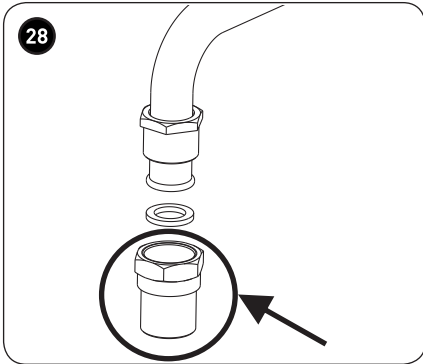
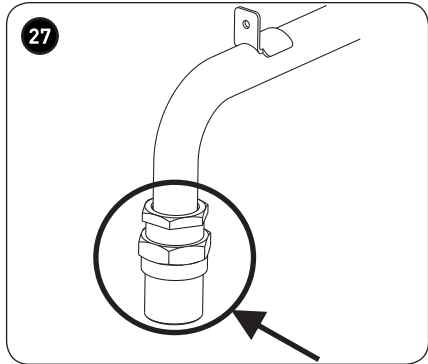
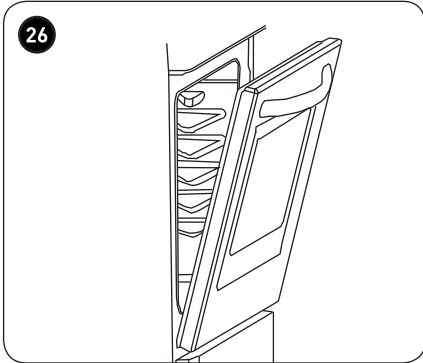
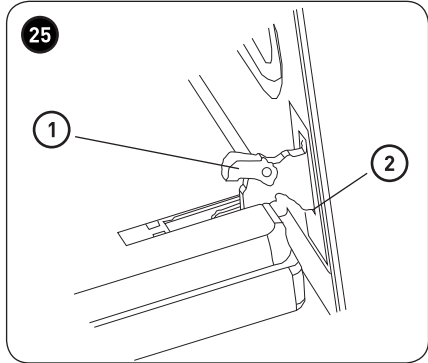
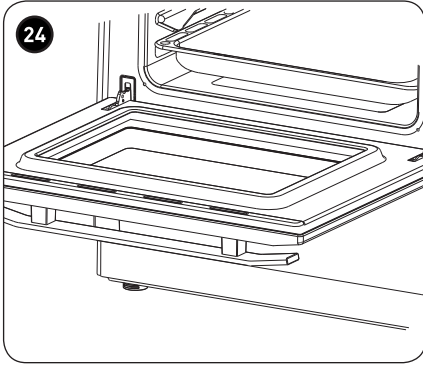
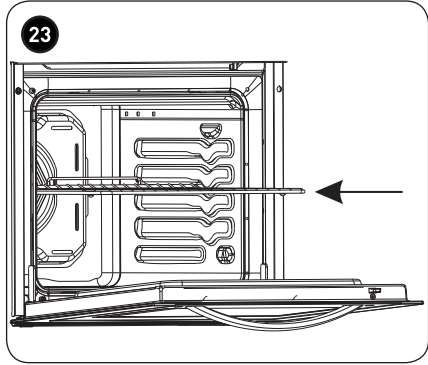




10/2015

CONDITION DE GARANTIE
Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN
Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN
Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Cuisinière mixte
Fornuis
Herd

936998

Importé par / Geïmporteerd door /
Importiert durch

VESTEL
17 rue de la Couture
Parc d'affaires SILIC
94563 RUNGIS Cedex - France

Distribué par / Verdeeld door /
Vertrieb durch

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL



La mise sur le marché de ce produit est opérée par l'importateur qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables. La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le distributeur identifié ci-dessus.

Het op de markt brengen van dit product is in handen van de importeur die de overeenstemming van het product met de geldende voorschriften waarborgt. De terbeschikkingstelling van dit product is met name in handen van bovenstaand vermelde verdeler.

Dieses Produkt wird durch einen Importeur auf den Markt gebracht, welcher die Übereinstimmung des Produktes mit den geltenden Anforderungen garantiert. Die Einfuhr dieses Produktes erfolgt durch den oben genannten Inverkehrbringer.

