

gorenje

FR

CUISINIÈRE À GAZ

ES

COCINA DE GAS

FR	ES
NOTICE D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN	INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO Y MANTENIMIENTO
<p>Cher client, vous avez acheté le produit de notre nouvelle série d'appareils. Nous désirons que votre produit vous serve bien.</p> <p>Lire le présent Mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il contient des informations importantes comment commander l'appareil économiquement et en toute sécurité. Conserver le Mode d'emploi avec l'appareil pour une réutilisation éventuelle.</p>	<p>Estimado cliente, Usted acaba de comprar un producto de nuestra nueva gama de aparatos. Es nuestro deseo que nuestro producto en vuestra pose vos funciona bien. Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones. Contiene información importante sobre la forma de operar de manera segura y económica del aparato. Mantenga las instrucciones junto con aparato para futuras consultas.</p>
INFORMATIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	INFORMACIONES, INSTRUCCIONES IMPORTANTES Y RECOMENDACIONES
<p>Mesures de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés. • ALERTE: L'appareil et les parties accessibles qu'on utilise sont chauds. Il faut éviter le contact avec les éléments de chauffe. Éviter que les enfants accèdent à l'appareil. ALERTE: Risque d'incendie : ne mettre aucuns objets sur les zones de cuisson. • ALERTE: La cuisson avec la graisse ou l'huile sur la zone 	<p>Medidas de seguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo el control de otras personas con conocimiento del aparato, que hayan recibido instrucciones de cómo utilizarlo de una manera segura y comprendan los riesgos y peligros potenciales que el aparato puede causar durante su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La Limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser hechas por niños sin supervisión de un adulto. • Atención: El aparato y su parte accesible se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calefactores. Impedir el acceso a los niños pequeños.

de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le feu mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes par un couvercle ou par un tissu humide, par exemple.

- AVIS: La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser les détergents abrasifs bruts ou les grattoirs métalliques aigus pour nettoyer le vitrage de la porte du four parce qu'ils peuvent égratigner la surface ce qui peut produire la destruction du vitrage.
- Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour la commande par le temporisateur externe ou des autres systèmes de commande spéciaux.
- ALERTE: N'utilisez que les barrières du panneau de commande construites par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le Mode d'Emploi ou les barrières du panneau de commande encastrées dans l'appareil. L'utilisation de barrières non conformes peut provoquer des accidents.

Avvertissement

- Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut brancher l'appareil au réseau électrique.
- La manipulation de l'appareil ou l'intervention non professionnelle peuvent engendrer le risque de blessure

- Advertencia: Peligro de Incendio: No coloque objetos sobre superficies para cocinar.
- Atención: Cocinar en la placa de inducción o vitrocerámica con manteca o aceite puede ser peligroso y causar un incendio. Nunca apague el fuego con agua, desconecte primero el dispositivo y luego sofocar las llamas con una tapa o con un paño húmedo.
- Advertencia: Cuando se cocina siempre debe estar en alerta. Siempre se debe poner la máxima atención cuando se cocina rápido o con prisas.
- Utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o cepillos metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden crear surcos en la superficie y dar lugar a la rotura del vidrio.
- Para limpiar el aparato no utilice nunca limpiadores a vapor o presión. El dispositivo no está listo para operar con control remoto, temporizadores externos u otros sistemas especiales de control a distancia.
- Aviso: Hay que utilizar solo las barreras de panel de la cocina construido solo por el fabricante, o indicado por el fabricante en las instrucciones como adecuado, o las barreras incorporadas dentro del aparato. El uso de barreras inadecuadas puede causar accidentes.

Recordatorio

- El aparato debe estar conectado a la red eléctrica por una persona calificada o competente.
- El Manejo del aparato o servicio técnico poco profesional

grave ou détériorer le produit. Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut installer l'appareil, le réparer, le modifier ou intervenir sur lui.

- Dans le système de distribution fixe de l'énergie électrique, il est nécessaire de placer devant l'appareil une installation pour découpler tous les pôles de l'appareil du réseau où la distance entre les contacts découplés est de 3 mm, au minimum (interrupteur principal, ci-après dans le texte).
- AVIS: Le produit est conçu exclusivement pour la cuisson. Il est interdit de l'utiliser à une autre fin, par exemple pour chauffer la pièce. Ne pas mettre la vaisselle vide sur les zones de cuisson.
- L'appareil est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation entraînerait une concentration dangereuse de sous-produits de combustion ou pourrait endommager la cuisinière. En cas de dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme, vous ne pourriez pas faire valoir la clause de garantie.
- Le blocage du câble d'alimentation, par exemple dans la porte du four, peut produire un court-circuit et détériorer l'appareil. Contrôler le bon emplacement des câbles d'alimentation à distance de sécurité.
- Les cordes d'alimentation de l'appareil ou des autres appareils ne doivent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson ou les autres parties chaudes de la cuisinière.
- Éteindre l'interrupteur principal d'alimentation électrique pour le nettoyage et les travaux de maintenance.
- Ne pas faire chauffer la nourriture en feuilles d'aluminium, récipients plastiques etc. Risque de fusion, d'incendie,

puede conducir a un riesgo de lesiones graves o daños en el producto. Instalación, reparaciones, modificaciones e intervenciones en el aparato deben ser siempre realizado por un técnico o una persona competente.

- Durante la instalación eléctrica del aparato siempre debe instalar entre la caja de conexiones fijas y la unidad , un interruptor automático para la desconexión de polos de dispositivos de red. Los contactos deben tener la posición de apagado en una distancia de 3 mm. (En lo sucesivo, el interruptor principal).
- Advertencia: El producto ha sido diseñado exclusivamente para cocinar. No lo utilice para otros fines, tales como el calentamiento de la habitación. No coloque un recipiente vacío en la zona de cocción.
- Una mala instalación del cable de alimentación, como por ejemplo quedar atrapado con puerta del horno, puede causar un cortocircuito y dañar la unidad. Asegúrese de una correcta colocación de los cables de alimentación a una distancia segura.
- El cable de alimentación del aparato u otros electrodomésticos que no debe entrar en contacto con la placa de cocina u otras partes calientes.
- Para la limpieza y el mantenimiento de la unidad desconecte primero el interruptor principal de la fuente de alimentación.
- No caliente alimentos en láminas de aluminio, envases de plástico u otros artículos similares. El uso de estos productos lleva el riesgo de que los productos se derritan, causen incendio, o dañen la superficie de cocción.

éventuellement, d'usure de la plaque de cuisson.

- Attirer l'attention particulière à la cuisson dans le four. A cause de la température élevée, les plats à rôtir, les plaques de four, les grilles et les cloisons du four peuvent être chauds. Utiliser les gants de cuisine.
- Ne mettez jamais de feuilles d'aluminium sur les cloisons intérieures du four, ne posez pas de récipients de four sur le fond du four. La feuille d'aluminium élimine la circulation de l'air, détériore considérablement la cuisson et endommage la couche supérieure de la virole intérieure.
- Ne mettez jamais de feuilles d'aluminium sur les cloisons intérieures du four, ne posez pas de récipients de four sur le fond du four. La feuille d'aluminium élimine la circulation de l'air, détériore considérablement la cuisson et endommage la couche supérieure de la virole intérieure.
- Pour éviter la surchauffe, il est interdit d'installer l'appareil derrière la porte décorative.
- Il est interdit de stocker les objets inflammables, explosifs ou agressifs pour la peau (papier, torchons, sacs plastiques, détergents, vaporisateurs) dans la zone de stockage du four pour éviter le risque d'incendie pendant l'exploitation de l'appareil. Stockez exclusivement les accessoires (plats à rôtir, bols, etc.).
- La surcharge de la porte du four peut détériorer les paumelles. Ne posez pas de vaisselle lourde sur la porte ouverte. Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte pendant le nettoyage. Ne pas s'asseoir et ne pas se mettre debout sur la porte du four (Attention aux enfants !) Démontez la

- Preste especial atención cuando use el horno. Las altas temperaturas, sartenes, parrillas, y otros accesorios a la superficie misma del horno pueden estar calientes. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No cubra las paredes interiores del horno con papel de aluminio, no coloque herramientas de cocina en el horno. La lámina impide la circulación del aire, complica significativamente el proceso de cocción y daña la capa superior de la cubierta interna.
- La puerta del horno puede estar caliente durante el proceso de cocción. Por tanto, algunos modelos han instalado en la puerta un tercer vidrio, lo que ayuda en gran medida a proteger la superficie exterior de la puerta contra el calor excesivo.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- En el área de almacenamiento del horno Nunca guarde objetos inflamables, explosivos o corrosivos para la piel (toallas de papel, bolsas de plástico, productos de limpieza, detergentes, aerosoles). Para reducir el riesgo de incendio durante la operación del aparato. Almacenar solamente accesorios (ollas, bandejas, bandeja de goteo, y similares).
- Al forzar la puerta del horno puede dañar las bisagras. No coloque objetos pesados sobre la puerta abierta. Al limpiar la unidad, no se apoye en la puerta abierta. No se siente ni pise la puerta (Cuidado con los niños!) Antes de limpiar el horno, retire la puerta.
- La máquina está diseñada para ser colocada directamente en el suelo. No use ninguna base o

porte avant le nettoyage du four.

- L'appareil est conçu pour être placé directement sur le sol. N'utilisez aucun socle ou support.
- Il est possible que la surface du tiroir de la zone de dépôt soit chauffée à la température élevée. Si on fait sortir le tiroir chaud, on peut endommager les surfaces et/ou les objets avec lesquels il entre en contact ou qui se trouvent à proximité. Ne pas utiliser l'appareil avec le tiroir sorti. Les objets déposés dans le tiroirs peuvent être chauds. Il est interdit de mettre dans la zone de stockage située en bas les objets combustibles ou facilement inflammables.
- Votre cuisinière est destinée uniquement à l'usage ménager, c.-à-d. pour la préparation des plats à l'aide de la chaleur. Dans le cas d'utilisation de l'appareil pour d'autres buts il existe le danger que la concentration des produits inflammables augmente jusqu'au degré nocif à la vie. De même, les défauts du fonctionnement de l'appareil peuvent apparaître. La garantie ne couvre pas les défauts provenant de l'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz), valables sur le territoire. Le type de gaz figure sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les interventions concernant l'emplacement, les réparations, les réglages et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé.
- Lors de l'emplacement et l'adaptation de l'appareil à un

pedestal.

