



**CG505024W**  
**CG505024BK**

# MANUEL D'UTILISATION

**CG505024W**

**CG505024BK**

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

## TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ.	2
INSTALLATION DU PRODUIT .....	13
PRÉSENTATION DU PRODUIT .....	28
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	40
PARAMÈTRES TECHNIQUES .....	45
DÉPANNAGE .....	47
RECYCLAGE DU PRODUIT .....	49

## CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

1. Nous vous recommandons de faire installer votre appareil par un professionnel qualifié. Nous attirons votre attention sur le fait que le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux instructions données dans la notice d'installation. A défaut de suivre précisément ces instructions, il existe des risques d'explosion, d'incendie et d'empoisonnement.
2. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
3. Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
4. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

5. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
6. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)
7. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
8. **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

9. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.  
Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.
10. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir et/ou le four est utilisé. Éloigner les jeunes enfants.
11. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
12. Un moyen de protection supplémentaire pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible.  
Cette pièce doit être installée en présence d'enfants en bas âge.

13. N'utilisez pas cet appareil s'il est en panne ou s'il présente des signes apparents d'endommagement.
14. Tenez les enfants loin du four.
15. L'appareil a été conçu pour un usage domestique à l'intérieur de la maison et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.
16. L'appareil doit être utilisé par des adultes uniquement pour la préparation d'aliments, conformément aux instructions décrites dans ce livret. Toute autre utilisation de l'appareil (pour chauffer la pièce par exemple) constitue une utilisation inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte et déraisonnable de l'appareil.
17. Cet appareil peut être utilisé en classe 1 (isolé) ou en classe 2-sous-classe 1 (encastré entre 2 placards).
18. Éloignez les câbles d'alimentation d'autres appareils des zones chaudes du four.

19. Les orifices de ventilation et de dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
20. N'utilisez pas de liquides inflammables (alcool, essence, etc...) à proximité de l'appareil lorsque vous cuisinez.
21. Évitez de ranger des matériaux inflammables dans le compartiment de rangement ou dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie.
22. Assurez-vous toujours que les boutons sont en position « Arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
23. Si vous prévoyez ne pas utiliser la cuisinière à gaz pendant une longue période, veuillez la débrancher de l'alimentation en gaz.
24. N'effectuez aucun travail de nettoyage ou d'entretien sans avoir débranché l'appareil du gaz.  
Ne lavez jamais le produit avec de l'eau.
25. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des novices peuvent provoquer des blessures ou aggraver la panne de l'appareil. Contactez l'assistance.
26. Ne posez pas d'objets lourds sur la porte lorsque le four est ouvert.

27. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
28. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou non expérimentés ou novices, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
29. Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
30. Ne placez pas de plaques à pâtisserie, de plats ou de papier d'aluminium directement sur le fond du four, car l'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
31. Cet appareil peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé.  
Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties intérieures du four, les pièces chauffantes, etc.



32. La surface arrière du four devient chaude lorsqu'il est utilisé. Veillez à ce que le raccordement au gaz/à l'électricité n'entre pas en contact avec la surface arrière, au risque d'endommager les raccordements.
33. MISE EN GARDE : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
34. MISE EN GARDE : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
35. MISE EN GARDE : Les couvercles en verre peuvent se briser s'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de mettre le couvercle.
36. MISE EN GARDE : Vous devez griller en fermant la porte.
37. Ne modifiez pas les spécifications et les caractéristiques de votre cuisinière à gaz.
38. Afin de prévenir les accidents, avant de réparer, nettoyer ou remplacer des pièces, veuillez fermer le bouton de commande et le robinet de la bouteille de gaz, et s'il s'agit d'un modèle ayant un câble d'alimentation, vous devez également débrancher la fiche d'alimentation.

39. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur la table de cuisson qui chevauchent ses bords.
40. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
41. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
42. Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Éviter tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyer le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
43. Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.

44. Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
45. Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
46. **ATTENTION** : Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
47. **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.
48. Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
49. Un détendeur NF doit être utilisé.

50. **ATTENTION** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
51. **ATTENTION** : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « Arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. N'utiliser que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
52. **ATTENTION** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

## Rappel de sécurité



**Attention, risque debasculement**



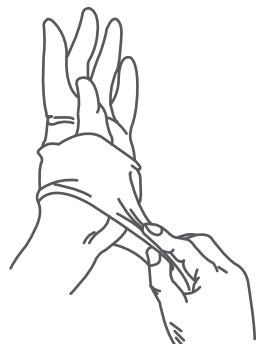
**Dispositifs de retenue anti-basculement**

**MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.

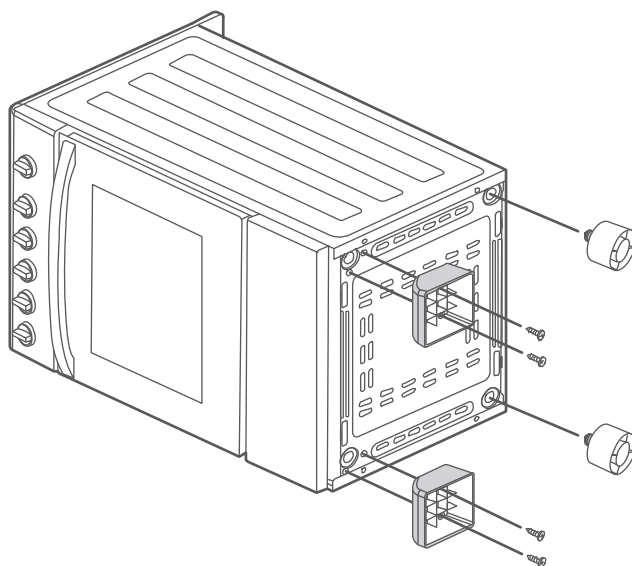
## INSTALLATION DU PRODUIT

### Installation du pied de cuisinière

1. L'installation doit être effectuée par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.

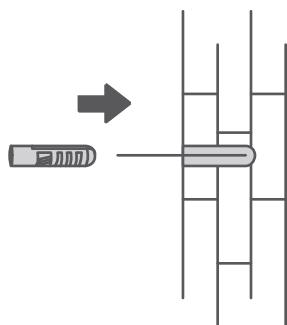


2. Le pied du four doit être fixé au bas de l'appareil par deux vis ou par rotation.

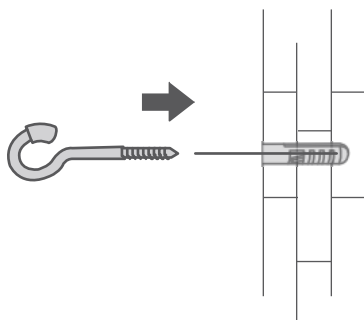


## Installation de la chaîne anti-basculement

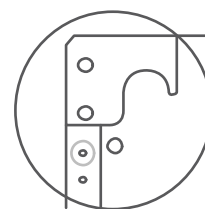
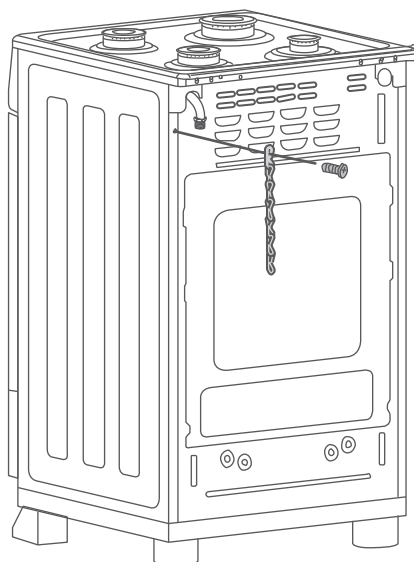
1. Percez un trou à l'endroit approprié sur le mur derrière l'appareil et enfoncez la cheville dans le trou.



2. Vissez la vis à crochet dans la cheville.

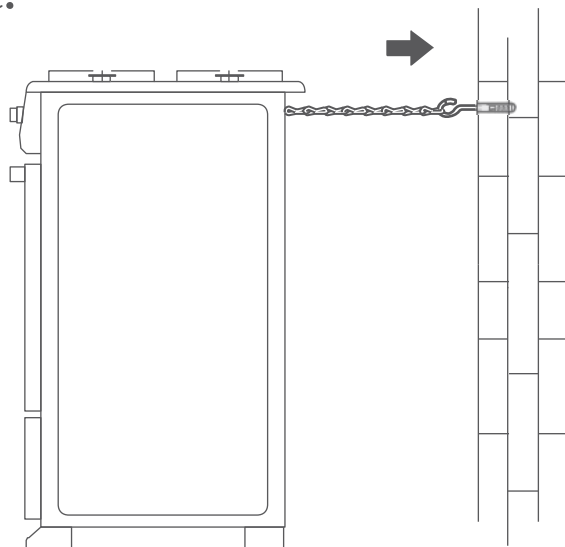


3. Accrochez l'extrémité de la chaîne à la vis, puis fixez la vis. Cela sécurisera la chaîne à l'arrière de l'appareil.



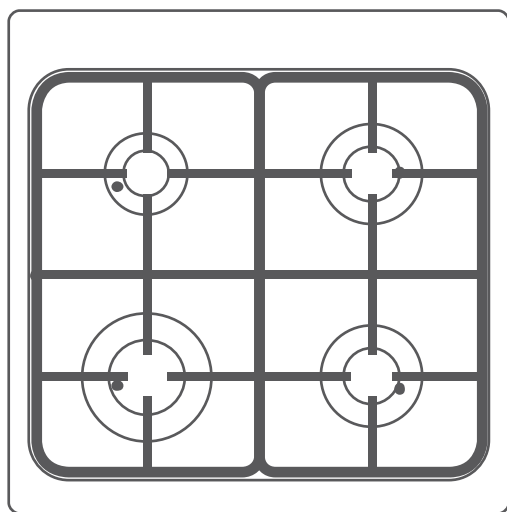
Trou de montage

4. Accrochez l'autre extrémité de la chaîne à la vis du crochet.



## Installation du brûleur

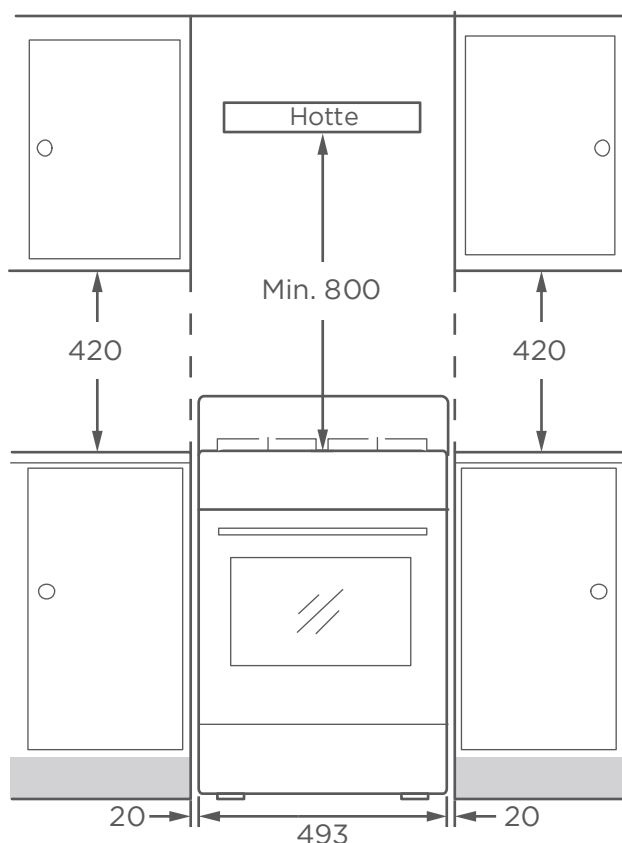
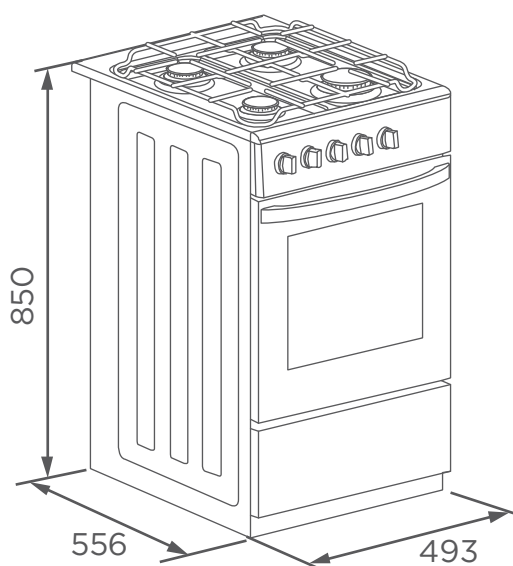
Installez 4 brûleurs de taille adaptée sur la cuisinière à gaz. Assurez-vous que le brûleur est au-dessus de l'électrode.





## Schéma d'installation

1. Vérifiez les exigences relatives à la taille d'installation dans l'image ci-dessous.
2. Les dimension de l'cuisinière sont exprimées en mm.
3. Le pied du four rond peut être réglé en hauteur.



