

CLASSIC

Classic 110 Gaz à Dispositif de Sécurité Spécial (DSS) Mode d'emploi

Instructions d'installation et d'entretien

Clásica 110 Gas FSD Guía del usuario

Instrucciones de instalación y servicio



U106102-02

Avant de commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière Classic 110. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est donc important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. En particulier, n'utilisez PAS le four pour chauffer la cuisine – non seulement cette pratique invalidera les réclamations, mais elle constituera un gaspillage d'énergie et un risque de surchauffe des boutons de commande.

Installation et Entretien

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et compétente.

Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

Les autres installations doivent être conformes aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en service et que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension (la cuisinière a besoin d'électricité).

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et compétente.

Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours - voir la section appropriée des présentes instructions.

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Odeur de neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis réglez les fours sur 200°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

⚠ Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée (voir « Ventilation » ci-dessous). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.
- Ne fumez pas.
- N'utilisez pas de flammes nues.
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné
- Appelez votre fournisseur de gaz.

Ventilation

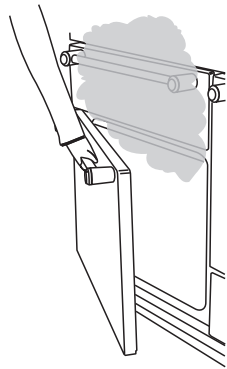
L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante.

Sécurité personnelle

⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière. Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.



Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.

N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.

⚠ Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de

déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

⚠ N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

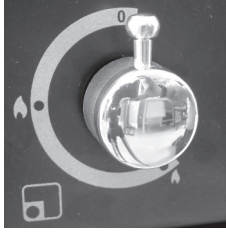
Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

⚠ Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Contents

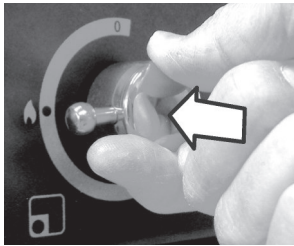
Avant de commencer...	Page 2
Brûleurs de table de cuisson	Page 4
Plaque à griller	Page 5
Chauffe-plats	Page 5
The Gril	Page 6
Fours	Page 7
Horloge	Page 7
Cuisson avec minuterie	Page 9
Cuisson au four	Page 10
Cuisson lente « S »	Page 10
Grilles de four	Page 11
Handyrack	Page 12
Eclairage du four	Page 12
Rangement	Page 12
Nettoyage de la cuisinière	Page 14
Déplacement de la cuisinière	Page 17
Dépannage	Page 18
Installation	Page 22
Entretien	Page 29
Schéma de câblage	Page 34
Fiche technique	Page 35

Brûleurs de table de cuisson



1

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Illustration : bouton du brûleur avant gauche.

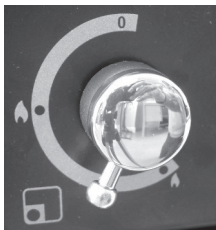


2

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial (DSS) qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

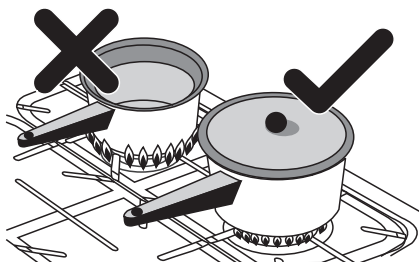
Appuyez sur le bouton d'allumage; appuyez sur le bouton d'un des brûleurs et mettez-le sur le symbole grande flamme (▲). Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes. Ceci permet l'arrivée du gaz jusqu'au brûleur et la détection de la flamme par le dispositif de sécurité.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.



3

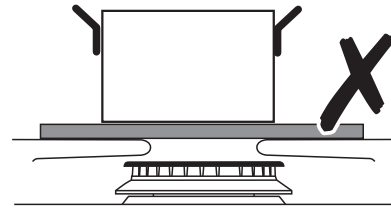
Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, le réglage inférieur est au-delà du réglage supérieur, et non pas entre réglage supérieur et arrêt. Le symbole petite flamme indique le « réglage inférieur ». Tournez le bouton vers celui-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.



4

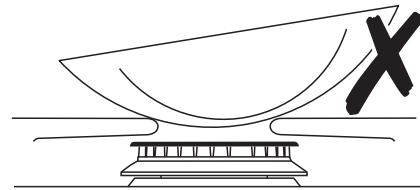
Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.



5

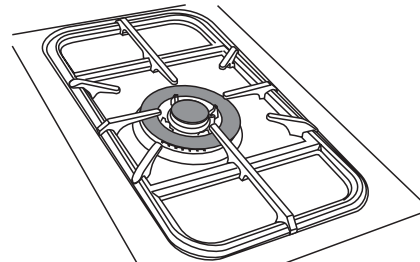
L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE**. Ces dispositifs diminueront les performances du brûleur et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.



6

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond à rebord incurvé vers le bas.



7

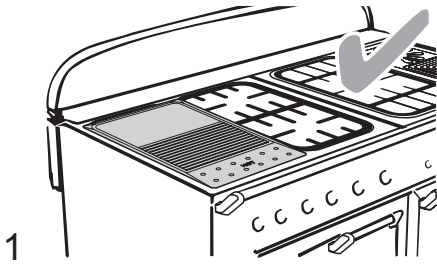
Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

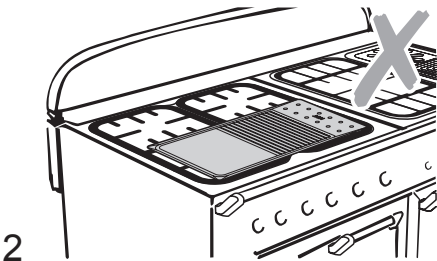
Les composants du brûleur sont démontables pour faciliter le nettoyage. Voir « Nettoyage de la cuisinière ».

En cas de débordement, essayez dès que possible la surface émaillée autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

Plaque à griller

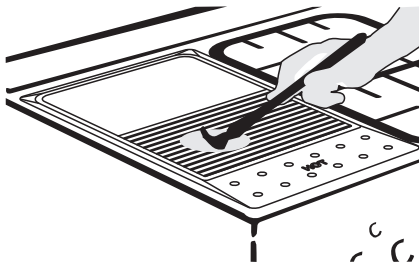


1 La plaque à griller se pose sur une grille de la table de cuisson, d'avant en arrière. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.



2 Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur de Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur de Wok.

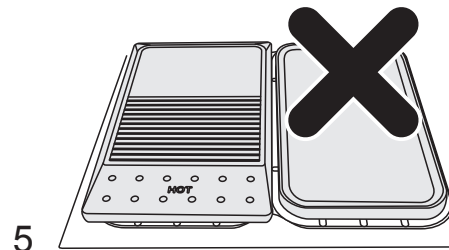


3 Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson. Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.



4 Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de

commande vers le réglage inférieur (indiqué par le symbole petite flamme).



5 Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte. Les récipients de cuisson de grande taille doivent aussi être bien espacés entre eux. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 250 mm.



Utilisez les réglages suivants comme guide de cuisson sur la plaque à griller.

Supérieur / Moyen :

Crêpes, Bacon, Côtelettes, Steak, Hamburgers.

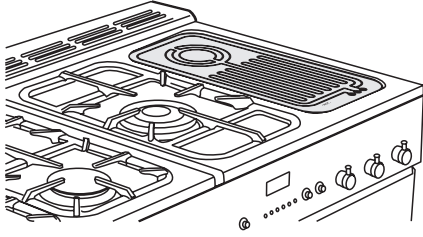
Moyen / Inférieur :

Galettes de pommes de terre, Œufs, Galettes de poisson.

Avec la pratique, vous vous familiariserez rapidement avec les réglages corrects adaptés à la préparation de vos plats.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Chauffe-plats

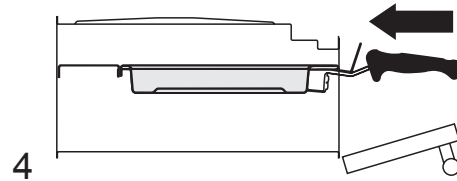


Utilisez le chauffe-plats pour garder les aliments au chaud pendant que vous terminez la préparation du repas. Tournez le bouton de commande en sens antihoraire pour le mettre sur « Marche » [« ON »]. Le voyant « CHAUD » (« HOT ») s'allumera. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez un plat de service et son couvercle pendant 10 minutes avant d'y déposer les aliments.

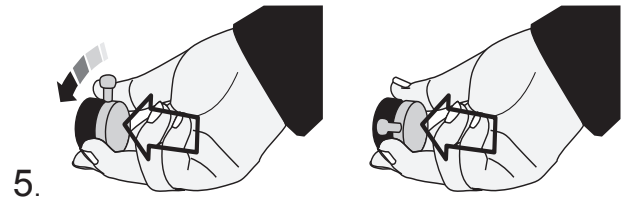
SI, À LA SUITE DE DOMMAGES, ETC. LA SURFACE DU CHAUFFE-PLATS EST FISSURÉE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL ET FAITES RÉPARER LA TABLE DE CUISSON.

NE REMETTEZ PAS LA CUISINIÈRE SOUS TENSION TANT QU'ELLE N'A PAS ÉTÉ RÉPARÉE !

Placez les aliments sur la grille de la lèche-frite, puis insérez la lèche-frite le long des supports latéraux, juste au-dessous du gril. Veillez à ce que la lèche-frite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.



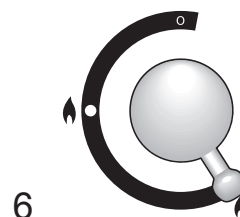
Veillez à ce que la lèche-frite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière. Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.



Le gril est doté d'un dispositif de sécurité spécial (DSS) qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

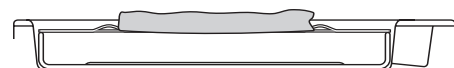
Appuyez sur le bouton d'allumage. Appuyez sur le bouton de commande du gril et mettez-le sur le symbole grande flamme (▲). Continuez d'appuyer sur le bouton de commande du gril pendant 10 secondes environ. Ceci permet l'arrivée du gaz jusqu'au brûleur et la détection de la flamme par le dispositif de sécurité.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur Arrêt, attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton de commande.

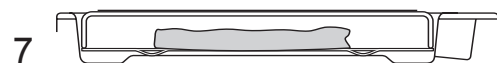


Le réglage inférieur, indiqué par le symbole petite flamme, est au-delà du réglage supérieur, et non pas entre réglage supérieur et arrêt.

Supérieur



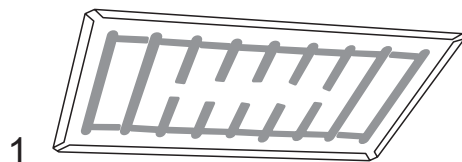
Inférieur



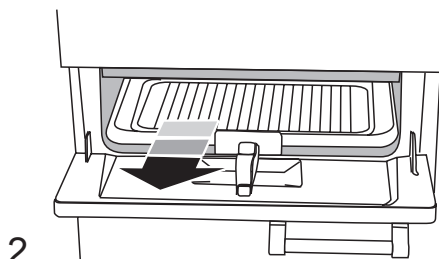
La grille de la lèche-frite est réversible pour permettre deux positions de gril.

Gril

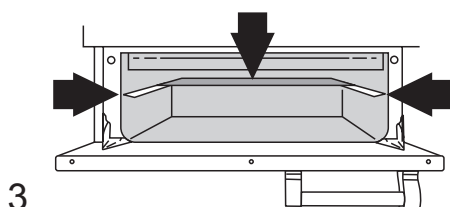
ATTENTION: Des composants accessibles risquent de devenir chauds pendant l'utilisation du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.



Le brûleur ne devient pas incandescent – les aliments cuisent sous l'effet de la chaleur des flammes. Un léger dégagement de fumée peut se produire lors de la première utilisation du gril – ceci est tout à fait normal.



Retirez la lèche-frite de la partie inférieure de l'enceinte du gril.





Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, notamment pour griller des tranches de pain, préchauffez pendant deux minutes avec la lèche-frite en place. Vous pouvez retirer la grille de la lèche-frite et y déposer les aliments pendant le préchauffage. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèche-frite, insérez la lèche-frite le long des supports latéraux, juste au-dessous du gril. Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.

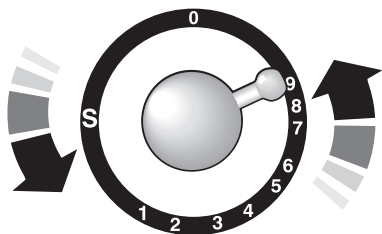
Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèche-frite n'est pas en place sous le gril.

Vous pouvez faire dorer des plats cuits au four, en les plaçant sous le gril. Retirez la grille de la lèche-frite et placez le plat sur la lèche-frite. Insérez la lèche-frite dans l'enceinte du gril.

Fours

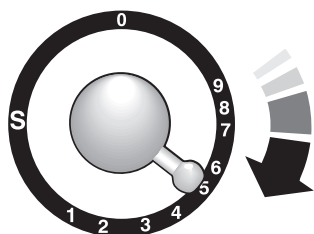
L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

Avant la première utilisation du four, faites fonctionner le four à 220°C [Gas Mark 7] pendant 30 minutes pour éliminer l'odeur de neuf. Ouvrez une fenêtre pour chasser l'odeur.



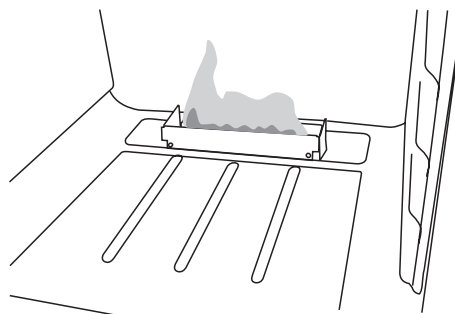
1

Appuyez sur le bouton de commande du four et mettez-le sur le réglage 240 °C. Le four s'allumera automatiquement.



2

Mettez le bouton de commande sur la température de cuisson souhaitée et, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le four pendant 15 minutes.



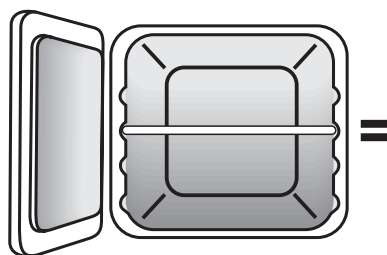
3

Les fours utilisent notre système spécial « Heatflow ».

Le brûleur du four n'étant pas sous la sole du four, les flammes sont visibles à l'arrière du four - ceci est tout à fait normal.

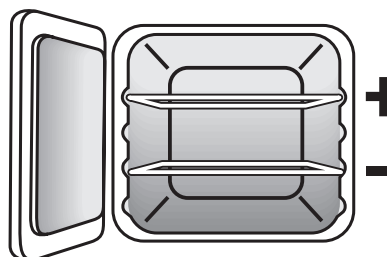
Le four est protégé par un dispositif de sécurité, qui réduit l'alimentation en gaz en cas d'extinction des flammes, par exemple, en cas d'interruption de l'alimentation secteur.

Initialement, le brûleur produira des flammes de petite taille, qui, après une minute environ, deviendront plus grande, ce qui indiquera le fonctionnement optimal du four.



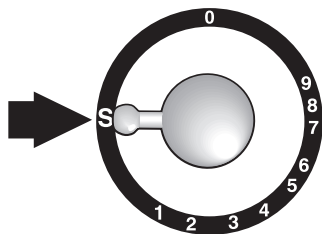
4

Les plats placés sur la grille centrale cuiront à la température indiquée par le bouton de commande.



5

Les plats placés au-dessus de la position centrale cuiront à environ 10 à 20°C [1 Gas Mark] de plus, et ceux placés au-dessous de la position centrale, à environ 10 à 20°C [1 Gas Mark] de moins. Ceci permet la cuisson simultanée de plats nécessitant des températures de cuisson différentes.



6

Le réglage « S » est une température très basse permettant une cuisson lente, pendant la nuit ou pendant votre absence. Ce réglage est aussi utile pour garder des plats au chaud.

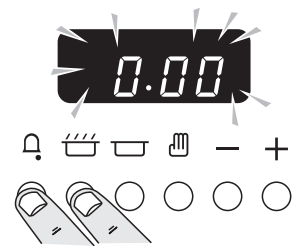
Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Réglage de l'heure

Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

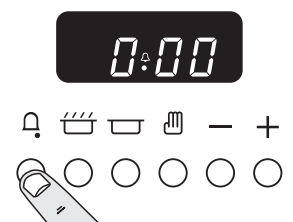
N'oubliez pas qu'il s'agit d'une horloge 24 heures.



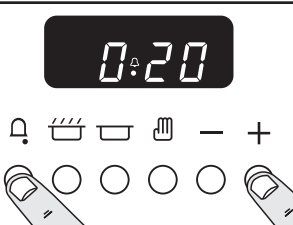
En cas d'erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez hors tension pendant une ou deux minutes, et recommencez. L'affichage du symbole Clé (🔑) à gauche sur l'affichage, indique l'activation accidentelle de la fonction de Verrouillage. Voir la section « Fonctions spéciales de l'Horloge ».

Réglage du temps de cuisson (minuterie)

Appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie (🔔).



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis.

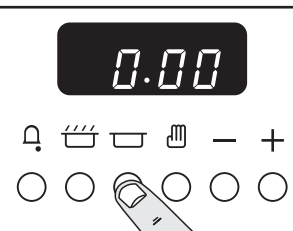


Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur 🔔 et arrêter le signal sonore en appuyant sur 🔔.


Arrêt automatique

Utilisez cette fonction avec la mise en marche manuelle du four.

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (🛑).



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à ce que « l'Heure d'arrêt » [« Stop Time »] s'affiche.

AUTO sera affiché. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0 (Arrêt), puis appuyez une fois sur  pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur () pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt automatique du four



Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.



Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.


« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

<p>Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson () En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à ce que « Temps de cuisson » [« Cook Time »] s'affiche.</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------


<p>Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt () En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de « l'heure d'arrêt » [« Stop Time »]. AUTO sera affiché.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0 (Arrêt), puis appuyez une fois sur  pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur  pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0, puis appuyez deux fois sur  pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson préréglé doit être remis sur 0.00

avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton .



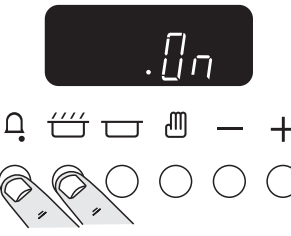
Fonctions spéciales de l'horloge

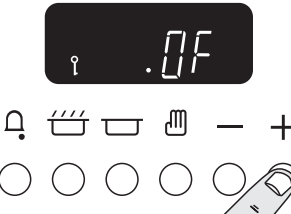
Fonction de verrouillage


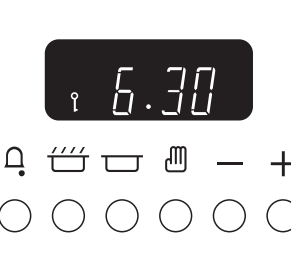
Après activation de la fonction de verrouillage, l'horloge fonctionne normalement mais le four est verrouillé et ne s'allumera pas. Ainsi, en cas de sélection accidentelle d'un programme de cuisson par un enfant, le programme ne sera pas activé et le four ne s'allumera pas.

Activation de la fonction de verrouillage



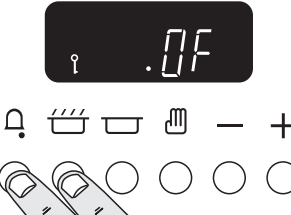
Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.

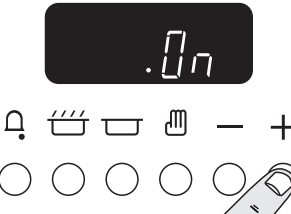
<p>Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie() et  Temps de cuisson pendant 8 secondes environ. « Marche » [« On »] sera affiché.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

<p>Appuyez une fois sur le bouton « + ». « Arrêt » [« Off »] sera affiché.</p>	
------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p>Les fonctions de commande du four et de l'horloge seront alors verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole Clé.()</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Désactivation de la fonction de verrouillage

<p>Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie() et Temps de cuisson pendant 8 secondes environ.() « Arrêt » [« Off »] sera affiché.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

<p>Appuyez une fois sur le bouton « + ». « Marche » [« On »] sera affiché.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Après quelques secondes, l'affichage indiquera de nouveau l'heure.

Les fonctions de commande du four et de l'horloge pourront alors être utilisées normalement.

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à un moment donné dans les 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Évitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

La cuisson différée est idéale pour de nombreux aliments congelés qui peuvent être mis au four à l'état congelé.