Made in Turkey

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	36
GEBRAUCHSANLEITUNG	70

▲▲▲▲▲
VALBERG

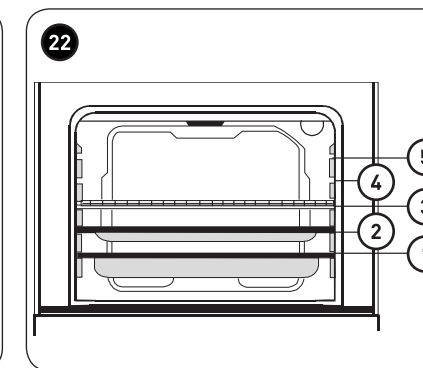
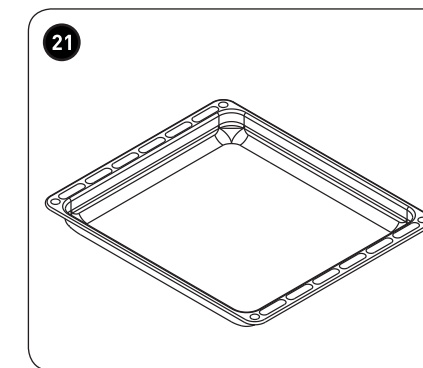
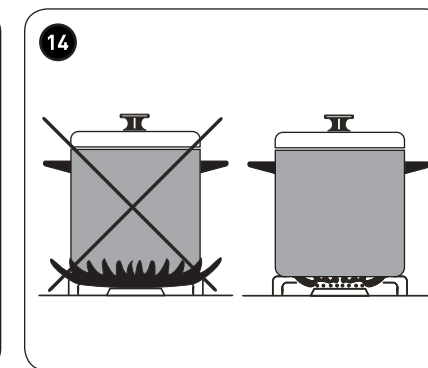
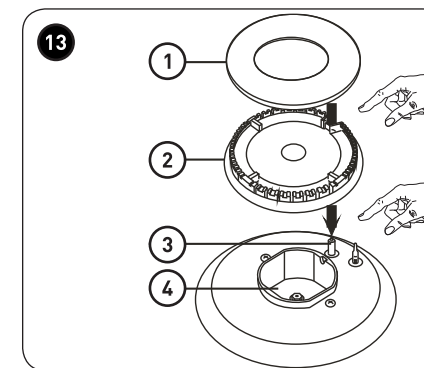
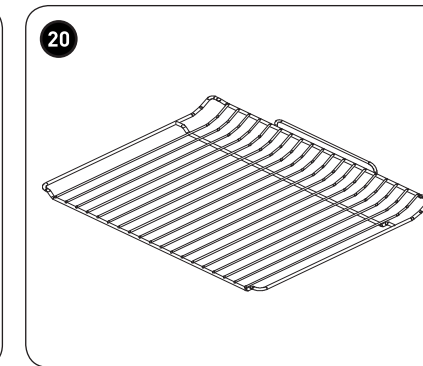
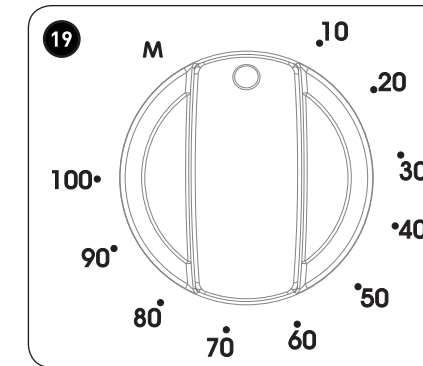
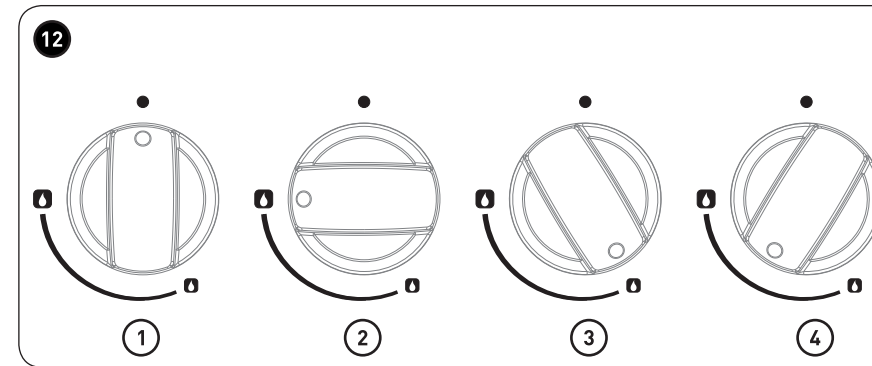
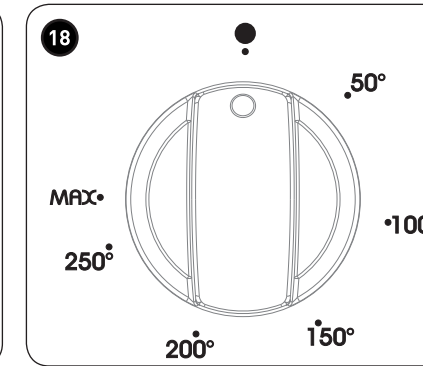
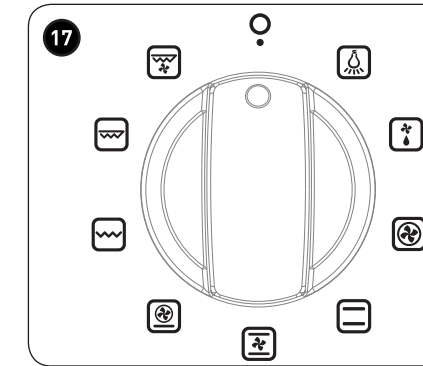
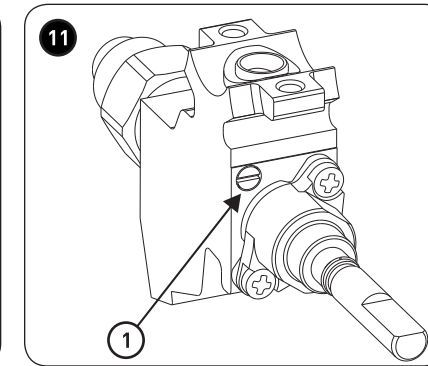
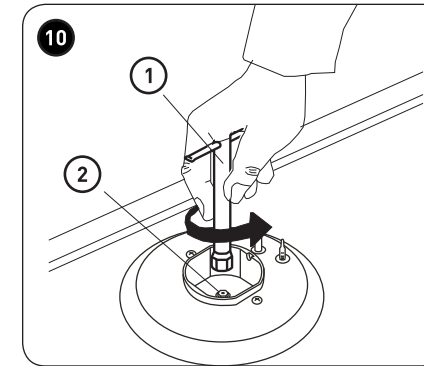
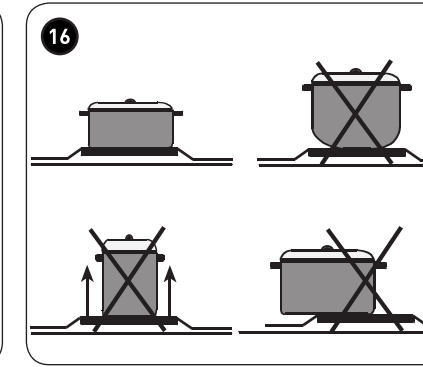
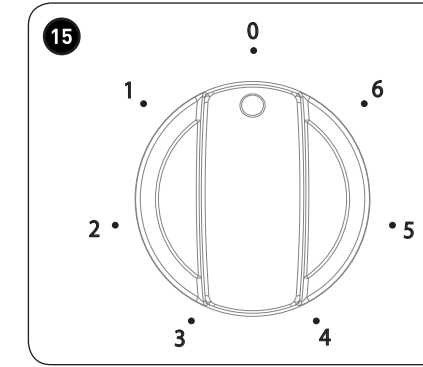
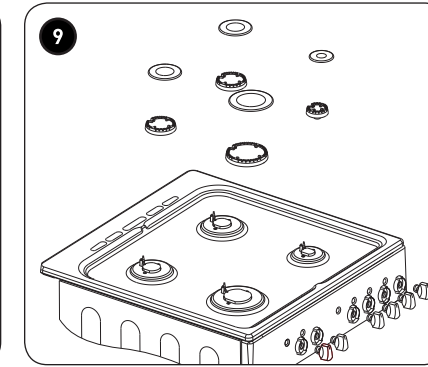
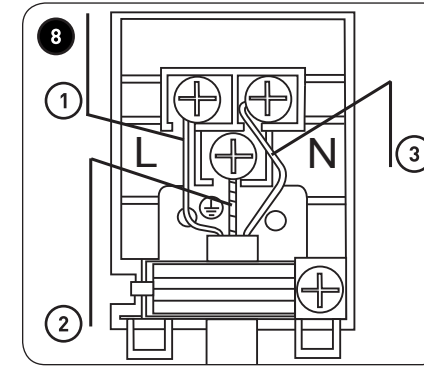
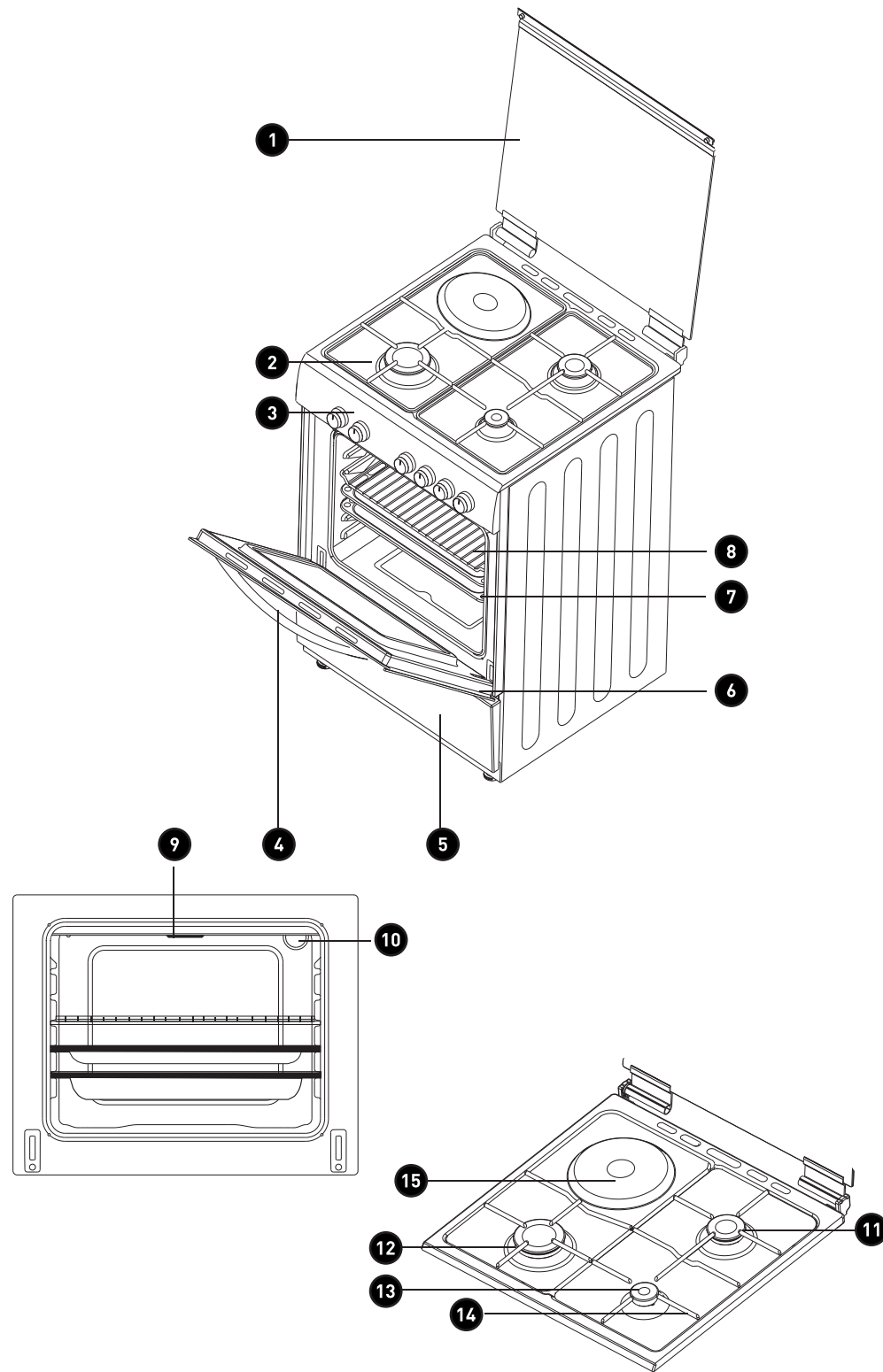