- Las superficies de los cajones del dispositivo de almacenamiento se puede calentar a una temperatura alta. Al retirar los cajones puede dañar las superficies y / u objetos con los que entra en contacto con ellos o que se encuentran en sus proximidades. No utilice el dispositivo con el cajón abierto. Las cosas que se guardan en los cajones pueden sufrir del calor, por lo que no se le permite mantener los productos inflamables o fácilmente inflamables en los cajones.
- Este equipo no está conectado a un equipo de extracción de gases quemados. El equipo tiene que instalarse y conectarse según el reglamento para el montaje vigente. Por ejemplo, se deben tener muy en cuenta los requisitos correspondientes a las disposiciones referentes a la ventilación de la habitación.
- Controle que los datos sobre el tipo de gas estén acorde con el tipo de gas de su red de distribución de gas. El ajuste del equipo al tipo de gas se encuentra reflejado en el rótulo de la marca.
- La instalación, todo tipo de reparaciones, ajustes, adaptaciones e intervenciones en el equipo y la eventual modificación de la cocina para otro tipo de gas las debe efectuar sólo la persona facultada y autorizada para este tipo de trabajos.
- La ejecución de la instalación de la cocina y su eventual modificación para otro tipo de gas se debe certificar en la

autre type de gaz veillez à ce que vous le confirmiez dans le certificat de garantie. Sans cette confirmation, vous ne pouvez pas faire valoir vos droits de garantie.

- Nous vous recommandons de convenir avec le représentant habilité un contrôle professionnel du fonctionnement de l'appareil et les travaux d'entretien éventuels tous les deux ans. De cette manière, la vie de votre appareil sera prolongée et vous utiliserez l'appareil avec toute satisfaction.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement l'arrivée du gaz. Vous pouvez utiliser l'appareil seulement après la détermination de la cause de l'échappement de gaz et de l'élimination du défaut de la part d'un installateur qualifié et habilité. Il faut aussi bien aérer la pièce où la cuisinière se trouve.
- Pendant son fonctionnement, la cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité. Il est donc indispensable de veiller à la bonne aération de la pièce où la cuisinière se trouve, en ouvrant périodiquement les fenêtres et la porte ou en montant un dispositif d'aération (une hotte pour la vapeur avec l'aspiration mécanique). Pendant le fonctionnement prolongé de la cuisinière, il faut aérer la pièce fréquemment ou assurer l'aération supplémentaire de la pièce avec un ventilateur.
- La quantité d'air fournie pour la combustion ne doit jamais être inférieure à 2m³/h et par kW de puissance raccordée.
- Si vous remarquez que le raccordement de la cuisinière au gaz présente un défaut, n'essayez pas de le réparer vous-même. Mettez l'appareil à l'arrêt, fermez l'arrivée du

hoja de garantía. Sin esta certificación no tendrá derecho a la reparación dentro del plazo de garantía.

- Le recomendamos dirigirse una vez cada dos años a una empresa de reparaciones competente y solicitar una revisión del funcionamiento de la cocina y que le hagan el mantenimiento pertinente. De este modo evita las posibles averías y alarga la duración de la cocina.
- Si siente olor a gas, cierre la llave de la entrada del gas que está delante de la cocina. La cocina se puede usar nuevamente después de haber encontrado la causa de la fuga de gas llevando a cabo su reparación (por una empresa autorizada y cualificada para este tipo de trabajos) y después de haber ventilado la habitación.
- Durante el uso de una cocina de combustibles gaseosos en la habitación, donde se encuentra instalada, se acumula calor y humedad. Asegúrese de que haya una buena ventilación: deje abiertos los orificios para la ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (extractor de vapores con extracción mecánica). El funcionamiento intenso y por largo tiempo del equipo puede exigir una mayor ventilación, por ejemplo sería necesario abrir la ventana o una ventilación más efectiva, por ejemplo subiendo la potencia del ventilador mecánico, si lo hay.
- Para el equipo será necesario asegurar la entrada mínima de aire de 2 m³/h por cada KW de potencia de entrada.
- Se prohíbe probar la hermeticidad del equipo o buscar el lugar de fuga de gas con llama.
- En caso de encontrar algún defecto en la parte del gas

gaz et faites appel à un professionnel qui procèdera la réparation.

- Nous vous recommandons de fermer le robinet principal de la conduite de gaz lorsque vous n'utiliserez pas la cuisinière pendant plus de trois jours. Si l'appareil n'était pas utilisé pendant une période de plus de trois mois, nous vous recommandons le test de toutes les fonctions de l'appareil avant la nouvelle mise en marche.
- Dans le cas des changements de l'environnement de la cuisinière qui pourraient provoquer l'incendie ou l'explosion (p.ex. à cause de la colle pour le linoléum ou le C.P.V., de la peinture etc.), mettez l'appareil obligatoirement hors tension avant l'apparition du danger ou du risque de danger.
- Il est interdit de mettre les matières inflammables à proximité des zones de cuisson, des corps de chauffe du four et des zones de dépôt de la cuisinière.
- Faites attention à ne pas poser des produits inflammables sur l'appareil et à sa proximité (la distance de sécurité prescrite pour les produits inflammables est de 750 mm dans le sens de l'émission principale de la chaleur et de 100 mm dans tous les autres sens).
- Pendant la cuisson, n'utilisez pas les ustensiles à surface endommagée à cause de l'usure ou de l'utilisation impropre.
- Le constructeur déconseille l'utilisation d'accessoires tels que les protections contre l'extinction de la flamme ou les gadgets censés augmenter l'efficacité de l'appareil. Ne saisissez pas la cuisinière par la surface de cuisson lors de son déplacement ou de soulèvement.

del equipo, no lo repare usted mismo, deje el equipo fuera de funcionamiento y confíe su arreglo a la persona competente para este trabajo.

- Al ausentarse el usuario por un tiempo de más de 3 días, cierre la llave de la entrada del gas que se encuentra en la parte delantera del equipo. En caso de que el equipo se quede fuera de funcionamiento más de 3 meses, recomendamos efectuar el control de todas las funciones del mismo.
- En caso de hacer cambios en el lugar donde el equipo se encuentra instalado y exista el riesgo temporal de provocarse un incendio o explosión (por ejemplo: pegar linóleo, PVC, trabajar con pinturas, etc), el equipo tiene que ponerse fuera de funcionamiento evitando la peligrosidad.
- En el cajón de depósito que se encuentra en la parte de abajo no se permite colocar ningún tipo de sustancias inflamables.
- Advertimos que no se pueden colocar, ni en la cocina ni a una distancia menor de lo que es su distancia mínima de seguridad, objetos de materias inflamables (la distancia mínima entre la cocina y las materias inflamables en la dirección de la radiación principal es de 750 mm y en las demás direcciones es de 100 mm).
- Los accesorios que manifiesten algún defecto por causa del deterioro o manipulación, deterioro del revestimiento u otros defectos, no lo use.
- El fabricante no recomienda el uso de cualquier tipo de dispositivos complementarios para evitar que se apague la llama de los quemadores o la intensificación de su

- Ne rabattez pas le couvercle de la cuisinière tant que les brûleurs sont chauds.
- Nous déclinons toute responsabilité pour le dommage causé par le non respect des instructions et recommandations de cette Notice.
- La cuisinière peut être installée seulement contre la paroi ininflammable.
- Contrôler si les données relatives à la tension électrique d'alimentation indiquées sur l'étiquette de type, sont conformes à la tension de votre réseau de distribution électrique.
- Si la cuisinière n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés.
- Si vous découvrez une panne sur la partie électrique de l'appareil, arrêtez l'installation et contactez le personnel autorisé et compétent sans essayer de le réparer.

eficiencia.

- El equipo no puede trasladarse para atrás de la placa de cocción.
- No baje la tapa de la placa mientras que los quemadores estén calientes!
- En caso de incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones importantes indicadas en este manual, el fabricante no se responsabiliza de los posibles daños causados.
- La cocina se puede arrimar sólo a una pared trasera de material no inflamable.
- Asegúrese de que los datos sobre la tensión de alimentación nominal especificados en la placa de características coinciden con la tensión de su red de distribución.
- Cuando la vitrocerámica no se esté usando, cuide de que todos los mandos estén apagados.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il est interdit de mettre le produit dans la poubelle à ordures ménagères. Il est nécessaire de l'amener dans un centre de collecte chargé du recyclage des installations électriques et électroniques. La liquidation conforme du produit permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé. Vous pouvez obtenir les informations détaillées sur le recyclage du produit à la Mairie, Service de Liquidation des ordures ménagères, ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Finalité de l'appareil

L'appareil est conçu pour la préparation normale des plats dans les foyers et on doit pas l'utiliser à une autre fin.

Les différentes possibilités de son utilisation sont décrites de manière exhaustive dans le présent Manuel.

REMARQUE

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications de la Notice d'utilisation provenant des innovations ou des modifications technologiques qui n'ont pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Les cuisinières sont munies d'accessoires supplémentaires différentes dépendant du modèle. Vous pouvez acheter les accessoires supplémentaires (gradin, lèchefrites, plaques pour le gril, pieds réglables) dans les magasins GORENJE ou chez nos représentants ou services après-vente agréés.



El símbolo o etiqueta pegada en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo ni tirado a la basura. debe ser llevado a un centro de recogida de residuos, especialmente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto ayuda a proteger posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor póngase en contacto con su ayuntamiento o el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde adquirió el producto.

Objetivo o función del aparato

El aparato está diseñado para cocinar alimentos y no debe utilizarse para otros fines. Opciones individuales de uso se describen exhaustivamente en este manual.

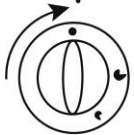
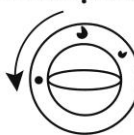
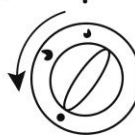


NOTA

El fabricante se reserva el derecho a pequeños cambios en el manual originados por las innovaciones o cambios tecnológicos del producto.