La cuisson des tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donnera de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille

cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Cuisson au four

Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson à niveau avec le bord avant des grilles du four. Placez les autres plats en position centrale sur les grilles. Eloignez les plaques et les plats de cuisson de l'arrière du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

Pour un dorage uniforme, utilisez de préférence une plaque de cuisson de dimensions maximales 325 mm x 305 mm.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

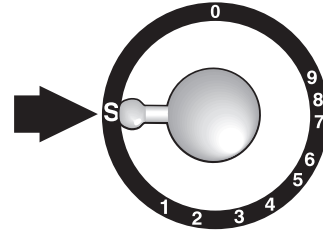


- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Le four est protégé par un dispositif d'arrêt de sécurité, qui réduit l'alimentation de gaz en cas d'extinction des flammes, par exemple, en cas d'interruption de l'alimentation.

- Le réglage « S » permet de réchauffer plats et assiettes dans le four. Ce réglage peut aussi servir à garder les aliments au chaud pendant 3-4 heures après la cuisson, sans risquer de dessécher ou trop dorer les aliments.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

Cuisson lente « S » [Slow]



Le réglage « S » correspond à une température très basse permettant une cuisson lente, pendant la nuit ou pendant votre absence. Ce réglage est aussi utile pour garder des plats au chaud.

Vous pouvez effectuer la totalité de la cuisson avec le réglage « S », ou commencer par 30 minutes de cuisson à 190°C, suivi d'une cuisson au réglage « S ».

Pour la cuisson de rôtis, volailles ou plats en cocotte, commencez toujours par 30 minutes de cuisson à 190°C.

Vous pouvez effectuer une cuisson au réglage « S » pendant 6 à 12 heures. Cette technique est particulièrement utile pour la cuisson d'un plat pendant la nuit ou pendant que vous êtes au travail.

Les aliments doivent être complètement décongelés avant une cuisson au réglage « S ».

Ce type de cuisson est déconseillé pour la cuisson des volailles entières. Il peut-être utilisé pour des recettes de poulet braisé.

Dans le cas des plats braisés, portez à ébullition sur la table de cuisson avant de mettre au four pour une cuisson lente « S ».

Les volailles et rôtis ne doivent pas être farcis avant la cuisson. La farce doit être cuite séparément. Les volailles et le porc doivent être cuits dans la partie supérieure du four, et les autres viandes ne doivent pas être à une hauteur de grille inférieure à la position 4.

Recouvrez les rôtis avec une feuille d'aluminium, ou placez-les dans un sac à rôtir pour conserver le volume et le moelleux de la viande.

Pour obtenir une viande plus dorée, ôtez la feuille d'aluminium et continuez la cuisson à 180°C pendant une courte période.

Coupez les légumes racines en petits morceaux, sauf si la recette exige que le légume reste entier (pommes de terres en robe des champs, par exemple).

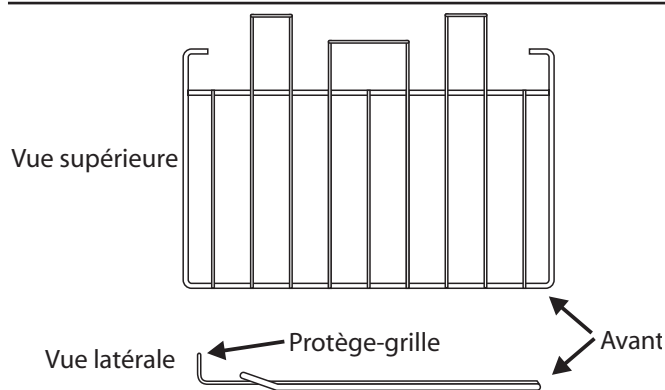
Couvrez bien les récipients de cuisson avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour empêcher l'évaporation et la perte de saveur.

Une fois le plat mis au four et la cuisson lente en cours, résistez à la tentation d'ouvrir la porte du four. Il y aurait perte de chaleur et la cuisson serait plus longue.

Un thermomètre à viande est recommandé pour vérifier la cuisson des rôtis et des volailles. Insérez la sonde du thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Les températures doivent être comme suit : -

Bœuf	saignant	60°C / 140°F
	à point	71°C / 160°F
	bien cuit	77°C / 170°F
Agneau		82°C / 180°F
Porc	frais	88°C / 190°F
	salé	77°C / 170°F
Volaille		90°C / 195°F
Veau		77°C / 170°F

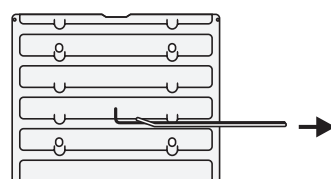
Grilles de four



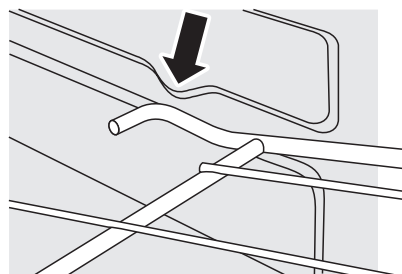
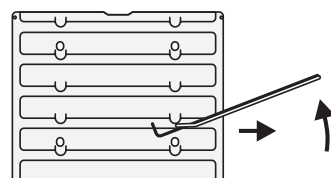
Le protège-grille doit être à l'arrière, et pointer vers le haut.

Les grilles de four s'insèrent et s'extraient facilement.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.



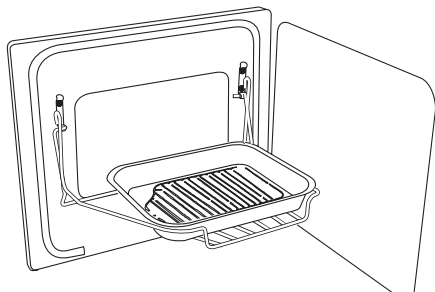
Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Handyrack

Le Handyrack peut supporter un poids maximum de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à rôtir fourni, qui est spécialement conçu pour cuisiner avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

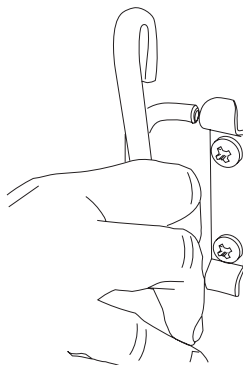
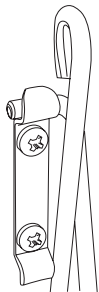


Le Handyrack se monte sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur deux positions. Retirez une des grilles et placez l'autre selon les besoins.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure ou sur la sole du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la deuxième position du four.

Pour monter le Handyrack, insérez un côté sur le support de la porte.



Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.

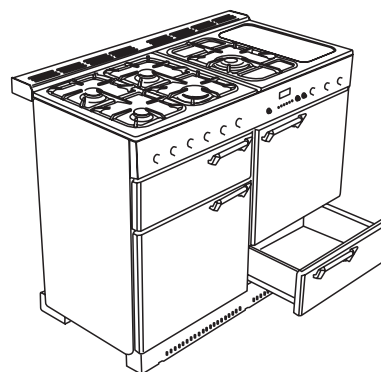
Eclairage du four



Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four.

Si l'un des éclairages est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage du four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement



Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Pour extraire le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut.

Nettoyage de la cuisinière

Informations importantes

Avant un nettoyage complet, mettez l'appareil hors tension. N'oubliez pas de le remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Des produits de nettoyage recommandés sont indiqués au tableau figurant à la fin de cette section.

Si vous désirez déplacer votre cuisinière à des fins de nettoyage, veuillez lire la section « Déplacement de la cuisinière ».

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

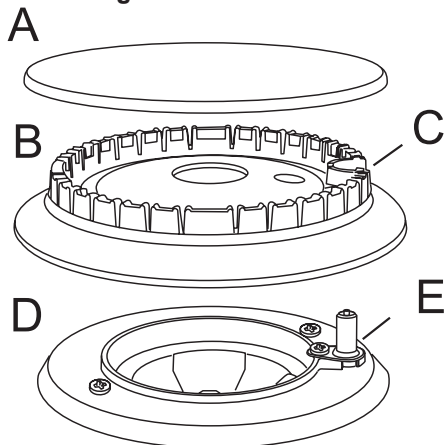
Des produits de nettoyage recommandés sont indiqués au « Tableau de nettoyage » figurant à la fin de cette section.

Brûleurs de table de cuisson

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

Table de cuisson gauche

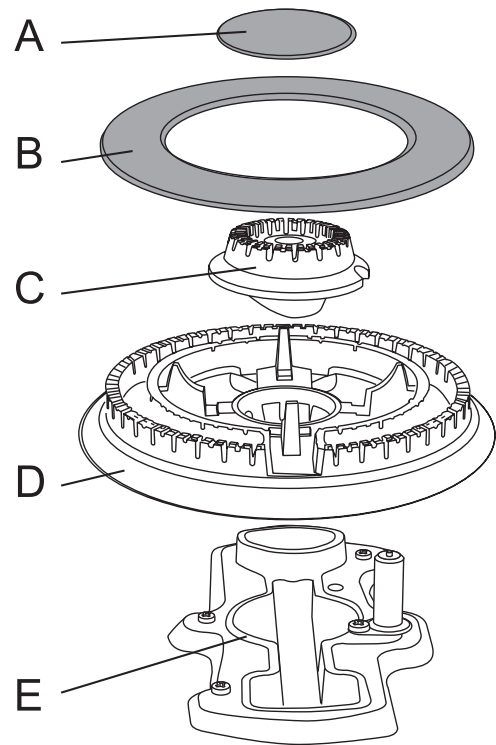


A chapeau, B tête, C encoche, D socle, E électrode

Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur.

Brûleur de Wok

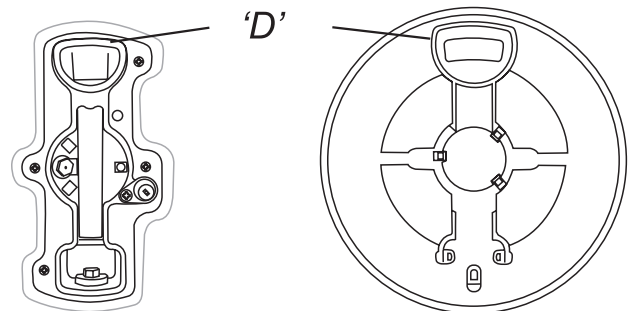
Le brûleur de Wok est un peu plus complexe, mais est aussi démontable à des fins de nettoyage.



Brûleur de Wok

- A chapeau de brûleur interne,
- B chapeau de brûleur externe
- C tête de brûleur interne
- D tête de brûleur externe
- E socle de brûleur de Wok

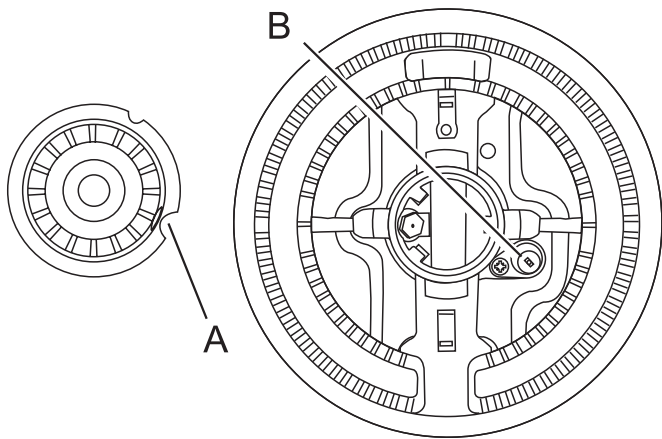
Lors du remontage des éléments du brûleur de Wok, retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D ».



Socle de brûleur partie inférieure du chapeau de brûleur

Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

Pour monter le petit brûleur interne, repérez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle.



A Encoche d'électrode B électrode d'allumage

Montez les deux anneaux de garniture, en vérifiant qu'ils sont placés correctement.

Plaque à griller

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Laissez-la refroidir complètement avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Panneau de commande et portes

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essayez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Gril

La surface du brûleur du gril noircira à l'usage – ceci est tout à fait normal. Les dépôts gras seront brûlés lors de l'utilisation du gril. N'essayez pas de nettoyer le brûleur pour les éliminer- vous risqueriez d'obstruer les orifices du brûleur et de nuire à son fonctionnement.

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

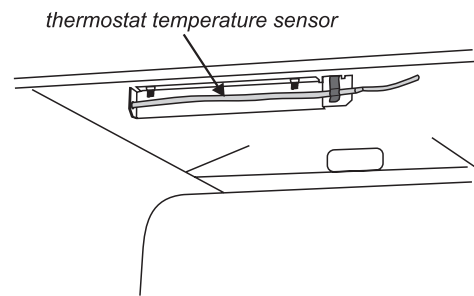
Four

Le nettoyage du four est plus facile lorsque le four est encore chaud. Avant de nettoyer, couvrez le brûleur pour éviter d'obstruer ses orifices.

L'intérieur du four et le panneau de porte intérieur peuvent être nettoyés à l'aide d'un produit de

nettoyage recommandé – voir le tableau à la fin de la présente section.

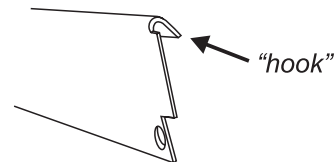
Veillez à ne pas déplacer le capteur du thermostat du four dans la partie supérieure du four.



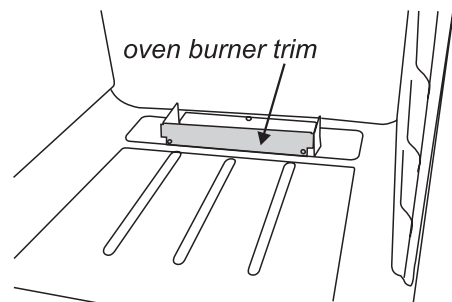
La garniture émaillée du brûleur du four (certains modèles seulement) est amovible à des fins de nettoyage.



La garniture du brûleur du four s'accroche à l'avant du support du brûleur.



Lors de la remise en place, veillez à ce que la garniture soit au centre, à l'avant du brûleur.



Panneaux latéraux du four

Le four est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez les panneaux dans le four chauffé à 220°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface. N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Avant de nettoyer le four, couvrez le brûleur à l'arrière pour éviter d'obstruer ses orifices pendant le nettoyage. En cas d'obstruction accidentelle, vous pouvez déboucher les orifices à l'aide d'un fil métallique mince (fil à fusible, par exemple).

Dépose des panneaux internes de four

Les panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage derrière les panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

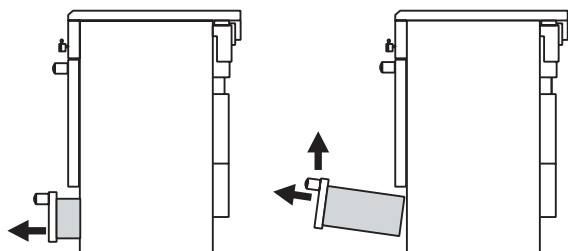
Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

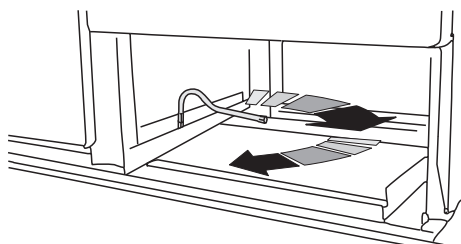
La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée d'un galet avant et de deux galets arrière. Elle a également deux supports de mise à niveau, vissables, situés à l'avant.

Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve dans l'enceinte du tiroir de rangement.

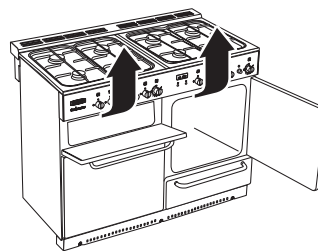
Pour trouver l'outil de mise à niveau, retirez le tiroir de rangement (pour ce faire, ouvrez-le complètement et soulevez-le légèrement).



Votre installateur n'a peut-être pas laissé l'outil de mise à niveau en place. Dans ce cas, recherchez-le comme indiqué plus haut. Si vous ne le trouvez pas, contactez votre installateur. Les coordonnées de votre installateur doivent figurer dans la section Installation des présentes instructions.



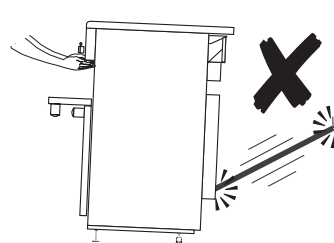
Effectuez deux tours complets (180°) en sens horaire avec l'outil de mise à niveau. L'outil sera difficile à tourner. L'avant du four se soulèvera légèrement pendant l'abaissement du galet.



Ouvrez la porte du grill et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière.

N'utilisez pas la barre ornementale, les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.



Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens antihoraire. Ceci est important. Cela préviendra le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens antihoraire. Ceci est important. Cela préviendra le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

Dépannage

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de la table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Reportez-vous à la section « Alimentation électrique » dans la présente brochure.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Voir la section « Nettoyage de la cuisinière »

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Une fissure est apparue sur la surface du chauffe-plats

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée. La brochure « Assistance Clientèle » [HELP] contient les informations nécessaires pour contacter un spécialiste de l'entretien.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

Défaillance de l'allumage du gril

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Reportez-vous à la section « Alimentation électrique » dans la présente brochure.

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

Défaillance de l'allumage du four

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? - Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Voir la section « Contrôles électriques ».

Vérifiez que l'électrode et les encoches du brûleur ne sont pas obstruées par des débris.

La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur ou suite à une panne de courant ?

La minuterie a été réglée correctement, mais la commande du four a peut-être été laissée sur ARRET (OFF) par erreur ?

Le symbole Clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche [On] ? L'horloge clignote-t-elle en indiquant 0.00 ? Dans ce cas, réglez l'horloge sur l'heure correcte. La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur ? Si l'affichage de l'horloge indique AUTO, appuyez sur le bouton « temps de cuisson » [« Cook period »] et remplacez tout temps de cuisson pré-réglé par 0.00, à l'aide des boutons (+) et (-)..

☞ Appuyez deux fois sur le bouton

Le symbole Clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET [OFF] ?

Le symbole Clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à 340 mm x 305 mm. Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le

tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez la plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille. Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

N.B. Il doit y avoir un espace sous le joint d'étanchéité, au bas de la porte.

Un récipient rempli d'eau placé sur une grille doit avoir un niveau uniforme. (Si le niveau est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats recherchés. Essayez une cuisson sur une grille placée plus haut et/ou à une température supérieure. Les temps et températures de cuisson devront peut-être être augmentés lors de l'utilisation d'autres brûleurs. Les orifices du brûleur du four sont-ils obstrués par des débris alimentaires?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 230 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300°C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le

couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

Alimentation électrique – Vous pensez qu'il y a un problème à ce niveau

Contrôlez d'abord le fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique.

Panne de courant

En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés avec une allumette.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

Les produits de nettoyage recommandés sont indiqués à la section « Nettoyage de la cuisinière ». Nous déconseillons l'emploi du produit nettoyant Mr Muscle car il contient des composés chimiques susceptibles d'abîmer les surfaces de la cuisinière.

Installation

Respectez les prescriptions et réglementations de sécurité ci-dessous

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux instructions d'installation.

- ▶ Todos los estándares/códigos de la práctica evantes
- ▶ Règlements de sûreté de gaz
- ▶ Les règlements appropriés de bâtiment

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Cet appareil ne devrait pas être installé dans un bateau ou une caravane.

REMARQUE:

Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Tous les modèles fournis sont réglés en vue d'une utilisation soit avec du gaz naturel groupe H, soit avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Ils ne peuvent pas être modifiés pour permettre l'utilisation d'un autre gaz.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

A l'intention de l'installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche CI-DESSOUS.

Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

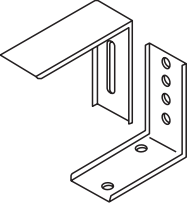
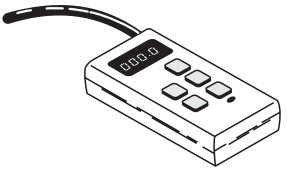
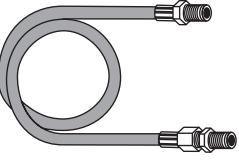
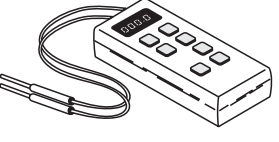
Merci

Nom de l'installateur

Société de l'installateur

Numéro de téléphone de l'installateur

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous

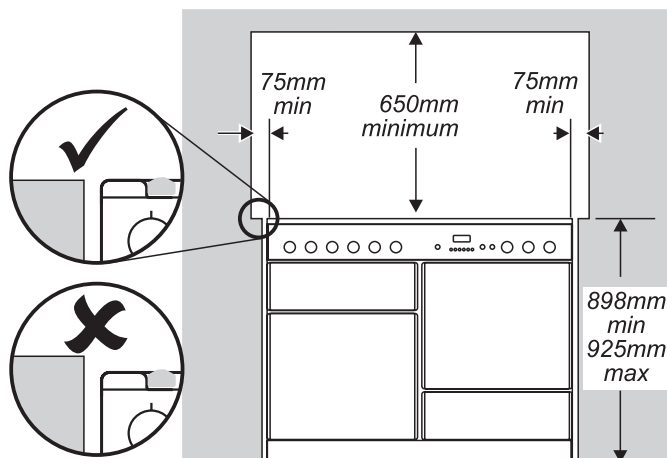
	<p>DISPOSITIF STABILISATEUR Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible.</p> <p>Le dispositif stabilisateur n'est pas fourni avec l'appareil mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.</p>
	<p>MANOMETRE Le réglage correct de la pression du gaz est très important.</p>
	<p>TUYAU FLEXIBLE DE GAZ Le flexible doit convenir à une élévation de température de 70° C lorsque le raccord d'alimentation est à plus de 610 mm du sol. Pour une alimentation GPL, utiliser un flexible adapté au type et à la pression de gaz.</p> <p>La cuisinière n'est pas fournie avec un tuyau flexible</p>
	<p>MULTIMETRE (pour les contrôles électriques) Veillez à la sécurité de l'installation électrique.</p>

Vous aurez aussi besoin des outils suivants:

1. Perceuse électrique
2. Foret à maçonnerie et chevilles Rawplugs (nécessaires seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
3. Mètre en acier
4. Tournevis cruciforme
5. Tournevis à lame plate
6. Niveau à bulle
7. Crayon
8. Clé réglable
9. Vis pour le montage du dispositif stabilisateur

Positionnement de la cuisinière

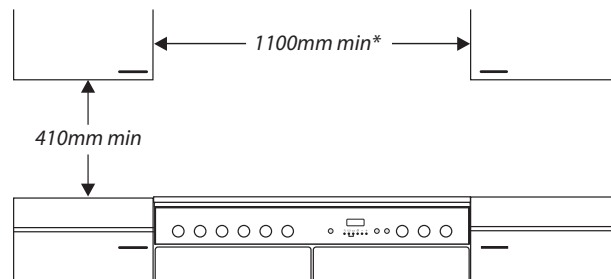
Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.



Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Laissez un espace de 75 mm au-dessus du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.



*Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

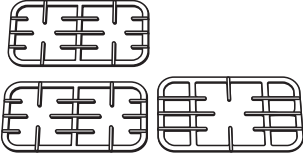
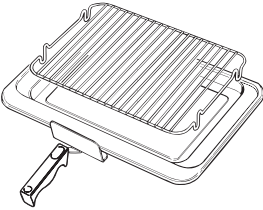
Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

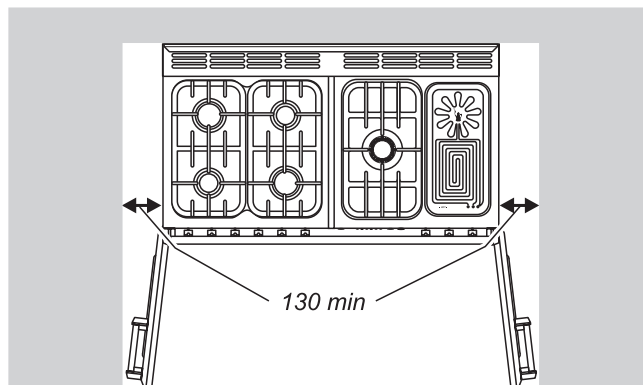
Nous recommandons de laisser un espace de 1 110 mm entre les unités pour permettre le déplacement

de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté. La cuisinière ne doit pas être totalement encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage. Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Checking the parts

 <p>3 grilles de table de cuisson</p>	 <p>Plaque à griller</p>
 <p>Lèchefrite et support</p>	 <p>Outil de mise à niveau</p>
 <p>Handyrack et 4 grilles de four principal</p>	 <p>Plat à rôtir</p>
 <p>1 grande poignée et 4 petites poignées</p>	 <p>Dosseret et plinthe</p>

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours.



Déballage de la cuisinière

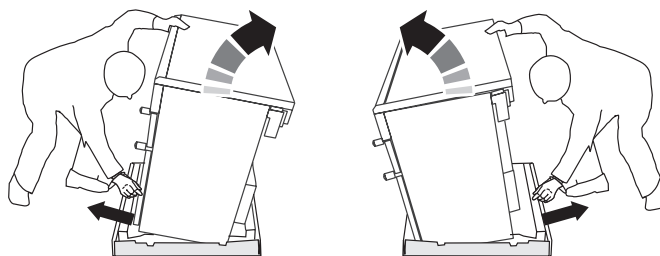
N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Reportez-vous à la feuille d'instructions de déballage fournie.

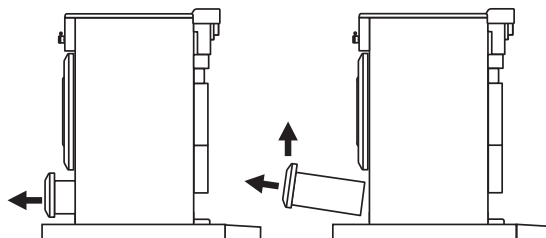
Déplacement de la cuisinière

La cuisinière est très lourde. Faites très attention. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

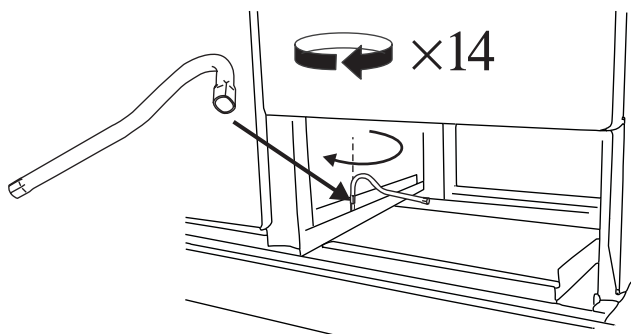
Depuis l'arrière, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie arrière du socle d'emballage en polystyrène.



Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle. Tirez le tiroir jusqu'à la butée. Soulevez-le pour le retirer.



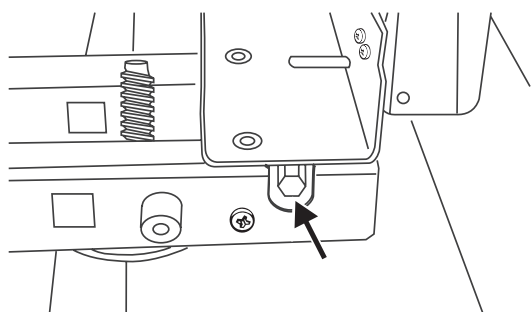
Insérez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage rectangulaire comme illustré ci-dessous.



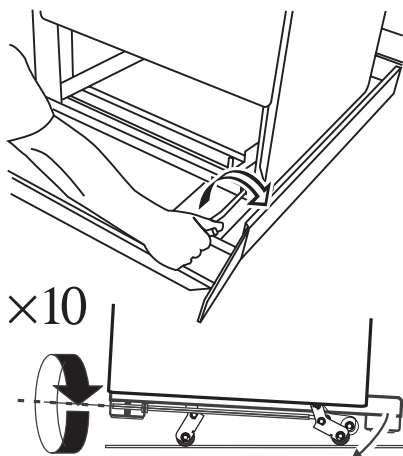
ABAISSER LE GALET AVANT en effectuant 14 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 56 fois).

ABAISSER LES DEUX GALETS ARRIERE.

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau sur l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous.

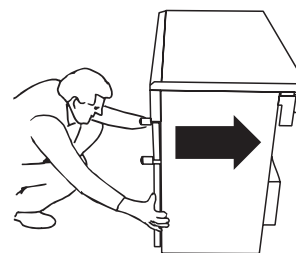


Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).



Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage et la mettre en place. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.



Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les galets réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.

Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour lever la cuisinière et en sens antihoraire pour l'abaisser.

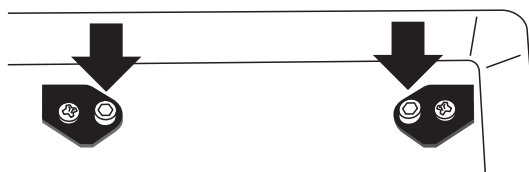
Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens antihoraire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage, avec la poignée tournée vers l'arrière de la cuisinière, pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer l'appareil.

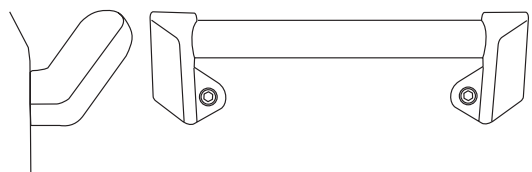
Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

Montage des poignées

Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Vissez les poignées de portes.



Les poignées doivent être au-dessus des fixations



Déposez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du panneau avant et montez la barre ornementale avant.



Montage du dossier (option)

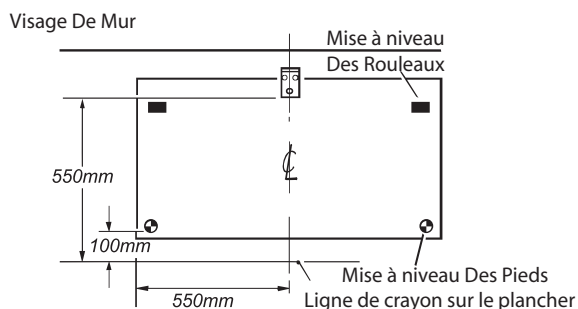
Déposez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière. Maintenez le dossier en place. Depuis l'arrière, remplacez les 2 vis et les écrous.

Montage d'un dispositif stabilisateur

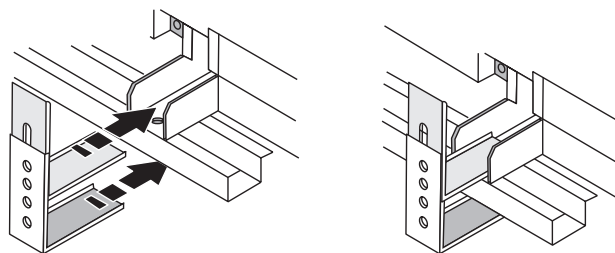
Montez une équerre ou une chaîne stabilisatrice (non fournie avec la cuisinière) sur la cuisinière si celle-ci est raccordée à un tuyau flexible d'alimentation en gaz.

Avant le montage d'une équerre stabilisatrice, lisez les présentes instructions ainsi que les instructions de montage fournies avec l'équerre.

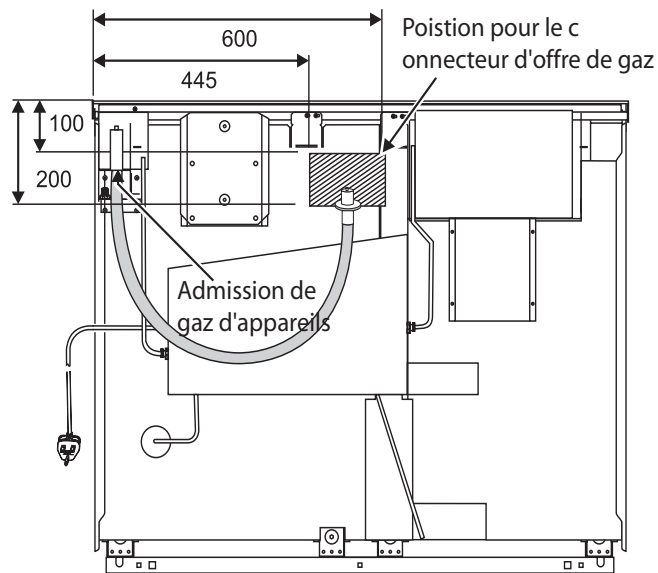
1. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu et mettez-la à niveau.
2. Tracez une ligne au crayon à 100 mm du bord avant des supports de mise à niveau.
3. Tracez l'axe pour l'équerre à 550 mm du côté gauche de la cuisinière.



4. Abaissez le galet avant et déplacez la cuisinière vers l'avant.
5. A partir de la ligne au crayon mesurez 550 mm vers l'arrière pour indiquer le bord avant de l'équerre. Attachez l'équerre au sol.
6. Mesurez la hauteur entre le niveau du sol et le bord de prise à l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette cote et montez l'équerre stabilisatrice à cette hauteur. (entre le niveau du sol et le revers du membre supérieur) et vérifiez que l'équerre ne gêne pas le brûleur du four.



Raccordement de gaz



vue arrière

L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord baïonnette orienté vers le bas. Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation.

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord baïonnette d'alimentation domestique doit être situé dans la partie ombrée indiquée sur le schéma. On peut utiliser un flexible de 900 mm, mais un flexible de 1250 mm offrira un peu plus de flexibilité pour le positionnement du raccord et facilitera le déplacement de la cuisinière. Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous. Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si vous devez utiliser un raccord ISO 228-1, utilisez le connecteur ISP 228-1 fourni dans le pack supérieur. Appliquez un produit d'étanchéité pour filetage approprié à l'extrémité ISO 7-1.

Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière en serrant à main. Placez deux outils appropriés, un au niveau de l'admission sur la cuisinière pour en assurer la stabilité, et l'autre sur le raccord, et serrez le raccord sur l'admission.

Couple minimum 12 Nm.

Couple maximum 20 Nm.

Raccordez le flexible au raccord.

En cas de doute, contactez votre fournisseur
Vissez l'extrémité fileté du tuyau dans le raccord d'admission de gaz sous le bloc de raccordement à l'arrière de la cuisinière.

Après raccordement, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur de Wok). Vérifiez que la cuisinière n'est pas raccordée à l'alimentation électrique. Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des brûleurs de la table de cuisson et allumez avec une allumette. Actionnez le bouton de commande du brûleur raccordé au manomètre. Appuyez sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz et la mesure de la pression par le manomètre.

Pour une alimentation en gaz naturel, la pression doit être de 20/25mbars.

Pour une alimentation en GP la pression doit être de 28/30 mbars pour le Butane 37mbars pour le Propane.

Remplacez la tête du brûleur, en veillant à la remonter correctement sur le corps du brûleur.

Raccordement électrique

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

Les câblages externes doivent être conformes à la Réglementation IEE pour les équipements électriques des bâtiments. Le raccordement avec l'alimentation électrique peut être par prise et fiche ou par raccordement permanent via un interrupteur bipolaire. La cuisinière est fournie avec un câble 3 conducteurs de 2 m de long. En cas de remplacement, utilisez uniquement un câble 250 V PVC hautes températures (85°C), 1.5mm². Si la prise de l'appareil n'est pas adaptée à votre prise murale, remplacez-la par une prise appropriée. Remarque : Détachez et rangez toute prise inadaptée. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne la laissez pas à la portée des enfants qui pourraient la brancher accidentellement.

IMPORTANT Les couleurs des fils dans le câble d'alimentation secteur correspondent au code couleur suivant :- VERT ET JAUNE : TERRE

BLEU : NEUTRE

MARRON : SOUS TENSION

Contrôles électriques

CONTROLE DE CONTINUITÉ DE MISE A LA TERRE

Débranchez la cuisinière. Réglez le multimètre sur (ohm) sur l'échelle X1 et, au besoin, mettez à zéro.

Contrôlez les fils à partir d'un des points de mise à la terre de la cuisinière (intérieur du boîtier électrique, par exemple) – jusqu'à la broche de mise à la terre sur la prise de la cuisinière – la résistance doit être inférieure à 1 (ohm). Si ce n'est pas le cas, contrôlez la continuité de tous les fils de mise à la terre.

Vérifiez la propreté et le serrage de tous les contacts. Effectuez un nouveau contrôle. Si la résistance est encore supérieure à 1 (ohm), il peut y avoir un problème, consultez un électricien.

CONTROLE DE POLARITE

La cuisinière doit être branchée sur l'alimentation électrique. Le multimètre doit être réglé sur une échelle 300 V ca.

Effectuez le contrôle sur le bornier de la cuisinière :

1. Contrôlez les fils entre L et N. Le multimètre doit indiquer approximativement 220-240 V ca.
2. Contrôlez les fils entre L et E. Le multimètre doit indiquer approximativement 220-240 V ca.
3. Contrôlez les fils entre N et E. Le multimètre doit indiquer approximativement 0-15 V ca.

Si les valeurs mesurées sont différentes, il y a un défaut électrique. Remédiez à tout défaut et répétez le contrôle. Au besoin, répétez le contrôle au niveau de la prise du système d'alimentation – si le défaut existe aussi à ce niveau, il s'agit d'un défaut à l'échelle du bâtiment qui exige l'intervention de la Compagnie d'électricité.

Recommandez au client de ne PAS utiliser l'appareil tant que cette intervention n'a pas été effectuée.

Contrôle de la table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

Pour chaque brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage sur le bandeau de commandes et mettez le bouton de commande sur le symbole pleine flamme.

Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Contrôle du grill

Ouvrez la porte de l'enceinte du grill.

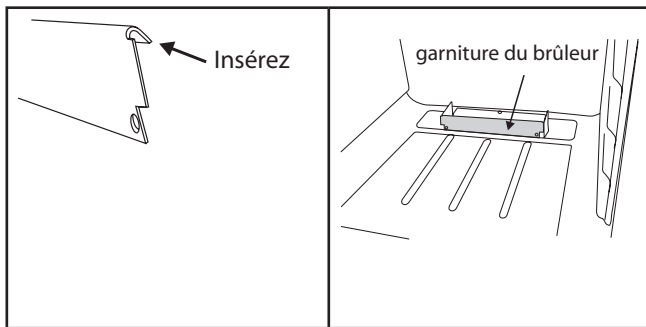
Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du grill en cas d'extinction de la flamme. Mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme (). Appuyez sur le bouton de commande du grill. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur Arrêt, attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton de commande.

Montage de la garniture du brûleur du four (certains modèles seulement)

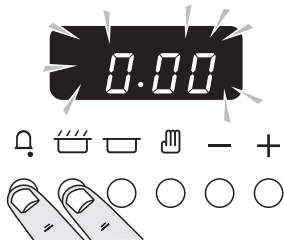


La garniture du brûleur du four s'accroche à l'avant du support du brûleur.



Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.



Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessus. En même temps, appuyez sur - ou + jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas qu'il s'agit d'une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

CONTROLE DU BOUTON DE COMMANDE (THERMOSTAT)

Si (AUTO) clignote, appuyez sur le bouton Manuel () puis relâchez-le. Contrôlez le fonctionnement de chaque four. Appuyez sur le bouton de commande et mettez-le sur le réglage 240 °C. Des étincelles seront visibles sur l'électrode du four, puis s'éteindront après l'allumage du brûleur du four. Une petite flamme apparaîtra sur le brûleur du four, mais cette flamme étant « détectée » par le dispositif de détection de flamme, l'alimentation en gaz totale sera légèrement différée. Chauffez chaque four pendant 10 minutes à 240° C, puis réglez la température sur 140°C et vérifiez que la flamme diminue. Eteignez les fours et vérifiez que les brûleurs s'éteignent.

CONTROLE DE LA MINUTERIE ET DU SOLENOIDE

Fonctionnement automatique de la minuterie: L'alimentation en gaz de chaque four peut être commandée par la minuterie. Réglez un « temps de cuisson » [« cooking period »] en appuyant sur le bouton () puis en le relâchant et en utilisant le bouton + pour obtenir un temps de 2 minutes. Appuyez sur le bouton « Heure d'arrêt » [« stop »] puis relâchez-le, pour afficher l'heure d'arrêt. Ajoutez 3 minutes à cette heure à l'aide du bouton +. L'affichage affichera automatiquement l'heure actuelle, le symbole Cuisson () s'éteindra et (AUTO) sera affiché.

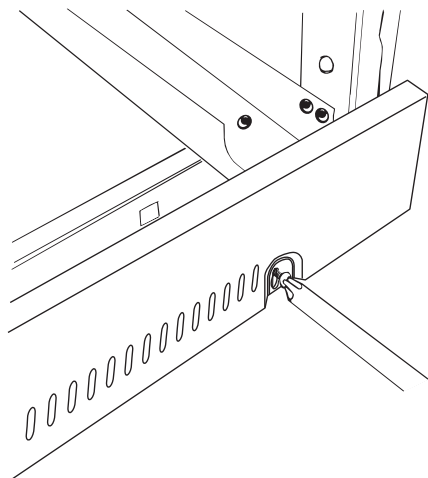
Appuyez sur un des boutons de commande du four et mettez-le sur le réglage 240°C, La minuterie fonctionnera jusqu'au début du « temps de cuisson » [« cook period »], lorsque le solénoïde du four s'ouvrira et le brûleur du four s'allumera automatiquement. Le symbole Cuisson () s'affichera. A la fin du « temps de cuisson », le solénoïde se fermera, le brûleur s'éteindra et le signal sonore sera activé (appuyez sur le bouton () pour l'arrêter). Le clignotement du symbole (AUTO) vous rappellera la nécessité de retour au mode de fonctionnement manuel. Appuyez une fois sur le bouton () pour arrêter le signal sonore, puis une deuxième fois pour revenir au mode de fonctionnement manuel, puis mettez la commande de four sur Arrêt.