138 x 210 mm

140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



Table des matières

Français

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	15	Composants
		16	Utilisation prévue
		16	Caractéristiques
		17	Déclaration de conformité CE
C	Utilisation de l'appareil	17	Installation
		19	Raccordement au gaz
		22	Utilisation
D	Nettoyage et entretien	29	Nettoyage et entretien
		30	Service après-vente et transport
E	Table de cuisson	33	Table de cuisson
F	Mise au rebut	35	Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-même les réparations au risque de vous exposer à un danger, par exemple

une électrocution.

- **Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil :** nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- **Pour les appareils électriques :** La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION :** votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et pour un usage domestique. Il

ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par

des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays figure sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les

informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

- **MISE EN GARDE :** l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT :** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four compris) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- **AVERTISSEMENT :** ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance

lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ES-SAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- **MISE EN GARDE : RISQUE DE FEU :** ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT : Risque d'incendie :** ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plas-

tique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE :** si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT :** si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter

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

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils chauffent. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance distinct. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance

- séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE :** ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir les explications dans la notice).
 - Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Lorsque le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car un risque très important de brûlure existe.
 - Veillez à ce que les poignées des casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir d'éventuelles

- chutes. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et le rester un certain temps après son utilisation.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction d'autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez veiller à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez également de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, ou encore de monter sur le verre (dans le cas d'un travail effectué au-dessus de votre appareil de cuisson).
- **MISE EN GARDE :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **MISE EN GARDE :** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles du four, les étagères et les grilles, ainsi que tous les autres

- accessoires éventuels doivent être retirés avant le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
 - N'exercez aucune pression sur le fil électrique (si votre appareil en est équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ce par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
 - Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne pas laisser les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela

pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements relatifs à l'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endom-

magé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) pouvant présenter un danger pour les enfants, veuillez rassembler ces matériaux et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques au recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être en mesure de supporter une température minimale de **100 °C**.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson figurent sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obliga-

toirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée chez vous, ainsi qu'une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant **45** minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-

vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ES-SAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance

quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et induction, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur le dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil : essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon

avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi à fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de

cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, lorsque vous tirerez sur les grilles, elles pourraient s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Certains appareils de cuisson avec four électrique

sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : cela est normal et ne prête à aucune inquiétude.