Las cocinas están equipadas de sus accesorios según su ejecución y tipo. Las otras piezas (parrilla, bandejas del horno, cazuelas de horno, juego de tornillos para el ajuste de la altura) se pueden comprar en las tiendas de la marca y en los talleres GORENJE.

MANETTES ET INTERRUPTEURS DE RÉGLAGE	PANEL DE MANDO
	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Manette de réglage du brûleur gauche avant 2. Manette de réglage du brûleur gauche arrière 3. Manette de réglage du brûleur droit arrière 4. Manette de réglage du brûleur droit avant 5. Manette de réglage du gaz au four 6. Commande d'allumage haute tension 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Botón de mando del quemador izquierdo delantero 2. Botón de mando del quemador izquierdo trasero 3. Botón de mando del quemador derecho trasero 4. Botón de mando del quemador derecho delantero 5. Botón de mando de la llave del horno 6. Interruptor del encendido de alto voltaje
AVANT LE PREMIER USAGE	INSTRUCCIONES PARA LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA
<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez tout le matériel de protection et l'emballage de l'appareil. • Certains parties et composants de l'emballage peuvent être recyclés. Traitez-les conformément aux instructions et règlements locaux. • Faites chauffer le four à vide et à porte fermée pendant 30 minutes à la température maximale pour que les odeurs désagréables provenant de l'isolation du four se dissipent entièrement. L'odeur qui se dégage pendant l'échauffement n'est pas toxique mais nous vous conseillons de bien aérer la pièce pendant ce temps-là. • Les cordons d'alimentation des appareils qui se trouvent près de la cuisinière peuvent provoquer un court-circuit s'ils entrent en contact avec les brûleurs ou s'ils sont coincés dans la porte du four. Pour éviter cela, veillez à ce que les cordons d'alimentation soient suffisamment éloignés de la cuisinière. • Nous n'acceptons pas la responsabilité pour des dommages des personnes ou du matériel provenant de l'utilisation impropre de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de usarla es necesario quitar todo el material de embalaje incluyendo las cintas adhesivas de protección. • Todas las partes y componentes de la cocina y el embalaje son reciclables. Manipúelos de acuerdo con el reglamento vigente y las disposiciones estatales. • Para la primera puesta en funcionamiento del horno, ajuste la temperatura máxima por medio del botón del termostato del horno y déjelo funcionando 30 minutos con la puertecita cerrada. Mantenga la habitación bien ventilada. Por medio de este proceso se eliminarán las sustancias de conservación y los malos olores del horno antes de su primer uso. • Asegúrese de que los cables de alimentación de los otros aparatos no puedan entrar en contacto con la placa de cocción, con la puerta del horno o con otras partes calientes de la cocina. • El fabricante no se responsabiliza de lesiones o daños causados por el uso incorrecto o inadecuado del equipo.
CUISSON	MANEJO DE LA COCINA
<p>REMARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareils est destiné à l'usage de la part des adultes respectant cette Notice. Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière se trouve. • La cuisinière à gaz est un appareil qui, pendant son fonctionnement, doit être toujours surveillé. • Ne couvrez pas le couvercle de la cuisinière si vous utilisez les brûleurs de la 	<p>ADVERTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocina la puede manipular sólo personas adultas y siguiendo estas instrucciones • Es inadmisibles que en la habitación donde se tenga instalado el equipo, se dejen niños sin supervisión. • La cocina de gas es un equipo cuyo servicio requiere una supervisión constante. • No baje la tapa mientras estén los quemadores o el horno en funcionamiento.

<p>cuisinière ou le brûleur du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez charger la grille posé dans les gradins adéquats avec 3 kilos et la grille avec lèchefrite ou le plat avec 7 kilos. • Les plats et les lèchefrites ne sont pas destinés à la conservation des denrées de longue durée (plus de 48 heures). Pour une conservation plus longue, utilisez un récipient convenable. • Placer une plaque de cuisson au centre de la four, mais une plaque de cuisson ne pas être en contact avec l'arrière de la de four. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plancha que se introduce en las ranuras del horno puede tener una carga máxima de 3 kg. • La parrilla con la plancha de horno o la cazuela de horno puede tener una carga máxima de 7 kg. • Las planchas y cazuelas de horno no están echas para la conservación de alimentos (más de 48 horas). Para conservar los alimentos por más tiempo, páselos a otro recipiente más adecuado.
<p>FOYER DE CUISSON ALLUMAGE DU BRÛLEUR</p> <p>Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE". Allumez le gaz avec des allumettes ou un dispositif approprié d'allumage.</p>	<p>PLACA DE COCCIÓN MODO DE ENCENDER LOS QUEMADORES</p> <p>Apriete ligeramente el botón y gire a la izquierda hasta la posición "POTENCIA MÁXIMA" y encienda el gas con una cerilla u otro encendedor.</p>
<p>ALLUMAGE DU BRÛLEUR</p> <p>Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE". Appuyez avec l'autre main sur l'interrupteur d'allumage sur le tableau de commande et maintenez-le enfoncé jusqu'à le brûleur s'allumé.</p>	<p>MODO DE ENCENDER LOS QUEMADORES CON ENCENDIDO DE ALTO VOLTAJE</p> <p>Apriete ligeramente el botón y gire a la izquierda hasta la posición "potencia máxima". Con la otra mano apriete el interruptor del encendido de alto voltaje o en las cocinas provistas del interruptor de encendido de alto voltaje directamente en la llave de mando, apriete el botón hasta llegar al panel de mando y espere a que la chispa encienda el quemador.</p>
<p>ALLUMAGE DU BRÛLEUR AVEC LE DISPOSITIF D'ALLUMAGE AVEC HAUTE TENSION</p> <p>Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE". Puis appuyez sur le bouton contre le tableau jusqu'à la position finale. Le dispositif d'allumage avec haute tension commence à fonctionner. Quand le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé dans la position finale (appuyé contre le tableau de commande) encore pendant 5 secondes pour que le senseur de la flamme s'échauffe. Relâchez le bouton et vérifiez si le brûleur est encore allumé. Si la flamme s'éteint en relâchant le bouton, répétez le procédé d'allumage puis tournez le bouton dans la position voulue.</p>	<p>MODO DE ENCENDER LOS QUEMADORES CON EL FUSIBLE Y EL ENCENDIDO DE ALTO VOLTAJE</p> <p>Apriete ligeramente el botón y gire a la izquierda hasta la posición "potencia máxima". Con la otra mano apriete el interruptor del encendido de alto voltaje. Después de encenderse el quemador mantenga presionado el botón en la posición máxima por un tiempo de 5 segundos para que se caliente el sensor del fusible de la llama. Suelte el botón y mire si el quemador está encendido. Si al soltar el botón el quemador se apaga, repita nuevamente todo el procedimiento.</p>
<p>ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC THERMOCOUPLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE". • Puis appuyez sur le bouton contre le tableau jusqu'à la position finale. • Allumer le brûleur d'une allumette ou d'autres briquet. • Quand le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé dans la position finale (appuyé contre le tableau de commande) encore pendant 5 secondes pour que le senseur de la flamme s'échauffe. • Relâchez le bouton et vérifiez si la flamme de brûleur est allumé. 	<p>MODO DE ENCENDER LOS QUEMADORES CON EL FUSIBLE Y EL ENCENDIDO DE ALTO VOLTAJE</p> <p>Apriete ligeramente el botón y gire a la izquierda hasta la posición "potencia máxima". Con la otra mano apriete el interruptor del encendido de alto voltaje. Después de encenderse el quemador mantenga presionado el botón en la posición máxima por un tiempo de 5 segundos para que se caliente el sensor del fusible de la llama. Suelte el botón y mire si el quemador está encendido. Si al soltar el botón el quemador se apaga, repita nuevamente todo el procedimiento.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Si la flamme s'éteint en relâchant le bouton, répétez le procédé d'allumage. • Puis, réglez le bouton à la position désirée. 	
<p>EXTINCTION DES BRÛLEURS</p> <p>Tournez le bouton de commande dans la position "OFF" ("ARRET") et vérifiez si la flamme est éteinte.</p>	<p>MODO DE APAGAR LOS QUEMADORES</p> <p>Gire el botón respectivo a la posición "APAGADO" . Mire si la llama se apaga.</p>
<p>CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez la taille de la casserole de façon à ce que la flamme ne dépasse pas son pourtour. Respectez la taille minimale de la casserole . • L'appareil est doté des brûleurs de dimensions différentes. Pour la consommation optimale (économique) du gaz il est recommandé d'utiliser les pots et les casseroles dont le diamètre du fond est comme suit: <ul style="list-style-type: none"> - de Ø 120 à Ø 160 mm pour le brûleur petit, - de Ø 160 à Ø 220 mm pour le brûleur moyen, - de Ø 220 à Ø 280 mm pour le brûleur grand. • Vous pouvez régler la puissance du brûleur (grandeur de la flamme) à l'aide du bouton de commande entre les positions "PUISSANCE MAXIMALE" et "ECONOMIE". Pour le réglage de la flamme au niveau d'"ECONOMIE", tournez le bouton complètement à gauche. • Quand le plat commence à bouillir, diminuez la puissance de la flamme au niveau qui maintient la température d'ébullition. 	<p>COCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para la cocción utilice recipientes anchos y bajos. Cuide de que las llamas de los quemadores calienten el fondo del recipiente y no sobrepasen sus bordes. • La cocina está provista de quemadores de diferentes tamaños. Para el aprovechamiento máximo (económico) del gas, utilice estos diámetros recomendados para los recipientes: <ul style="list-style-type: none"> - quemador pequeño desde Ø 120 hasta Ø 160 mm, - quemador mediano desde Ø 160 hasta Ø 220 mm, - quemador grande desde Ø 220 hasta Ø 280 mm. • La potencia (tamaño de la llama) del quemador se puede regular con la llave en la gama de las posiciones "MÁXIMA POTENCIA" y "AHORRO". • Para conseguir la posición "AHORRO" es necesario llevar el botón hasta la posición izquierda extrema. • Después de que llegar al punto de ebullición, baje la potencia al grado que sea suficiente para sólo mantener la ebullición.
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>EXTINCTION APAGADO</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>PUISSANCE POTENCIA DE ENTRADA MÁXIMA</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ECONOMIE AHORRO</p>  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<p>REMARQUE</p> <p>Avant d'ouvrir le couvercle du foyer de cuisson, vous devez essuyer tout liquide éventuel de la surface du couvercle. Ne couvrez pas le foyer de cuisson si les brûleurs sont encore chauds!</p>	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Antes de abrir la tapa de la placa de cocción tiene que limpiarse todos los líquidos que pudieran haberse derramado en su superficie. ¡No baje la tapa de la placa mientras que los quemadores estén calientes!</p>
<p>INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU COUVERCLE EN VERRE</p> <p>ATTENTION!</p> <p>Les couvercles en verre peuvent éclater s'ils s'échauffent. Avant leur utilisation, éteignez tous les brûleurs.</p> <p>Si vous utilisez la cuisinière avec un couvercle en verre, vous devez respecter les instructions suivantes pour empêcher l'endommagement et pour assurer que le couvercle n'éclate pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'allumez jamais les brûleurs quand le couvercle est fermé. 	<p>INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA TPA DE CRISTAL</p> <p>ATENCIÓN!</p> <p>Las tapas de cristal pueden partirse con el calor. Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En las cocinas equipadas de tapa de cristal es necesario mantener las normas siguientes para evitar dañarla o partirla. • No ponga en funcionamiento los quemadores con la tapa cerrada. • No utilice la tapa cerrada como superficie de trabajo o de para poner objetos.