CONTROLE DU BOUTON DE COMMANDE (THERMOSTAT)

Réglez la minuterie sur mode manuel. Contrôlez le fonctionnement de chaque four. Appuyez sur le bouton de commande et mettez-le sur le réglage 240°C. Des étincelles seront visibles sur l'électrode du four, puis s'éteindront après l'allumage du brûleur du four. Une petite flamme apparaîtra sur le brûleur du four, mais cette flamme étant « détectée » par le dispositif de détection de flamme, l'alimentation en gaz totale sera légèrement différée. Chauffez chaque four pendant 10 minutes à 240° C, puis réglez la température sur 140° C et vérifiez que la flamme diminue. Eteignez les fours et vérifiez que les brûleurs s'éteignent.

Montage de la plinthe

Dévissez les trois vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.



Assistance Clientèle

Veillez noter vos coordonnées dans les présentes instructions, expliquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

Fiche technique

Cette cuisinière est conçue en vue d'une utilisation avec :-

GAZ NATUREL (Cat I2H) à 20 mbars ou GAS DE PETROLE LIQUEFIE (GPL) (Cat I3+)

FR Cat12E+, G20 à 20mbar/G25 à 25mbar

N.B. - LES MODELES GAZ NATUREL ET GPL DE CES CUISINIERS SONT DIFFERENTS ET NE PEUVENT PAS ETRE MODIFIES POUR PERMETTRE UNE UTILISATION AVEC UN AUTRE GAZ

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR: Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Dans l'angle inférieur droit de la cuisinière debout (retirez le tiroir de rangement)

Pays de destination: FR

Gaz		Electricité
Gaz naturel	20/25mbars	220 - 240V 50Hz
Butane	28/30mbars	
Propane	37mbars	

(Reportez-vous au badge technique de l'appareil pour les pressions d'essais)

Dimensions

Hauteur hors-tout y compris dossier en option	minimum 1060mm	maximum 1090mm
Hauteur hors-tout	minimum 893mm	maximum 920mm
Largeur hors-tout	1 100 mm (Voir « Positionnement de la cuisinière »)	
Profondeur hors	648mm	
Emplacement prévu pour fixation	Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650mm	

Raccordements

Gaz :	Electricité
Rp 1/2 au niveau du côté arrière droit	220 - 240V 50Hz

Puissances

Table de cuisson	Gaz naturel		Gaz de pétrole liquéfié	
		Injecteur		Injecteur
Brûleur de Wok	3.5kW	intern 80	3.5kW (246g/h)	intern 54
		extern 129		extern 77
Grand brûleur	3.0kW	134	3.0kW (210g/h)	87
Brûleurs moyens	1.7kW	109	1.7kW (119g/h)	68
Petit brûleur	1.0kW	75	1.0kW (70g/h)	51
Fours	3.2kW	237	2.9kW (224g/h)	85
Gril	2.73kW	190	2.73kW (192g/h)	85

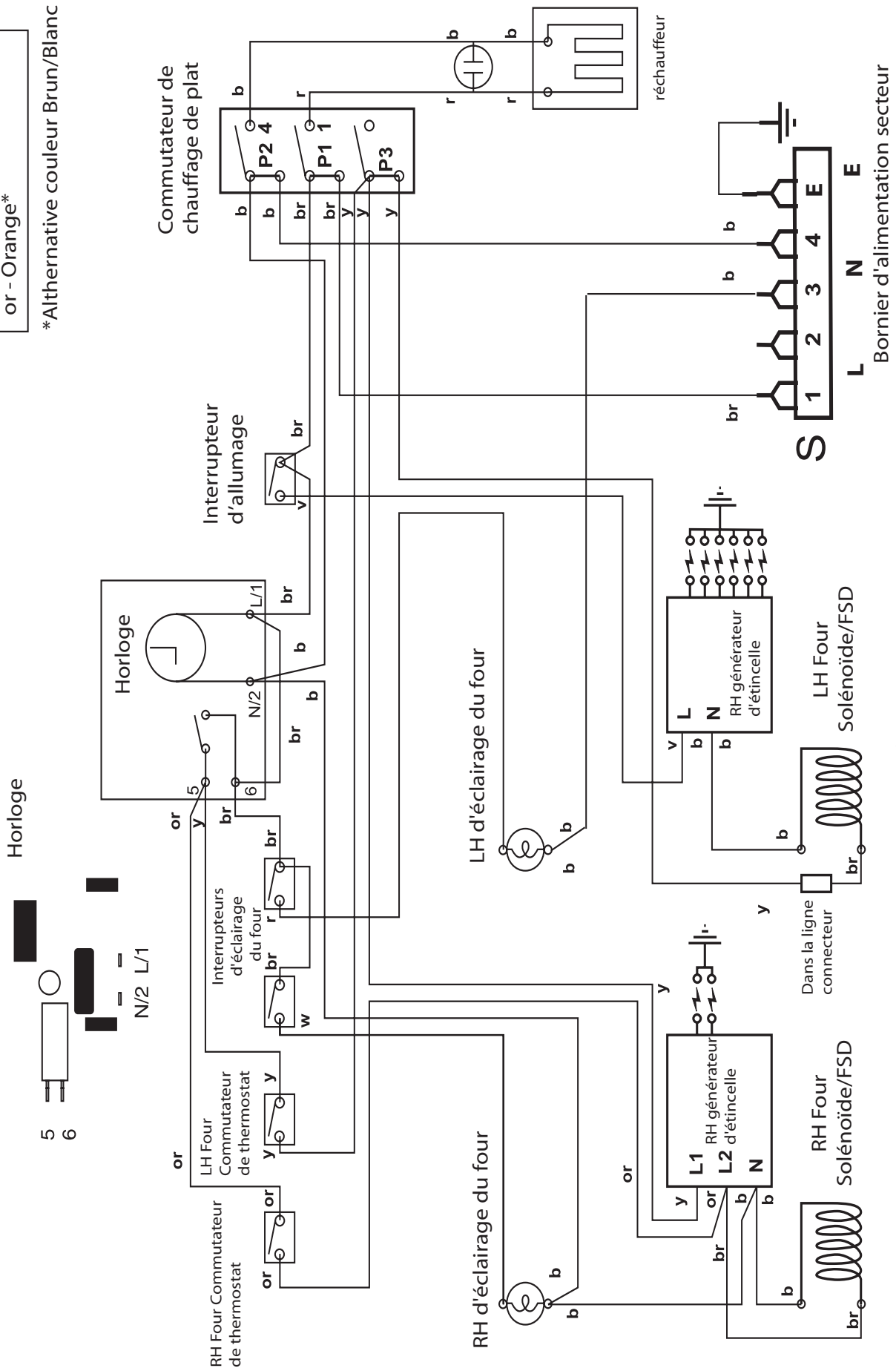
Les valeurs correspondant aux brûleurs à gaz sont basées sur la valeur calorifique brute

Chauffe-plats	160W
---------------	------

Schéma de circuit

Code Couleur	
b- Bleu	r - Rouge
br - Brun	v - Violet
gr - Gris	w - Blanc
or - Orange*	

*Alternative couleur Brun/Blanc



Antes de empezar...

Gracias por comprar el Cassic cooker. Este le proporcionará muchos años de guisos sin problemas si se instala y funciona correctamente. Por tanto, es importante que lea este apartado antes de empezar, especialmente si nunca ha utilizado una cocina de gas.

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro propósito puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones. En particular, el horno NO debe emplearse para calentar la cocina, aparte de invalidar cualquier reclamación, derrocha combustible y puede sobrecalentar los mandos selectores.

Instalación y mantenimiento

En el Reino Unido, la cocina debe instalarse por un técnico autorizado por CORGI. La instalación eléctrica debe ajustarse a BS 7671. De lo contrario, todas las instalaciones deben cumplir las instrucciones pertinentes contenidas en este folleto, las normativas locales y nacionales y los requisitos establecidos por las compañías eléctricas y de gas locales.

Asegúrese que la llave del gas esté abierta y que la cocina esté cableada y conectada (la cocina necesita electricidad).

Ajuste el reloj para comprobar que todos los hornos funcionan correctamente (ver el apartado correspondiente de este manual).

El mantenimiento de la cocina debe ser llevado a cabo por un técnico de servicio cualificado y solamente deben utilizarse recambios aprobados.

Deje enfriar siempre la cocina y desconéctela de la red antes de la limpieza o el mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (clase y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada y capacitada.

Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la placa de características.

Olores extraños

Al utilizar la cocina por primera vez, es posible que emita un leve olor. Este olor debería desaparecer al poco tiempo de utilizarla.

Compruebe que se han retirado todos los materiales de embalaje antes de utilizarla por primera vez y a continuación, a fin de eliminar los olores causados por el proceso de fabricación, encienda los hornos en la Marca 7 y déjelos funcionar durante una hora.

Antes de utilizar el grill por primera vez, también deberá encenderlo y dejarlo funcionar durante 30 minutos con la bandeja completamente introducida hasta el fondo y la puerta abierta.

⚠ Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada (ver 'Ventilación' a continuación). Las personas con problemas respiratorios o alergias deberían abandonar la estancia durante este tiempo.

Si huele gas

- * NO conecte ni desconecte los interruptores eléctricos.
- * NO fumar
- * NO utilice llamas abiertas
- * CIERRE el gas por el contador o la bombona
- * ABRA puertas y ventanas para evacuar el gas
- * MANTENGA a las personas alejadas de la zona en cuestión
- * Llame a la compañía de gas.

Ventilación

El uso de un aparato de cocina a gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalado. Por tanto, asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas para la ventilación natural o instale una campana extractora de humos para la ventilación al exterior. Si tiene varios quemadores encendidos o utiliza la cocina durante un período de tiempo prolongado, abra una ventana o ponga en marcha un extractor.

Seguridad para las personas

⚠ Las piezas accesibles de la cocina se calientan con el uso y conservarán el calor incluso después de cocinar. Mantenga a los bebés y a los niños alejados de la cocina y nunca lleve ropa holgada ni prendas colgantes mientras el aparato está en funcionamiento. Compruebe siempre que los selectores estén en la posición OFF (APAGADO) cuando el horno no está en funcionamiento y antes de limpiar la cocina.

Cuando el horno esté encendido, NO deje su puerta abierta más tiempo del necesario; de lo contrario, los mandos de control podrían calentarse en exceso.

La cocción de alimentos con un elevado contenido de humedad puede provocar una 'nube de vapor' al abrir la puerta del horno. Al abrir el horno, apártese de él y deje que el vapor se disperse.

Mantenga siempre los materiales combustibles, por ejemplo, las cortinas y los líquidos inflamables a una distancia segura de su cocina.

⚠ No utilice aerosoles cerca de la cocina cuando esté encendida.

Utilice guantes para horno secos cuando corresponda; el uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por evaporación al tocar una

superficie caliente. No emplee una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de guantes; podrían prenderse al entrar en contacto con una superficie caliente.

⚠ No utilice nunca la cocina con las manos húmedas.

No utilice papel de aluminio para cubrir los estantes, los revestimientos interiores o el techo del horno.

⚠ No caliente nunca recipientes de alimentos cerrados. El aumento de presión puede reventar los recipientes y provocar lesiones.

⚠ No coloque recipientes de cocina en la encimera que cubre los bordes.

⚠ No utilice sartenes inestables. Asegúrese de que aleja los mangos del borde de la encimera.

⚠ Nunca deje la encimera sin supervisión con altas intensidades de llama. Los recipientes cuyo contenido hierva y rebose pueden provocar humos y las salpicaduras de grasa pueden encenderse. Siempre que sea posible, emplee un termómetro de inmersión en grasa con el objeto de evitar que ésta se recaliente y empiece a humear.

⚠ Nunca deje una sartén con patatas fritas sin supervisión. Caliente siempre la grasa lentamente, y vigílela mientras tiene lugar el calentamiento. Al llenar con grasa una sartén para fritura, no exceda un tercio de su capacidad. Un llenado excesivo con grasa puede hacer que ésta rebose al añadir los alimentos. Si utiliza una combinación de aceites o grasas al freír, agítelas de forma conjunta antes de calentar, o a medida que se deshagan las grasas.

Los alimentos para fritura deben estar lo más secos posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y rebose por los laterales de la sartén. Tenga mucho cuidado con las salpicaduras o el recalentamiento de los alimentos al freír con temperaturas elevadas o de medias a elevadas. Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, sobre todo una freidora con abundante grasa. Espere hasta que la grasa esté fría.

No utilice la parte superior del humero (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar fuentes o platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.

⚠ No utilice agua para apagar fuegos ocasionados por grasa ni sujete nunca una sartén encendida. Apague los controles y luego apague una sartén encendida tapándola completamente con una tapa o una bandeja de horno que la cubra en su totalidad. Utilice extintores de polvo químico seco o de espuma, si están disponibles.

Evite que el agua penetre en el aparato.

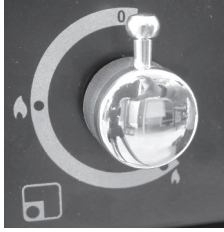
Sólo pueden utilizarse unos tipos determinados de recipientes para cocinar sobre la encimera, como los de vidrio, vidrio cerámico, loza de barro u otros tipos de recipientes vitrificados. El cambio repentino de temperatura puede quebrar los recipientes de tipos distintos.

⚠ Este aparato es pesado, y deberá tener cuidado al moverlo.

Contents

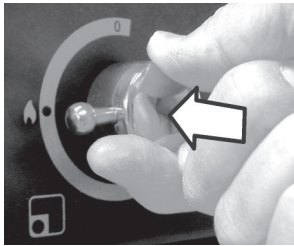
Antes de empezar	Pagina 30
Quemadores de la encimera	Pagina 32
La plancha	Pagina 34
Calentador	Pagina 34
El grill	Pagina 35
Los hornos	Pagina 36
El reloj	Pagina 36
Cocción con el cuentaminutos	Pagina 38
Cocción en el horno	Pagina 39
Cocción 'S' (lenta)	Pagina 39
Estantes del horno	Pagina 40
El Handyrack	Pagina 40
Luz del horno	Pagina 41
Almacenamiento	Pagina 41
Limpieza de su cocina	Pagina 41
Desplazamiento de su cocina	Pagina 43
Solución de problemas	Pagina 44
Instalación	Pagina 46
Esquema de conexiones	Pagina 54
Datos técnicos	Pagina 55

Quemadores de la encimera



1

El símbolo al lado de cada mando indica qué quemador controla ese mando. Este es el quemador delantero izquierdo.

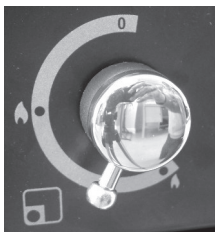


2

Cada quemador dispone de un dispositivo de seguridad especial (FSD) que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama.

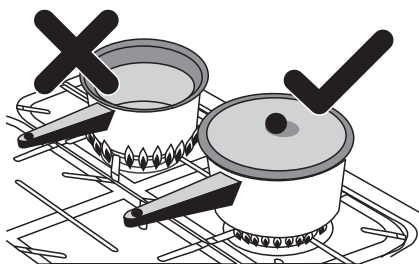
Pulse el botón del encendedor, apriételo y gírelo hasta el símbolo de la llama grande (🔥). Mantenga apretado el mando durante algunos segundos. Esto deja pasar gas al quemador para que el dispositivo de seguridad pueda detectar la llama.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.



3

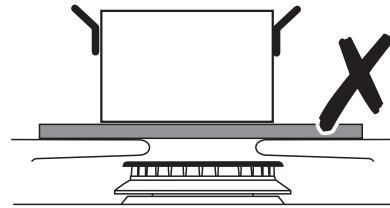
Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando. En esta cocina, la posición baja se encuentra más allá de la posición alta, no entre la posición alta y el apagado. La llama pequeña señala la 'posición baja'. Gire el mando hacia allí una vez el contenido del recipiente llegue a ebullición.



4

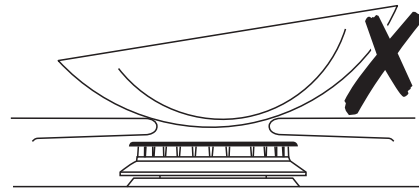
Asegúrese de que se ven las llamas bajo el recipiente. Si se tapa el recipiente, el contenido rompe a hervir más rápidamente.

No deben utilizarse sartenes y ollas que tengan bases cóncavas o bordes combados hacia abajo en la base.



5

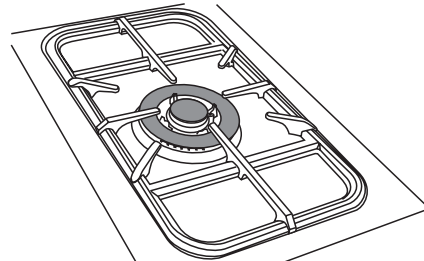
Se recomienda NO utilizar ayudas para la cocción a fuego lento, como amianto o esterillas de malla. Su empleo perjudica al rendimiento de los quemadores y puede dañar las rejillas de la encimera.



6

No utilice sartenes inestables o deformadas que puedan volcarse con facilidad ni sartenes con una base muy pequeña, tales como las utilizadas para calentar la leche o para escalfar huevos individualmente. El diámetro mínimo recomendado de las sartenes es de 120 mm.

No deben utilizarse sartenes ni ollas que tengan los bordes combados hacia abajo en la base.



7

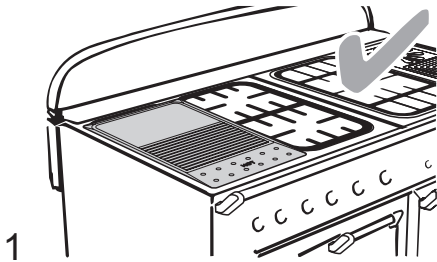
El quemador Wok se ha diseñado para proporcionar calor uniforme repartido por una amplia área. Es ideal para sartenes grandes y para saltar. Los quemadores más pequeños suelen ser más eficaces a la hora de calentar sartenes de menor diámetro.

Si la llama de un quemador se apaga, gire el mando a la posición de apagado y espere un minuto antes de encenderlo de nuevo.

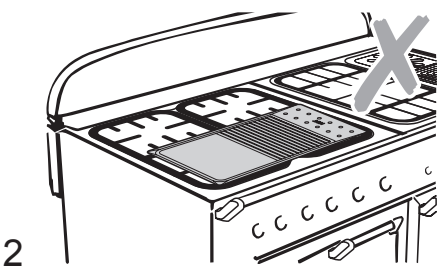
Puede desmontar las piezas del quemador para limpiarlas, vea la sección 'Limpieza de su cocina' en estas instrucciones.

Cuando se produzca un derrame, debe pasar cuanto antes un paño por la superficie esmaltada de la cocina, alrededor de los quemadores de la encimera. Trate de limpiarlo con el esmalte aún caliente.

La plancha

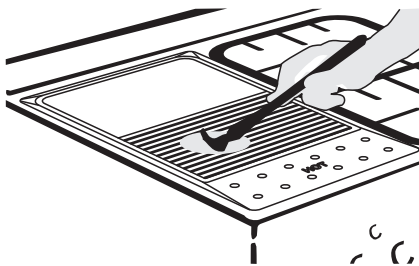


1 La plancha encaja en una sola rejilla de la encimera, de la parte frontal hacia atrás. Se ha diseñado para cocinar directamente sobre su superficie. No utilice recipientes sobre la plancha. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina metálicos (como las espátulas) la dañan. Emplee utensilios de plástico o madera resistentes al calor.



2 No la coloque en sentido transversal, ya que no encajará correctamente y será inestable.

No la coloque sobre el quemador Wok, puesto que no se ha diseñado para encajar en la rejilla del quemador Wok.

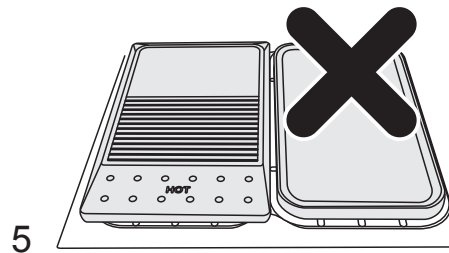


3 Coloque la plancha sobre los quemadores apoyándola sobre la rejilla de la encimera. La plancha puede untarse ligeramente con aceite de cocina antes del uso. Encienda los quemadores de la encimera. Ajuste las intensidades de llama según se requiera.