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

- un dispositif de ventilation mécanique.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si elle installée.
 - Si vous utilisez le grill gaz (selon le modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
 - Si vous utilisez le grill électrique (selon le modèle), la porte du four doit être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
 - **ATTENTION :** les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le



- couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne pas laisser les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
 - Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, habit, etc.) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
 - Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ou sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en

couplant l'interrupteur principal.

- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appa-

reil de cuisson.

- Afin de maintenir l'efficacité de votre appareil et de garantir sa sécurité, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et d'appeler nos représentants en cas de besoin.

Composants

Liste des pièces de la cuisinière :

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 Couvercle | 9 Gril |
| 2 Plan de cuisson | 10 Lampe du four |
| 3 Bandeau de commande | 11 Brûleur semi-rapide |
| 4 Poignée de la porte du four | 12 Brûleur rapide |
| 5 Façade sous-four ou tiroir | 13 Brûleur auxiliaire |
| 6 Porte du four | 14 Grille support casserole |
| 7 Lèchefrite | 15 Plaque électrique |
| 8 Grille | |

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Contrôlez dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Utilisation prévue

Cette cuisinière est destinée à un usage exclusivement domestique à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Caractéristiques

Marque	VALBERG
Modèle	VALCM6031MCBVT
Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie en charge <i>Standard</i>
A (Économe)	$E < 0,80$
B	$0,80 \leq 1,00$
C	$1,00 \leq 1,20$
D	$1,20 \leq 1,40$
E	$1,40 \leq 1,60$
F	$1,60 \leq 1,70$
G (Peu Économe)	$1,80 \leq E$
Consommation d'énergie (kWh)	Classique : 0,89
	Convection Forcée : 0,79
Volume disponible (l)	56
Volume	Petit Moyen Grand
Temps de cuisson (min)	Classique : 45 Convection Forcée : 40
Fonction de chauffage Consommation d'énergie à l'arrêt (Wh)	-
Zone de surface de cuisson (cm ²)	1200



Modèle	VALCM6031MCBVT
Profondeur	60 cm
Largeur	60 cm
Hauteur	85 cm

Tableau des injecteurs		
Puissance totale :		
G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h	GPL	GN
Catégorie de gaz :	G30/G31	G20/G25
	28-30/37 mbar	20-25 mbar
Destination : FR, BE	Classe : 1	
Brûleur rapide		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	85	115
Puissance nominale (kW)	3	2,75
Débit nominal	218,1 g/h	261,9 l/h
Brûleur intermédiaire		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance nominale (kW)	1,75	1,75
Débit nominal	127,2 g/h	166,7 l/h
Brûleur auxiliaire		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	50	72
Puissance nominale (kW)	1	1
Débit nominal	72,7 g/h	95,2 l/h

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, construite et commercialisée conformément aux :

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

Installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs

pièces et matériaux, saura répondre à tous vos besoins. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse. Le technicien chargé d'installer la cuisinière doit également lire ces recommandations.

Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit qui bénéficiera toujours d'une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en

vigueur. La ventilation naturelle doit être suffisante afin que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur.

- Pendant son fonctionnement, cette cuisinière nécessite **2 m³/h** d'air par kW.
- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini **100 cm²**) et sortir par le haut (mini **100 cm²**). Ces ventilations doivent donc avoir une surface minimum de **100 cm²**, efficace pour le passage de l'air. Elles doivent être ouvertes en permanence et ne jamais être bouchées.

- 1 Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à **1,80 m** au moins au-dessus du sol.
- 2

1 Section d'entrée d'air min. **100 cm²**

- S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation des gaz brûlés

- 3 Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement sur l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine **4 à 5** fois par heure.
- 4

- 1 Hotte aspirante
- 2 Section d'entrée d'air min. **100 cm²**
- 3 Ventilateur électrique
- 4 Section d'entrée d'air min. **100 cm²**

Installation de votre cuisinière

- 5 La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière.

1 Hotte de cuisinière

2 Min. **65 cm** (avec hotte)
Min. **70 cm** (sans hotte)

- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins **10 cm** entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée à la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins **65 cm** du plan de cuisson. En l'absence de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à **70 cm**.
- Laissez un espace libre de **2 cm** entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, afin qu'il n'y ait aucune matière inflammable comme des rideaux, des chiffons, etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant **100 °C**.

Réglage des pieds

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

- Le réglage peut se faire sur une hauteur maximale de **30 mm**.
- Vous pouvez retirer le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.
- Lorsque les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

- Le branchement gaz de la cuisinière doit également être effectué selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article **10** de l'arrêté du **02-08-1977** et les règles de l'art **D.T.U 61-1** imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme **NF D 36-303**. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).
- Vérifiez tout d'abord le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information figure sur une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans

le tableau des caractéristiques techniques pour une efficacité optimale et une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

- Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane.
- L'installation peut être réalisée avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec **2** colliers, ou avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.
- Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :
 - Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN.
 - Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme **NF D 36112** ou **NF D 36125**,
 - Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

- 7 Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé complètement sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détendeur.

1 Raccord TFEM

2 Joint

3 TFEM GB

④ Gaz Butane

⑤ TFEM GN

⑥ Gaz Naturel

- La longueur maximale autorisée est de **1,5 m**. Il est très important de surveiller la date de validité indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour des raisons de sécurité.
- Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de **2** clefs comme indiqué sur schéma **7**).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

- Le technicien devra installer un tuyau flexible à embout mécanique (TFEM) suivant la norme
- NF D 36100 / 36103 / 36121** et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à **90 °C** (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de **20 mm**).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser **1,5 m**.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, d'objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant l'installation, afin de vérifier l'absence de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, un technicien qualifié doit vérifier l'étanchéité du tuyau à l'aide d'un produit spécifique à bulles. Aucune bulle ne doit

apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.

- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.
- Le branchement gaz se trouve à l'arrière droit de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe coté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué qui est disponible auprès du service après-vente.