## Exigences pour l'installation

1. L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité, une bonne ventilation est donc essentielle pour le fonctionnement sûr de l'appareil. La pièce dans laquelle la cuisinière à gaz est installée doit être dotée d'une fenêtre ouvrable, d'un dispositif équivalent ou d'un

évent permanent pour permettre à la chaleur ou à l'air vicié de s'échapper directement à l'extérieur. La cuisinière peut être installée dans une cuisine ou une chambre qui dispose de suffisamment d'espace.

Elle doit être installée dans les pièces suivantes :

Taille de la pièce	Ouverture d'aération
inférieur à 5 m <sup>3</sup>	Min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> à 10 m <sup>3</sup>	Min. 50 cm <sup>2</sup>
supérieur à 10 m <sup>3</sup> den	Pas nécessaire
Dans une cave ou au sous-sol	Min. 65 cm <sup>2</sup>

2. Si la cuisinière à gaz doit être utilisée pendant une période prolongée, vous devez installer une ventilation supplémentaire une hotte aspirante par exemple.
3. La ventilation ne doit pas réduire les bonnes performances de la cuisinière à gaz ni éteindre la flamme.
4. Les unités adjacentes doivent être constituées de matériaux non inflammables.  
La façade avant de l'unité adjacente doit pouvoir résister à une température d'au moins 50°C. Si la table de cuisson est installée à proximité d'autres appareils, les distances minimales spécifiées dans le « Schéma

d'installation » doivent être respectées.

5. Un dispositif anti-basculement doit être installé pour éviter d'endommager la machine pendant l'utilisation ou le nettoyage.

## **INTERDICTION** ⊘

1. N'installez pas la table de cuisson sur un tapis.
2. N'installez pas la cuisinière à gaz à proximité d'un réfrigérateur.
3. N'installez pas la prise de courant à proximité de la cuisinière à gaz.
4. Ne bloquez pas les orifices d'échappement de la cuisinière à gaz.

## **Précautions pour le raccordement de la bouteille de gaz**

1. Avant de raccorder la bouteille de gaz, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression du gaz) et la cuisinière à gaz sont compatibles.

2. Si vous devez utiliser cet appareil avec un autre type de gaz à l'avenir, vous devez consulter un agent de service agréé pour connaître la procédure de conversion.
3. Les cuisinières à gaz sont conçues pour être utilisées avec du gaz GPL&NG.
4. Branchez toujours votre cuisinière à gaz sur un détendeur NF de pression exclusif.  
L'absence de détendeur NF de pression peut provoquer un excès de pression et des fuites de gaz. Vérifiez toujours la période de validité du détendeur NF de pression.
5. Remplacez le tuyau s'il est usé ou endommagé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué ou plié. Il est recommandé de changer le tuyau dans un délai d'un an à compter de la date de fabrication ou lorsque les réglementations nationales l'exigent.
6. Les détendeurs NF de pression doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays où ils sont installés. Ces réglementations peuvent être obtenues auprès du revendeur d'articles de gaz le plus proche. Se référer à la date technique. Il est strictement interdit d'utiliser une pression réglable. La durée de vie

du détendeur NF est d'environ 10 ans. Il est recommandé de changer le détendeur NF dans un délai de 5 ans à compter de la date de fabrication ou lorsque les réglementations nationales l'exigent.

7. Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifiez que les données reportées sur l'étiquette appliquée au dos de la cuisinière sont compatibles avec votre réseau de distribution de gaz.

Cette cuisinière est livrée en G30/G31.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être atteignables et visibles sur toute leur longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est interdit pour les nouvelles installations au propane.

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé.

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur.

Le raccordement sera fait conformément à la norme EN 30-1-1 selon le pays de destination et aux réglementations spécifiques de chaque pays.

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil. L'extrémité de la cuisinière est de type fileté (G1/2).

Le tableau ci-dessous répertorie les types de tubes et tuyaux flexibles utilisés sur les installations de gaz en France :

Type de gaz	Type de raccordement	Norme applicable	Durée de vie (année)	Utilisation				Marquage CE - RPC	Marque NF
				Appareils de chauffage, de production eau chaude, foyers/incerts	Appareils de cuisson				
					Encastrés	libres			
					Installation existante (3)	Installation neuve (4)			
Gaz de réseaux (1)	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	NF D 36-103	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc non armés	NF D 36-100	5	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X
GPL en récipients (2)	Tubes souples avec colliers de serrage	XP D 36-110	5	non	non	Oui (5)	Oui (5)		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	XP D 36-112	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X

1) : gaz naturel ou propane distribués en réseau

2) : butane ou propane distribués par bouteille ou citerne individuelle

3) : ou modifiée sans remplacement du robinet de commande d'appareils

4) : ou modifiée avec remplacement du robinet de commande d'appareils

5) : interdit pour les nouvelles installations en propane

8. Si possible, installez la bouteille de gaz à l'extérieur de la cuisine, dans un endroit protégé et aéré.
9. Utilisez un tuyau métallique de 1/2 pour le raccordement à la cuisinière à gaz.
10. N'utilisez un tuyau en plastique que lorsque celui-ci ne passe pas à l'arrière de la cuisinière à gaz.

## REMARQUE :

1. Le raccordement de la cuisinière à gaz au système d'alimentation en gaz doit être effectué uniquement par un personnel autorisé et qualifié.
2. Un raccordement non professionnel du système d'alimentation en gaz peut provoquer une explosion ou un empoisonnement !
3. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant des installations réalisées des personnes non autorisées.
4. Avant de raccorder l'appareil au système d'alimentation en gaz, assurez-vous que la vanne de régulation de pression est fermée, sinon cela crée un risque d'explosion !
5. Le tuyau de gaz ne doit pas être pincé, plié, bloqué ou entrer en contact avec la surface de la cuisinière à gaz.
6. Si le tuyau de gaz est endommagé veuillez le remplacer à temps, car cela pourrait provoquer une explosion.

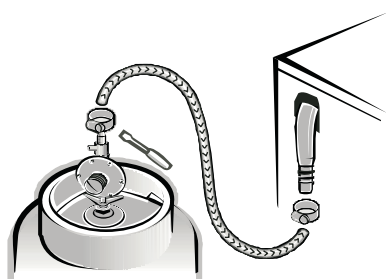
## **Étapes de raccordement de la bouteille de gaz**

Vérifiez toujours la période de validité du régulateur de pression.



Le tuyau et le régulateur doivent être remplacés tous les 5 ans ou lorsqu'ils sont cassés.

1. Placez le collier métallique sur l'extrémité du tuyau.
2. Reliez le tuyau à l'entrée du four et serrez le collier.
3. Placez l'autre collier sur l'extrémité opposée du tuyau, raccordez-le au régulateur de pression et serrez le collier.
4. Boulonnez soigneusement le régulateur de pression à la bouteille de gaz.
5. Une fois l'installation terminée, utilisez du savon ou de la mousse détergente liquide pour vérifier s'il y a une fuite de gaz.



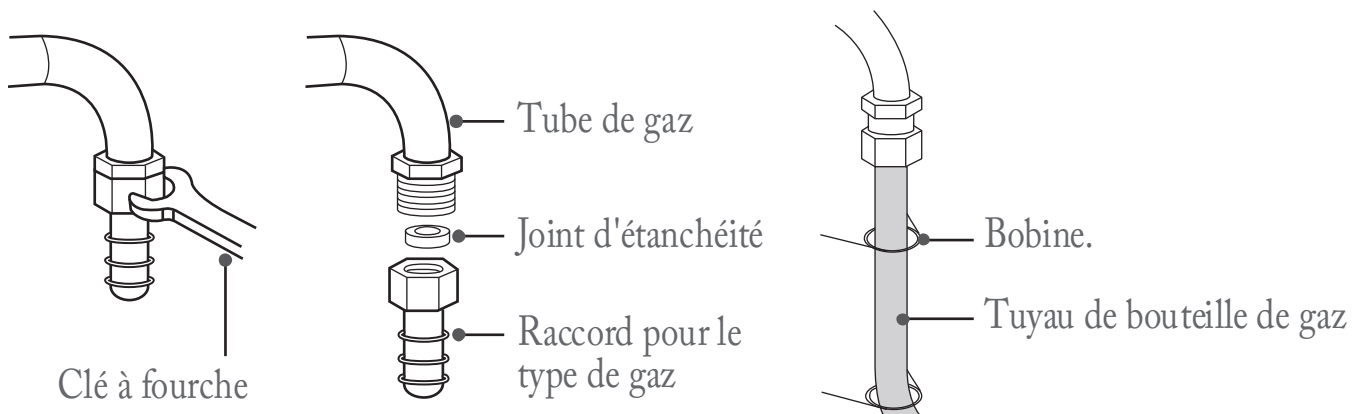
## Remplacement du raccord de gaz Étapes de l'opération:

Si la bouteille de gaz est placée sur le côté gauche de la machine, veuillez sélectionner le connecteur situé sur le côté gauche de l'arrière de la machine, les étapes d'opération sont les suivantes:

1. Démonter avec une clé le raccord pour type de gaz du tube de gaz principal.
2. Verrouiller fermement un raccord pour type de gaz remplaçable sur le tube de gaz principal.

Avertissement :

Veuillez faire passer le tuyau de bouteille de gaz à travers la bobine pour éviter qu'il n'entre en contact avec la plaque arrière de la cavité. Il s'agit d'éviter les incendies ou les accidents.

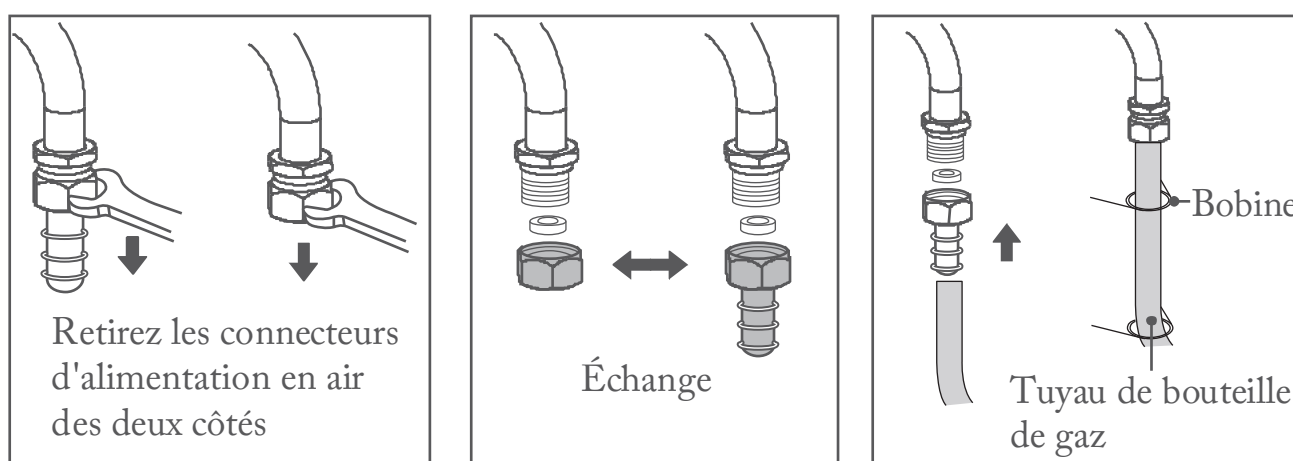


## Joint de remplacement et bouchon de tuyau

Si la bouteille de gaz est placée sur le côté droit de la machine, veuillez sélectionner le connecteur situé sur le côté droit de l'arrière de la machine, les étapes d'opération sont les suivantes:

1. Retirez respectivement le connecteur d'admission d'air et le bouchon de tuyau.
2. Verrouillez respectivement le joint d'admission d'air et le bouchon de tuyau avec une force ne dépassant pas  $8 \pm 1$  N.M. Après le verrouillage, il est nécessaire de tester l'étanchéité à l'air avec de l'eau savonneuse pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air avant une utilisation normale.

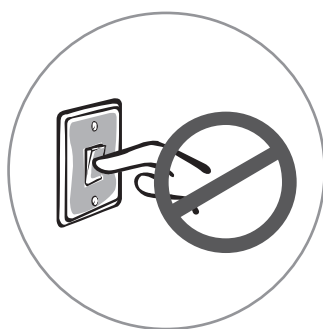
Remarque: Il doit être installé par un personnel après-vente professionnel.



## Précaution en cas de fuite de gaz

Lorsqu'une odeur de gaz se dégage à l'intérieur de la maison, prenez immédiatement les mesures suivantes :

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz ainsi que tous les boutons de commande.
2. N'allumez aucune flamme.
3. N'utilisez pas d'appareils électriques ou d'interrupteurs d'alimentation, tels que des téléphones portables, des hottes de cuisine, des boutons d'alimentation, etc.
4. Ouvrez les fenêtres pour permettre aux gaz inflammables de se dissiper.
5. Sortez et contactez votre service d'incendie local et votre fournisseur de bouteilles de gaz pour obtenir de l'aide.