4 Precaliente la plancha durante 5 minutos como máximo antes de añadir los alimentos. Un período superior puede provocar daños. Puede reducir la intensidad de la llama girando los mandos selectores

hacia la posición inferior (indicada con el símbolo de la llama pequeña).



5 Habilite siempre un espacio en torno a la plancha para la evacuación de los gases. No monte nunca dos planchas una al lado de la otra. También debe dejar espacio entre recipientes grandes. El diámetro máximo de la base de los recipientes es de 250 mm.



Utilice los ajustes de calor siguientes como guía para cocinar en la plancha.

Alto/Medio:

Tortitas, beicon, costillas, filetes, hamburguesas.

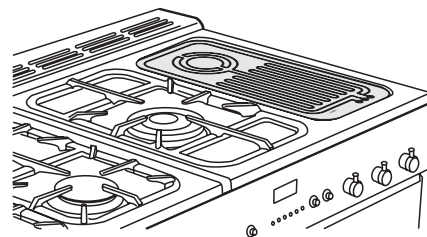
Medio/Bajo:

Pasteles de patata, huevos, pasteles de pescado.

Con la experiencia se familiarizará pronto con el valor correcto a utilizar para la cocción.

Tras el uso de la plancha, permita que se enfríe antes de limpiarla.

Calentador



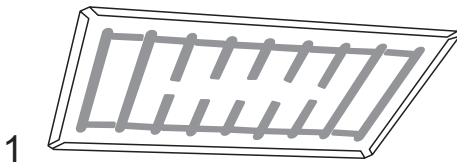
Utilice el calentador para mantener calientes los alimentos mientras da el toque final a sus platos. Gire el mando selector en sentido antihorario hasta la posición 'On' ('Encendido'). El indicador 'HOT' ('CALIENTE') se ilumina. Para obtener un mejor resultado, precaliente una bandeja con tapa durante 10 minutos antes de incorporar la comida.

PRECAUCIÓN:- Si se aprecia una grieta en la superficie del Calentador debido a daños accidentales u otros motivos, desenchufe el aparato inmediatamente para aislarlo de la alimentación eléctrica y solicite su reparación.

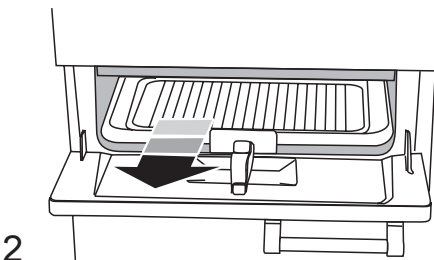
¡NO VUELVA A CONECTAR LA COCINA A LA RED ELÉCTRICA HASTA QUE ESTÉ REPARADA!

El grill

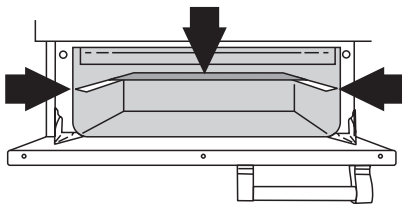
PRECAUCIÓN: Las partes expuestas pueden estar calientes al utilizar el grill. No deje que se acerquen los niños pequeños.



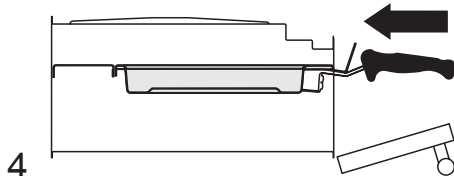
1 El quemador no se pone rojo, los alimentos se cuecen por el calor de la llama. La primera vez que encienda el grill puede desprender algo de humo, esto es perfectamente normal.



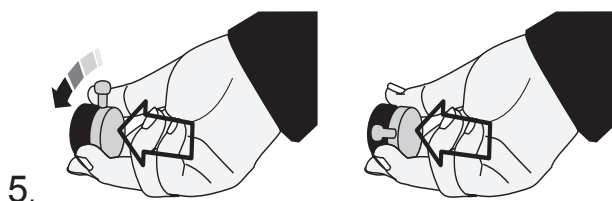
2 Retire la bandeja de la parte inferior del compartimento del grill.



3 Tras colocar la comida sobre la bandeja del grill, deslícela hasta que esté encima de los soportes laterales, justo debajo de los quemadores. Verifique que se haya insertado completamente y que esté en contacto con el tope de retención.



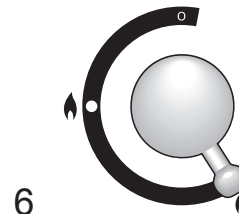
4 Verifique que la bandeja del grill se haya insertado correctamente y que esté en contacto con el tope de retención. No cierre nunca la puerta del grill cuando esté encendido.



5 El grill dispone de un dispositivo de seguridad especial (FSD) que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama.

Pulse el botón del encendedor. Pulse el mando del grill y gírelo hasta el símbolo de la llama grande (☼). Mantenga apretado el mando del grill durante unos 10 segundos. Esto deja pasar gas al quemador para que el dispositivo de seguridad pueda detectar la llama.

Si suelta el mando del grill y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Apague el grill y espere un minuto antes de volver a intentarlo apretando el selector durante un poco más de tiempo.



6 La posición baja, indicada con un símbolo de llama pequeña, se encuentra más allá de la posición alta, no entre la posición alta y el apagado.

Altas



Bajo



7 La rejilla de la bandeja del grill puede girarse para obtener dos posiciones distintas de cocción al grill.



Para obtener los mejores resultados, especialmente al tostar, precaliente el grill con la bandeja en posición de cocción durante dos minutos antes de usarlo. El trébede del grill puede desmontarse para colocar los alimentos sobre éste mientras espera a que el grill se caliente. Tras colocar la comida sobre la bandeja del grill, deslícela hasta que esté encima de los soportes laterales, justo debajo de los quemadores. Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando.

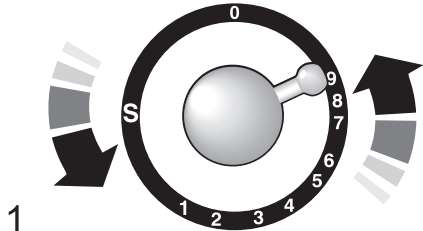
No deje el grill encendido demasiado tiempo si la bandeja del grill no se encuentra debajo del mismo.

Puede gratinar la superficie de los platos cocinados en el horno colocándolos bajo el grill. Retire el trébede del grill y coloque el plato sobre la base de la bandeja del grill. Deslice la bandeja del grill sobre el suelo de la cavidad del grill.

Los hornos

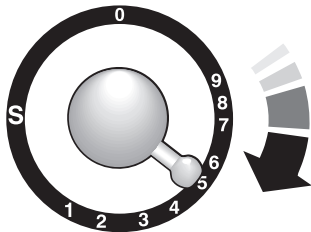
El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos. Vea la sección 'El reloj' de estas instrucciones sobre como ajustar el reloj.

Antes del primer uso, caliente los hornos hasta la marca 7 durante 30 minutos para disipar los olores debidos a la fabricación. Abra una ventana para disipar el olor.



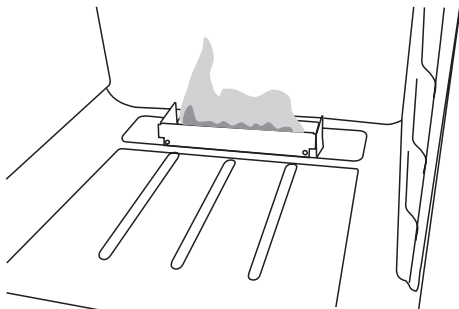
1

Pulse y gire el mando que controla el gas del horno hasta la Marca 9. El horno se encenderá automáticamente.



2

Gire el mando hasta la marca en que desea cocinar y, para alcanzar los mejores resultados, precaliente durante 15 minutos antes de colocar sus platos en el horno.



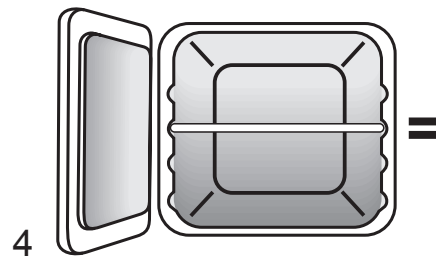
3

Los hornos utilizan nuestro sistema especial 'Heatflow' (Flujo de calor).

Debido a que el quemador del horno no está oculto bajo la base del horno, podrá ver las llamas del quemador en la parte posterior del horno, esto es perfectamente normal.

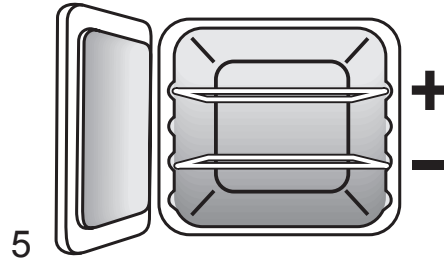
El horno está protegido por una desconexión de seguridad, que reduce el suministro de gas si se apaga la llama, por ejemplo si hay una interrupción en el suministro.

Inicialmente el gas quemará con una llama pequeña, pero después de aproximadamente un minuto la llama se hará mayor indicando que el horno está a plena marcha.



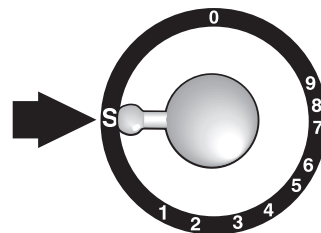
4

Los platos que se cocinen en la bandeja central lo harán en la marca indicada en el mando.



5

Los platos colocados por encima del centro se cocinarán a una marca superior en una unidad y los colocados por debajo a una unidad menos. Por lo tanto, puede cocinar a la vez platos que requieran marcas de gas diferentes.



6

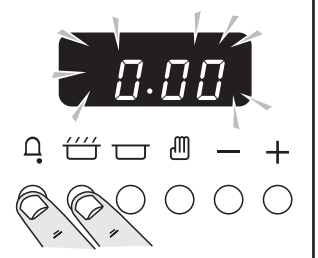
El ajuste 'S' es de muy baja temperatura, para cocinar lentamente, durante toda la noche o mientras usted está ausente o trabajando. El ajuste 'S' también se puede utilizar para mantener la comida caliente.

El reloj

Puede emplear el cuentaminutos para encender y apagar los hornos. El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos.

Para ajustar la hora

Mantenga pulsados los botones como se muestra. Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que se visualice la hora correcta. Tenga en cuenta que el formato del reloj es de 24 horas.



Si se equivoca o pulsa un botón erróneo, desconecte la alimentación eléctrica durante uno o dos minutos y vuelva a comenzar. Si aparece el símbolo de una llave (⌘) a la izquierda de la pantalla, significa que ha activado accidentalmente la función del bloqueo con

llave. Vea la sección 'Características especiales del reloj'.

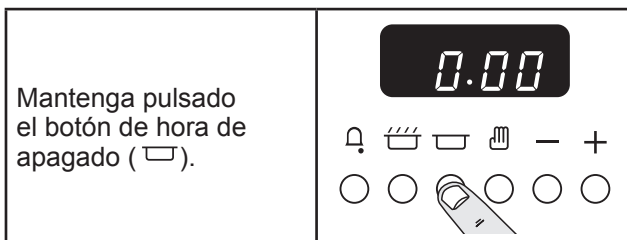
Para cronometrar la cocción (temporizador en minutos)



Puede comprobar el tiempo restante pulsando 🔔 y cancelar el pitido pulsando 🔔.

Desactivación automática

Disponible si se enciende el horno manualmente.



Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que aparezca la 'hora de apagado' requerida. Aparecerá la indicación AUTO en la pantalla. Cuando haya finalizado la cocción se oír un pitido. PRIMERO GIRE EL MANDO DEL HORNO HASTA LA POSICIÓN '0' y, seguidamente, pulse 🕒 una vez para detener el pitido 🕒 y vuelva a pulsarlo para volver a la cocción manual.

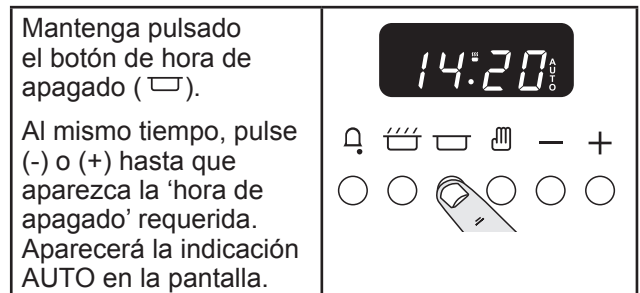
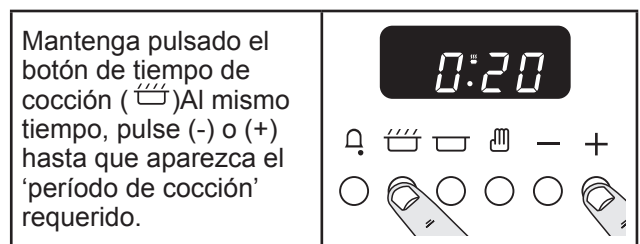
Para encender y apagar el horno automáticamente

Antes de ajustar el reloj, debe tener dos cifras muy presentes.

El 'período de cocción', que es el período de tiempo de cocción deseado para el horno.

La 'hora de apagado', que es la hora a la que se desea que el horno detenga la cocción.

No puede definir una hora de encendido directamente, ya que se ajusta de forma automática al definir el período de cocción y la hora de apagado.



Ajuste el horno a la temperatura requerida. Cuando haya finalizado la cocción se oír un pitido. PRIMERO GIRE EL MANDO DEL HORNO HASTA LA POSICIÓN '0' y, seguidamente, pulse 🕒 una vez para detener el pitido 🕒 y vuelva a pulsarlo para volver a la cocción manual.

No se preocupe por cómo detener el pitido cuando usted no esté presente, ya que cesa automáticamente tras algún tiempo. Cuando vuelva a la cocina, PRIMERO GIRE EL MANDO DEL HORNO HASTA 0 y, seguidamente, pulse 🕒 dos veces para volver a la cocción manual.

Aparece AUTO, usted desea volver a cocción manual.

Al cancelar un ajuste automático, el tiempo de cocción definido debe devolverse a 0.00 antes de poder regresar a modo manual pulsando el botón 🕒.

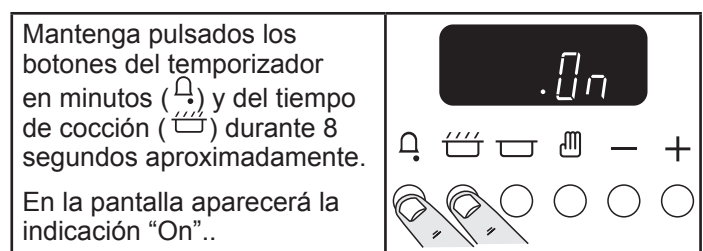
Características especiales del reloj

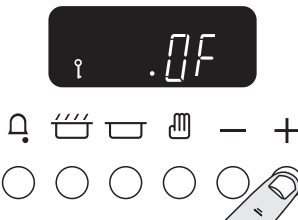
Sistema de bloqueo


Cuando el sistema de bloqueo está activado, el reloj puede utilizarse con normalidad, pero el horno está bloqueado y no se encenderá. Esto quiere decir que en caso de que un niño seleccione un programa de cocción, el programa no se activará y el horno no se encenderá.

Para activar el sistema de bloqueo

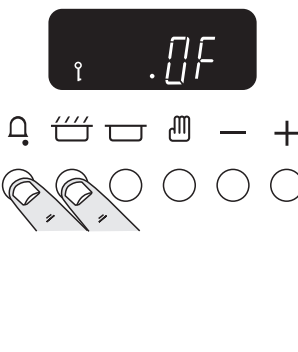
Asegúrese de que el reloj está en modo manual y cancele todos los programas activos.

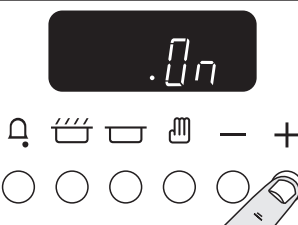


<p>Pulse el botón '+' una vez. En la pantalla aparecerá la indicación "Off".</p>	
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

<p>Ahora las funciones de control del horno están bloqueadas. Unos segundos más tarde la pantalla volverá a mostrar la hora y el símbolo de la llave (i).</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Para desactivar el sistema de bloqueo

<p>Mantenga pulsados los botones del temporizador en minutos (i) y del tiempo de cocción (iii) durante 8 segundos aproximadamente.</p> <p>'En la pantalla aparecerá la indicación "Off".</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

<p>Pulse el botón '+' una vez. En la pantalla aparecerá la indicación "On".</p>	
---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Unos segundos más tarde la pantalla volverá a mostrar la hora.

El horno y las funciones de control del reloj del horno pueden usarse ahora con normalidad.

Cocción con el cuentaminutos

El cuentaminutos puede emplearse para encender y apagar automáticamente un horno o ambos. Las horas de encendido y apagado deben ser iguales para ambos hornos, pero pueden ajustarse temperaturas de cocción distintas.

Si desea encender uno de los hornos a la misma hora que la ajustada en el cuentaminutos para la cocción automática, deberá esperar hasta que éste haya encendido el horno u hornos en primer lugar. Tras ello, podrá ajustar cualquiera de ellos normalmente de forma manual.

Puede ajustar el horno para que se encienda en cualquier momento dentro del período de 24 horas siguiente.

Si desea cocinar más de un plato, elija platos que requieran aproximadamente el mismo tiempo. No obstante, es posible 'retrasar' un poco la cocción de los platos empleando recipientes pequeños y tapándolos con papel de aluminio, o bien 'acelerarla' ligeramente cocinando cantidades menores o colocándolos en recipientes mayores.

Los alimentos muy perecederos como el cerdo o el pescado deben evitarse si se prevé una demora prolongada, especialmente con altas temperaturas.

No coloque comida caliente en el horno.

No utilice un horno que ya esté caliente.

No debe usarse si el horno adyacente está caliente.

Evite emplear vino o cerveza si existe demora, ya que puede producirse fermentación.

Para evitar que se espese, la crema deberá añadirse a los platos poco antes de servirlos.

Para evitar la posibilidad de que pierdan color durante el período de demora, las verduras frescas deben cubrirse con grasa fundida o sumergirse en una solución de agua y zumo de limón.

Muchos alimentos congelados son ideales para cocción con demora y se pueden colocar en el horno cuando están aún congelados.

Los pasteles de frutas, los flanes o mezclas húmedas similares sobre pasteles no cocinados sólo quedan bien si la demora es breve. Los platos que contienen restos guisados de carne o ave no deben cocinarse automáticamente si existe demora.

Las aves enteras deben descongelarse completamente antes de colocarlas en el horno.

Compruebe que la carne y las aves estén completamente cocinadas antes de servir las.

Cocción en el horno

Los estantes de varillas metálicas deben insertarse completamente hasta el fondo del horno.

Las bandejas de horno con alimentos cociéndose deben quedar en posición nivelada con el borde delantero de los estantes de varillas metálicas del horno. Los demás recipientes deben colocarse centrados. No acerque las bandejas y los recipientes a la parte trasera del horno a fin de evitar que los alimentos se doren demasiado.

Para un dorado uniforme, las dimensiones máximas recomendadas para una bandeja de horno son de 325 mm por 305 mm.

Cuando el horno esté encendido, no deje la puerta abierta más tiempo del necesario, ya que los mandos pueden calentarse en exceso.

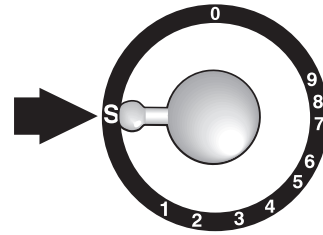


- Deje siempre unos dedos de separación entre platos en el mismo estante. Ello permite que el calor circule libremente a su alrededor.
- Para reducir las salpicaduras de grasa al añadir verduras a la grasa caliente alrededor de un asado, séquelas completamente o úntelas con un poco de aceite de cocina.
- Si un plato puede hervir y desbordarse durante la cocción, debe colocarse en una bandeja de horno.

El horno está protegido por una desconexión de seguridad, que reduce el suministro de gas si se apaga la llama, por ejemplo si hay una interrupción en el suministro.

- Se pueden calentar platos en el horno utilizando el ajuste 'S'. El ajuste 'S' puede utilizarse para mantener los alimentos calientes durante 3-4 horas después de la cocción 'normal', sin que se sequen ni se doren en exceso.
- Los revestimientos interiores del horno, de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) (véase 'Limpieza de su cocina'), funcionan mejor cuando se evitan las salpicaduras de grasa. Tape la carne al cocinar.
- Durante la cocción, el horno produce suficiente calor como para calentar los platos en el compartimento del grill.
- Si desea dorar la base de un pastel, precaliente la bandeja de horno durante 15 minutos antes de colocar el plato en el centro de la bandeja.