**ATTENTION**

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

Branchement électrique et sécurité

- Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière
- Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type **H05VV-F**. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être en bon état et doit être correctement isolé

Changement de gaz**ATTENTION**

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

- durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ni l'arrière de la cuisinière, cela pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou provoquer un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est conçue pour un branchement électrique en **220-240 Volts** et **400 V 3 N**. Si le réseau électrique a une valeur différente, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire avec une distance minimum de **3 mm** entre les contacts, et supportant **32 A**, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non-respect de ces instructions de sécurité.

8

① Marron

② Jaune+vert

③ Bleu

Procédure de changement des injecteurs**Brûleurs du plan de cuisson**

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de **7 mm**.
 - Clé à molette
 - Injecteur
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Veillez à visser bien droit les nouveaux injecteurs, car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (ce qui n'est pas couvert par la garantie).

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

- 11 La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet.

1 Robinet avec dispositif thermocouple : vis de dérivation

- Pour un réglage plus facile de la flamme à la position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de microrupteur (allumage automatique) pendant le réglage.
- Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ.
- Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.
- Lors de la transformation du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

Changement du tuyau d'alimentation en gaz

- Il convient de vérifier régulièrement la date de validité du tuyau gaz de votre cuisinière. Lorsque la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.
- Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles.
- Après avoir changé le tuyau, il est né-

cessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites.

Utilisation

Utilisation de la cuisinière

Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

- Allumage des brûleurs :** Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.
- Allumage manuel des brûleurs gaz :** Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :
- Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple :** Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.
- Allumage électrique :** Allumage à l'aide de l'allumage automatique : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur la manette du robinet concerné et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale (sens horaire pour le brûleur du gril). Maintenez la manette enfoncée pour

que l'allumage génère des étincelles. Le microrupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

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

Utilisation

12 1 Position Arrêt

2 Position MAXI

3 Position MINI

4 Intermédiaire

- Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions :
 - Arrêt (0),**
 - MAXI** (symbole de grosse flamme) et
 - MINI** (symbole de petite flamme).
- Après avoir allumé le brûleur à la position « **MAXI** » (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions « **MAXI** » et « **MINI** ». Évitez de mettre la manette entre les positions « **MAXI** » et « **Arrêt** ».
- 13 Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, puis vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnés.

1 Chapeau

2 Couronne

3 Bougie d'allumage

4 Brûleur inférieur

- Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez au moins 90 secondes avant de rallumer.
- Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « **0** » (repère manette vers le haut).
- Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement planes. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide 22-26 cm

Brûleur semi-rapide 14-22 cm

Brûleur auxiliaire 12-18 cm

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

Utilisation des plaques chauffantes

Il y a **2** types de plaques chauffantes :

- Les plaques chauffantes standard.
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante).

- 15** Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à **6** positions.

- En dirigeant le bouton de contrôle sur l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

Plaques chauffantes - Fonctions

- | | |
|----------|---|
| 0 | Position Arrêt |
| 1 | Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides |
| 2 | Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces. |
| 3 | Dégivrer des denrées à cuire |
| 4 | Préparer des viandes et des poissons délicats |
| 5 | Rôtir de la viande et des steaks |
| 6 | Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture |



AVERTISSEMENT

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de placer des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.



ATTENTION

Lors de la première utilisation de la plaque chauffante, ou en cas d'arrêt pendant une durée prolongée, vous devez éliminer toute l'humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante pendant un minimum de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
- Ne jamais utiliser de casseroles d'un diamètre inférieur à celui de la plaque chauffante.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.
- 16** Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipient posé sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pen-

dant et après l'utilisation.

- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour assurer une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

Utilisation du four

- 17** **Manette de contrôle de la fonction du four :** cette manette sert à sélectionner une fonction du four (explication dans la partie suivante). Positionnez la manette de sélection sur la fonction choisie, puis sélectionnez la température pour mettre en marche le four.
- 18** **Manette thermostat du four :** cette manette permet de sélectionner une température (après avoir sélectionné une fonction du four).
- Lorsque vous sélectionnez une température, le voyant du four s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez sélectionnée, le thermostat arrête les résistances et le voyant du four s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le thermostat met en fonction les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

Fonctions du four

- * Les fonctions de votre four peuvent varier selon le modèle de votre produit.

Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera avec toutes les fonctions de cuisson.

Fonction de décongélation

- Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commencera à se mettre en route.
- Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée du fait de la fonte de la glace. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

Fonction de cuisson statique

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.
- La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.

Fonction de ventilation

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.
- Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction turbo

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.
- La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Gril

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.
- Cette fonction permet de griller et de rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four.
- Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher que les aliments ne collent aux éléments et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

Lorsque vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Fonction de gril rapide

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.
- Cette fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillade de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four). Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher que les aliments ne collent aux éléments et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

Lorsque vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Fonction Pizza

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur se mettront à fonctionner.

- Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps.
- Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

Fonction du double gril et du ventilateur

- Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.
- La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.
- Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grillade métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre de la grille. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190 °C.

Utilisation de la minuterie mécanique

- 19 Utilisation manuelle :** Lorsque vous placez le bouton de la minuterie sur la position **M** comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser le four. Lorsque la minuterie est sur la position **0**, le four ne fonctionne pas.

Opération par réglage du temps : placez le bouton sur une valeur comprise entre **0** et **100** minutes, comme indiqué sur la figure. Le four s'arrête lorsque le temps défini est écoulé ; la minuterie émet alors un son d'avertissement.

Accessoires du four

- Si vous utilisez un petit plat, place-le au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidit progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon il pourrait se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comp- tez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un

- nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur grill à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite auprès du service agréé le plus proche.

Accessoires du four

Les accessoires de votre four peuvent varier selon le modèle.

Grille

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

Plateau moyenne épaisseur

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

- 22 Grille :** Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

- 23**  **AVERTISSEMENT**
Placez la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout.

Nettoyage et entretien**Nettoyage**

- Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la cuisinière soit froide avant de procéder au nettoyage du four.
- Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.
- Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laine d'acier épaisse ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si des liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées.
- Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur four

- L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

- Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four.

Les parois catalyses sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite faire fonctionner le four à **250 °C** pendant une heure, attendre que le four refroidisse, puis passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyés à l'aide de détergents domestiques.

Pour démonter la porte du four

Pour enlever la porte du four :

- 24** Ouvrez la porte du four.
- 25** Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale.
- ① Loquet de blocage
- ② Support encastré
- 26** Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans ce schéma, puis enlevez la porte en la tirant vers vous.