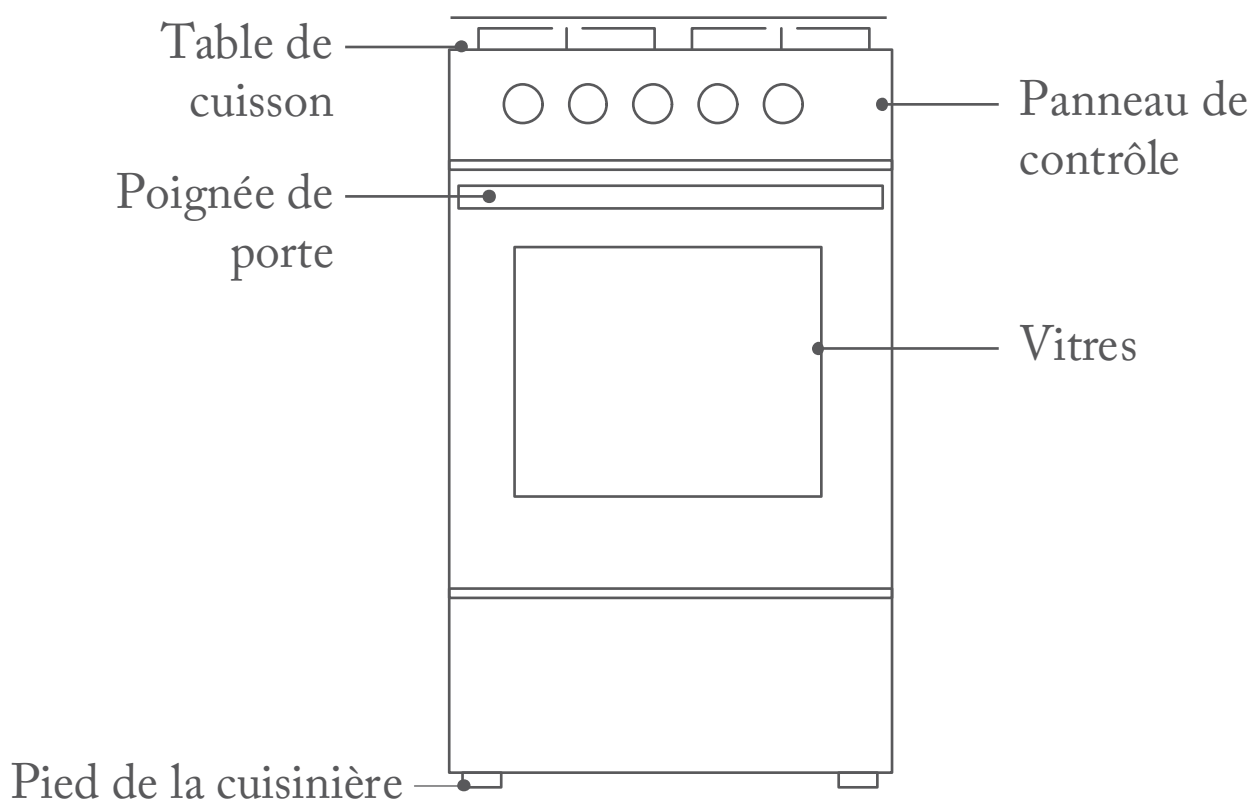


## PRÉSENTATION DU PRODUIT

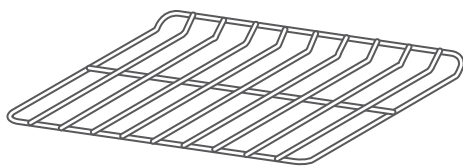
### Présentation du produit

En cas de différence entre l'appareil et les images de ce manuel, le produit prévaudra.

### Cuisinière à gaz

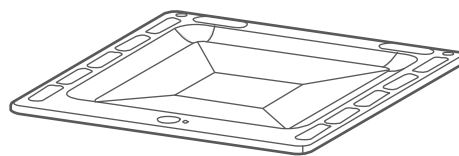


### Accessoires



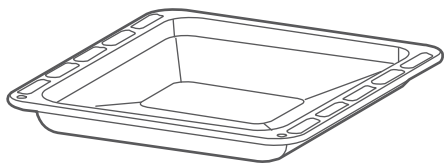
#### Grille de grill

Placer des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur ou des grillades

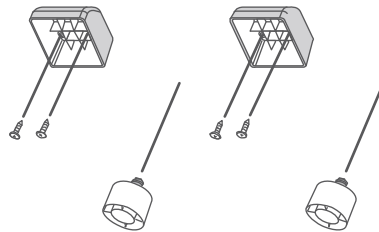


#### Lèchefrite

Pour recevoir de la graisse ou des résidus alimentaires



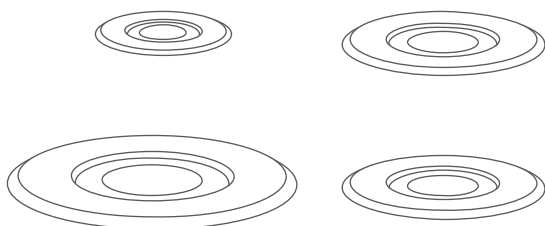
**Plateau de grill**  
Pour cuisiner de plus  
grandes portions d'aliments



4 vis  
4 pieds de four



Chaîne anti-basculement



4 couvercles de brûleurs



2 supports du bac



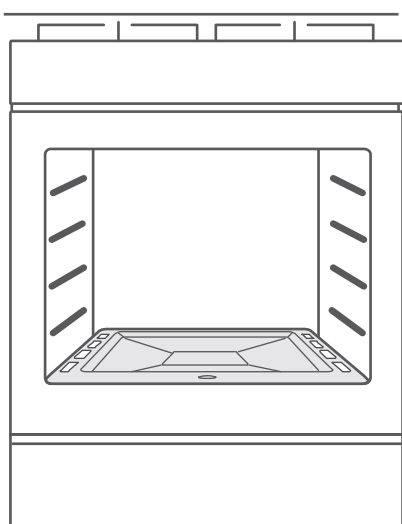
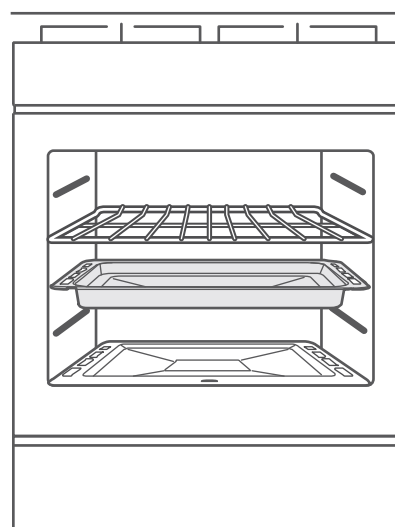
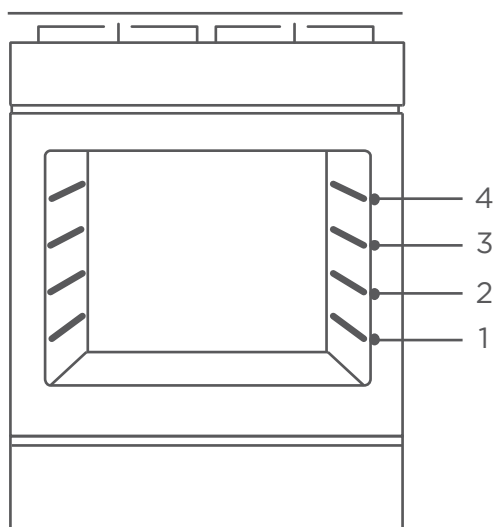
4 pulvérisateurs



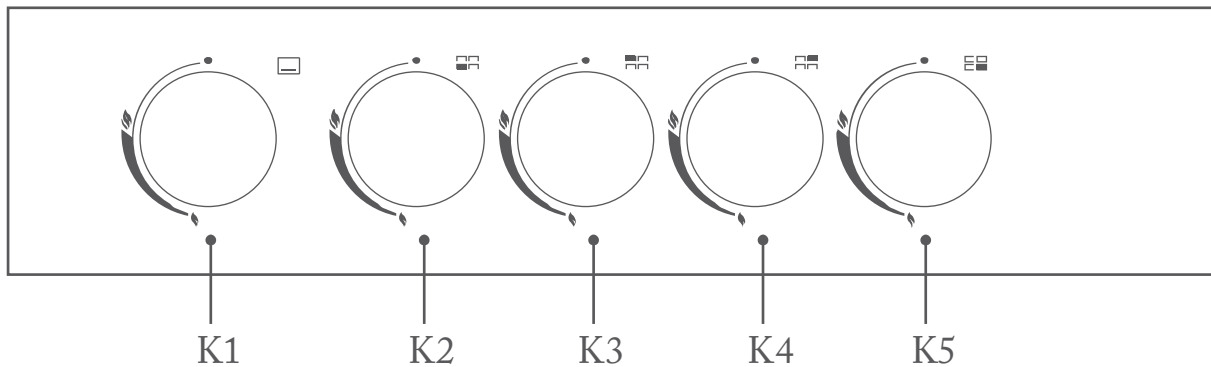
5 injecteurs

## Utilisation des accessoires

Il est recommandé de placer la lèchefrite ou la grille sur 2 ou 3 niveaux.







## Panneau de contrôle



bouton K1 : Contrôle le brûleur du four.

bouton K2-K5 : Contrôle le brûleur de la table de cuisson.

 Brûleur de four	Tournez le bouton K1 vers la gauche pour allumer le brûleur en bas du four, et tournez le bouton K1 vers la droite pour allumer le brûleur en haut du four.
 Emplacement du brûleur de la table de cuisson	Emplacement du brûleur de la table de cuisson
 Arrêt	Brûleur en position éteint.
 Puissance de feu	Plus l'icône est grande, plus la température est élevée.



## **Première utilisation**

1. Retirez toutes les pièces du four avant de l'utiliser. Notamment : Grille à griller, plaque à griller, mousse, etc.
2. Fenêtres et hotte aspirante.
3. Allumez le brûleur du four, réglez la puissance de feu maximale.

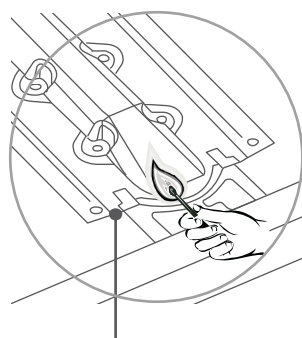
Cela permet d'enlever le revêtement anticorrosion sur le brûleur du four. Les odeurs ou les fumées piquantes générées pendant le processus sont normales.

## **Méthode d'allumage**

Le temps d'allumage ne doit pas dépasser 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, arrêtez le processus d'allumage, ouvrez la fenêtre et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

## Allumage manuel

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande pour le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance de feu maximale, placez l'allumeur allumé près du trou rond du brûleur inférieur pour allumer le brûleur inférieur, puis relâchez le bouton de commande.
2. Pour allumer un brûleur de table de cuisson, placez l'allumeur allumé près du brûleur de table de cuisson.



Brûleur inférieur de  
la cavité

## Étapes de cuisson

1. Une fois les brûleurs du four allumés, fermez doucement la porte, tournez le bouton de commande sur la température la plus élevée et préchauffez pendant 7 à 12 minutes.
2. Une fois le préchauffage terminé, placez les ingrédients dans le four, fermez doucement la porte et tournez le bouton pour régler la température.
3. Placez une casserole de taille appropriée sur la grille, allumez la table de cuisson et réglez la température.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de commande sur « Arrêt » et fermez le robinet de la bouteille de gaz.

## CONSEILS

1. Veuillez ne pas cuire d'aliments directement sur la lèchefrite située au fond du four.

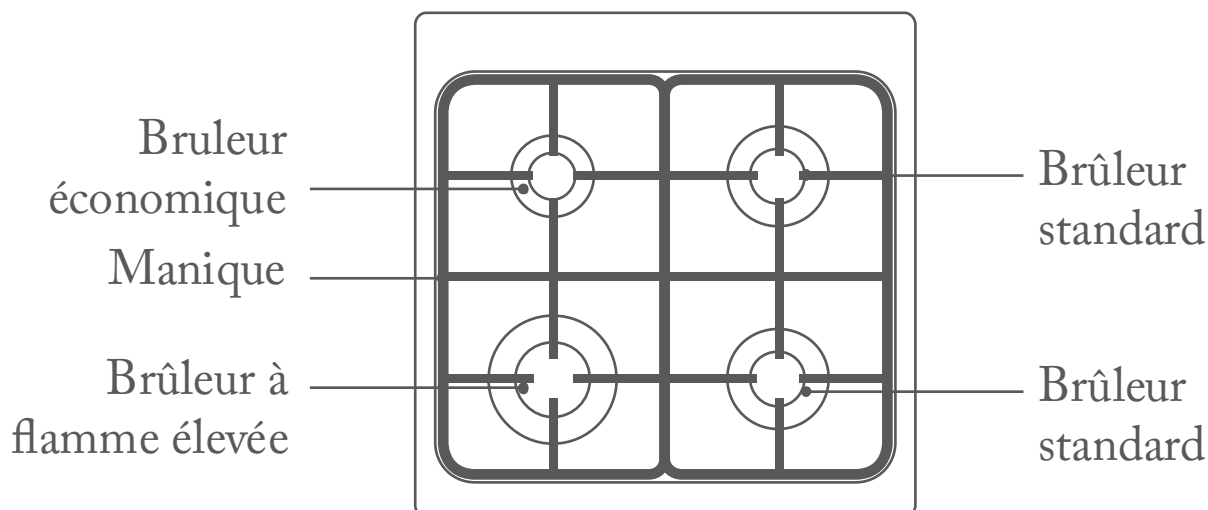
## **Protection contre l'embraselement**

Votre cuisinière à gaz est équipée d'une protection contre l'extinction de la flamme. Lorsque la flamme est accidentellement éteinte, la cuisinière à gaz coupe automatiquement l'alimentation en gaz.