- N'utilisez pas le couvercle fermé comme la surface de travail ou surface de dépôt d'objets.
- Ouvrez le couvercle de manière correcte, complètement jusqu'à la position finale.
- Pendant la cuisson, les casseroles ne doivent pas toucher le couvercle en verre.
- Lors de la fermeture du couvercle maintenez-le dans les mains jusqu'à la fermeture complète.
- Si le couvercle est sale, nettoyez-le immédiatement après le refroidissement total de la cuisinière.
- Pour le nettoyage du couvercle n'utilisez pas de détergents abrasifs car ils peuvent endommager la surface de verre ou sa couleur.

- Durante la cocción cuide de que el recipiente no esté en contacto con el cristal de la tapa.
- Levante bien la tapa hasta la posición tope.
- Para cerrarla mantenga la tapa sujeta hasta que la cierre.
- En caso de ensuciarse, limpie la tapa inmediatamente después de haber terminado la cocción y cuando se haya enfriado
- Para limpiarla no utilice limpiadores agresivos que údieran raspar la superficie del cristal y la pintura.

UTILISATION DU FOUR

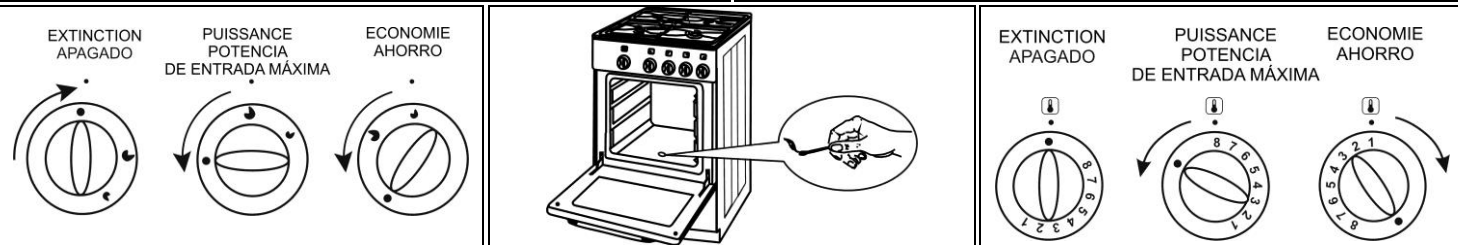
L'alimentation du brûleur du four en gaz est contrôlé par le robinet avec le dispositif thermoélectrique de contrôle de la flamme. Vous pouvez régler la puissance de raccordement du brûleur du four et la température à l'intérieur du four en tournant le bouton en position "PUISSANCE MAXIMALE" et "ECONOMIE".

L'alimentation du brûleur du four en gaz est contrôlé par le thermostat avec le dispositif thermoélectrique de contrôle de la flamme. Vous pouvez régler la puissance de raccordement du brûleur du four et la température à l'intérieur du four en tournant le bouton dans les positions 8 – 1.

MANEJO DEL HORNO

La entrada del gas al quemador del horno se controla por medio de la llave con fusible termoelectrico de la llama. La potencia de entrada del quemador del horno y, por lo tanto también, la temperatura en el horno, se puede regular poniendo el botón del termostato en la posición "POTENCIA DE ENTRADA MÁXIMA" o "AHORRO".

La entrada del gas al quemador del horno se controla por medio del termostato con fusible termoelectrico de la llama. La potencia de entrada del quemador del horno y, por lo tanto, la temperatura del horno, se puede regular poniendo el botón del termostato en la posición "8 – 1".



- Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton de commande en position enfoncé pendant environ cinq secondes pour que le senseur du dispositif de contrôle de la flamme s'échauffe.
- Relâchez le bouton et vérifiez si le brûleur fonctionne. Si la flamme s'éteint quand vous relâchez le bouton, rallumez le brûleur de nouveau puis tournez le bouton sur la position désirée.

IMPORTANT:

Si la flamme du brûleur ne s'allume pas après dix secondes, ouvrez la porte du four et attendez cinq minutes avant de le rallumer de nouveau.

- Después de encenderse el quemador mantenga el botón presionado hasta el tope con el panel por un tiempo de 5 segundos, hasta que se caliente el sensor del fusible de la llama.
- Suelte el botón y verifique que el quemador. Si la llama se apaga cuando se suelta el botón, encender el quemador y gire la perilla a la posición deseada.

IMPORTANTE

Si el quemador no se enciende en 10 segundos, abra la puertecilla del horno y antes de probar nuevamente espere 5 minutos.

CUISSON DES PLATS DANS LE FOUR

- Avant d'introduire la pâte levée au four, préchauffez-le pour 10 à 15 minutes.
 - Tournez le bouton de commande du four dans la position "puissance maximale". Mettez le plat au four préchauffé.
- Le temps de la cuisson à la puissance maximale dépend du type et de la quantité du plat à cuire.
- Tournez le bouton de commande du four dans la position "puissance minimale" et maintenez-le dans cette position jusqu'à la fin de cuisson.

-
- Tournez le bouton de commande du four dans la position "8".
- Tournez le bouton du thermostat du four à la température désirée et mettez le plat au four préchauffé.
- La température sélectionnée est maintenue pendant la cuisson.
- Pour chaque type du plat et de la cuisson, vous devez vérifier exactement si le réglage du thermostat est correcte.
- Placez le plat ou la lêchefrite sur la grille mise dans le deuxième gradin à partir du bas.
- La durée de cuisson: pâte levée de 25 à 30 minutes, bûche de Noël 45 minutes et petits gâteaux de 12 à 18 minutes. Les durées indiquées servent d'orientation. Vous déterminerez la durée exacte de cuisson pour les types différents de plats à la base d'expérience.
 - Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour ne pas diminuer la température du four et interrompre la cuisson.
 - S'il y a des grandes différences entre les températures réglée et réelle, appelez le représentant agréé.

MODO DE ENHORNAR LOS ALIMENTOS

- Antes de introducir los alimentos hechos con levadura es necesario precalentar el horno de 10 a 15 minutos.
 - La entrada del gas al quemador del horno se controla por medio de la llave con fusible termoelectrico de la llama.
- La potencia de entrada del quemador del horno y, por lo tanto también, la temperatura en el horno se pueden regular poniendo el botón a la posición "POTENCIA MÁXIMA" y "AHORRO"
-
- El botón del termostato del horno está en la posición "8".
- Después del precalentarlo y con el botón del termostato del horno en la temperatura seleccionada, introduzca el alimento que quiere hornear.
- Coloque la cazuela o la plancha de horno con el alimento en la parrilla que debe instalarse en las paredes laterales del horno y preferiblemente en la segunda ranura de abajo hacia arriba.
- La temperatura seleccionada se mantendrá automáticamente todo el tiempo.
- El ajuste exacto del valor numérico del termostato es necesario para cada tipo de alimento y el modo de hornear se tiene que probar.
- Para su orientación pongamos el ejemplo que los bollos se hacen bien en 25 a 30 minutos, el roscón de navidad en 45 minutos, las pastas de té en unos 12 a 18 minutos.
 - Los tiempos que hemos señalado son sólo orientativos y será necesario probarlos para el modo individual a la hora de hornear.
 - Si es posible, no abra la puertecilla del horno durante su funcionamiento. Esto interrumpe el régimen de calor del horno, se alarga el tiempo de la preparación y el alimento se puede quemar.
 - En caso de que detecte una diferencia considerable entre la temperatura seleccionada y la que hay en el horno, diríjase al taller de reparaciones.

RECOMMANDATION:

Si vous faites la pâte levée, posez le plat sur la plaque en aluminium, puis mettez le tout dans le deuxième gradin à partir du bas.

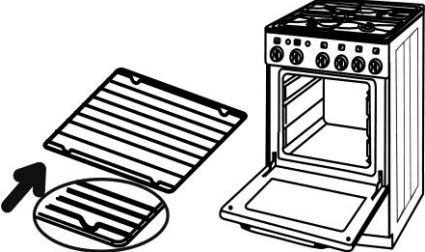

La température pour les réglages individuels du bouton de thermostat et la méthode de cuisson correspondant au réglage sélectionné

RECOMENDACIÓN

Para hornear la bollería de levadura le recomendamos poner la cazuela con los bollos en la plancha y luego colocar las dos en la parrilla instalada en la segunda ranura de abajo hacia arriba.