Cocción 'S' (lenta)



El ajuste 'S' es de muy baja temperatura, para cocinar lentamente, durante toda la noche o mientras usted está ausente o trabajando. El ajuste 'S' también se puede utilizar para mantener la comida caliente.

Puede cocinar de principio a fin en 'S' o puede usar un período 'fuerte' de 30 minutos en la 190°C y después la cocción 'S'.

Al asar trozos de carne, aves o al asar en cacerola, cueza siempre en la Marca 6 durante 30 minutos al principio del período.

Puede cocer en 'S' durante períodos de 6 a 12 horas. Esta técnica es especialmente útil si quiere cocer un plato durante toda la noche o mientras está fuera trabajando durante el día.

Los alimentos congelados deben descongelarse totalmente antes de la cocción 'S'.

Las aves enteras no deben cocinarse en 'S'. Es correcto para los guisos de pollo.

Los guisos deben llevarse a ebullición en la encimera inmediatamente antes de la cocción 'S'.

Las aves y las carnes enrolladas no deben rellenarse antes de la cocción. El relleno debe cocerse aparte. Las aves y el cerdo deben cocerse en la mitad superior del horno, y las demás carnes no más abajo de la posición 4 de la bandeja.

Una pieza de carne para asar debe cubrirse con una lámina de aluminio o con una bolsa de asar para reducir la contracción y conservar los jugos.

Si es necesario dorarla un poco más, destape la carne y aumente la temperatura a la 180°C durante un breve período.

Corte los tubérculos en trozos pequeños, excepto si se cuecen enteros, como las patatas asadas con piel.

Cubra bien los platos con una tapa o con papel de aluminio para evitar la evaporación y la transferencia de aromas.

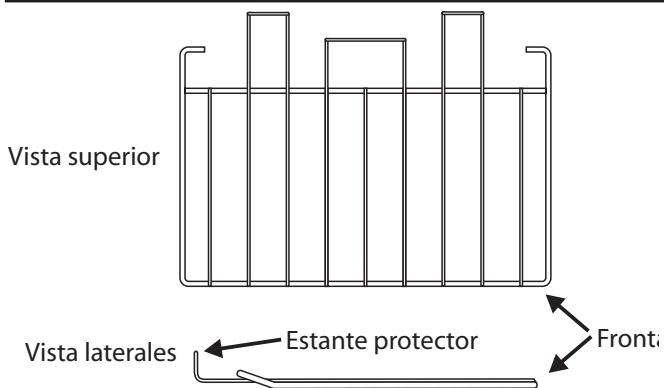
Una vez haya cargado el horno y fijado el ajuste 'S', resista la tentación de abrir la puerta del horno. Se perderá calor y se alargará el tiempo de cocción.

Se recomienda usar un termómetro para carne para comprobar si el trozo de carne o el ave están suficientemente cocidos. Inserte la sonda por la

parte más gruesa de la carne. Las temperaturas que deben esperarse son las siguientes:

Ternera	poco hecha	60°C / 140°F
	al punto	71°C / 160°F
	bien hecha	77°C / 170°F
Cordero		82°C / 180°F
Cerdo	fresco	88°C / 190°F
	curado	77°C / 170°F
Aves		90°C / 195°F
Ternera lechal		77°C / 170°F

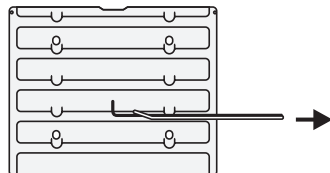
Estantes del horno



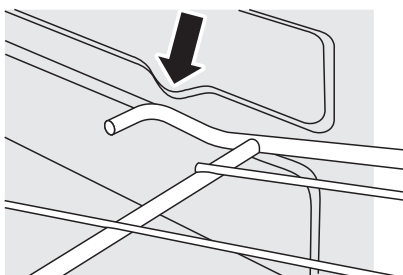
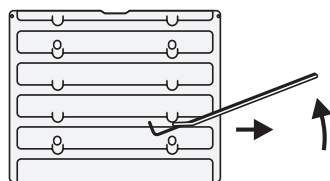
la protección del estante debe estar en la parte trasera y hacia arriba

Los estantes del horno pueden retirarse y volver a colocarse fácilmente.

Tire el estante hacia delante hasta que la parte posterior del mismo se detenga por la acción de los topes situados en los laterales del horno.



Levante la parte frontal del estante de modo que su parte posterior pase por debajo del tope, y tire de él hacia delante.

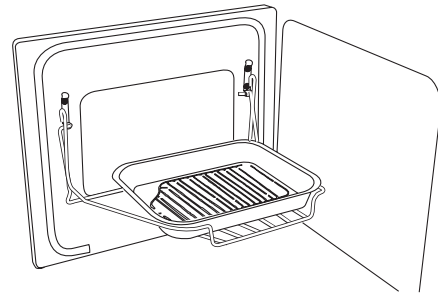


Para volver a instalar el estante, alinéelo con los surcos en el lateral del horno e insértelo hasta que los extremos entren en contacto con el tope. Levante la parte frontal de modo que los extremos del estante superen los topes, y seguidamente deje caer la parte

frontal para que el estante esté nivelado e insértelo completamente.

El Handyrack (soporte práctico)

El peso máximo que puede admitir el Handyrack es de 5,5 kg. Debe utilizarse solamente con la lata para carne suministrada, que se ha diseñado para encajar en el Handyrack. Cualquier otro recipiente puede ser inestable.

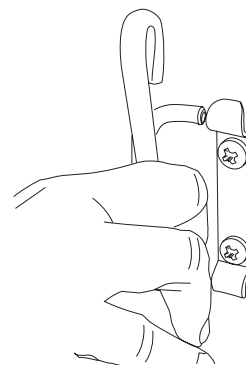


El Handyrack encaja solamente en la puerta del horno izquierdo. Vigilar la comida que se esté cocinando en él resulta sencillo, ya que resulta accesible cuando la puerta está abierta. Se puede ajustar a dos alturas diferentes. Debe retirarse uno de los estantes del horno y el otro debe colocarse para que encaje.

Cuando el Handyrack se utiliza en su posición superior, pueden cocinarse otros platos en el piso inferior del horno o apoyados en la base.

Cuando el Handyrack se utiliza en su posición inferior, pueden cocinarse otros platos en el segundo piso del horno.

Para instalar el Handyrack, localice uno de sus laterales en el soporte de la puerta.



Seguidamente, libere el otro lado para fijarlo en el otro soporte.

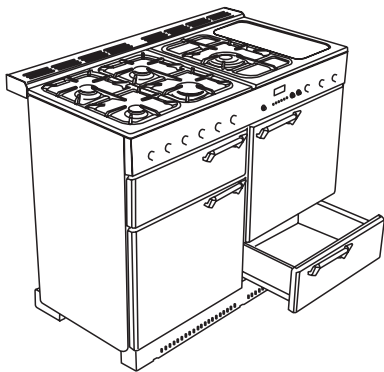
Luz del horno



Pulse el botón correspondiente para encender una de las lámparas del horno.

Si falla una de las lámparas, desconecte la alimentación antes de cambiar la bombilla. Para más información sobre cómo cambiar la bombilla de una lámpara del horno, véase el apartado 'Solución de problemas'.

Almacenamiento



El cajón inferior sirve para almacenar bandejas de horno y otros utensilios de cocina. Es posible que se caliente mucho; no guarde nada en él que pueda derretirse o encenderse. El cajón puede retirarse del todo extrayéndolo completamente hacia fuera y tirando hacia arriba.

Limpieza de su cocina

Información esencial

Antes de efectuar una limpieza completa, debe desconectar la alimentación eléctrica. Recuerde volver a conectar la alimentación eléctrica antes del uso.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Los productos de limpieza recomendados se indican en la tabla al final de esta sección.

Si desea desplazar su cocina para limpiarla, consulte el apartado llamado 'Desplazamiento de su cocina'.

Todas las piezas de la cocina pueden limpiarse con agua jabonosa caliente, pero evite que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato.

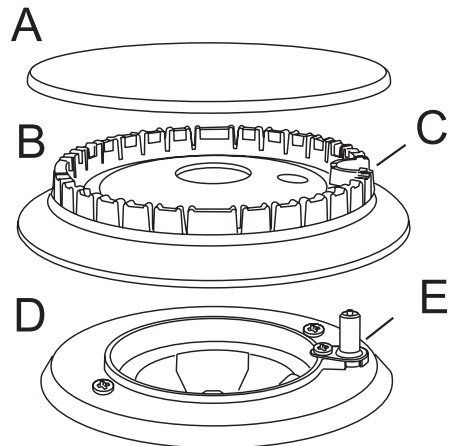
Para productos de limpieza, consulte la 'Tabla de limpieza' al final de esta sección.

Quemadores de la encimera

Algunos modelos disponen de un aro de guarnición, que encaja en el cabezal del quemador.

Los cabezales y las tapas de los quemadores pueden retirarse para su limpieza. Verifique que se hayan secado completamente antes de volver a instalarlos.

La encimera del L.I.

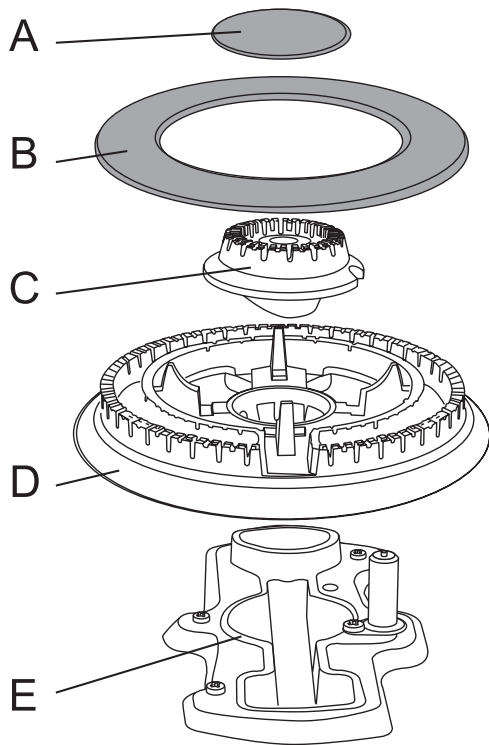


A tapa, B cabezal, C muesca, D base, E electrodo

Al reponer el cabezal del quemador, asegúrese de que la muesca está alineada con el electrodo o con el agujero de la base. Compruebe que el cabezal del quemador está horizontal y que la tapa está centrada en el cabezal del quemador.

El quemador Wok

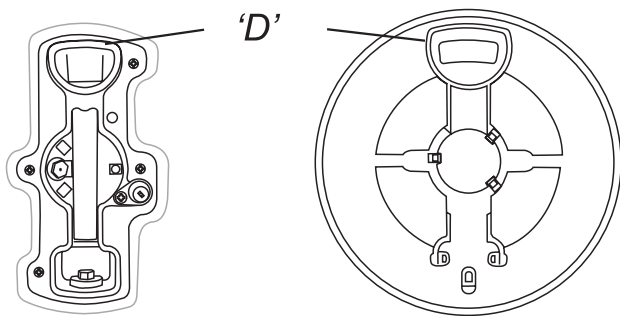
El quemador Wok es un poco más complicado, pero también se puede desmontar para limpiarlo.



Quemador Wok

- A tapa del quemador interno
- B tapa del quemador externo
- C cabezal del quemador interno
- D cabezal del quemador externo
- E base del quemador Wok

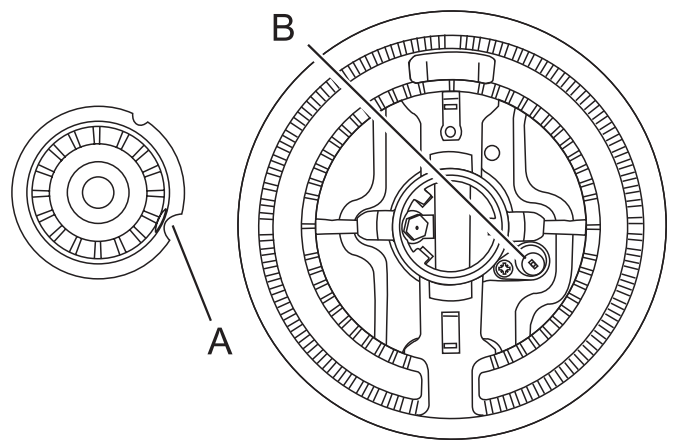
Al volver a montar el quemador Wok, dé la vuelta al anillo grande de la base y busque la zona en forma de 'D'.



base del quemador parte inferior del cabezal del quemador

Gire el cabezal hasta que la 'D' se corresponda a la que hay en la base. Gire el cabezal y colóquelo sobre la base del quemador.

Para montar el quemador pequeño interno, busque la muesca mayor del electrodo en el borde del quemador. Alinee la muesca con el electrodo blanco de encendido y coloque el quemador interno sobre el anillo grande de la base.



A muesca del electrodo B electrodo de encendido

Ahora monte los dos anillos, asegurando que se asientan correctamente.

Plancha

Limpie siempre la plancha tras el uso. Deje que se enfríe completamente antes de retirarla. Sumerja la placa de la plancha en agua jabonosa caliente. Utilice un paño suave o un cepillo de nilón para las manchas difíciles.

NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.

Panel de control y puertas

El panel de control y los mandos selectores deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Las puertas de los hornos deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente.

Grill

La cara del quemador del grill se oscurecerá con el uso, esto es perfectamente normal. Cualquier grasa se quemará. No intente limpiarlo, los pequeños agujeros podrían taparse y afectar al rendimiento del quemador.

La bandeja y la rejilla del grill deben lavarse con agua jabonosa caliente. Tras cocinar carnes o alimentos que dejen manchas en el grill, déjelo en el fregadero durante algunos minutos con abundante agua inmediatamente tras el uso. Las partículas difíciles pueden eliminarse de la rejilla con un cepillo de nilón.

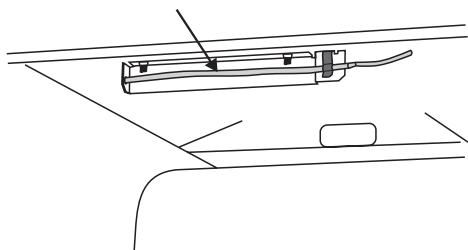
Horno

La limpieza resulta más fácil si se realiza con el horno aún caliente. Antes de limpiarlo, cubra el quemador para evitar que los agujeros se obturen.

El interior del horno y el panel interior de la puerta se pueden limpiar con un limpiador adecuado. Vea la tabla al final de esta sección.

Tenga cuidado en no afectar el sensor del termostato, en la parte superior de la boca del horno.

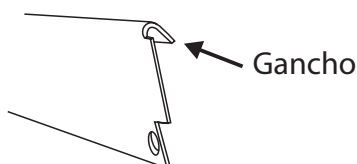
el sensor del termostato



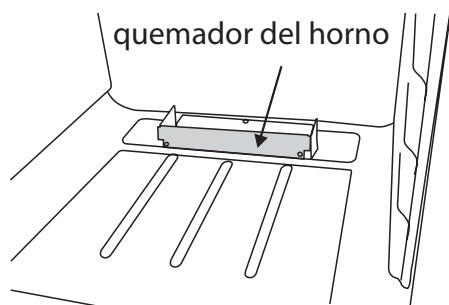
La guarnición esmaltada del quemador del horno (suministrada sólo en algunos modelos) se puede desmontar para limpiarla.



La guarnición del quemador del horno se engancha en la parte delantera del soporte del quemador del horno.



Al montarla de nuevo, asegúrese de que la guarnición está en el centro de la parte delantera del soporte del quemador del horno.



Los revestimientos laterales del horno

El horno dispone de paneles desmontables que se han recubierto con esmalte especial parcialmente autolimpiante. Ello no evita todos los rastros en el revestimiento interior, pero contribuye a reducir el grado de limpieza manual requerida.

Los paneles de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) funcionan mejor por encima de la 190°C. Si cocina la mayor parte del tiempo por debajo de esta temperatura, retire los paneles ocasionalmente y frótelos con un paño sin pelusas y agua jabonosa caliente. Seguidamente, los paneles deben secarse y colocarse nuevamente, y el horno debe calentarse a la 220°C durante una hora aproximadamente. Ello garantizará el funcionamiento eficaz de los paneles de tipo Cook & Clean.

No utilice estropajos de acero ni ningún otro material que pueda arañar la superficie. No utilice almohadillas de limpieza para hornos.

Antes de limpiar el horno, cubra el quemador de la parte trasera para evitar que se bloqueen los agujeros. Si se bloquean accidentalmente, límpielos con un alambre fino.

Extracción de los revestimientos interiores del horno

Los paneles de revestimiento interior pueden extraerse para su limpieza y la del área subyacente. Retire primero los estantes.

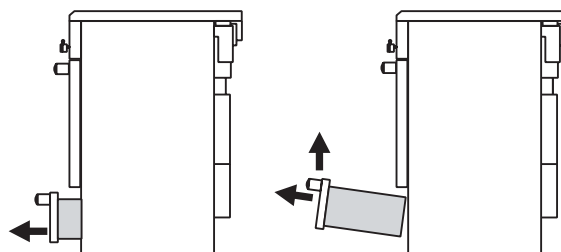
Desplazamiento de su cocina

Desconecte la alimentación eléctrica.

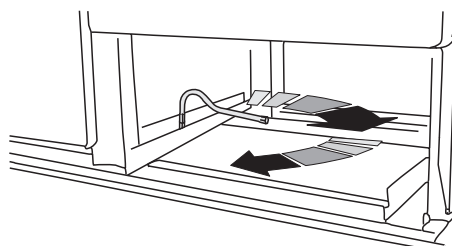
La cocina es pesada; quizá se requieran dos personas para moverla. La cocina está equipada con una ruedecilla en la parte frontal y dos en la posterior. También hay dos patas niveladoras atornilladas en la parte frontal.

La ruedecilla anterior, diseñada para mover la cocina, puede extenderse hacia abajo. La herramienta niveladora que controla esta ruedecilla se encuentra en el compartimento del cajón de almacenamiento.

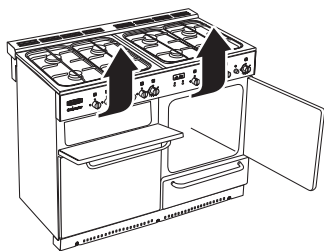
Retire el cajón de almacenamiento (extrayéndolo completamente hacia fuera y ligeramente hacia arriba). Debería poder ver la herramienta niveladora.



Es posible que su instalador no haya dejado la herramienta en su lugar. En caso contrario, localícela como se muestra. Si no puede encontrar la herramienta niveladora, contacte con su instalador. Vea la sección de instalación de estas instrucciones, donde el instalador debe haber escrito sus detalles de contacto.



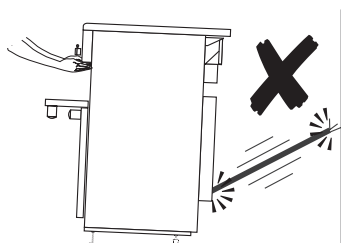
Gire la herramienta niveladora en sentido horario, dos vueltas completas (180°). Sentirá resistencia. La parte frontal del horno se elevará un poco a medida que desciende la ruedecilla.



Abra la puerta del grill y la puerta del horno derecho de modo que pueda asir firmemente la parte inferior del panel frontal al mover el horno.

No mueva el horno tirando de la barra, los asideros de la puerta o los mandos.

Mueva el horno en etapas cortas, verificando que no quede enganchada la manguera del gas que se encuentra en la parte posterior. Asegúrese de que la manguera del gas y el cable eléctrico son lo bastante largos para desplazar la cocina hacia delante.



Si se ha instalado una cadena estabilizadora, libérela al sacar la cocina.

Al cambiar la cocina, hágala descender respecto a las ruedecillas girando la herramienta niveladora en sentido antihorario. Se trata de una operación importante. Ello evitará que la cocina se mueva accidentalmente mientras se está usando.

Al cambiar la cocina, hágala descender respecto a las ruedecillas girando la herramienta niveladora en sentido antihorario. Se trata de una operación importante. Ello evitará que la cocina se mueva accidentalmente mientras se está usando.

Solución de problemas

Encendido o quemadores de la encimera defectuosos

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación.

Vea la sección 'alimentación eléctrica' más adelante.

¿Están bloqueados el generador de chispas (electrodo de encendido) o las ranuras de los quemadores por cuerpos extraños?