## **Prudence**

1. Évitez de fermer la porte avec trop de force, sinon la flamme pourrait s'éteindre en raison du saut de pression à l'intérieur de la cavité.
2. Après la cuisson, portez des gants résistants à la chaleur avant de faire sortie les aliments et les accessoires.
3. Ne placez jamais de vêtements ou d'objets inflammables à proximité du brûleur.
4. Évitez de ranger dans le four des ustensiles, surtout s'ils contiennent des résidus ou une grande quantité d'huile ou de graisse.
5. Évitez de toucher les surfaces en verre et les accessoires internes du four lorsqu'il est en marche.
6. Gardez les enfants hors de la cuisine lorsque vous utilisez votre cuisinière à gaz.
7. Ne placez aucun objet sur la porte du four.

## Tables de cuisson



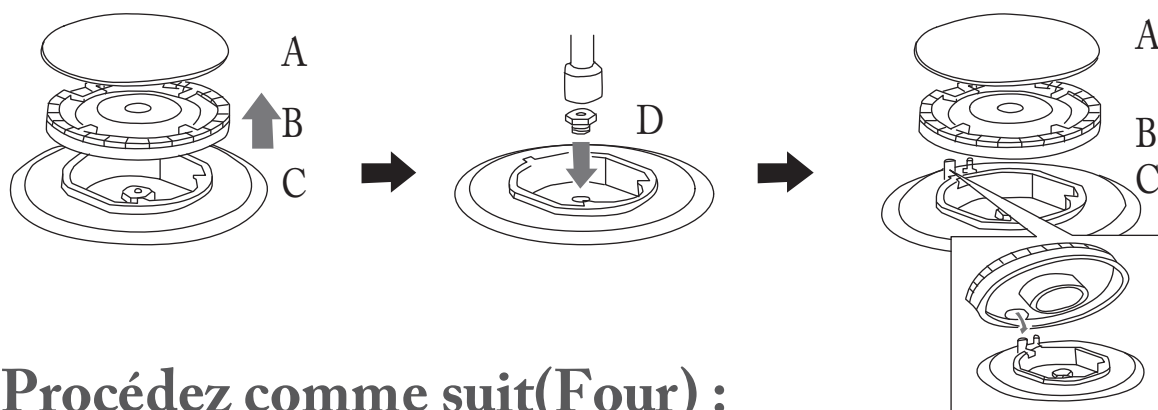
Type de brûleur à gaz	Diamètre des brûleurs à gaz	Diamètre de la casserole
Brûleur à flamme élevée	24-26 cm	20-23 cm
Brûleur standard	16-20 cm	12-20 cm
Brûleur économique	10-14 cm	8-16 cm

## Remplacer l'injecteur

### Procédez comme suit (Brûleurs) :

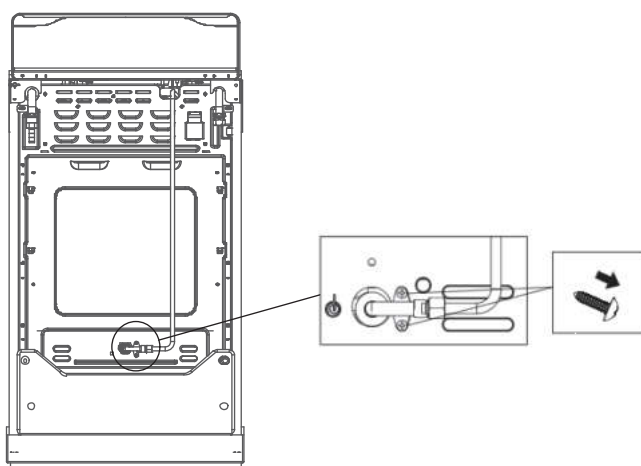
1. Retirer les supports de la casserole.
2. Retirer les couvercles (A) et les pulvérisateurs (B) des brûleurs (C).
3. Retirer l'injecteur (D) et la remplacer par un injecteur adaptée au nouveau type de gaz (voir la section " Tableau général des injecteurs").
4. Remplacer l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu d'injecteurs.

5. Placer chaque pulvérisateur (B) sur le brûleur (C).
6. Positionner le chapeau de brûleur correspondant (A) exactement sur le dessus du gobelet.
7. Remettre en place les supports du bac.



### Procédez comme suit(Four) :

1. Débranchez l'interrupteur d'alimentation, dévissez les vis de la plaque arrière du four et retirez la plaque arrière.
2. Desserrer la vis située sur la partie avant du brûleur du four et tirez-la légèrement vers le haut.
3. Dévisser l'injecteur et remplacez-la par un injecteur adaptée au nouveau type de gaz.
4. Pour le remontage, suivre les instructions dans l'ordre inverse.



## Ajuster le débit du corps de vanne

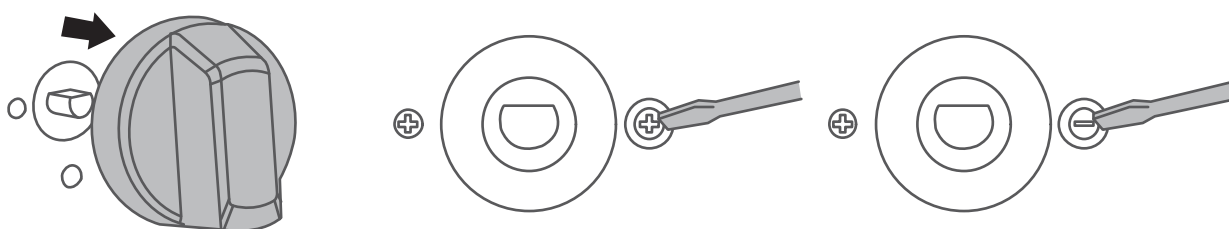
Lorsque des buses avec des sources d'air différentes sont remplacées, il est nécessaire d'ajuster le débit de position de flamme minimale du corps de vanne. Les étapes de l'opération sont les suivantes:

01. Retirez tous les boutons.

02. Dévissez la vis droite.

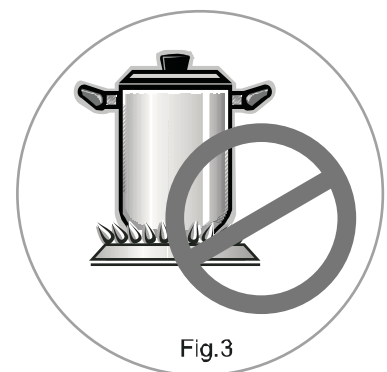
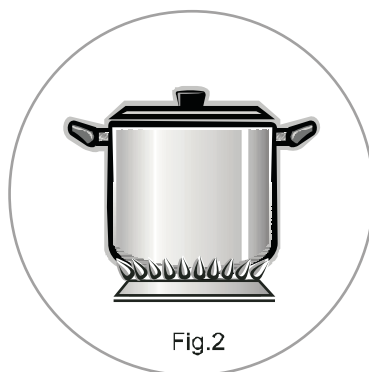
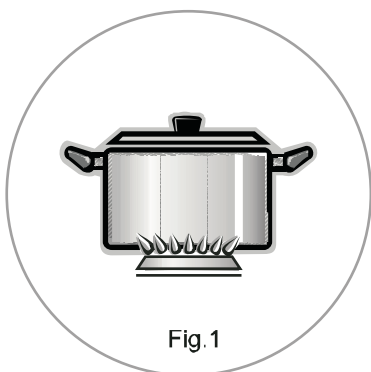
03. Ajustez le corps de la vanne avec un tournevis.

Remarque: Le tournevis doit être coincé sur la vis de réglage du corps de la vanne, et le débit augmentera dans le sens antihoraire et diminuera dans le sens horaire. Lors du réglage de la flamme, il doit être réglé à la position de flamme minimale et lentement. La hauteur de flamme minimale est d'environ 4 mm et la vanne d'aspiration du thermocouple peut être maintenue.



## Recommandations importantes

L'utilisateur doit éviter d'utiliser sur la plaque chauffante un récipient de cuisson dont les bords dépassent la plaque. Afin d'optimiser la consommation de gaz, il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre adapté à la taille des brûleurs (fig.1 et 2). Ce qui empêche la flamme de brûler à l'air libre (fig.3). Il est conseillé de réduire la flamme dès que le liquide commence à bouillir et de maintenir la flamme au minimum nécessaire pour maintenir l'ébullition. Assurez-vous qu'il la pièce où la cuisinière est installée est bien ventilée. Pour un allumage plus facile, allumez le brûleur avant de placer la casserole sur la grille.





## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage ou l'entretien, assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt, que la vanne de la bouteille de gaz est fermée et, si votre modèle est équipé d'un moteur, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée.
2. Après la cuisson, patientez que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer. Ne pas nettoyer votre appareil entraîne la détérioration de sa surface, ce qui peut affecter sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.
3. Les ustensiles de cuisine (tels que : la grille du gril, la lèchefrite, le plateau du gril, etc.) ne doivent pas être lavés directement à l'eau froide, mais à l'eau tiède.
4. Nettoyer la surface du produit avec un chiffon doux, un chiffon chaud savonneux et une solution d'eau chaude savonneuse (1 litre d'eau, 2 mesurette).

5. Pour le nettoyage du panneau de commande et de la table de cuisson, il est recommandé de les essuyer avec un essuie-tout sec imbibé d'une solution d'eau savonneuse, puis de sécher avec un chiffon doux et propre ou un essuie-tout sec.

### REMARQUE :

1. Nettoyez la cuisinière à gaz en évitant de laisser pénétrer des résidus alimentaires ou des gouttelettes d'huile dans les trous ronds du brûleur.
2. Gardez toujours votre cuisinière à gaz propre.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques ou fortement abrasifs.
4. N'utilisez pas d'objets durs tels que des brosses métalliques pour essuyer l'appareil.

## Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

À des fins de nettoyage et pour retirer les panneaux de porte, vous pouvez détacher la porte de l'appareil. Il y a un levier de verrouillage sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est fixée en place. Elle ne peut pas être détachée.

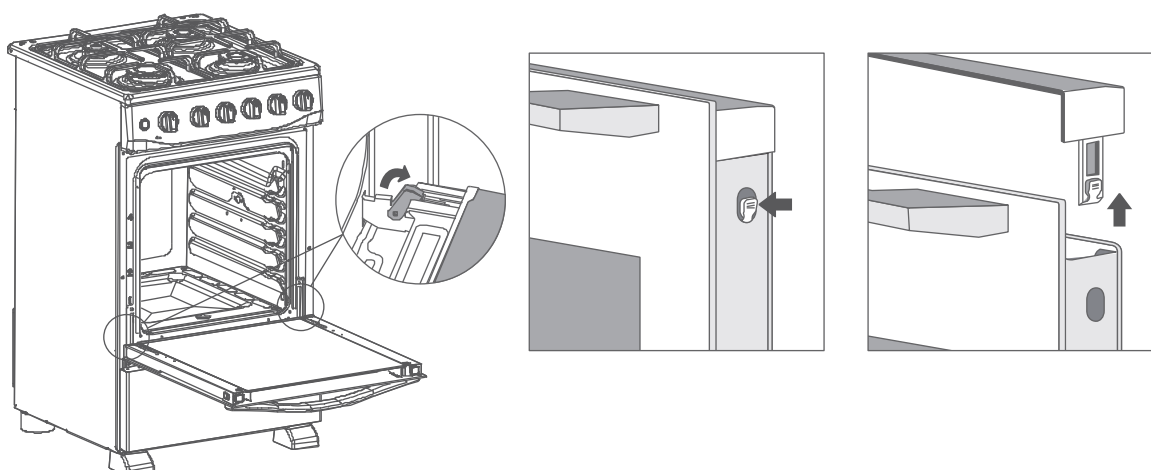
Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se refermer.

### **Attention**

1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous pouvez être piégé. Gardez vos mains loin des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lors du détachement de la porte de l'appareil, complètement ouverts.

## **Retrait et installation de la porte du four**

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte sur le côté gauche et droit, et tirez-la vers le haut.
5. L'insert en plastique dans le couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement enlevées afin que vous puissiez continuer le nettoyage.  
Une fois le nettoyage de la porte de l'appareil terminé, remplacez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche .  
clairement en place.



## REMARQUE

Réattachez la porte de l'appareil dans l'ordre inverse de la suppression.