Tenemos en cuenta la temperatura y el tipo de alimento

Réglage du bouton	Température du four	Type du plat cuit	Tipo de alimento para hornear
1	150 - 160° C	Conservation	Esterilización
2 - 3	160 - 180° C	Gâteaux mousseux, mousse des blancs d'oeufs	Dulces de merengue
3 - 4	180 - 196° C	Masse à biscuits, bûche de Noël, pâte levée	Biscochos, roscón de navidad, bollos de levadura
4 - 5	196 - 212° C	Tartes, viande maigre, gibier	Bollería, carne magra, carne roja
5 - 6	212 - 228° C	Viande maigre	Carne magra
6 - 7	228 - 244° C	Viande grasse, oie, porc	Carne grasosa
8	260° C	Pâte avec flocons, bonbons	Masa de hojaldre, coronas de yemas

GRILLE	PARRILLA
	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA COCINA
<p>Avant le nettoyage, tournez tous les boutons de commande en position initiale ("ARRET") et laissez la cuisinière refroidir.</p> <p>Avant le nettoyage, mettez la cuisinière hors tension, tournez tous les boutons de commande et le thermostat (le bouton de sélection de la température) en position initiale ("ARRET") et laissez la cuisinière refroidir.</p>	
<p>SURFACES DE LA CUISINIÈRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la surface avec un chiffon souple et un peu de détergent. Nettoyez les taches de graisse à l'eau chaude additionnée de détergent spécial pour les surfaces laquées. N'utilisez jamais de produits abrasifs qui peuvent endommager la surface laquée de la carrosserie. 	<p>SUPERFICIE DE LA COCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpie la superficie de la cocina con una esponja húmeda y detergente. Quite las manchas de grasa con agua caliente y un producto de limpieza especial para el esmalte. Nunca limpie las superficies esmaltadas con productos agresivos que causan daños irreparables en el esmalte.
<p>PLAN DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> Enlevez la grille porte-plats et nettoyez-la ou lavez-la dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage, placez la grille dans la rainure sur le plan de cuisson. Soulevez et enlevez les brûleurs (chapeau, distributeur de flamme), puis trempez-les dans l'eau chaude additionnée de détergent pour 10 minutes. Après le nettoyage, faites bien sécher tous les éléments et vérifiez si les ouvertures sont propres. Remettez les brûleurs à leur place. 	<p>PLACA DE LA COCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> Quite la rejillas y lávelas aparte o lávelas en el lavavajillas. Después de lavadas colóquelas nuevamente en ranuras de la placa de la cocina. Quite los quemadores (tapa, distribuidor) de la placa con un movimiento hacia arriba y déjelos 10 minutos en agua caliente con detergente. Después de lavarlos, séquelos cuidadosamente y controle que todas las ranuras del quemador estén limpias. Coloque nuevamente el quemador en su platillo.
<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Etant donné que les distributeurs de flamme sont fabriqués d'alliage d'aluminium, nous vous déconseillons de les laver dans le lave-vaisselle.</p>	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Los distribuidores están hechos de aleación de aluminio y no recomendamos limpiarlos en el lavavajillas.</p>
<p>FOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les parois intérieures du four avec une éponge mouillée et un détergent. Pour les taches persistantes, utilisez les produits de nettoyage prévus pour l'émail. 	<p>HORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpie las paredes del horno con una esponja húmeda y detergente. Si en las paredes hay restos requemados, utilice un producto especial para el

- Après le nettoyage, faites bien sécher le four.
- Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs qui peuvent endommager les surfaces laquées.

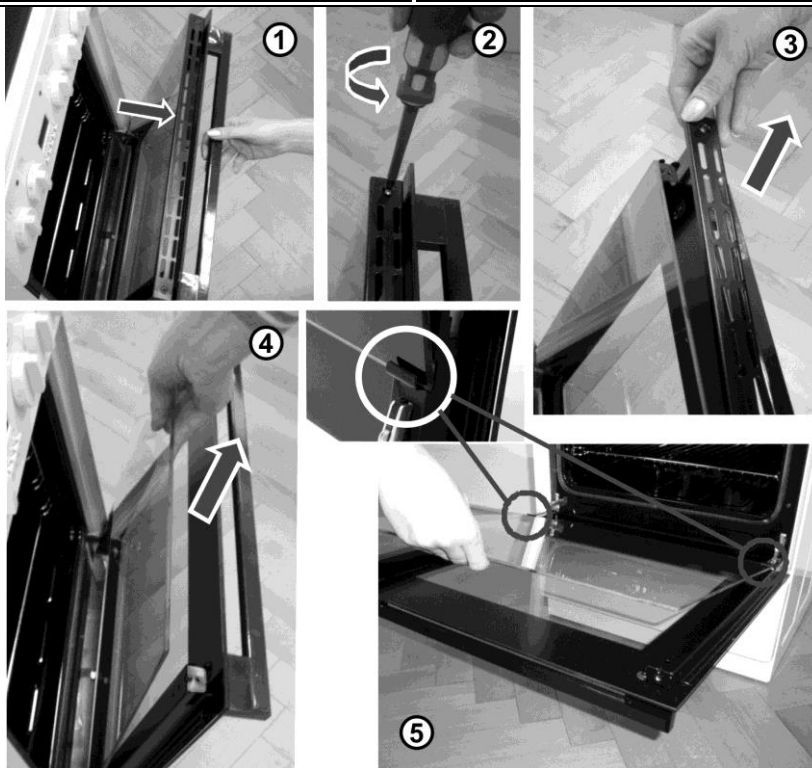
Nettoyez les accessoires du four (grille, plat etc.) avec une éponge et un détergent ou lavez-les dans le lave-vaisselle. Pour les taches persistantes, utilisez les produits de nettoyage habituels prévus pour le four.


NETTOYER LA PORTE EN VERRE

esmalte.

- Después de limpiar el horno, séquelo cuidadosamente.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío.
- Nunca utilice productos agresivos que puedan raspar la superficie de esmalte. Lave los accesorios del horno con una esponja y detergente o utilice el lavavajillas (parrilla, cazuela, etc) o, eventualmente, utilice un producto de limpieza indicado para eliminar suciedades gruesas y chamusquinas.

LIMPIE LA PUERTA DE VIDRO



<p>ENLÈVEMENT DU FOND DU FOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez la porte du four et démontez-la des charnières. • Poussez le fond (la paroi inférieure de l'intérieur) du four contre la paroi arrière puis soulevez la partie avant du fond et tirez-le vers soi. • Remettez le fond en place en procédant dans l'ordre inverse. 	<p>EXTRACCIÓN DEL FONDO DEL HORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abra la puertecilla del horno • Empuje el fondo del horno hacia la pared trasera del mismo, levante el fondo por la parte delantera del horno y sáquelo hacia adelante. • Para montarlo de nuevo, siga el procedimiento contrario.
<p>DROITS DE GARANTIE</p>	<p>RECLAMACIÓN</p>
<p>Si les défauts de fonctionnement de l'appareil apparaissent pendant la durée de garantie, n'essayez pas à les éliminer vous-même. Prêvenez le représentant autorisé ou présentez l'exigence de garantie, ensemble avec votre certificat de garantie, auprès du vendeur. La garantie ne couvre pas les exigences sans certificat de garantie rempli correctement.</p>	<p>En caso de que en el plazo de garantía en la cocina se manifestara algún defecto, no lo repare usted solo. Haga una reclamación en la tienda donde compró la cocina, en el taller de la marca o en los talleres gerentes indicados en las Condiciones de Garantía. No se acepta reclamaciones sin el libro de garantía rellenado correctamente.</p>
<p>MÉTHODES D'UTILISATION ET D'ENLÈVEMENT D'EMBALLAGE</p>	<p>MODOS DE APROVECHAMIENTO Y LIQUIDACIÓN DEL EMBALAJE</p>
<p>En remettant l'emballage au service de ramassage approprié, vous assurez son recyclage. Carton ondulé, papier d'emballage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous pouvez le vendre au service de ramassage, - Vous pouvez le jeter dans les containers de ramassage de papier. <p>Parties en bois</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recyclage - Emplacement local de ramassage des matériaux qui peuvent être recyclés <p>Feuilles d'emballage et sacs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jetez-les dans les containers de ramassage de plastique 	<p>Cartón ondulado, papel de embalaje</p> <ul style="list-style-type: none"> - vender en local de recuperación de materia prima - depositar en contenedores de reciclaje para papel - otro aprovechamiento <p>Partes de madera</p> <ul style="list-style-type: none"> - depositar en lugares destinados para los escombros - otro aprovechamiento <p>Láminas de reembalaje y bolsas PE</p> <ul style="list-style-type: none"> - depositar en contenedores de reciclaje para plástico
<p>ENLÈVEMENT D'APPAREIL USAGÉ</p>	<p>LIQUIDACIÓN DEL EQUIPO DESAHUCIADO</p>
	
<p>Lors de la fabrication de l'appareil, de matériaux coûteux recyclables sont utilisés. Pour cette raison, vendez votre ancien appareil au service de ramassage ou remettez-le au centre de ramassage habilité.</p>	<p>El equipo contiene materiales de valor que deberían aprovecharse nuevamente. Entregue el equipo en un local de recuperación de materia prima o deposítelo en un lugar destinado para los escombros.</p>
<p>Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.</p>	<p>Este equipo está denominado acorde con la directiva europea 2012/19/EU sobre el tratamiento para con los equipos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva establece un marco único europeo (UE) para la recuperación y reciclaje de los equipos usados.</p>