¿Está bien colocada la guarnición del quemador?

¿Están bien colocadas las tapas del quemador?

Véase el apartado titulado 'Limpieza de su cocina'

No se encienden los quemadores de la encimera

Si uno o todos los quemadores de la encimera no se encienden, compruebe que las piezas se han colocado correctamente después de limpiarlas o retirarlas para la limpieza.

Verifique que el suministro de gas sea el adecuado. Para ello, compruebe si el resto de sus electrodomésticos alimentados con gas funcionan.

¿Surge una chispa en los quemadores al pulsar el botón? En caso negativo, compruebe si está conectada la alimentación; ¿está iluminado el reloj?

Ha aparecido una grieta en la superficie de la placa del calentador

Desconecte la alimentación de la cocina inmediatamente y solicite su reparación. No utilice la cocina hasta que esté reparada. Vea el folleto de AYUDA para obtener más información sobre cómo contactar con un técnico de servicio.

Los mandos se calientan cuando utilizo el horno o el grill, ¿hay alguna manera de evitarlo?

Sí, ello se debe a que el calor que emana del horno o del grill los calienta. No deje abierta la puerta del horno. Verifique que la bandeja del grill esté completamente insertada y en contacto con el 'tope posterior' al emplear el grill.

El encendido del grill falla

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación. Vea la sección 'alimentación eléctrica' más adelante.

El grill no cocina correctamente

¿Está utilizando la bandeja y los trébedes que se suministran con la cocina? ¿Está colocada la bandeja en las guías y no sobre el suelo del compartimento? ¿Está insertada la bandeja del grill hasta el tope?

El encendido del horno falla

¿Está conectada la alimentación? ¿Está en marcha el reloj? - En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación.

Vea la sección 'Comprobar la alimentación eléctrica'.


Compruebe que el electrodo y las ranuras del quemador no estén bloqueados por cuerpos extraños.

¿Se ha puesto el cuentaminutos en automático, por error o después de un corte eléctrico?

¿Se ha fijado correctamente el cuentaminutos, pero se ha dejado cerrado el grifo del horno por error?

¿La pantalla muestra el símbolo de la llave(⚡)? Véase la sección "Reloj" de las instrucciones para obtener más información sobre la funcionalidad del sistema de bloqueo.

El horno no se enciende al conectarlo manualmente

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación. ¿Está conectada la alimentación de la cocina en el interruptor-seccionador? ¿Parpadea el reloj con el valor 0.00? En caso afirmativo, ajústelo a la hora correcta. ¿Se ha ajustado el cuentaminutos en AUTO por error? Si aparece AUTO en la pantalla del reloj, pulse el botón 'período de cocción' y reduzca el ajuste del tiempo de cocción visualizado hasta 0.00, con los botones (-) y (+). Pulse el botón dos veces. 

¿La pantalla muestra el símbolo de la llave(⚡)? Véase la sección "Reloj" de las instrucciones para más información sobre la funcionalidad del sistema de bloqueo.

El horno no se enciende durante la cocción automática

¿El cuentaminutos está correctamente ajustado pero ha dejado el mando del horno en posición de apagado por error?

¿La pantalla muestra el símbolo de la llave(⚡) Véase la sección "Reloj" de las instrucciones para más información sobre la funcionalidad del sistema de bloqueo.

La cocción del horno no es uniforme

No utilice un recipiente o una bandeja de hornear mayor que 340 mm x 305 mm.

Si está cocinando alimentos de grandes dimensiones, deberá girarlos durante su cocción.

Si se emplean dos estantes, compruebe que se haya dejado espacio libre para la circulación del calor. Al colocar la bandeja en el horno, verifique que se encuentre centrada en el estante.

Compruebe que la junta de sellado de la puerta no esté dañada. Asimismo, verifique que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que no exista holgura entre ésta y la junta de sellado.

N.B. La junta de sellado debe dejar un espacio en la parte inferior de la puerta.

Al colocar un plato con agua sobre el estante, debe presentar un nivel uniforme. (Por ejemplo, si el nivel es mayor en la parte posterior del plato será necesario elevar la parte de atrás de la cocina o bajar la parte frontal). Si la cocina no está nivelada, pida a su proveedor que lo haga por usted.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta, demasiado rápida o los quema

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción se ofrecen únicamente a modo de orientación. Las preferencias individuales quizá requieran una Marca mayor o menor, en función de los resultados deseados. Intente cocer con una posición más alta del estante y/o con una Marca más alta. Es posible que requiera un aumento de los tiempos y las temperaturas de cocción en el horno cuando existan otros quemadores en uso. ¿Se han bloqueado las aberturas del horno con alimentos derramados?

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. La instalación debe realizarla un técnico.

La luz del horno no funciona

Probablemente se haya fundido la bombilla. Puede adquirir una bombilla de recambio (que no cubre la garantía) en una tienda de artículos eléctricos. Pida una lámpara de 15 W y 230 V para portalámpara de rosca Edison, PARA HORNOS. Debe tratarse de una bombilla especial, que resista una temperatura de hasta 300°C.

Abra la puerta del horno y retire el Handyrack (soporte práctico) (si está instalado) y los estantes del horno.

Desconecte la alimentación.

Desenrosque la cubierta de la bombilla en sentido antihorario. Desenrosque la bombilla fundida. Enrosque la nueva bombilla y la cubierta de la bombilla. Conecte la alimentación eléctrica y verifique que la bombilla se ilumine.

Alimentación eléctrica, ¿cree que puede haber problemas con ella?

Compruebe primero la toma conectando otro aparato eléctrico en ella.

Si esto funciona, cambie el fusible en la clavija de la cocina. Utilice un fusible de 3 amperios.

Fallo de alimentación

En caso de un fallo en la alimentación eléctrica, la encimera puede encenderse con una cerilla.

Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador.

¿Qué productos de limpieza se recomiendan para la cocina?

Véase el apartado "Limpieza de su cocina" para los productos de limpieza recomendados. No recomendamos "Mr. Muscle" ya que contiene productos químicos que pueden dañar las superficies de la cocina.

Instalación

Debe conocer las exigencias y reglamentos de seguridad siguientes

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (clase y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles.

Este aparato debe instalarse con arreglo a la normativa vigente y solamente en espacios bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Por su propia comodidad y en aras de la seguridad, la legislación dispone que la instalación de todos los aparatos de gas sea realizada por personas cualificadas. Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

La cocina debe ser instalada por un electricista cualificado de conformidad con las instrucciones de instalación.-

- ▶ Todos los estándares/códigos de la práctica relevantes
- ▶ Regulaciones de la seguridad del gas
- ▶ Las regulaciones relevantes del edificio

Habilitación de ventilación

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes relativos a ventilación.

Ubicación de la cocina

Esta aplicación no se debe instalar en un barco o una caravana.

El aparato puede instalarse en una cocina/cocina con comedor pero NO en una estancia en la que haya una ducha o una bañera.

NOTA:

Un aparato para uso con gas licuado de petróleo no debe instalarse en una estancia o un espacio interno por debajo del nivel del suelo, como un sótano

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

Apreciado Instalador

Apreciado Instalador

Antes de comenzar con la instalación, complete los detalles SIGUIENTES.

Si su cliente tiene un problema relacionado con la instalación, tiene que poder contactar fácilmente con usted.

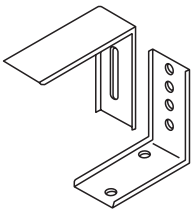
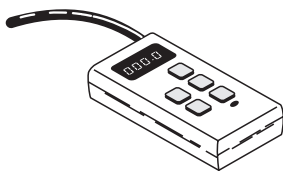
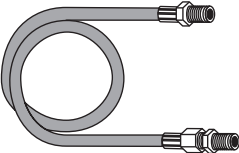
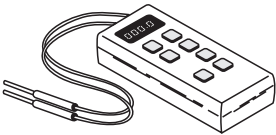
Gracias.

Nombre del instalador

Empresa del instalador

Teléfono del instalador

Necesitará el siguiente equipo para completar la instalación de la cocina satisfactoriamente

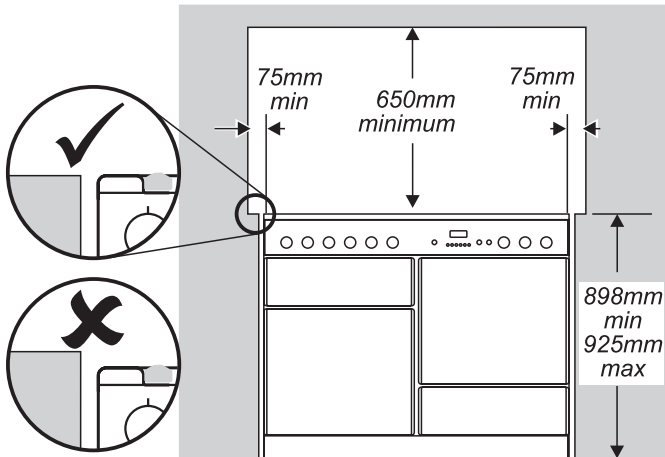
	SOPORTE ESTABILIZADOR Si la cocina va a alimentarse con gas a través de una manguera flexible, debe instalarse una cadena o soporte estabilizador. Éstos no se suministran con la cocina, pero se encuentran disponibles en la mayoría de los almacenes de materiales de construcción.
	COMPROBADOR DE LA PRESIÓN DEL GAS Es importante que la presión del gas esté correctamente ajustada. .
	MANGUERA FLEXIBLE PARA GAS La manguera flexible debe soportar un aumento de 70°C cuando la conexión al suministro sea superior a 610 mm del suelo. Para el GLP debe utilizarse una manguera flexible adecuada para el tipo y la presión de gas. No se suministra la manguera con la cocina.
	MULTÍMETRO (para comprobaciones eléctricas) Asegúrese que la instalación sea eléctricamente segura.

Necesitará también las siguientes herramientas:

1. Taladro eléctrico
2. Broca para obra y tacos (sólo son necesarios si la cocina se instala sobre un suelo de piedra o de hormigón)
3. Cinta métrica metálica
4. Destornillador de estrella
5. Destornillador de punta plana
6. Nivel de burbuja de aire
7. Lápiz
8. Llave inglesa
9. Tornillos para el soporte de estabilidad

Colocación de la cocina

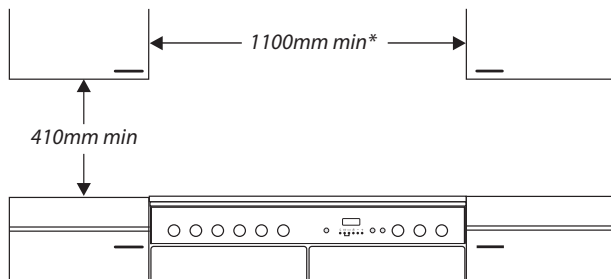
Los siguientes diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas.



El área alrededor de la encimera debe estar al mismo nivel que las superficies de trabajo adyacentes, o bien por encima de ellas. Por encima del nivel de la encimera, debe habilitarse un margen de 75 mm entre cada lado de la cocina y las superficies verticales adyacentes.

Con superficies no inflamables (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), este margen puede reducirse a 25 mm.

Se requiere un margen mínimo de 650 mm entre la parte superior de la encimera y una superficie inflamable horizontal.



*Las campanas extractoras deben instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de las mismas.

Las superficies de los muebles y las paredes laterales y posteriores del aparato deberán ser resistentes al calor, a las salpicaduras y al vapor. Algunos tipos de módulos de cocina de vinilo o de madera contrachapada son particularmente propensos al deterioro producido por el calor y la decoloración. En condiciones de uso normal de la cocina, no podemos aceptar ninguna responsabilidad por daños causados a cualquier material que se deteriore o decolore a temperaturas inferiores a los 65° C por encima de la temperatura ambiente.

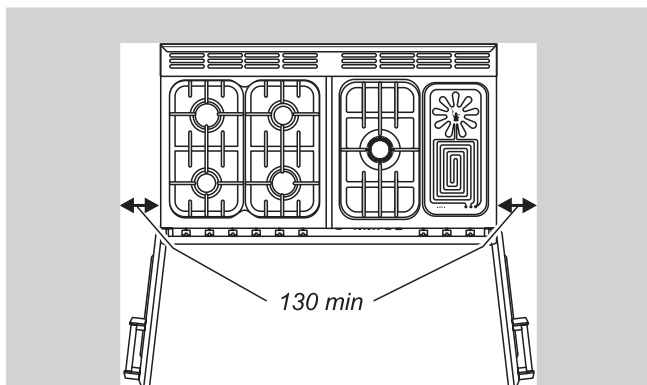
Por razones de seguridad, no deben instalarse cortinas en el área inmediatamente posterior a la cocina.

Recomendamos un margen de 1.110 mm entre módulos para poder mover la cocina. Si se requiere un encaje ajustado, arrime la cocina al módulo en uno de los lados y, seguidamente, instale el módulo del otro lado. No encajone la cocina en un hueco; se tiene que poder meter y sacar para operaciones de limpieza y mantenimiento. La cocina se debe situar directamente sobre el suelo.

Comprobación de las piezas

 <p>3 soportes de la rejilla</p>	 <p>Placa de la plancha</p>
 <p>Rejilla y trébede para el grill</p>	 <p>Herramienta de nivelación</p>
 <p>Handyrack y 4 estantes del horno</p>	 <p>Fuente para carne</p>
 <p>1 asa grande y 4 pequeñas</p>	 <p>Placa posterior y zócalo</p>

Se requiere un margen de 130 mm si el aparato está cerca de una esquina de la cocina para poder abrir las puertas de los hornos.



Desembalado de la cocina

No desembale la cocina hasta que se encuentre directamente en frente del lugar de instalación (a menos que no pase por alguna puerta dentro del embalaje exterior).

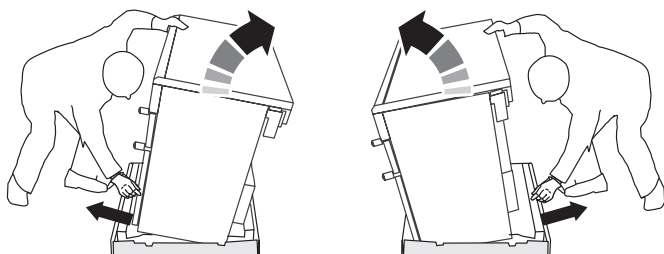
Véase la hoja suelta relativa al desembalaje.

Desplazar la cocina

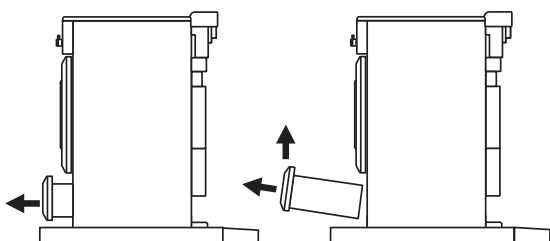
La cocina es muy pesada. Tenga mucho cuidado.

Recomendamos que sean dos las personas que manipulen la cocina. Procure que el revestimiento del suelo esté firmemente colocado, o extraído para evitar que suponga un obstáculo a la hora de mover la cocina. Necesitará dicha herramienta niveladora.

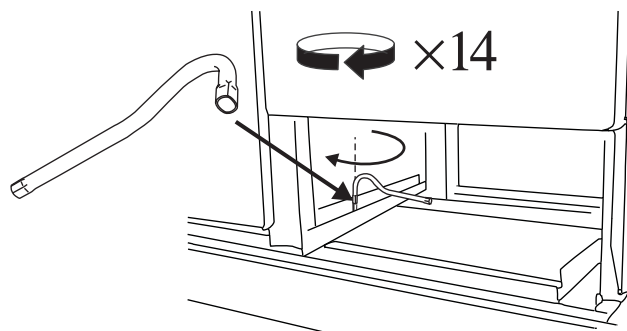
Desde la parte de atrás, bascule la cocina hacia delante y retire la mitad posterior de la base de poliestireno.



Repítalo desde delante y retire la mitad anterior de la base. Saque el cajón hasta el máximo. Levántelo hacia arriba y sáquelo.



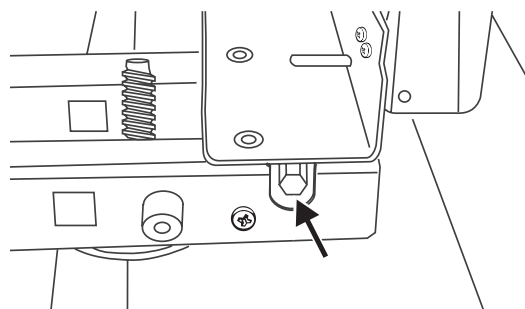
Monte la herramienta de nivelación en el ajustador rectangular, como se indica a continuación.



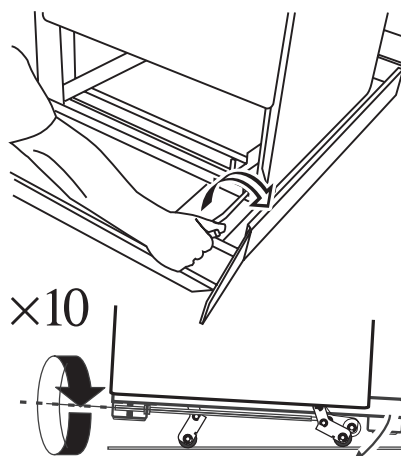
BAJE LA RUEDA DELANTERA dando 14 vueltas completas (360°) en sentido horario. (Esto significa mover 56 veces la herramienta de nivelación).

Ahora BAJE LAS DOS RUEDAS TRASERAS.

Monte la herramienta de nivelación en el ajustador hexagonal, como se indica a continuación.

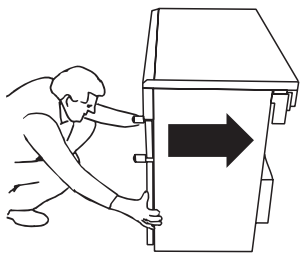


De 10 vueltas completas (360°) en sentido horario. (Esto significa mover 20 veces la herramienta de nivelación).



Asegúrese de bajar AMBAS RUEDAS TRASERAS. Hay dos tuercas de ajuste, una para cada rueda, en las esquinas delanteras inferiores de la cocina.

Desdoble el borde trasero de la base del embalaje. Empuje cuidadosamente la cocina hacia atrás, fuera de la base, hacia su posición. Tenga cuidado en no dañar el cable de alimentación. Empuje la cocina hasta cerca de su posición final, dejando espacio suficiente para meterse detrás.



Nivelado

Se recomienda el uso de un nivel de burbuja de aire sobre un estante en uno de los hornos para comprobar si la cocina está nivelada.

Coloque la cocina en su posición final sin hacerla girar cuando se encuentre en su espacio habilitado entre los módulos de cocina, ya que podría dañarla o podrían resultar dañados los módulos.

Las ruedecillas pueden ajustarse para nivelar la cocina. Para ajustar la altura de la parte posterior de la cocina, emplee la herramienta niveladora suministrada para girar las tuercas de ajuste en las esquinas inferiores frontales del aparato.

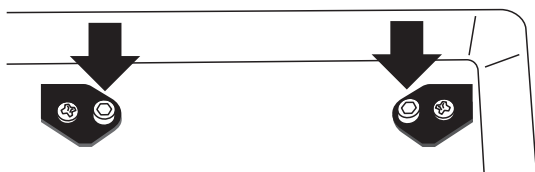
Cuando esté satisfecho con la altura y el nivel, eleve la parte frontal de la cocina dando una vuelta al ajustador de la ruedecilla anterior. Desenrosque las patas anteriores para que entren en contacto con el suelo. Enrosque el ajustador de la ruedecilla anterior en sentido antihorario para levantarla de modo que la parte frontal de la cocina se apoye sobre las patas y no sobre dicha ruedecilla, con el objeto de evitar que la cocina se desplace accidentalmente.

Deje la herramienta niveladora sobre el ajustador con el mango de la herramienta orientado hacia la parte posterior de la cocina, para que el cliente pueda utilizarla si desea desplazar la cocina.

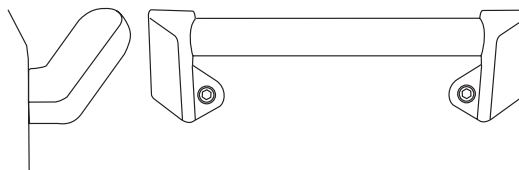
Vuelva a colocar el cajón por las guías laterales e insértelo completamente.

Instale las asas

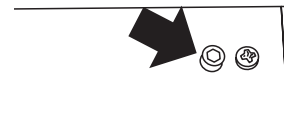
Retire los tornillos Allen de 4 mm de las puertas con la llave hexagonal. Utilice los tornillos para instalar las asas de la puerta.



Las asas deben quedar por encima de las fijaciones.