## PARAMÈTRES TECHNIQUES

Type de gaz	GPL (G30/G31) /GN (G20/G25)												
Catégorie de gaz	II 2E+3+												
Pression du gaz	G30 à (28-30) mbar, G31 à 37 mbar <input checked="" type="checkbox"/> G20 à 20 mbar,G25 à 25 mbar <input type="checkbox"/>												
Puissance de la table de cuisson (kW)	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>C</td> <td>A: 1,1</td> <td>C: 1,85</td> <td>/ A:1,0</td> <td>C:1,75</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>D</td> <td>B: 2,9</td> <td>D: 1,85</td> <td>/ B:3,0</td> <td>D:1,75</td> </tr> </table>	A	C	A: 1,1	C: 1,85	/ A:1,0	C:1,75	B	D	B: 2,9	D: 1,85	/ B:3,0	D:1,75
A	C	A: 1,1	C: 1,85	/ A:1,0	C:1,75								
B	D	B: 2,9	D: 1,85	/ B:3,0	D:1,75								
Puissance du four (kW)	2,6 kW												
Apport calorifique total	GPL: 10.3kW (750 g/h) / GN: 10.1kW (959.5 l/h)												
Pays de destination	FR France												

### Table d'injecteurs

	GPL <input checked="" type="checkbox"/> G30/G31 28-30/37 mbar	GN <input type="checkbox"/> G20/G25 20/25 mbar
<b>Grand brûleur (brûleur à puissance élevée)</b>		
Diamètre de l'injecteur (mm)	0,85	1,30
Puissance nominale (kW)	2,9	3,0
Consommation	211 g/h	285 l/h
<b>Brûleur moyen (brûleur standard)</b>		
Diamètre de l'injecteur (mm)	0,68	0,97
Puissance nominale (kW)	1,85	1,75
Consommation	135 g/h	166 l/h
<b>Petit brûleur (brûleur économique)</b>		
Diamètre de l'injecteur (mm)	0,53	0,72
Puissance nominale (kW)	1,1	1,0
Consommation	80 g/h	95 l/h
<b>Brûleur du four</b>		
Diamètre de l'injecteur (mm)	0,76	1,14
Puissance nominale (kW)	2,6	2,6
Consommation	189 g/h	247 l/h

GN = gaz naturel GPL = gaz de pétrole liquéfié

## Annexe tableau d'essai 7 : Utilisation rationnelle de l'énergie

4.1 (EN 30-2-1)	Caractéristiques de performance des brûleurs non couverts		
Identification du modèle	CG505024BK & CG505024W		
Type de plaque de cuisson	GAS		
Nombre de brûleurs à gaz	5		
Catégorie	I <sub>3+(28-30/37)</sub> , I <sub>3B/P(30)</sub>		
Type de gaz	G30		
Pression du gaz (mbar)	29,0		
Position du brûleur,	Brûleur rapide	1 <sup>er</sup> Brûleur semi rapide	2 <sup>ème</sup> Brûleur semi rapide
Efficacité du brûleur, brûleur à gaz EE	62,25%	58,17%	59,02%
Verdict (Autorisé : $\eta \geq 52$ %)	Réussi	Réussi	Réussi
L'efficacité des plaques de cuisson au gaz Plaque de cuisson au gaz EE	59,81%		
Catégorie	I <sub>2H(20)</sub> , I <sub>2E(20)</sub> , I <sub>2E+</sub>		
Type de gaz	G20		
Pression du gaz (mbar)	20,0		
Position du brûleur,	Brûleur rapide	1 <sup>er</sup> Brûleur semi rapide	2 <sup>ème</sup> Brûleur semi rapide
Efficacité du brûleur, brûleur à gaz EE	58,49%	60,62%	57,88%
L'efficacité des plaques de cuisson au gaz Plaque de cuisson au gaz EE	59,00%		

## DÉPANNAGE

Si le problème persiste ou si d'autres problèmes surviennent, veuillez contacter le service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne se met pas en marche après le démarrage	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four
La nourriture n'est pas assez cuite	Réduisez la température	Régler une température adéquate
	Les aliments sont placés sur le mauvais nombre de couches	Ajuster la position des couches
	La nourriture est trop grosse ou trop épaisse	Réduisez la taille des portions et augmentez le temps de cuisson
Dégage une odeur âcre	Dégage une odeur âcre	Phénomène normal
Bruit	Expansion du métal due à la chaleur	Phénomène normal



Le brûleur n'allume pas	Le robinet de la bouteille de gaz n'est pas ouvert	Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz
	Il n'y a plus de gaz inflammable dans la bouteille de gaz	Remplacez la bouteille à gaz
	Il y a des résidus ou des gouttelettes d'huile sur le brûleur	Nettoyez les résidus ou la graisse sur les brûleurs
	Le brûleur est endommagé	Contactez le service après-vente
Flamme irrégulière ou flammes multicolores	Les trous du brûleur sont bouchés ou de la graisse brûle	Nettoyez les résidus ou la graisse sur les brûleurs

## RECYCLAGE DU PRODUIT



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.



Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : [www.conforama.fr](http://www.conforama.fr)

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante :  
<https://sav-client.conforama.fr>

09 69 32 05 05



*Séparez les éléments avant de trier*

Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage: 10 ans.

# INSTRUCTION MANUAL

CG505024W

CG505024BK

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

## CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	2
PRODUCT INSTALLATION .....	12
PRODUCT INTRODUCTION .....	24
CLEANING AND MAINTENANCE .....	36
TECHNICAL PARAMETER .....	40
TROUBLESHOOTING .....	42
PRODUCT RECYCLING .....	44

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. We recommend to have your appliance installed by a qualified professional. We draw your attention to the fact that gas connection must be done in accordance with the instructions in this manual. Otherwise, there might be risks of explosion, fire and poisoning.
2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
3. The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
4. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.
5. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- 6 The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
7. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation
8. CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
9. CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away.
10. CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.
11. An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.

12. CAUTION: In case the glass surface breaks:
  - Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - Do not touch the appliance surface,
  - Do not use the appliance.
13. Do not operate the product if it is defective or has any visible damagey.
14. Keep children away from the oven.
15. The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
16. The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance(eg. for heating the room)constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
17. This appliance can be used as class1(insulated) or class 2-subclass1 (recessed between 2 cupboards).

18. Make sure that the power supply cables of other appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
19. The openings used for the ventilation and dispersion of the heat must never be covered.
20. Do not use flammable liquids ( alcohol, petrol, etc...) near the appliance while in use.
21. Do not place flammable material in the storage compartment or in the oven. It can cause fire.
22. Always make sure the knobs are in the off position when the appliance is not in use.
23. If you don't use the gas cooker for a long time, please disconnect the gas supply .
24. Do not perform any cleaning or maintenance work without having the appliance disconnected from the gas .  
Never wash down the product with water.
25. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact assistance.
26. Do not put heavy objects on the open oven door.



27. Do not let the children play with the appliance.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
29. Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
30. Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven, as the heat accumulation might damage the bottom of the oven.
31. Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters etc.
32. Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

33. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

34. **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

35. **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

36. **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated.

Turn off all the burners before shutting the lid.

37. **CAUTION:** You must grill with close the door.

38. Do not modify the specifications and characteristics of your gas stove.

39. To avoid any accident, before repairing or cleaning or replacing parts, please close the control knob and gas cylinder valve, and if it is a model with a power cord, you also need to unplug the power plug.
40. Do not use cooking vessels on the hob that overlap its edges.
41. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
42. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.
43. The burner flame must be regular. Avoid any air draft. If the flame shows abnormality, clean the burner. Should the abnormality continue, contact the after-sales service.
44. If you are using an electric appliance next to the cooker, make sure the power cord of this appliance will not get in contact with a hot surface of the cooker, and ensure it does not get trapped in the oven door.

45. Do not store cleaning products or flammable products in the drawer or next to the cooker.
46. Replace the gas pipe a bit before the expiry date mentioned on it.
47. **WARNING:** To avoid any risk (furniture, real estate, injury...), the installation, connections (water, gas, electricity, evacuation depending on the model), servicing and maintenance of your appliance shall be done by a qualified professional.
48. **WARNING:** To avoid damaging the appliance, it must be transported in the operating position with its transport blocks in place.
49. **WARNING:** This appliance is intended for use by adults, for normal domestic use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than the intended one. This will avoid physical injury and material damage.
50. Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.
51. NF gas regulator must be used.

52. **WARNING:** Before cleaning the appliance, check that all control knobs are in the Off position and ensure the appliance has cooled down completely. Only use non-corrosive and non-flammable products from the stores. Any projection of water or steam is prohibited to prevent the risk of electrocution.
53. **WARNING:** To prevent from explosion and fire risk, do not place flammable products or items soiled with flammable products inside, nearby or on the appliance.

## Safety reminding



### **Caution, possibility of tilting**



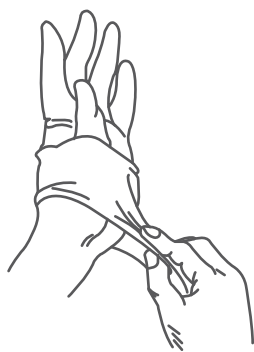
### **Anti-tip restraints**

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.

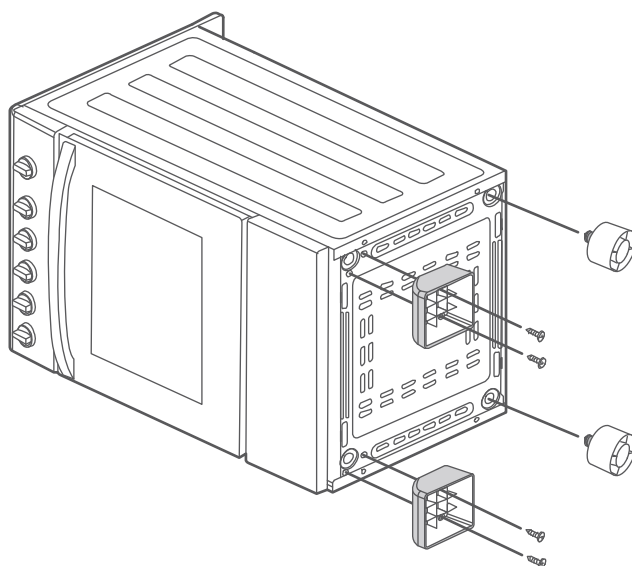
## PRODUCT INSTALLATION

### Stove foot installation

1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.

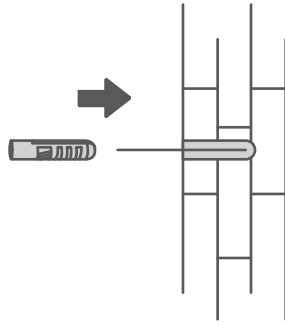


2. The furnace foot is fixed at the bottom of the machine by four screws or rotation.

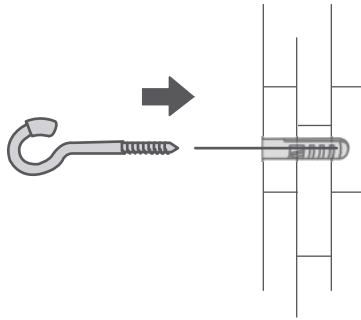


## Anti-tilting chain installation

1. Punch a hole in the appropriate location on the wall behind the unit and drive the pin into the hole.

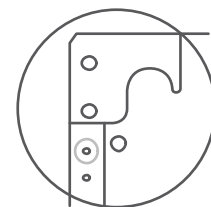
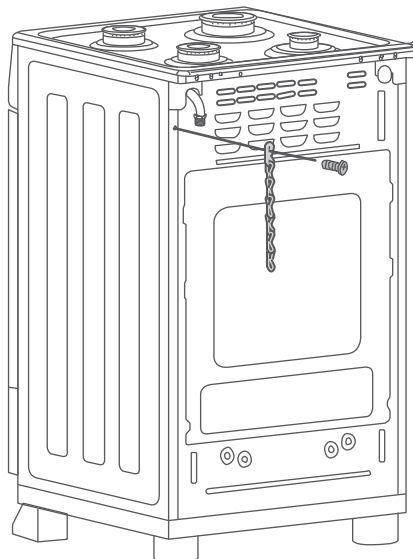


2. Screw the hook type screw into the pin.



3. Hook the end of the chain to the screw and then fix the screw back.

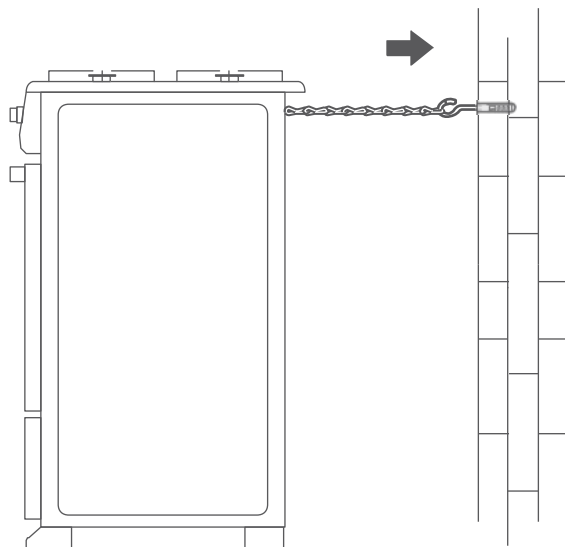
This will secure the chain to the back of the appliance.