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET REGLAGE	REGLAMENTO PARA LA INSTALACIÓN Y AJUSTE
<p>Tous les travaux concernant l'installation, le service après-vente et l'entretien doivent être effectués par un professionnel agréé. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation, les normes et les exigences en vigueur. L'emplacement de l'appareil doit être confirmé sur le certificat de garantie.</p> <p>La cuisinière doit être installée conformément à la réglementation en vigueur; il est indispensable d'assurer une aération suffisante de la pièce.</p>	<p>La instalación se tiene que efectuar acorde al reglamento y las normas nacionales vigentes.</p> <p>La instalación de la cocina tiene que efectuarla una persona autorizada y cualificada para este tipo de trabajo. La persona autorizada tiene que centrar la cocina de modo que la placa quede en posición horizontal, conectarla a la distribución del gas y revisar su funcionamiento. La instalación de la cocina tiene que certificarse en la hoja de garantía.</p>
<p>AVERTISSEMENT IMPORTANT</p> <p>Lors de chaque déplacement de l'appareil, vous devez fermer l'alimentation en gaz et mettre l'appareil hors tension.</p>	<p>ADVERTENCIA IMPORTANTE</p> <p>Para cualquier otra manipulación de la cocina fuera del uso corriente, es necesario cerrar la llave en la entrada del gas que se encuentra en la parte delantera del equipo.</p>
<p>Après l'installation de l'appareil, vous devez effectuer le suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il faut contrôler l'étanchéité de tous les raccords des tuyaux à gaz et le raccordement au réseau électrique correct. • Il faut vérifier les brûleurs à gaz et leur réglage (l'air pour le brûleur au four, niveau de puissance au réglage "économie", senseurs des thermocouples). • Il faut vérifier l'installation de la cuisinière et son fonctionnement complet, puis mettre le client au courant avec le fonctionnement de l'appareil et son entretien. 	<p>Durante la instalación del equipo y teniendo en cuenta su funcionamiento se tienen que efectuar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prueba de hermeticidad de las uniones del conducto del gas, • control dl funcionamiento de los quemadores de gas y su ajuste (aire primario del quemador del grill y del horno, potencia de entrada de ahorro, sensor de los fusibles termoelectricos, VNZ), • mostración al cliente de todas las funciones del equipo y familiarizarlo con el manejo y mantenimiento del equipo
EMPLACEMENT DE L'APPAREIL	COLOCACIÓN DE LA COCINA
<p>El diagrama ilustra la configuración de la cocina en un espacio de cocina. Se muestran las siguientes especificaciones de espacio y altura:</p> <ul style="list-style-type: none"> Un espacio mínimo de 200 mm entre la parte superior de la cocina y el estante superior del gabinete. Una altura de 750 mm desde la superficie superior de la cocina hasta el estante superior del gabinete. Un espacio de 20 mm entre la parte inferior de la cocina y los muebles inferiores adyacentes. Una altura total de 850 mm para la cocina. 	

<p>Distance minimale entre le plan de cuisson et la hotte est de 750mm ou plus, selon les recommandations du fabricant des hottes</p> <p>L'appareil est conçu pour être installé dans une rangée de meubles. La cuisinière peut être placée dans une cuisine habituelle ou dans une pièce avec le volume d'au moins 20m³.</p> <p>Dans les pièces plus petites (mais pas inférieures à 15m³) il faut installer une hotte.</p> <p>Du point de vue de la résistance à la chaleur, vous pouvez placer votre cuisinière sur n'importe quel sol (plaque d'appui). Ne placez pas la cuisinière sur un socle.</p> <p>Sirectement contre le mur sous condition que le mur est couvert avec un matériel (p.ex. feuille d'aluminium) résistant à la chaleur jusqu'à 100°C (partie sous le plan du travail).</p>	<p>Distancia mínima 750 mm, a continuación según las recomendaciones del fabricante de extractores.</p> <p>El equipo está diseñado para instalarlo en el mueble de cocina. La cocina puede colocarse en espacios normales y en habitaciones con un espacio mínimo de 20 m3.</p> <p>En un espacio menor (mínimo 15 m3) se tiene que instalar un dispositivo de ventilación.</p> <p>La cocina, teniendo en cuenta la resistencia térmica, se puede colocar en cualquier suelo (placa).</p> <p>Que asegure la resistencia térmica del mueble a 100° C (se trata de la parte de la cocina que se encuentra por debajo del nivel de la placa de la cocina).</p>
RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU GAZ	CONEXIÓN DE LA COCINA
<p>RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ</p> <p>Le raccordement de la cuisinière à la conduite de gaz ne doit être effectué que par un professionnel agréé. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation en vigueur. Avant le raccordement, il faut installer un robinet de blocage.</p>	<p>A LA ENTRADA DEL GAS</p> <p>La cocina tiene que ser conectada a la alimentación del gas por una persona autorizada. La entrada del gas se puede conectar a la cocina por la parte derecha (mirando de frente). En la tubería de la entrada del gas delante de la cocina se tiene que instalar la llave de cierre en un lugar accesible.</p>
<p>REMARQUE</p> <p>Lors du raccordement de la cuisinière à la source de gaz (p.ex. raccordement à la conduite de gaz ou au tuyau de gaz en caoutchouc) vous devez toujours tenir le raccord (écrou) de la cuisinière avec une clef correspondante pour ne pas l'endommager pendant le raccordement.</p>	<p>ADVERTECIA</p> <p>Para la manipulación del conducto del gas de la cocina (por ejemplo la conexión a la distribución del gas, a la manguera flexible del gas), utilice siempre la llave para sujetar los terminales del conducto del gas de la cocina para que no se deforme.</p>
<p>RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ NATUREL (G20/G25)</p> <p>Le raccordement à gaz doit être effectué conformément aux prescriptions locales en vigueur. Dans le cas d'une pression plus haute, nous vous conseillons l'utilisation d'un régulateur de la pression.</p>	<p>CONEXIÓN A LA DISTRIBUCIÓN DEL GAS NATURAL (G 20)</p> <p>La conexión tiene que efectuarse de acuerdo con las normas y el reglamento estatal vigentes.</p> <p>Si hay una alta presión en la red de distribución, recomendamos instalar en la entrada del gas un regulador de presión del gas.</p>
<p>RACCORDEMENT AU RÉSEAU LPG (G30/G31)</p> <p>Vous devez installer un raccord 1/2" pour LPG au bout du tuyau.</p>	<p>CONEXIÓN A LA DISTRIBUCIÓN LPG G 30</p> <p>En el terminal del conducto del gas de la cocina G 1/2" se tiene que instalar un adaptador para la conexión de la manguera LPG.</p>
<p>RACCORDEMENT AVEC LE TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC</p> <p>Pour le raccordement, utilisez uniquement de tuyaux qui sont conformes à la réglementation en vigueur.</p> <p>Pour le raccordement conformément à la figure, nous vous conseillons le tuyau de longueur de 1500 mm, et le tuyau de longueur de 1000 -1500 mm pour le raccordement conformément à la figure.</p>	<p>CONEXIÓN DE LA COCINA POR MEDIO DE LA MANGUERA</p> <p>Desde el punto de vista de la seguridad es obligatorio utilizar sólo la manguera acorde a la Ley N° 22/97, recopilación legislativa. Recomendamos una manguera de 1500mm de longitud. Cada manguera viene con su manual de instrucciones que contiene el modo de conexión, el calentamiento admisible, controles y tiempo de duración de la manguera, etc.</p> <p>Estas instrucciones se tienen que seguir de modo incondicional.</p>

AVERTISSEMENT IMPORTANT

La résistance du tuyau à la chaleur doit être au moins 100°C. Chaque tuyau est livré avec les instructions décrivant le raccordement, l'échauffement autorisé, périodes de contrôles et la longévité. Il faut absolument respecter ces instructions.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

En caso de conectar la cocina por la parte izquierda (mirando de frente) es absolutamente necesario fijar bien la manguera del gas con la cinta de sujeción "enganchada" en el orificio de la tapa trasera. La cinta de sujeción es parte de los accesorios del equipo.

La resistencia térmica mínima de la manguera del gas tiene que ser de 100° C.

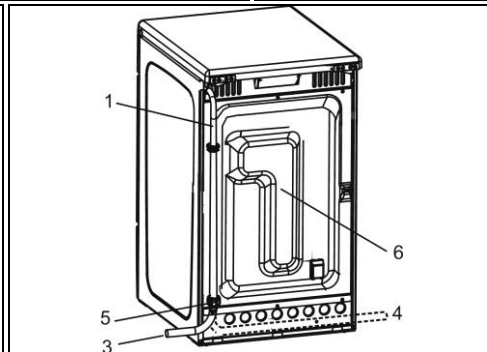
AVERTISSEMENT IMPORTANT

Si vous raccordez la cuisinière sur le côté gauche (vu du côté avant), vous devez fixer le tuyau à l'aide de la bride que vous installez dans l'orifice du couvercle arrière. La bride de fixation du tuyau est livrée avec l'appareil comme accessoires.

IMPORTANTE ADVERTENCIA

Si conecta la estufa en el lado izquierdo (visto desde la parte frontal), se debe fijar el tubo con la brida que se instala en el orificio de la cubierta trasera. La abrazadera de la manguera se suministra con la unidad como accesorios.

1. Fin de raccordement
3. Tuyau de raccordement (raccord de côté droit)
4. Tuyau de raccordement (raccord de côté gauche)
5. Bride de fixation du tuyau
6. Paroi arrière



1. Terminal de la entrada del gas
3. Manguera del gas (conexión por la derecha)
4. Manguera del gas (conexión por la izquierda)
5. Cinta de sujeción
6. Tapa trasera de la cocina

INSTALLATION

Détails du raccordement:

voir le chapitre relatif aux normes et conditions locales. La cuisinière doit être raccordée à la canalisation de gaz dans les règles de l'art et en conformité avec les règlements en vigueur qui imposent l'installation d'une vanne de sécurité à l'extrémité de la canalisation. Pour le butane et le propane, un réducteur de pression conforme aux normes en vigueur peut remplir ce rôle. L'extrémité du raccord côté cuisinière est fileté.

Trois branchements sont possibles:

- par un tube rigide (Fig. A);
- par un tube flexible avec raccords mécaniques (Fig. B);
- par l'insertion d'un joint fileté et d'un tuyau de caoutchouc (Fig. C), conformément aux règlements en vigueur.

Lorsque l'appareil a été raccordé, vérifiez l'étanchéité du joint de connexion à l'aide d'eau savonneuse.

Avertissement: Le tube flexible ne doit jamais atteindre, en aucun point, une température supérieure à 70°C au-dessus de la température ambiante. Ne pas le soumettre à des efforts de torsion ou de tension. Il ne doit pas présenter d'étranglements ou de coudes aigus

-Fixer le tuyau de gaz au moyen des colliers qui se trouvent sur le panneau arrière de la cuisinière, en bas. Il est conseillé de le remplacer périodiquement. Remplacer en tous cas le tube flexible avant la date d'expiration imprimée sur le tube même.

- Les deux extrémités doivent être fixées au moyen de colliers de serrage F (Fig. C).