 **Remarque :** pour remonter la porte, effectuez la procédure inverse à celle utilisée pour l'enlever.

- Assurez-vous que les supports encastrés sont bien positionnés sur le support de charnière, comme indiqué dans le deuxième schéma.
- Le remontage de la porte s'effectue dans le sens inverse de la procédure décrite ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (Figure 13).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille. Il ne s'agit pas d'une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées :

Afin qu'elles restent comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface émaillée.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivants en contact prolongé

avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface en acier inoxydable.

Entretien**Changement de l'ampoule**

- Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe, puis l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule résistante à 300 °C (spécifique four 230 V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera à nouveau prête à l'emploi.
- L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestiques et ne saurait par conséquent convenir à un éclairage domestique.

Autres contrôles

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

Service après-vente et transport**Avant de contacter le Service après vente**

Si la cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si c'est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale) :

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il est possible que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières fonctionnant avec des bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

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

Information relative au transport

- Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs

afin que rien ne bouge pendant le transport (ou mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

- En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre d'éventuels chocs.

GN

- 27** Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec tuyau TFEM.

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz.

Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

- 1** Raccord muni d'un joint

**AVERTISSEMENT**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite avec de l'eau savonneuse.

GPL

28 Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté
OU

Si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM.

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange.

Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme **NF D 36100 / 36103 / 36121**.

Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

1 Raccord + Joint

**AVERTISSEMENT**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite avec de l'eau savonneuse.

Table de cuisson

Recettes / Fonctions	Turbo			Inférieur-Supérieur			Fonction de ventilation			Gril		
	Position du ther- mostat [°C]	Position de la grille	Période de cuisson [min]	Position du ther- mostat [°C]	Position de la grille	Période de cuisson [min]	Position du ther- mostat [°C]	Position de la grille	Période de cuisson [min]	Position du ther- mostat [°C]	Position de la grille	Période de cuisson [min]
Mille-feuilles	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3				
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4				
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4				
Boulettes de viande grillée							200	5	10-15			
Aliment aqueux	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50			
Poulet				200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	*	50-60
Côtelette										200	4-5	15-25
Bifteck										200	5	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	2-5	30-40									
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	2-5	35-45									

* Utiliser le tournebroche

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri. Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. De producten van het merk VALBERG worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



Inhoudsopgave

Nederlands

A	Alvorens het apparaat	38	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het apparaat	49	Onderdelen
		50	Doelmatig gebruik
		50	Specificaties
		51	EG-conformiteitsverklaring
C	Het apparaat gebruiken	51	Installatie
		53	Gasaansluiting
		56	Gebruik
D	Reiniging en onderhoud	63	Reiniging en onderhoud
		64	Service na verkoop en transport
E	Kooktabel	67	Kooktabel
F	Verwijdering	69	Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Algemene veiligheidsvoorschriften

- Uw kooktoestel is gemaakt in overeenstemming met alle geldende nationale en internationale normen en voorschriften.
- Laat onderhouds- en reparatiewerkzaamheden alleen door vakbekwame technici uitvoeren. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door een niet-vakbekwame persoon worden uitgevoerd kunnen gevaar opleveren. Pas de specificaties van uw kooktoestel op geen enkele manier aan. Voer zelf geen reparaties uit, gevaar op elektrische schokken.
- **Voor installatie, controleer of de specificaties**

van uw lokale distributeur (naargelang uw apparaat: soort en druk van gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) overeenstemmen met de specificaties die op het typeplaatje van uw kooktoestel zijn aangegeven. De garantie is ongeldig in geval van schade veroorzaakt door een ongepaste aansluiting of installatie.

- **Voor elektrische apparaten:** De elektrische veiligheid van uw kooktoestel is alleen gewaarborgd als het op een geaarde elektrische stroomvoorziening, die in overeenstemming met de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften is, wordt aangesloten. Als u niet weet of uw elektrische installatie al dan niet van een aarding is voorzien, raadpleeg een vakbekwame elektricien.
- **OPGELET:** Uw kooktoestel is alleen ontworpen voor het koken van levensmiddelen en alleen bestemd voor een huishoudelijk

gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden, bijvoorbeeld, in een commerciële omgeving of voor het verwarmen van een ruimte. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een ongepast of verkeerd gebruik of door verzuim.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar oud of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het kooktoestel spelen. Kinderen mogen het kooktoestel alleen reinigen en onderhouden onder het toezicht van een bekwame persoon.

- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan de handgreep van de oven te trekken.
- Sluit dit kooktoestel niet aan op een afvoerinstallatie voor verbrandingsproducten. Voer een juiste installatie en aansluiting uit overeenkomstig de geldende installatievoorschriften. Schenk bijzondere aandacht aan de voorschriften inzake de ventilatie.
- Als de gasbrander na 15 seconden niet brandt, draai de knop van de desbetreffende brander dicht, open de keukendeur en wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert in te schakelen.
- Deze instructies zijn alleen geldig wanneer het landsymbool op uw kooktoestel is vermeld. Als het landsymbool niet op uw kooktoestel is vermeld, raadpleeg de informatie in de technische instructies die betrekking heeft op uw specifieke gebruiksomstandigheden.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden. Raak de warme delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze onder continu toezicht staan. **WAARSCHUWING:** alle toegankelijke delen van uw kooktoestel worden tijdens de werking zeer warm en blijven zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd warm. Raak de warme onderdelen (waaronder de draaiknoppen en het handvat van de oven) niet aan en houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het kooktoestel. Het is aanbevolen om de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden te laten afkoelen voordat u ze aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Laat uw apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u vloeibare of vaste vetten, of vloeibare of vaste oliën

verwarmt. Deze stoffen kunnen op een zeer hoge temperatuur vlam vatten en brand veroorzaken. Doof NOOIT vlammen van brandende olie met water, maar zet uw kooktoestel uit en dek de pan met een deksel af om de vlam te doven. Laat uw dampkap nooit zonder toezicht achter wanneer u olie verwarmt. Plaats geen brandbare stoffen in de buurt van uw kooktoestel wanneer in werking.

- **WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR:** Plaats nooit voorwerpen op de ovenplaat.
- **WAARSCHUWING: Brandgevaar:** Laat geen voorwerpen op het kookvlak staan en berg geen houders onder druk, zoals spuitbussen, brandbare materialen (voorwerpen van papier, kunststof en doek) in de schuiflade onder de oven of onder de kookplaat op. Keukengerei van kunststof (waaronder de handgrepen) zullen tevens gedeeltelijk smelten.