Mounting hole

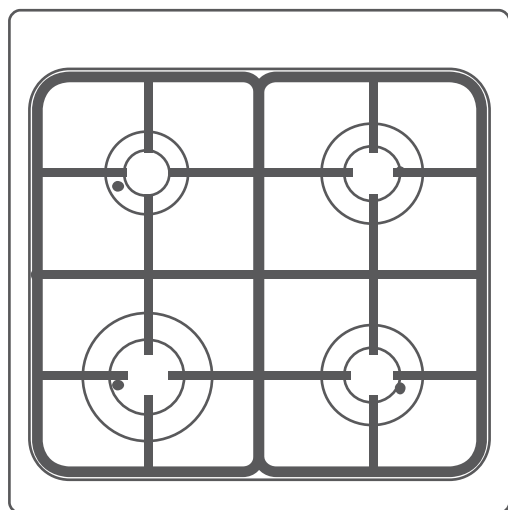


4. Hang the other end of the chain on the hook screw.



## Burner installation

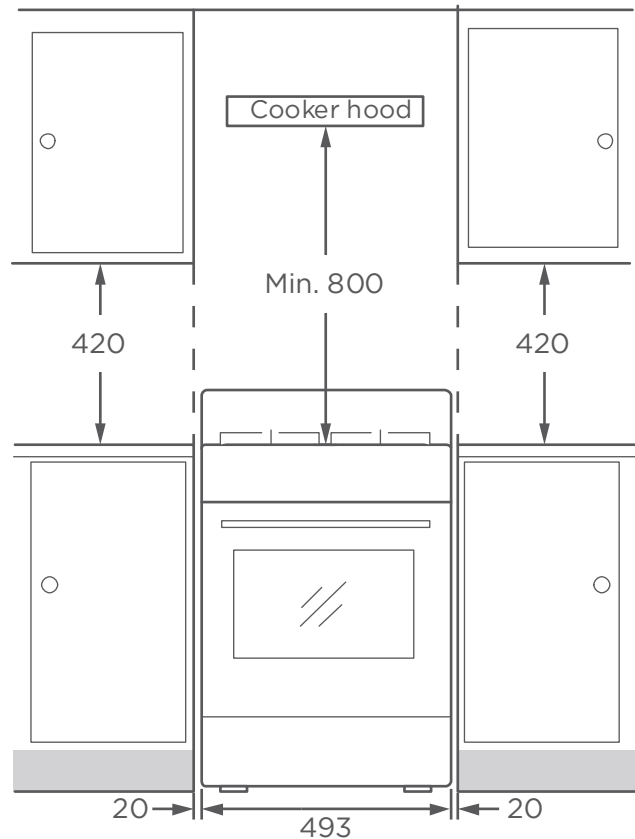
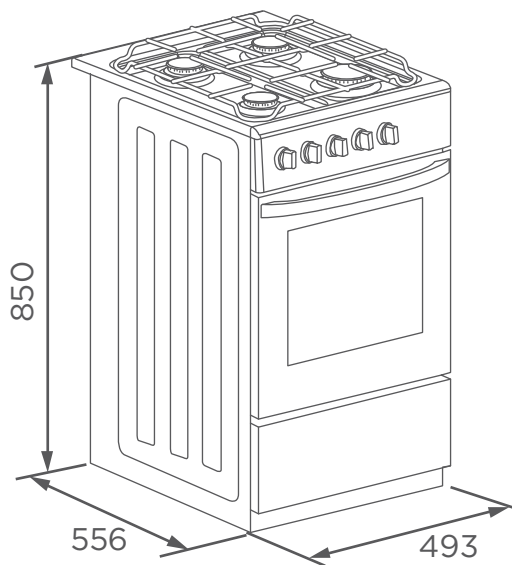
Install 4 burners of corresponding size on the gas cooker. Make sure the burner is above the electrode.



## Installation diagram

1. Please make sure the installation size requirements in the picture below.

2. The cabinet dimension is in mm.
3. The knob type furnace foot can be adjusted in height.



## Installation requirements

1. The use of gas cooker generates heat and humidity, so good ventilation is essential for the safe operation of the appliance. The room in which the gas cooker is installed requires an openable window, equivalent or permanent vent to allow heat or exhaust air to escape directly outside. A gas stove can be installed in a kitchen or bedroom, but it needs enough space. Please do not install it in the following rooms:

Room size	Ventilation opening
smaller than 5m <sup>3</sup>	Min.100cm <sup>2</sup>
5m <sup>3</sup> to 10m <sup>3</sup>	Min.50cm <sup>2</sup>
greater than 10m <sup>3</sup> den	not required
In the cellar or basement	Min.65cm <sup>2</sup>

3. If the gas stove is to be used for an extended period of time, additional ventilation is required, for example by installing a cooker hood.
4. Ventilation should not reduce the good performance of the gas cooker or cut off the gas flame.
5. Adjacent units must be made of non-combustible materials. The front side of the adjacent unit must be able to withstand a temperature of at least 50°C. If the gas hob is installed close to other appliances, the minimum distances specified in the "Installation diagram" must be maintained.
6. An anti-tipping assembly must be installed to prevent damage to the machine during use or cleaning.

**PROHIBIT** ⊘

1. Do not install the gas cooktop on a carpet.
2. Do not install the gas stove next to the refrigerator.
3. Do not install the power socket next to the gas cooker.
4. Do not block the exhaust holes of the gas cooker.

**Gas cylinder connection precautions**

1. Before connecting the gas cylinder, please make sure that the local distribution conditions (gas type and gas pressure) and the gas stove are compatible.
2. If you need to use the product with a different type of gas in the future, you must consult an authorized service agent for the relevant conversion procedure.
3. Gas cooker are designed for use with LPG & NG gas.
4. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator.

5. Worn or damaged hose must be replaced.  
Ensure that the hose is not obstructed, kinked.  
It is recommended that the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions require it.
6. Pressure regulators should comply with current regulations in the country in which they are installed, which may be found at your nearest retailer of gas items.  
Refer to the technical data. It is strictly prohibited to use adjustable pressure. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 5 years of the date of manufacture or the national conditions require it.
7. Always use a PVC hose to work from  $-20^{\circ}\text{C}$  to  $100^{\circ}\text{C}$ . Be sure that hose:
  - No kinks.
  - Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.

8. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
9. Use a 1/2 metallice hose to connect to the gas range.
10. Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.

## NOTE

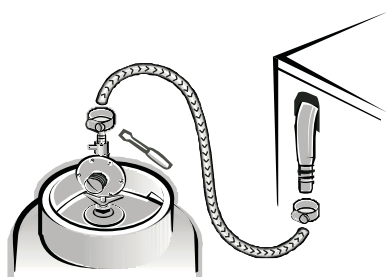
1. The gas cooker should only be connected to the gas supply system by authorized and qualified personnel.
2. Unprofessional connection of the gas supply system may cause explosion or poisoning!
3. The manufacturer is not responsible for damage caused by procedures performed by unauthorized persons.
4. Before connecting the gas supply system, make sure that the pressure regulating valve is closed, otherwise there is a danger of explosion!
5. The gas hose must not be pinched, bent, blocked or contact the surface of the gas cooker.
6. Please replace the damaged gas hose in time, because the damaged gas hose may cause explosion.

## Gas cylinder connection steps

Always check for the validity of the pressure regulator.

Hose and regulator should be replaced every 5 years or when it is broken.

1. Place the metal clamp on the hose end .
2. Connect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
3. Place the other clamp on the oppsite hose end and connect it to the pressure regulator, tighten the clamp.
4. Bolt thee pressure regulator to the gas cylinder carefully.
5. After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.



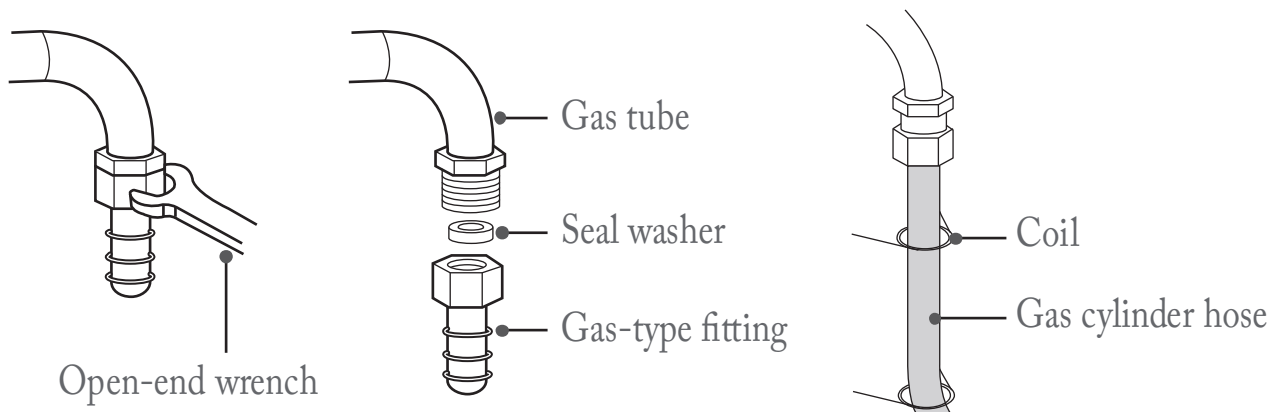
## Replacement of gas-type fitting Steps for operation:

If the gas cylinder is placed on the left side of the machine, please select the connector on the left side of the back of the machine, the operation steps are as follows:

1. Disassemble with a wrench the gas-type fitting from main gas tube.
2. Lock tightly a replaceable gas-type fitting onto the main gas tube.

### WARNING

Please thread the gas cylinder hose through the coil to avoid it contacting with the back plate of the cavity. This is to prevent fire or accident.



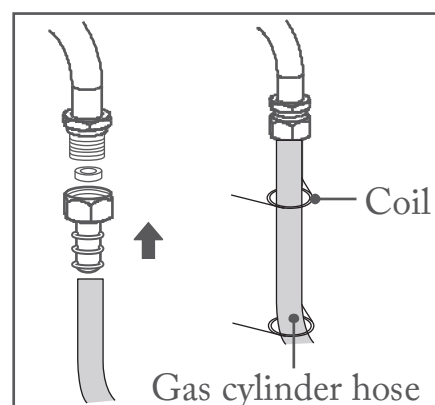
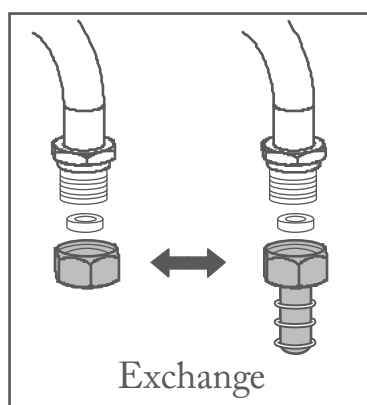
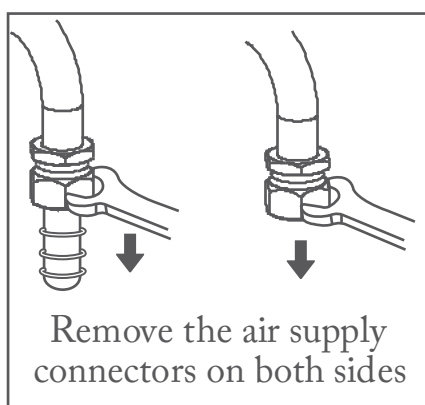


## Replacement joint and pipe plug

If the gas cylinder is placed on the right side of the machine, please select the connector on the right side of the back of the machine, the operation steps are as follows:

1. Remove the air inlet connector and the pipe plug respectively.
2. Lock the air inlet joint and the pipe plug respectively with a force not exceeding  $8\pm 1$  N.M. After locking, it is necessary to test the air tightness with soapy water to ensure that there is no air leakage before normal use.

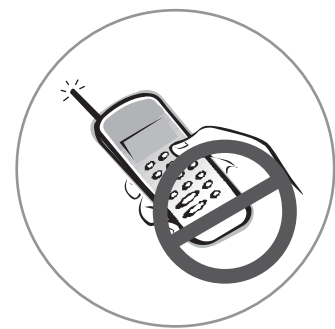
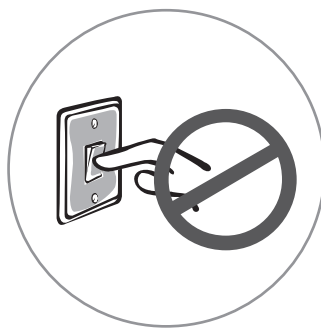
Note: It must be installed by professional after-sales personnel.