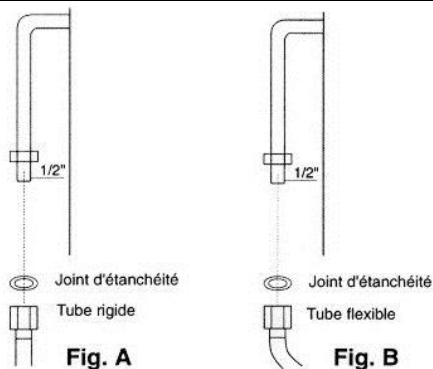


Fig. A

Fig. B

IMPORTANT

Placer le tuyau comme montré sur la Fig. . Le tuyau doit être le plus court possible (max) 2m pour le gaz naturel et 1,5 m pour le butane et le propane) mais ne pas être en contact avec la paroi arrière ou latérale de la cuisinière. Respecter les conditions de montage et d'utilisation décrites dans la notice du tube ou tuyau de raccordement et vérifier l'étanchéité du montage.

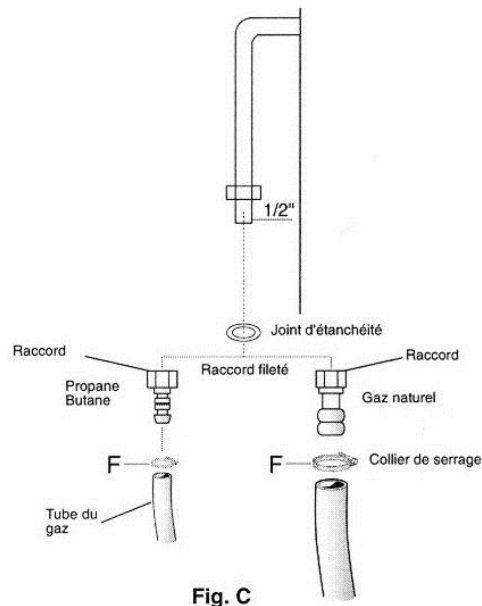


Fig. C

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

La cuisinière est dotée d'un câble de raccordement et d'une fiche pour être raccordée au réseau électrique.

La fiche doit être toujours accessible. Le câble de raccordement endommagé doit être remplacé par le câble nouveau.

CONEXIÓN DE LA COCINA A LA RED ELÉCTRICA

Para la conexión a la red eléctrica la cocina está provista de un cable de alimentación con clavija y contacto de protección.

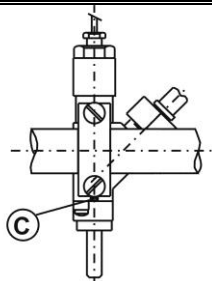
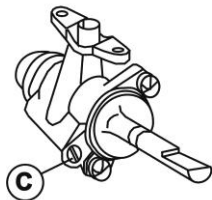
La cocina tiene que conectarse de modo que sea posible el acceso al enchufe eléctrico. El cable de la red dañado tiene que reemplazarse por un cable con terminales reforzados.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les parties chaudes de la cuisinière pendant l'installation (tuyau de sortie sur le côté arrière, partie inférieure du plan de cuisson) parce que la haute température peut endommager l'isolation du câble.

ADVERTENCIA

Durante la instalación de la cocina cuide de que el cable de alimentación eléctrico no pueda entrar en contacto con las partes calientes de la cocina (salida de humos del horno en la parte trasera de la cocina y la parte inferior de la placa de cocción). La actuación del calor puede causar daños en el aislamiento del cable.



SURFACE DU PLAN DE CUISSON

AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE COCCIÓN

RÉGLAGE DE LA FLAMME MINIMALE

Avant le réglage des brûleurs, mettez la cuisinière hors tension. Pendant le réglage, le robinet doit être dans la position "Economie".

La flamme minimale est réglée correctement si la hauteur du cône intérieur de la flamme est de 3 à 4 mm, sinon enlevez d'abord le couvercle du robinet et vissez ou dévissez la vis C, dépendant du fait si vous voulez diminuer ou augmenter la flamme. Effectuez le réglage de telle manière que la position finale du robinet corresponde à la position minimale du bouton.

Si vous utilisez le butane/propane, la vis C doit être vissée à fond.

EL AJUSTE DE "AHORRO" DE LA ENTRADA

Antes del ajuste desconecte la cocina de la red eléctrica sacando la clavija del enchufe.

La potencia de entrada mínima es correcta cuando el cono interior de la llama alcanza una altura de 3 a 4 mm. De lo contrario después de quitar el botón de la llave, atornillando o destornillando el tornillo C, la llama se baja o se sube. La regulación se tiene que hacer con la llave en la posición al mínimo.

Para ajustar el ahorro de la potencia de entrada a PB atornille el tornillo C hasta la posición tope.

FOUR RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE

Pour avoir accès à la vis de réglage de l'air primaire (5), ouvrez ou enlevez la porte du four et enlevez le fond du four (2). Vous augmentez/diminuez la quantité de l'air primaire en dévissant/vissant la vis de réglage. L'air primaire est réglé correctement quand la flamme est bleu.

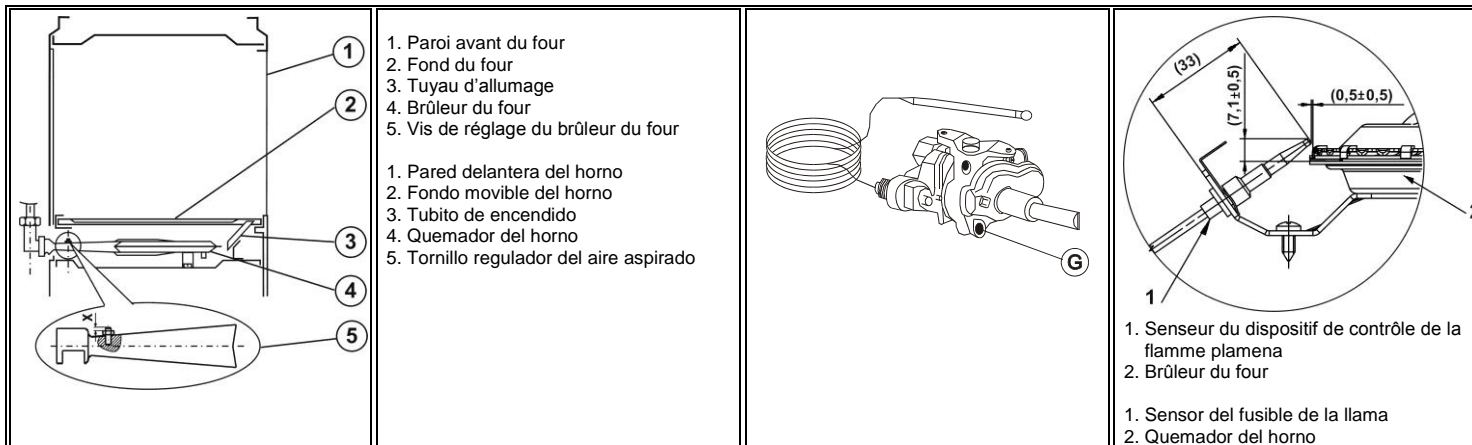
Réglez la vis 5 pour la valeur X par rapport au tableau ci-dessus et à la figure, puis vissez l'écrou.

Vérifiez le fonctionnement correct du brûleur: la flamme doit être bleue, stable et sans pointe jaune.

HORNO REGULACIÓN DE LA CANTIDAD AIRE ASPIRADO

Abriendo la puertecilla del horno o quitándola de los colgantes y extrayendo el fondo del horno conseguimos el acceso al tornillo de regulación del aire aspirado. Aflojando el tornillo la cantidad de aire aspirado aumenta, apretando disminuye. Ajuste el valor "X" según la tabla.

Después del ajuste, revise el aspecto de la llama. La llama del quemador debe tener un núcleo azul vivo delimitado. Si la llama enciende con un núcleo opaco fundiéndose encima del quemador, es señal de que el aire aspirado es suficiente. Si la llama se enciende por corto tiempo con un núcleo transparente, la cantidad de aire aspirado es mucha.



1. Paroi avant du four
 2. Fond du four
 3. Tuyau d'allumage
 4. Brûleur du four
 5. Vis de réglage du brûleur du four
1. Pared delantera del horno
 2. Fondo movible del horno
 3. Tubito de encendido
 4. Quemador del horno
 5. Tornillo regulador del aire aspirado

1. 1. Sensor du dispositif de contrôle de la flamme plamena
 2. 2. Brûleur du four
1. 1. Sensor del fusible de la llama
 2. 2. Quemador del horno

RÉGLAGE DE PUISSANCE MINIMALE DU FOUR

Une fois le réglage de l'air primaire effectué, procédez comme suit:

- Enlevez le fond du four.
 - Soulevez (enlevez) le bouton de commande du four.
-
- Mettez la cuisinière hors tension.
 - Soulevez (enlevez) le bouton de réglage de la température (thermostat).
 - Vissez la vis G à fond si vous utilisez le propane/butane.
 - Si vous utilisez le gaz naturel, dévissez la vis G pour ½ ou ¾ tour.
 - Allumez le brûleur du four et fermez la porte.
-
- Mettez le bouton de commande du four dans la position "puissance maximale" et attendez 15 minutes pour que le four s'échauffe, puis mettez le bouton dans la position "économie" et réglez la flamme à l'aide de la vis G.

Mettez le bouton de sélection de la température dans la position 8 et attendez 15 minutes pour que le four s'échauffe, puis mettez le bouton dans la position 1 et réglez la flamme à l'aide de la vis G.
 En tournant le bouton à droite vous diminuez la hauteur de la flamme et vous l'augmentez en tournant le bouton à gauche. Le réglage de la flamme est correcte quand la hauteur de la flamme est de 3 à 4 mm.

AJUSTE DEL "AHORRO" DE LA POTENCIA DE ENTRADA

Esta operación se efectúa del modo siguiente:

- LLAVE CON FUSIBLE**
- Quite del panel el botón de control de la llave del horno.
 - Atornille hasta el tope el tornillo G con ajuste para propano-butano
- HORNO CONTROLADO POR MEDIO DEL TERMÓSTATO**
- Desconecte la cocina de la red eléctrica sacando la clavija del enchufe.
 - Quite del panel el botón de control del termostato del horno
 - Atoenille hasta el tope el tornillo G con ajuste para propano-butano.
 - Destornille dando de 1/2 a 3/4 de vuelta el tornillo G con ajuste para gas natural.
 - Encienda el quemador del horno y cierre la puertecilla del horno.
 - Ajuste el botón de la llave a la posición "POTENCIA MÁXIMA" y deje calentar unos 15 minutos.
 - Después pase el botón a posición "AHORRO" y, por medio del tornillo G, efectúe el ajuste final de la llama.