- **OPGELET:** Als het oppervlak is gebarsten, ontkoppel het apparaat van de voeding om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Als uw kooktoestel met een glazen kookvlak (vitro of inductie) is uitgerust en het oppervlak is gebarsten, stel de knoppen in op 0 om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Als u barsten in de elektrische kookplaten waarneemt, ontkoppel het toestel onmiddellijk van de elektrische voeding om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het kookvlak, deze voorwerpen kunnen heet worden.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Verwijder eventuele etens-

resten van het deksel voordat u het opent. Als uw kooktoestel van een deksel is voorzien, breng het omhoog voordat u het kookvlak in werking stelt. Voor dat u het deksel opnieuw dichtdoet, controleer of het kooktoestel voldoende is afgekoeld. Glazen deksels kunnen barsten als ze worden verwarmd. Doof alle branders voordat u het deksel dichtdoet.

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening. Sluit uw kooktoestel nooit aan op een verlengsnoer, een externe timer, een verdeelstekker of een afzonderlijk op afstand bediend systeem of andere voorziening die het apparaat automatisch onder stroom zet.
- Om het kantelen van uw kooktoestel te voorkomen, installeer de nodige stabilisatievoorzieningen. Als uw kooktoestel op een sokkel wordt geplaatst, neem de

nodige voorzorgsmaatregelen om het omvallen van het toestel te voorkomen.

OPGELET : Plaats deze stabilisatievoorziening op de juiste positie om het kantelen van het apparaat te voorkomen (zie verdere uitleg in deze handleiding).

- Het apparaat wordt tijdens de werking warm. Zorg dat u de warme delen binnenin de oven niet aanraakt. Als de oven in werking is, raak de verwarmingselementen van de oven nooit aan, u kunt ernstige brandwonden oplopen.
- Richt de handvatten van de gebruikte pannen naar de binnenkant van het kookvlak om mogelijk vallen van de pannen te voorkomen. De handvatten van de pannen kunnen warm worden, houd kinderen uit de buurt.
- Opgelet, de handgreep van de ovendeur en de bedieningsknoppen van het kookvlak kunnen tijdens de werking van uw kooktoestel en net na de werking zeer warm zijn.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, schuursponsjes of metalen sponsjes om de onderdelen van uw kooktoestel (glas, email, RVS, kunststof en verf) te reinigen, het oppervlak kan krassen oplopen en kan het barsten van het glazen oppervlak of het beschadigen van andere onderdelen van uw kooktoestel veroorzaken. Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te waarborgen. Om het barsten van de glazen onderdelen te voorkomen, zorg dat u tijdens het reinigen geen krassen maakt. Tik tevens niet op deze glazen oppervlakken, laat er geen voor-

werpen op vallen en sta niet op het glas (in geval u een werkzaamheid boven uw kooktoestel dient uit te voeren)

- **WAARSCHUWING:** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden.
- Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert, haal de roosters, rekken, ovenplaten en andere accessoires uit de oven. Verwijder tevens overmatige vlekken van etensresten in de oven voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert
- Gebruik alleen de warmtesonde die voor dit apparaat is aanbevolen. (Optionele vleessonde, als uw apparaat van dergelijke sonde is voorzien).
- Oefen geen druk op het elektrische snoer (indien

voorzien) uit tijdens het installeren van uw kooktoestel. Zorg dat het snoer niet aan de achterkant van uw kooktoestel wordt verpletterd. Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door een snoer met identieke eigenschappen. Laat dit doen door een vakbekwame technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Als de ovendeur of de lade onder de oven open is, plaats er niets op en zorg dat kinderen niet op de deur klauteren of gaan zitten. Uw kooktoestel kan kantelen en bepaalde onderdelen kunnen worden beschadigd (maak tevens gebruik van stabilisatievoorzieningen).
- Als er elektrische apparaten in de buurt van uw kooktoestel worden gebruikt, let op dat het snoer van deze apparaten niet met een warm oppervlak van uw kooktoestel in aanraking komt.

Waarschuwingen tijdens de installatie

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie is beëindigd.
- Laat uw apparaat door een vakbekwame technicus installeren en opstellen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een verkeerde plaatsing of installatie van uw kooktoestel door een onbekwame technicus.
- Na het uitpakken van uw kooktoestel, controleer grondig of het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. In geval van schade, gebruik het toestel niet en neem onmiddellijk contact op met uw handelaar. Opgelet, verpakkingsmateriaal (polystyreen, nylon, nietjes, etc.) kunnen gevaar opleveren bij kinderen. Gooi deze onmiddellijk weg (doe dit op een milieuvriendelijke manier).
- Bescherm uw kooktoestel tegen ongunstige weersomstandigheden. Stel het

niet bloot aan direct zonlicht, regen, sneeuw, stof, etc.

- De materialen rond het apparaat (meubilair) moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens **100 °C**.
- De voorwaarden voor het afstellen van het gas voor uw kooktoestel zijn op het label aan de achterkant van het toestel vermeld (Alleen voor kooktoestellen die op gas of meerdere brandstoffen werken).
- Als u uw kooktoestel met gas in een gasfles op propaan gebruikt, moet de gasfles verplicht buitenshuis worden geplaatst (alleen voor kooktoestellen die op gas werken).
- We bevelen tevens aan om een rookdetector in de ruimte te installeren en een blusdeken of brandblusapparaat in de buurt van uw kooktoestel te plaatsen.

Gebruik

- Tijdens ingebruikname van uw kooktoestel (ter hoogte van de oven) is het mogelijk dat er enige geur wordt afgegeven, dit wordt veroorzaakt door het verwarmen van de isolatiematerialen en verwarmingselementen. Gebruik uw oven aldus eerst gedurende **45** minuten op de hoogste temperatuur zonder levensmiddelen. Zorg er tevens voor dat de ruimte waarin uw kooktoestel zich bevindt goed geventileerd wordt.
- De interne en externe oppervlakken van de oven worden tijdens de werking zeer warm. Als u de oven deur opent, ga achteruit om mogelijke verbranding door de zeer warme dampen te voorkomen: Risico op brandwonden.
- Plaats geen brandbare of explosieve materialen in de buurt van het kooktoestel wanneer in werking.
- Draag altijd ovenwanten wanneer u bakplaten in de

oven plaatst of uithaalt.