## Precaution in case of Gas Leaks

When gas can be smelled inside the house, the following precautions must be observed:

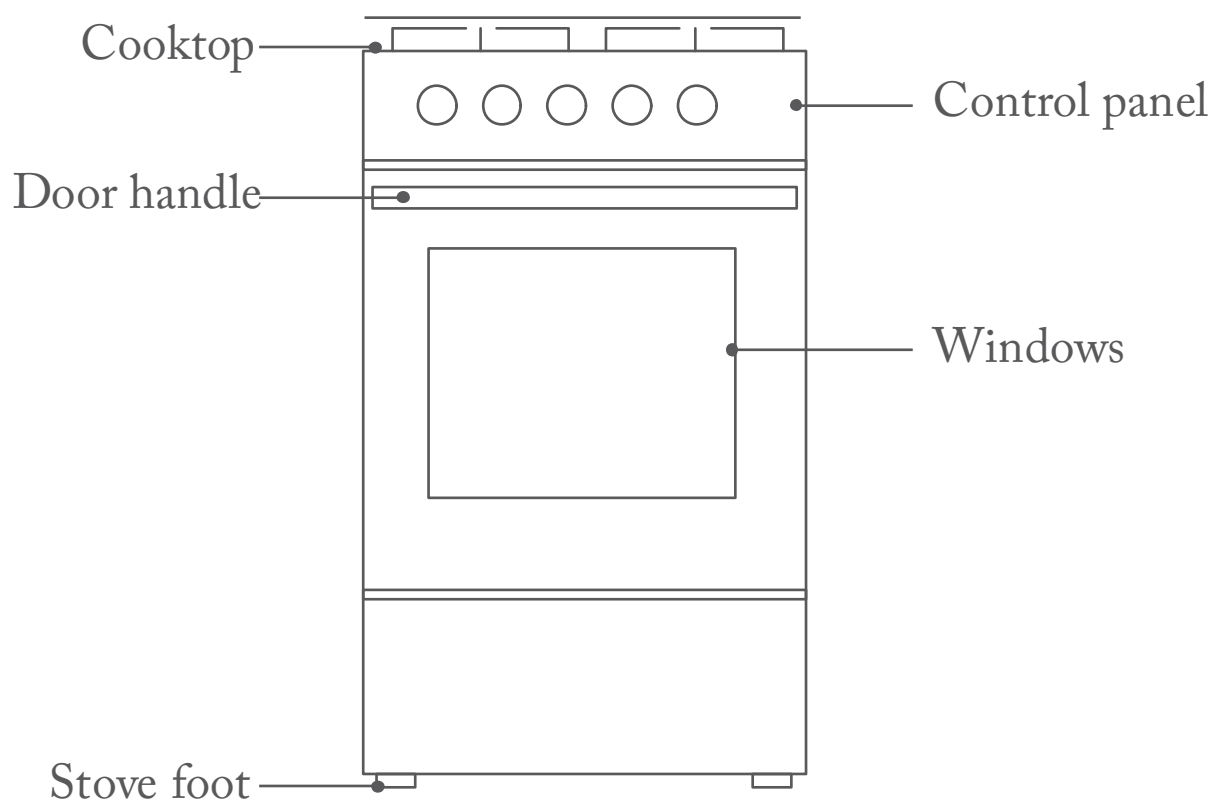
1. Close the gas cylinder valve and all control knobs.
2. Do not light any flames.
3. Do not operate any electrical appliances or power switches, such as cell phones, range hoods, power buttons, etc.
4. Open windows to allow flammable gases to dissipate.
5. Go outside and contact your local fire department and gas cylinder supplier for help.



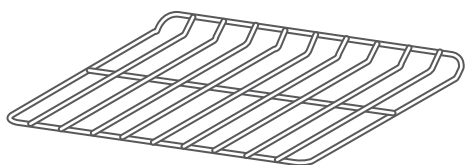
## PRODUCT INTRODUCTION

In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

### Gas cooker

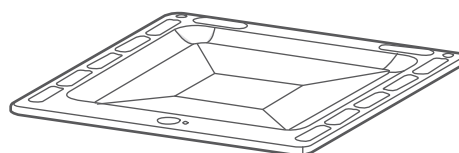


### Accessories



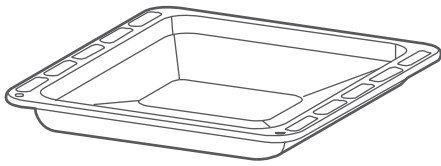
#### Grill rack

Placing heat-resistant cooking utensils or grilling



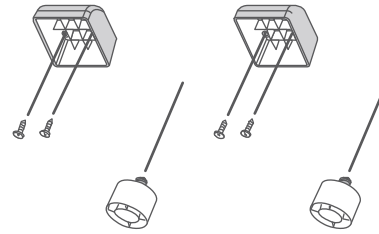
#### Drip pan

Receive food grease or residue



**Grill tray**

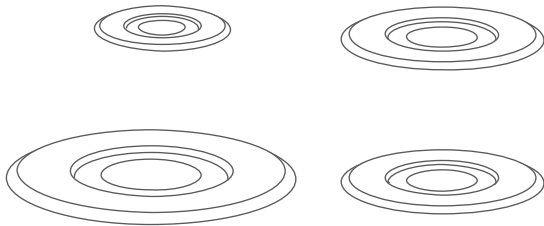
cooking larger portions of food



4 screws  
4 furnace foot



Anti-tilting chain



4 burner lids



2 pan supports



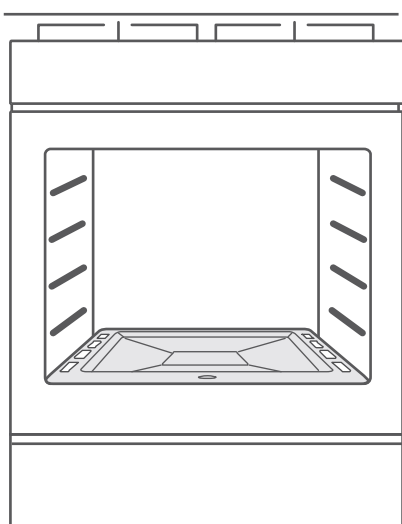
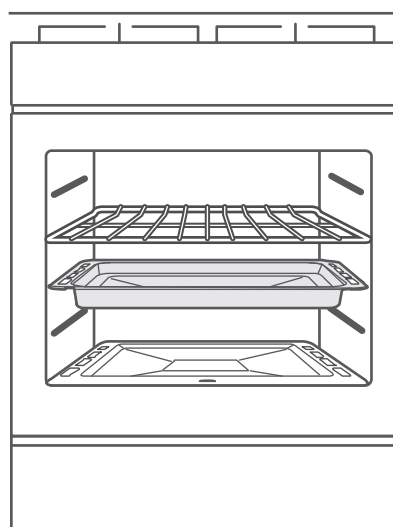
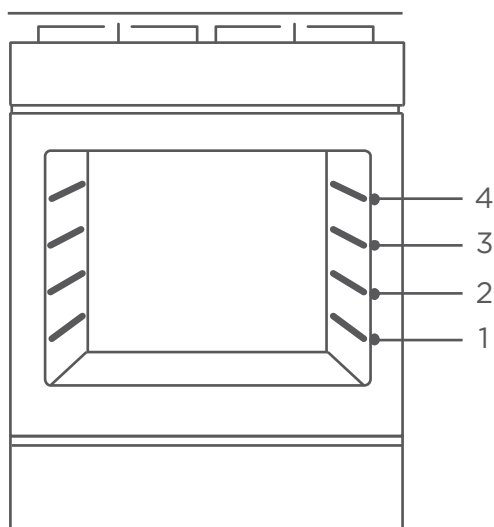
4 burner sprayers



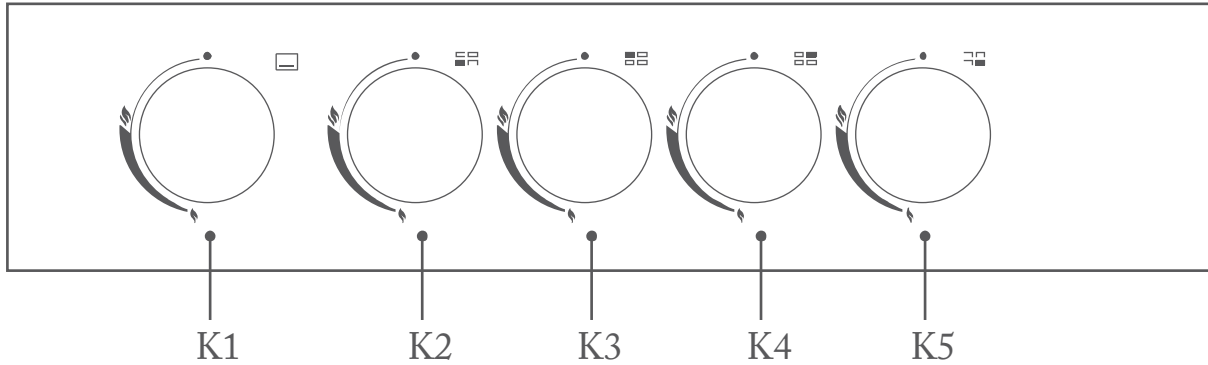
5 injectors

## Accessories use

It is recommended to place the grill tray or grill rack on 2 or 3 levels.







## Control panel



knob K1 : Controls the oven burner.

knob K2-K5: Controls the cooktop burner.

 Oven burner	Turn knob K1 to the left to start the burner at the bottom of the oven.
 Cooktop burner location	Cooktop burner location
 OFF	Burner off position.
 Firepower	The larger the icon, the higher the temperature.

## **First time using**

1. Remove all items from the oven before using it.  
Such as: Grill rack , Grill tray, foam, etc.
2. Open windows and range hood.
3. Ignite the oven burner, adjust to maximum firepower.

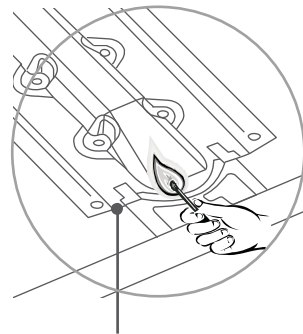
This is to remove the anti-corrosion coating on the oven burner, pungent odors or fumes during the process are normal.

## **Ignition method**

The ignition operation time should not exceed 15 seconds. If the burner does not ignite within 15 seconds, stop operation and wait at least 1 minute with the window open before attempting to ignite the burner further.

## Manual ignitio

1. Press and hold the control knob to turn it counterclockwise to maxi firepower , place the ignited igniter close to the round hole of the bottom burner to light the bottom burner and then release the control knob.
2. To light a cooktop burner, place the ignited igniter close to the cooktop burner.



Cavity Bottom Burner



## Cooking steps

1. Once the oven burners are ignite, gently close the door, turn the control knob to the highest temperature, and preheat for 7-12 minutes.
2. Once preheating is complete, place ingredients in the oven, gently close the door, and turn the knob to adjust the temperature.
3. Place a suitable pan on the pot rack, ignite the cooktop and adjust the temperature.
4. When cooking is complete, turn the control knob to “•” and close the gas cylinder valve.

## Tips

1. Please do not bake food directly on the drip pan on the bottom of the oven.

## Flameout Protection

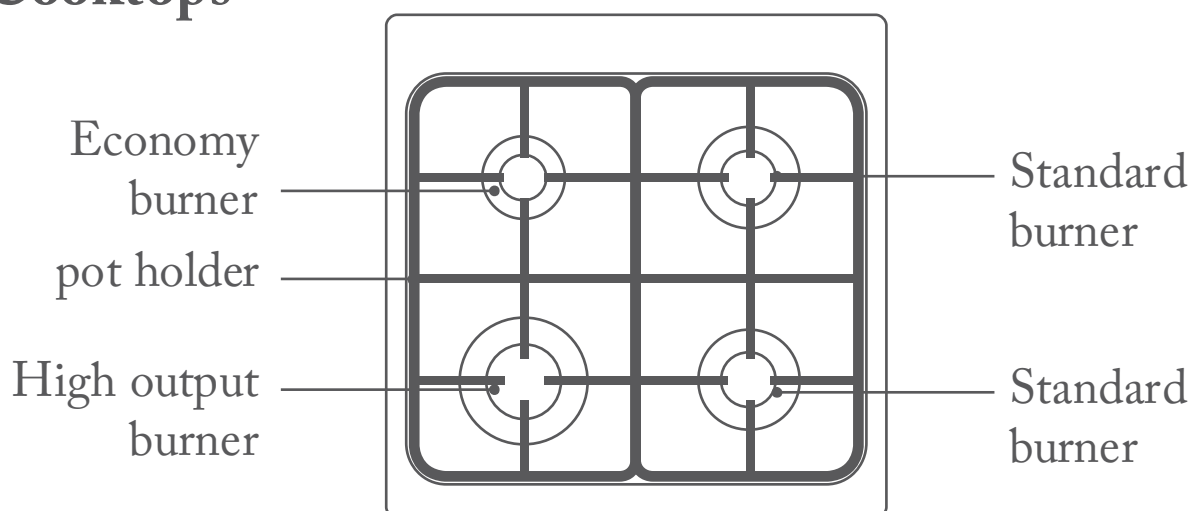
Your gas cookers has flameout protection.

When the flame is accidentally extinguished, the gas cooker automatically cuts off the gas supply.

## **Use precautions**

1. When closing the door, please do not apply force quickly, otherwise the flame will be extinguished due to the jump in the pressure in the cavity.
2. After cooking, use heat-resistant gloves to remove food and accessories.
3. Never place clothing or flammable objects near the burner.
4. Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.
5. When using the oven, avoid touching its glass surfaces and internal accessories.
6. When using a gas cooker, keep children out of the kitchen.
7. Do not place anything on the oven door.