Ajuste el botón del termostato en la posición 8 y deje unos 15 minutos calentar. Después pase el botón a la posición 1 y, por medio del botón G, efectúe el ajuste final de la llama.
 Gire hacia la derecha para acortar la llama o hacia la izquierda para alargar la llama. El ajuste correcto es cuando la llama tiene una longitud de 3 a 4 mm con la que la temperatura máxima en el centro del horno será de 160°C.




<p>Si le dispositif de contrôle de la flamme ne fonctionne pas correctement, vérifiez la position du capteur comme démontré sur la figure.</p> <p>Position du capteur du dispositif de contrôle de la flamme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capteur du dispositif de contrôle de la flamme 2. Brûleur du four 	<p>En caso de que el fusible no funcione correctamente, será necesario comprobar la distancia entre el sensor del fusible y el quemador del horno (dibujo 18).</p> <p>Colocación del sensor del fusible de la llama</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sensor del fusible de la llama 2. Quemador del horno
<p>ADAPTATION DE LA CUISINIÈRE À UN AUTRE TYPE DE GAZ</p>	<p>ADAPTACIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS</p>
<p>L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz doit être effectuée par un professionnel agréé. Pendant l'adaptation, le procédé suivant doit être obligatoirement respecté:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplacez les injecteurs de tous les brûleurs de la cuisinière. • Réglez ou remplacez le régulateur de pression de gaz si installé. • Réglez l'arrivée d'air du four et des brûleurs du grilloir. • Réglez la puissance à la fonction économie. • Collez une nouvelle étiquette (livré avec les injecteurs) sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé. 	<p>La adaptación de la cocina a otro tipo de gas, diferente al gas para el cual fue fabricada, la debe efectuar sólo una persona autorizada.</p> <p>Para la adaptación es necesario efectuar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio de los inyectores de todos los quemadores, • Ajuste, eventualmente el cambio del regulador de la presión del gas, en caso que esté instalado en la tubería de alimentación, • Ajuste de la cantidad de aire aspirado en el quemador del horno y del gril, • Ajuste del "AHORRO" de las potencias de entrada de los quemadores de cocción y del quemador del horno, • El rótulo original del ajuste sustituirlo por un rótulo nuevo del ajuste que se entrega con los inyectores, • Certificar la adaptación en la hoja de garantía.
<p>MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE</p>	<p>AJUSTABILIDAD DE LA ALTURA DE LA COCINA</p>
<p>Le plan de cuisson peut être mis à niveau sur le plan horizontal à l'aide de quatre vis de réglage livrées avec l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le tiroir placé sous le four. • Penchez la cuisinière sur le bord latéral. • Vissez les vis plastiques dans les orifices avant et arrière de listeau inférieur transversal sur un côté de l'appareil. • Penchez la cuisinière sur l'autre côté et vissez les vis plastiques dans les orifices. • Mettez la cuisinière à niveau avec un tournevis à l'aide duquel vous tournez les vis plastiques à travers l'orifice du tiroir ou vous tournez les vis pour la mise à niveau avec la clef à fourche. • Nous vous conseillons la mise à niveau à l'aide des vis qui est très simple à cause du tiroir amovible. 	<p>El centrado de la cocina para que la placa de cocción quede en posición horizontal o el ajuste de su altura se puede efectuar con la ayuda de 4 tornillos de ajuste que forman parte de los accesorios entregados con la cocina.</p> <p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • incline la cocina hacia el lateral • atornille por una parte los tornillos plásticos por abajo en los orificios trasero y delantero del travesaño • ahora incline la cocina hacia el otro lateral y atornille los tornillos en los orificios por la otra parte de ésta • la nivelación de la cocina y otras regulaciones se efectuarán con un destornillador por la parte de abajo en el cajón de depósito de la cocina.
<p>REMARQUE:</p> <p>Si la hauteur et la position de l'appareil sont acceptables, la mise à niveau à l'aide des vis n'est pas nécessaire.</p>	<p>NOTA:</p> <p>El montaje de la ajustabilidad de la altura (de los tornillos) no es necesario si la altura y el centrado del equipo son correctos sin los tornillos plásticos.</p>
<p>IMPORTANT:</p> <p>Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications de la Notice d'utilisation provenant des innovations ou des modifications technologiques qui n'ont pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil.</p>	<p>ADVERTENCIA:</p> <p>El fabricante se reserva el derecho a pequeños cambios en el manual como consecuencia de los cambios tecnológicos o de innovación que sufre el producto y que no influyen en su funcionamiento.</p>

Brûleur / Quemador	Petit / Pequeño	Moyen / Mediano	Rapide / Grande	Four / Horno	
				GMN134A GM134A	GMN135A GM135A
Puissance / Potencia de entrada [kW]	1,00	1,75	2,70	3,3	3,3
(FR) Gaz naturel G 20 / G 25 – 20 / 25 mbar / (ES) Gas natural G20 – 20 mbar					
Diamètre d'injecteur / Diámetro del inyector [mm]	0,77	1,01	1,22	1,3	1,3
Réglage X / Ajuste X [mm]	-	-	-	3	3
(FR) Propane-butane G 30 / G 31 – 28 / 37 mbar / (ES) LPG - G 30 / G 31 – 28 / 37 mbar					
Diamètre d'injecteur / Diámetro del inyector [mm]	0,50	0,66	0,83	0,85	0,85
Réglage X / Ajuste X [mm]	-	-	-	6	6

ACCESSORIES	ACCESORIOS	GMN134A GM134A	GMN135A GM135A
Plaque a pâtisserie	Cazuela de horno	+	
Plaque a pâtisserie - AL	Cazuela de horno - AL		+
Léche-frites	Plancha de horno		
Grille	Parrilla	+	+
Réglage de hauteur	Ajustabilidad de la altura	+	+
Banc de injecteurs pour G 30 / G 31	Juego de inyectoros para la adaptación a PB	+	+
Banc de installation pour gaz naturel	Juego de dispositivos de instalación para el gas natural	+	+
Cuisson à la broche	Accesorios del asador giratorio		




CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	DATOS TÉCNICOS		
CUISINIÈRE A GAZ	COCINA DE GAS	GMN134A GM134A	GMN135A GM135A
Dimension de l'appareil: Hauteur / largeur / profondeur (mm)	Dimensiones: Altura / ancho / fondo (mm)	850 / 500 / 605	
Table de cuisson a gaz	Placa de cocción		
Puissance de raccordement du brûleur à gaz	Potencia de entrada de los quemadores de cocción		
Gauche avant (petit) (kW)	Izquierdo delantero (pequeño) (kW)	1,00	1,00
Gauche arrière (moyen) (kW)	Izquierdo trasero (mediano) (kW)	1,75	1,75
Droit arrière (rapide) (kW)	Derecho trasero (grande) (kW)	2,70	2,70
Droit avant (moyen) (kW)	Derecho delantero (mediano) (kW)	1,75	1,75
Four	Horno		
Puissance de raccordement du brûleur à gaz du four (kW)	Potencia de entrada del quemador del horno (kW)	3,3	3,3
Puissance de raccordement du brûleur à gaz du grilloir (kW)	Potencia de entrada del quemador del gril (kW)		
Lampe du four (W)	Alumbrado del horno (W)		
Température mini / maxi du four (°C)	Temperatura Máx./Mín en el horno (°C)	150 / 260	150 / 260
Tension d'alimentation nominale (V)	Tensión eléctrica (V)		230 ~
Total de la puissance de raccordement – gaz (kW)	Potencia de entrada total – gas (kW)	10,5	10,5
Réglage au type de gaz (FR)		Gaz naturel G20 / G25 – 20 / 25 mbar	
	Ajustado para el gas (ES)	Gas natural G20 – 20 mbar	
Catégorie	Categoría del equipo	II ₂ E+3+	
Raccordement au gaz selon	Conexión al conducto del gas	ISO 228-1/G 1/2"	

**FICHE, RÈGLEMENT (UE) NO 65/2014 ET INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT,
RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014**

	Symbole	Unité	Valeur	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE	GORENJE
Identification du modèle			GM134	GM135
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavity}		112,2	112,2
Classe d'efficacité énergétique			B	B
Consommation d'énergie par cycle (gaz) en mode conventionnel 	EC _{gas cavity}	MJ/cycle	6,58	6,58
Nombre de cavités			1	1
Source de chaleur par cavité			Gaz	Gaz
Volume par cavité	V	l	54	54
Type de four				
Type de plaque				
Nombre de brûleurs à gaz			4	4
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}			
- Petit		%	-	-
- Moyen		%	54,7	54,7
- Rapide		%	54,4	54,4
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}	%	54,6	54,6
Masse de l'appareil	M	kg	35,5	36,5

fr

FICHA, REGLAMENTO (UE) NO 65/2014, Y INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO, REGLAMENTO (UE) NO 66/2014

	Símbolo	Unidad	Valor	Valor
O nome do fornecedor ou marca comercial			GORENJE	GORENJE
Identificación del modelo			GM134	GM135
Índice de eficiencia energética por cavidad	EE _{I cavity}		112,2	112,2
Clase de eficiencia energética			B	B
Consumo de energía (gas) por ciclo en modo convencional 	EC _{gas cavity}	MJ/cycle	6,58	6,58
Número de cavidades			1	1
Fuente de calor por cavidad			Gas	Gas
Volumen por cavidad	V	l	54	54
Tipo de horno				
Tipo de placa de cocina				
Número de quemadores de gas			4	4
Eficiencia energética por quemador de gas	EE _{gas burner}			
- Pequeño		%	-	-
- Mediano		%	54,7	54,7
- Grande		%	54,4	54,4
Eficiencia energética de la placa de gas	EE _{gas hob}	%	54,6	54,6
Masa del aparato	M	kg	35,5	36,5

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

 es
SAP 252879