Retire los tornillos Allen de 4 mm de las esquinas superiores del panel frontal y coloque la barra anterior en posición.



Instalación de la placa posterior (opcional)

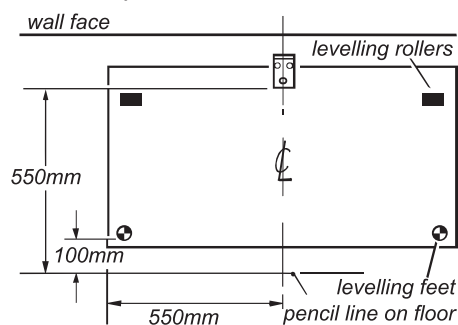
Retire los dos tornillos de sujeción (cabeza hueca hexagonal de 3 mm) y las tuercas que atraviesan la parte superior de la rejilla del humero posterior. Sostenga la placa posterior en su posición. Desde atrás, vuelva a colocar los 2 tornillos de sujeción y las tuercas.

Instalación de un soporte estabilizador

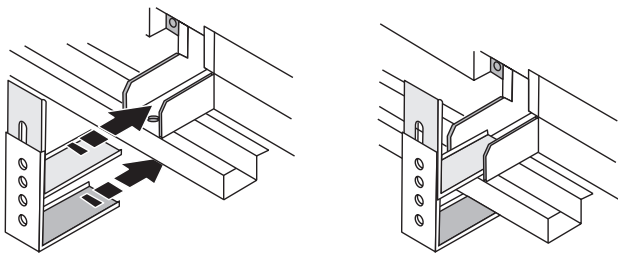
Si la cocina va a alimentarse con gas a través de una manguera flexible, debe instalarse una cadena o soporte estabilizador (no suministrados con la cocina).

Cuando monte un soporte de estabilidad, lea estas instrucciones junto con el folleto suministrado con el soporte.

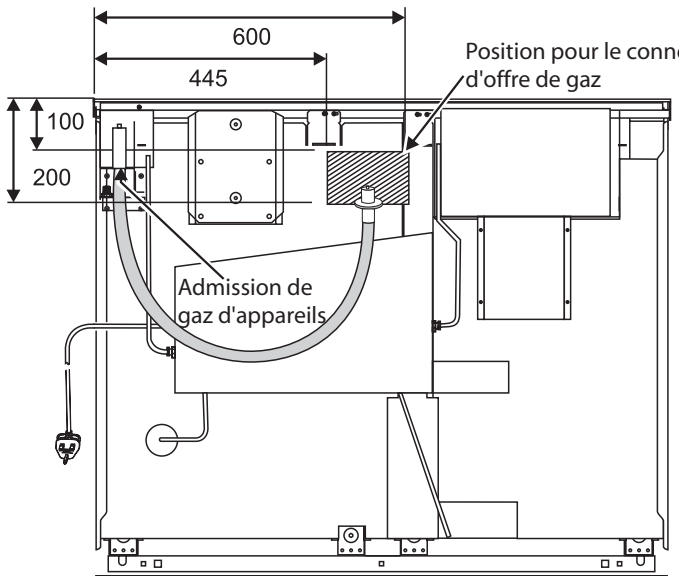
1. Coloque la cocina en la posición deseada y nivélela.
2. Trace una línea con lápiz a 100 mm desde el borde delantero de los pies de nivelación.
3. Marque la línea central del soporte midiendo 550 mm desde el lado izquierdo de la cocina.



4. Baje la rueda delantera y desplace la cocina hacia adelante.
5. Mida hacia atrás 550 mm desde la línea trazada con lápiz para situar el borde delantero del soporte. Fije el soporte al suelo.
6. Mida la altura desde el suelo al borde de enganche en la parte trasera de la cocina. Añada 3 mm a esta medición y monte el soporte de estabilidad a esta altura. (o sea, desde el nivel del suelo a la cara inferior del miembro superior) y asegúrese que el soporte no interfiere el conjunto del quemador del horno.



Conexión del gas



vista desde atrás

El suministro de gas debe terminar con una bayoneta en sentido descendente. Las cubiertas posteriores limitan la posición del punto de suministro.

Dado que es posible ajustar la altura de la cocina y cada conexión es distinta, no es posible facilitar dimensiones exactas. Idealmente, la bayoneta de suministro debe estar en la zona sombreada del diagrama. Aunque se puede utilizar un tubo flexible de 900mm, un tubo de 1250mm proporcionará algo más de flexibilidad en la posición de la bayoneta y facilitará el movimiento de la cocina. La manguera debe montarse de modo que las conexiones de entrada y salida estén en sentido vertical, para que la manguera cuelgue hacia abajo.

La conexión del aparato se encuentra justo por debajo del nivel de la encimera, en la parte posterior de la cocina.

Para gas natural, la manguera flexible debe ser conforme a BS 669.

Para GLP debe ser adecuada para resistir una presión de 50 mbares, 70° C de aumento de temperatura y llevar una tira, banda o etiqueta roja.

En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor.

Enrosque el extremo con rosca de la manguera en la entrada de gas, debajo del bloque de conectores en la parte trasera de la cocina

Tras completar la conexión del gas, verifique que no haya fugas de gas en la cocina mediante una comprobación de presión. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de fugas.

Comprobación de presión

La presión del gas puede medirse en uno de los inyectores de los quemadores de la encimera (NO en un quemador Wok). Asegúrese que la cocina no está conectada a la alimentación eléctrica. Levante un cabezal del quemador. Coloque el manómetro en el inyector. Abra otro de los quemadores y enciéndalo con una cerilla. Abra el mando del quemador en que está instalado el manómetro. Apriete el mando para dejar pasar el gas y anote la lectura del manómetro.

Para cocinas con gas natural, la presión debe ser de 20/25 mbares.

Para cocinas con Gas Licuado de Petróleo, la presión debe ser

28/30 mbares para Butano

37 mbares para Propano.

Vuelva a montar la parte superior del quemador, verificando que se monta correctamente sobre el cuerpo del quemador.

Conexión eléctrica

AVISO: ESTA COCINA DEBE CONECTARSE A TIERRA.

Todo el cableado externo debe cumplir los Reglamentos IEE para Equipos Eléctricos en Edificios. La conexión a la alimentación eléctrica puede hacerse con una clavija y una toma de corriente o ser fija a través de un interruptor bipolar. La cocina se suministra con un cable de 3 conductores de 2 metros de longitud. Si se monta un cable de repuesto debe ser para 250 V, PVC de alta temperatura (85° C), 1.5 mm². Si la clavija no corresponde a la toma de su casa, deberá quitarla y sustituirla por una clavija adecuada. Nota: Si la clavija montada no es adecuada, debe cortarse y eliminarse correctamente. Para evitar el peligro de electrocución, la clavija no debe dejarse donde los niños puedan encontrarla y enchufarla en una toma.

IMPORTANTE: Los conductores del cable de red están coloreados según el siguiente código:

VERDE Y AMARILLO: TIERRA

AZUL: NEUTRO

MARRÓN: FASE

Los conductores deben conectarse en los terminales de la clavija tal como se indica:

Comprobaciones eléctricas

COMPROBACIÓN DE LA CONTINUIDAD DE LA TIERRA

Se debe desconectar la cocina de la alimentación eléctrica. Ponga el medidor en (ohmios) en la escala X1 y ajuste el cero, si es preciso.

Compruebe los cables desde cualquiera de los puntos de tierra de la cocina (por ejemplo, dentro de la caja eléctrica) hasta el borne de tierra de la clavija; la resistencia debe ser menor que 1 ohmio. Si no lo es, compruebe la continuidad de los cables de tierra. Compruebe que todos los contactos están limpios y apretados. Vuelva a comprobar. Si la resistencia sigue siendo mayor que 1 ohmio, puede haber algún problema. Consulte a un electricista cualificado.

COMPROBACIÓN DE LA POLARIDAD

Se debe conectar la cocina a la alimentación eléctrica. Ponga el medidor en la escala de 300 V CA.

Compruebe en la regleta de conexión de la cocina:

1. Cables de prueba entre L y N. El medidor debe indicar 220—240 V CA.
2. Cables de prueba entre L y E. El medidor debe indicar 220—240 V CA.
3. Cables de prueba entre N y E. El medidor debe indicar 0—15 V CA.

Si las lecturas son diferentes de estos valores, hay un fallo eléctrico. Corrija la avería y repita la prueba. Si es necesario, repita la prueba en la toma de corriente del sistema de alimentación – si también hay fallo aquí, la avería es del sistema de la casa y exige la atención de las Autoridades Eléctricas.

Se debe advertir al cliente para que NO utilice el aparato hasta que se haya realizado este examen.

Comprobación de la encimera

Compruebe cada quemador por separado. Cada quemador cuenta con un dispositivo de seguridad para llamas (FSD) que interrumpe el suministro de gas al quemador si se apaga la llama.

Para cada quemador, pulse el interruptor de encendido en el panel delantero y gírelo hasta el símbolo de la llama sólida(♠).

Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos. Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.

Comprobación del grill

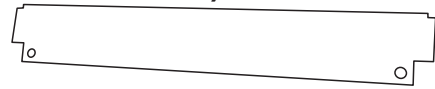
Abra la puerta del compartimento del grill.

Existe un FSD que corta el flujo de gas al grill si se apaga la llama. Gire el mando hasta el símbolo de la llama grande (♠). Pulse el mando del grill. Con esta acción se suministra gas al quemador. Mantenga apretado el mando y apriete el botón del encendedor o encienda el quemador con una cerilla. Mantenga el botón pulsado durante unos 10 segundos.

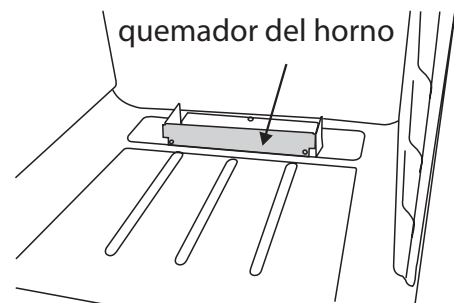
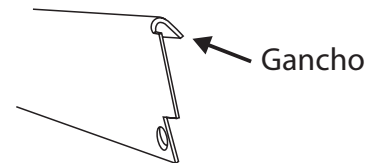
Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Apague

el grill y espere un minuto antes de volver a intentarlo apretando el selector durante un poco más de tiempo.

Montaje de la guarnición del quemador (suministrado sólo con algunos modelos)

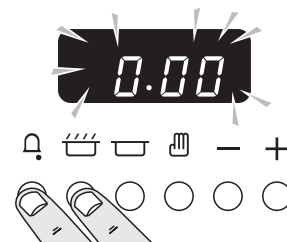


La guarnición suelta del quemador del horno se engancha en la parte delantera del soporte del quemador del horno.



Comprobación del horno

El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos.



Mantenga pulsados los botones como se muestra. Al mismo tiempo, pulse - o + hasta que se visualice la hora correcta.

Tenga en cuenta que el formato del reloj es de 24 horas.

Si comete un error o pulsa un botón incorrecto, desconecte la alimentación durante un minuto o dos y vuelva a empezar.




COMPROBACIÓN DEL MANDO DE CONTROL (TERMOSTATO)




Si (AUTO) está centelleando, pulse y suelte el botón manual (.). Compruebe cada horno por separado. Empuje y gire el mando hasta la Marca 9. Se producirán una serie de chispas en el electrodo del horno y cuando el quemador del horno se encienda se detendrán las chispas. Aparecerá una pequeña llama en el quemador del horno, pero como el dispositivo de vigilancia de la llama la capta, abrirá totalmente el

flujo de gas pasado poco tiempo. Caliente cada horno durante 10 minutos en la Marca 9, girar a la Marca 1 y comprobar que se ha reducido el tamaño de la llama. Apague cada horno y compruebe que se ha apagado la llama.

COMPROBACIÓN DEL TEMPORIZADOR Y DEL SOLENOIDE

Funcionamiento automático del temporizador:

La alimentación de gas a cada horno se puede controlar con el temporizador. Fije un 'tiempo de cocción' pulsando y soltando el botón () y usando el botón + para dar un tiempo de 2 minutos. Pulsando y soltando el botón 'hora de parada' () se visualiza la hora de parada. Añada 3 minutos a este tiempo usando el botón +. La pantalla cambiará automáticamente para mostrar la hora, el símbolo de cocción () se apagará y aparecerá (AUTO).

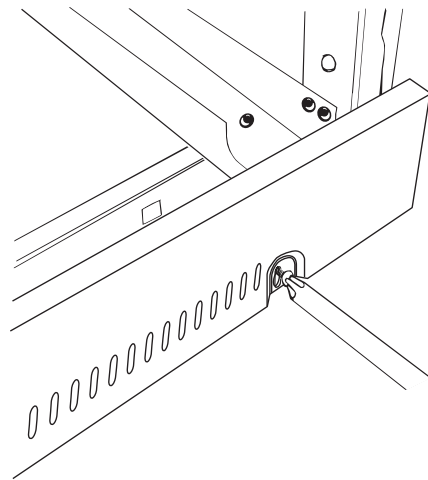
Empuje y gire uno de los mandos del horno hasta la Marca 9, el temporizador marchará hasta que empiece el 'período de cocción': se abrirá el solenoide del horno y el quemador se encenderá automáticamente. Se mostrará el símbolo de cocción () Al final del 'período de cocción' se cerrará el solenoide, se apagará el quemador del horno y sonará un pitido (el pitido se puede silenciar pulsando el botón () del temporizador). El símbolo (AUTO) centelleando es un recordatorio de que hay que restablecer el funcionamiento manual. Pulse el botón 'reiniciar' () una vez para parar el pitido, otra vez para volver a funcionamiento manual y cierre el mando del horno.

COMPROBACIÓN DEL MANDO DE CONTROL (TERMOSTATO)

Ponga el temporizador en manual. Compruebe cada horno por separado. Empuje y gire el mando hasta la Marca 9. Habrá una serie de chispas en el electrodo del horno y cuando el quemador del horno se encienda se detendrán las chispas. Aparecerá una pequeña llama en el quemador del horno, pero como el dispositivo de vigilancia de la llama la capta, abrirá totalmente el flujo de gas pasado poco tiempo. Caliente cada horno durante 10 minutos en la Marca 9, girar a la 'S' y comprobar que se ha reducido el tamaño de la llama. Apague cada horno y compruebe que se ha apagado la llama.

Instalación del zócalo

Afloje los 3 tornillos que hay a lo largo del borde inferior frontal de la cocina. Enganche la abertura para fijación central en el tornillo central. Gire e instale cada abertura de fijación en su tornillo correspondiente. Apriete los tornillos de sujeción.

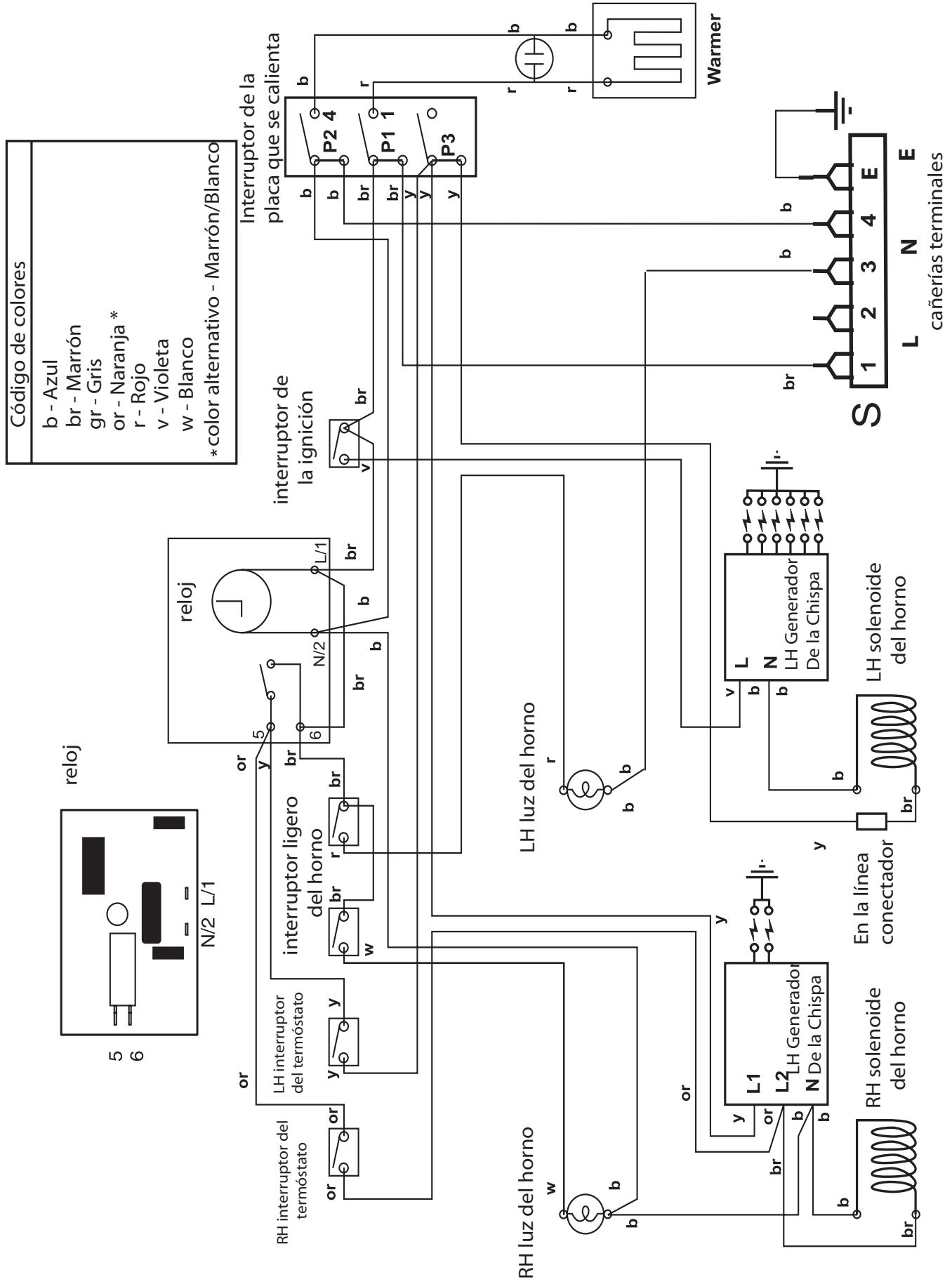


Atención al cliente

Rellene sus datos en esta guía, indique al usuario cómo poner la cocina en funcionamiento y reparta las instrucciones.

Gracias.

Esquema Circular



N.B Las referencias a la LH o al derecho están según lo visto del frente de la cocina

Datos técnicos

Esta cocina está diseñada para funcionar con:-

GAS NATURAL (Cat 12H) a 20 mbares o Gas Licuado de Petróleo (Cat 13+)

ES Cat12H, G20 en 20mbar

ES/FR Cat I3+ G30 en 28/30mbar, G31 en 37mbar

N.B.: LAS VERSIONES PARA GAS NATURAL Y PARA GLP DE ESTAS COCINAS SON MODELOS DIFERENTES Y NO PUEDEN CONVERTIRSE DE UN GRUPO DE GASES AL OTRO.

INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al usuario.

UBICACIÓN DE LA PLACA DE DATOS: MONTANTE INFERIOR DEL LADO DERECHO (Retire el cajón de almacenaje)

País de destino: ES

Gas		Electricidad
Gas natural	20/25milibares	220 - 240V 50Hz
Butano	28/30milibares	
Propano	37milibares	

(Véase la placa de datos del aparato para verificar las presiones de comprobación)

Dimensiones

Altura total incluyendo placa posterior opcional	mínimo 1.060 mm	máximo 1.090 mm
Altura total	mínimo 893 mm	máximo 920 mm
Ancho total	1.100 mm. Véase "Colocación de la cocina"	
Fondo total	648mm	
Espacio para colocación	Véase "Colocación de la cocina"	
Espacio mínimo sobre la encimera	650mm	

Conexiones

Gas:	Electricidad
Rosca ½" detrás a la derecha	220 - 240V 50Hz

Especificaciones

Encimera	Gas natural		Gas L.P.	
		Inyector		Inyector
Quemador Wok	3,5 kW	interno 80	3,5 kW (246 g/h)	interno 54
		externo 129		externo 77
Quemador grande	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Quemadores medianos	1,7 kW	109	1,7 kW (119 g/h)	68
Quemador pequeño	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51
Hornos	3,2 kW	237	2,9 kW (224 g/h)	85
Grill	2,73 kW	190	2,73 kW (192 g/h)	85

Consumo de los quemadores de gas basado en el valor calorífico bruto

Calentador	160W
------------	------

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers@rangemaster.co.uk