## Cooktops



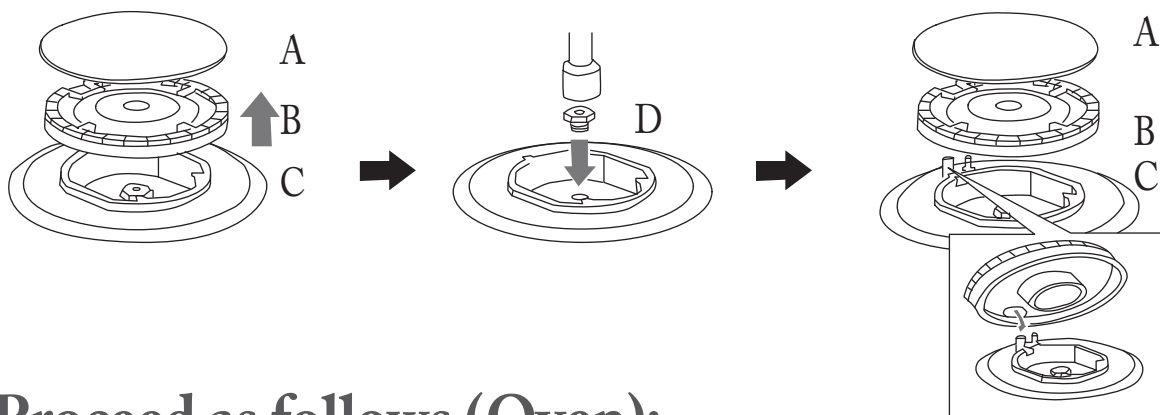
Gas burner type	Gas burners diameter	Pot diameter
High output burner	24-26 cm	20-23 cm
Standard burner	16-20 cm	12-20 cm
Economy burner	10-14 cm	8-16 cm

## Replacing the nozzles

### Proceed as follows (Cooktops):

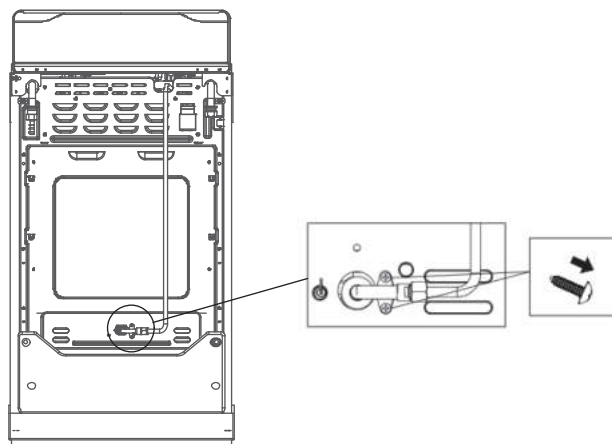
1. Remove the pan supports.
2. Remove the burner lids (A) and burner sprayers (B) from the burners (C).
3. Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").
4. Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.

5. Place each burner sprayer (B) on the burner (C).
6. Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup.
7. Refit the pan supports.



### Proceed as follows (Oven):

1. Disconnect the power switch, unscrew the screws of the oven back plate and remove the back plate.
2. Loosen the screw on the front part of the oven burner and pull it upwards slightly.
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for use with the new type of gas.
4. To reassemble, follow the instructions in reverse order.



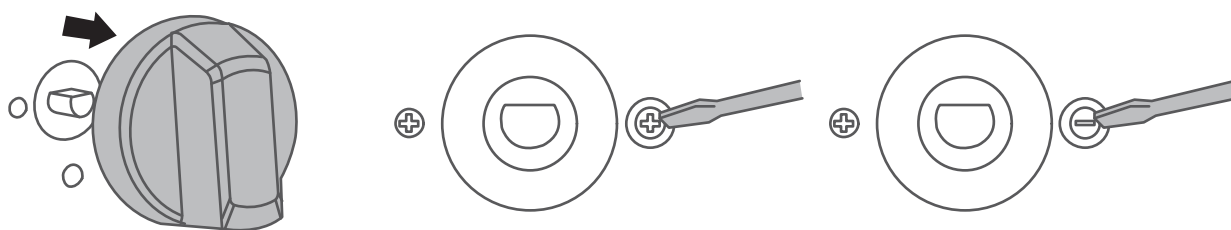
## Adjust valve body flow

When nozzles with different air sources are replaced, it is necessary to adjust the minimum flame position flow of the valve body.

The operation steps are as follows:

01. Remove all knobs.
02. Unscrew the right screw.
03. Adjust the valve body with a screwdriver.

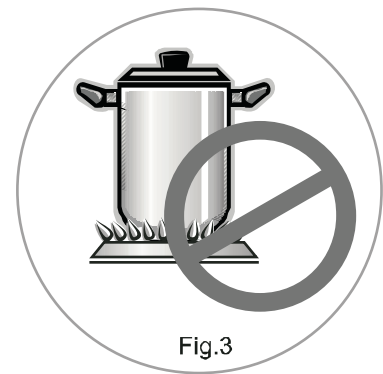
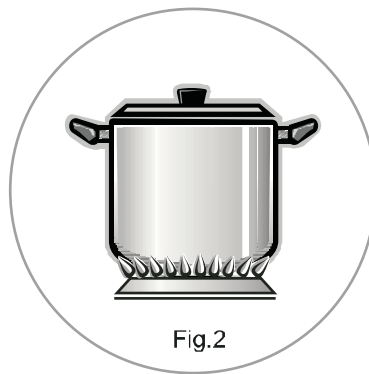
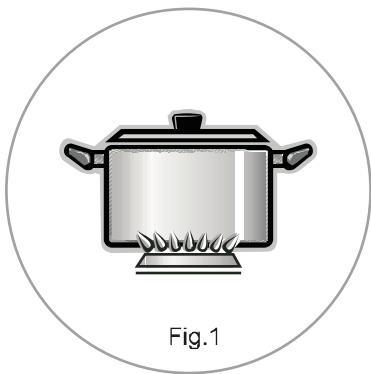
Note: The screwdriver should be stuck at the adjusting screw of the valve body, and the flow rate will increase counterclockwise and decrease clockwise. When adjusting the flame, it should be adjusted at the minimum flame position and slowly. The minimum flame height is about 4mm, and the thermocouple suction valve can be maintained.



## Important recommendations

The user can not use the cooking vessel on the hotplate that overlap its edges.

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size(fig.1and 2). preventingthe flame to burn in the open(fig.3). It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling. Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed. For easier ignition, ignite the burner before placing the pan on the pot rack.



## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning or maintenance, please make sure that the control knob is closed, the valve of the gas cylinder is closed, and if it is a model with a motor, make sure that the power plug is disconnected.
2. After cooking, wait for the appliance to cool completely before cleaning. Failure to clean the product can cause the surface of the appliance to deteriorate, which can affect the life of the appliance and can lead to a dangerous situation.
3. Cooking utensils (such as: Grill rack , Drip pan, Grill tray, etc.) should not be washed directly with cold water, but with warm water.
4. Clean the surface of the product with a soft cloth, a hot soapy cloth and a hot soapy water solution (1 liter of water, 2 scoops).
5. When cleaning the control panel and cooktop, it is recommended to wipe with a dry paper towel moistened with a soapy water solution, then dry with a clean soft cloth or dry paper towel.

## NOTE

1. When cleaning the gas cooker, do not let food residue or oil droplets get into the round holes of the burner.
2. Always keep your gas cooker clean.
3. Do not use caustic or strong abrasive cleaners.
4. Do not use hard objects such as wire brushes to wipe the product.



## Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door.

There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

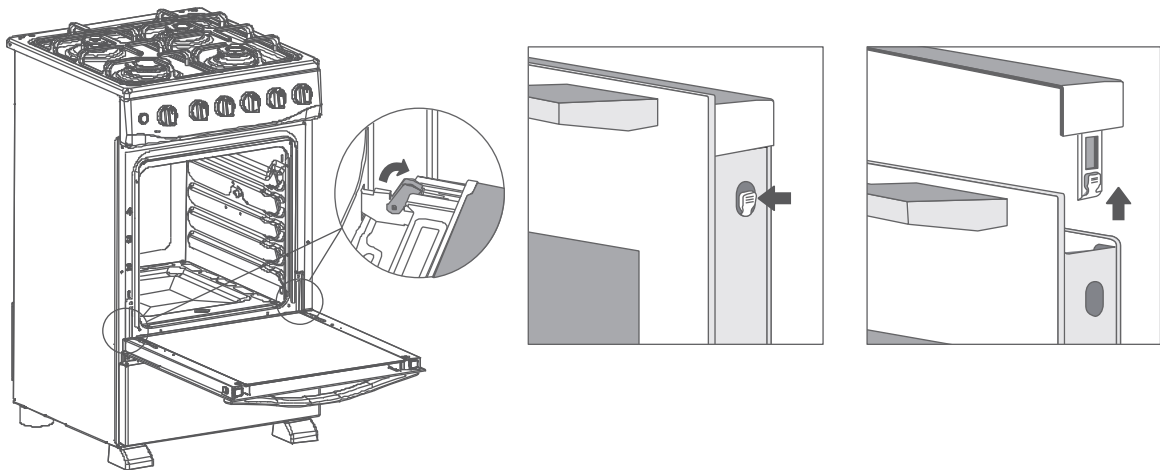
## Warning

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

## Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.

3. Close the appliance door as far as the limit stop.
  4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
  5. The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches of the cover.
  6. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning .
- When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.



## NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

# TECHNICAL PARAMETER

Gas type	LPG (G30/G31) /NG (G20/G25)												
Gas category	II <sub>2E+3+</sub>												
Gas pressure	G30 at (28-30) mbar, G31 at 37 mbar <input checked="" type="checkbox"/> G20 at 20 mbar, G25 at 25 mbar <input type="checkbox"/>												
Cooktop power (kW)	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>C</td> <td>A: 1,1</td> <td>C: 1,85</td> <td>/ A:1,0</td> <td>C:1,75</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>D</td> <td>B: 2,9</td> <td>D: 1,85</td> <td>/ B:3,0</td> <td>D:1,75</td> </tr> </table>	A	C	A: 1,1	C: 1,85	/ A:1,0	C:1,75	B	D	B: 2,9	D: 1,85	/ B:3,0	D:1,75
A	C	A: 1,1	C: 1,85	/ A:1,0	C:1,75								
B	D	B: 2,9	D: 1,85	/ B:3,0	D:1,75								
Oven power (kW)	2,6 kW												
Total heat input	LPG: 10.3kW (750 g/h) / NG: 10.1kW (959.5 l/h)												
Destination Country	FR France												

## Injector table

	LPG <input checked="" type="checkbox"/> G30/G31 28-30/37 mbar	NG <input type="checkbox"/> G20/G25 20/25 mbar
<b>Large burner ( High output burner)</b>		
Injector diameter (mm)	0,85	1,30
Nominal rating (kW)	2,9	3,0
Consumption	211 g/h	285 l/h
<b>Medium burner ( Standard burner)</b>		
Injector diameter (mm)	0,68	0,97
Nominal rating (kW)	1,85	1,75
Consumption	135 g/h	166 l/h
<b>Small burner ( Economy burner)</b>		
Injector diameter (mm)	0,53	0,72
Nominal rating (kW)	1,1	1,0
Consumption	80 g/h	95 l/h
<b>Oven burner</b>		
Injector diameter (mm)	0,76	1,14
Nominal rating (kW)	2,6	2,6
Consumption	189 g/h	247 l/h

NG = Natural Gas    LPG = Liquefied Petroleum Gas

Annex test table 7: Rational use of energy

4.1 (EN 30-2-1)	Uncovered burners performance characteristics		
Model identification	CG505024BK & CG505024W		
Type of HOB	GAS		
Number of gas burners	5		
Category	$I_{3+(28-30/37)}$ , $I_{3B/P(30)}$		
Gas type	G30		
Gas pressure (mbar)	29.0		
Burner position,	Rapid burner	Semi-rapid burner 1 <sup>st</sup>	Semi-rapid burner 2 <sup>nd</sup>
Efficiency of burner, $EE_{\text{gas burner}}$	62.25%	58.17%	59.02%
Verdict (Allowed: $\eta \geq 52\%$ )	Pass	Pass	Pass
The Efficiency of gas hob $EE_{\text{Gas hob}}$	59.81%		
Category	$I_{2H(20)}$ , $I_{2E(20)}$ , $I_{2E+}$		
Gas type	G20		
Gas pressure (mbar)	20.0		
Burner position,	Rapid burner	Semi-rapid burner 1 <sup>st</sup>	Semi-rapid burner 2 <sup>nd</sup>
Efficiency of burner, $EE_{\text{gas burner}}$	58.49%	60.62%	57.88%
The Efficiency of gas hob $EE_{\text{Gas hob}}$	59.00%		

## TROUBLESHOOTING

If the fault cannot be eliminated, please contact the after-sales service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Machine does not work after startup	Oven door is not closed	close oven door
undercooked food	Set temperature too low	use the correct temperature
	Food is placed in the wrong number of layers	Adjust placement layers
	Food is too large or thick	Reduce food portions and increase cooking time

Has a pungent odor	Has a pungent odor	Normal phenomenon
Noise	Metal expansion due to heat	Normal phenomenon
Burner not ignited	Gas cylinder valve is not open	Open the gas cylinder valve
	There is no flammable gas in the gas cylinder	Replace gas cylinders
	There is residue or oil droplets on the burner	Clean residue or grease from burners
	Burner damage	Seek after-sales service
Irregular flame or multiple flame colors	Burner holes are clogged or grease is burning	Clean residue or grease from burners

## PRODUCT RECYCLING



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.



This instruction book is also available on our website: [www.conforama.fr](http://www.conforama.fr)

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

<https://sav-client.conforama.fr>

09 69 32 05 05

Period of availability of repair spare parts: 10 years.







CONFORAMA France SA  
80 Boulevard du Mandinet  
Lognes  
77432 Marne la Vallée Cedex 2  
FRANCE