- Laat uw apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u vloeibare of vaste vetten, of vloeibare of vaste oliën verwarmt. Deze stoffen kunnen op een zeer hoge temperatuur vlam vatten en brand veroorzaken. Doof NOOIT vlammen van brandende olie met water, maar zet uw kooktoestel uit en dek de pan met een deksel af om de vlam te doven. Laat uw dampkap nooit zonder toezicht achter wanneer u olie verwarmt. Plaats geen brandbare stoffen in de buurt van uw kooktoestel wanneer in werking.
- Plaats het kookgerei altijd in het midden van het kookvlak en richt de handgrepen altijd op een dergelijke wijze zodat kinderen er niet aan kunnen.
- Gebruik het kookvlak niet met een lege pan of zonder pan.
- Voor elektrische kookvelden, gebruik alleen kookgerei met een platte bo-

dem.

- Op een vitrokeramische of inductiekookplaat, snij geen brood op het glas. Gebruik het glazen oppervlak niet als een aanrecht. Plaats geen kookgerei op de kookveld die het glas kunnen beschadigen. Kookgerei met een scherpe rand kunnen het oppervlak krassen en beschadigen. Het is aanbevolen om de onderkant van pannen altijd met een doek schoon te vegen voordat u ze op het glazen oppervlak plaatst, dit verwijdert eventuele microdeeltjes die krassen op het glas kunnen veroorzaken.
- Voor vitrokeramische kookplaten, gebruik alleen kookgerei met een platte bodem.
- Voor inductiekookplaten, gebruik alleen kookgerei met een platte bodem specifiek voor inductie (is aan de onderkant van het kookgerei door de fabrikant aangegeven).
- Het is mogelijk dat u tij-

dens het inschakelen van een kookvlak een bepaald geluid hoort.

- Personen met een pacemaker moeten met hun bovenlichaam op een afstand van minstens **30** cm van een ingeschakeld inductiekookvlak blijven.
- Als u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet zult gebruiken, bevelen we aan om het toestel van de voeding te ontkoppelen. Draai tevens de gaskraan dicht (voor kooktoestellen die op gas werken) als u het apparaat niet gebruikt.
- Als u uw elektrische kookplaten gedurende een bepaalde periode niet zult gebruiken, breng een beetje olie aan de bovenkant aan om roestvorming tegen te gaan (kookplaat van gietijzer).
- Controleer altijd of de bedieningsknoppen van uw kooktoestel zich in de stand **0** bevinden wanneer u uw toestel niet gebruikt.
- Verwijder eventuele etensresten van het deksel voor-

dat u het opent. Laat het kookvlak voldoende afkoelen voordat u het deksel dichtdoet. Plaats de roosters op een juiste manier in de daarvoor voorziene zijdelingse schuifstangen, anders kunnen de roosters tijdens het uitschuiven overhellen en de warme vloeistof die zich in het kookgerei bevindt uitstromen waardoor u brandwonden kunt oplopen.

- Bepaalde kooktoestellen met een elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het kookproces. De lucht wordt door de openingen tussen de ovendeur en het bedieningspaneel afgevoerd. De oven kan tevens na het uitschakelen van de oven werken om de bedieningsknoppen af te koelen: wees niet ongerust, dit is normaal.
- **OPGELET:** Het gebruik van een kooktoestel dat op gas werkt geeft warmte, vocht, geuren en verbran-

dingsproducten vrij in de ruimte waarin uw kooktoestel is geplaatst. Zorg dat uw keuken goed geventileerd wordt wanneer u het kooktoestel gebruikt, laat de openingen open of installeer een mechanische ventilatievoorziening (zoals een mechanische dampkap). Voor kooktoestellen die op elektriciteit werken, geeft het kookproces tevens vochtigheid en geuren af. Ook hier is het nodig om een mechanische ventilatievoorziening te installeren.

- Een langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra ventilatievoorziening vereisen, bijv. door een venster te openen of uw mechanische dampkap op een hogere stand te zetten, indien voorzien.

- Als u een grill op gas gebruikt (afhankelijk van het model), is het verplicht om de deur open te laten, en de beschermingsplaat (voor het bedieningspaneel en de -knoppen) die met uw kooktoestel is meegeleverd te plaatsen. Gebruik de grill op gas nooit wanneer de ovendeur dicht is (voor kooktoestellen met een grill op gas).
- Als u de elektrische grill gebruikt (afhankelijk van het model), moet de ovendeur dicht zijn (voor kooktoestellen met een elektrische oven).
- **OPGELET:** De glazen deur kan door de warmte barsten. Voordat u het deksel dichtdoet, zet alle branders of kookvelden uit en laat het kookvlak voldoende afkoelen.
- Als de ovendeur of de lade onder de oven open is, plaats er niets op en



zorg dat kinderen niet op de deur klauteren of gaan zitten. Uw kooktoestel kan kantelen en het deksel kan worden beschadigd (maak tevens gebruik van stabilisatievoorzieningen).

- Berg geen zware of brandbare voorwerpen (nylon, plastic tassen, papier, kleding,...) in de lade onder de oven op. Keukengerei van kunststof (waaronder de handgrepen) zullen tevens gedeeltelijk smelten.
- Droog geen servetten, sponzen of kleding in of boven uw kooktoestel of op de handgreep van de oven.

Reiniging en onderhoud

- Voor reiniging of onderhoud, schakel uw kooktoestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit.
- Haal de bedieningsknoppen nooit af om het bedieningspaneel te reinigen.

- Maak geen enkel onderdeel van uw kooktoestel schoon met een stoomreiniger.
- Om een langdurige werking en veiligheid van uw apparaat te garanderen, bevelen we aan om altijd originele onderdelen te gebruiken en

indien nodig contact op te nemen met onze vertegenwoordigers.

Onderdelen

Lijst met onderdelen van het fornuis:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 Deksel | 9 Grill |
| 2 Kookvlak | 10 Ovenlamp |
| 3 Bedieningspaneel | 11 Halfsnelle brander |
| 4 Handvat van ovendeur | 12 Snelle brander |
| 5 Ovenlade | 13 Hulpbrander |
| 6 Ovendeur | 14 Rooster voor ovenschalen |
| 7 Ovenplaat | 15 Elektrische kookplaat |
| 8 Rooster | |

Deze handleiding is opgesteld voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat uw kooktoestel niet van alle kenmerken, die in deze handleiding worden beschreven, is voorzien. Bekijk in de handleiding de paragrafen met afbeeldingen om na te gaan welke kenmerken op uw fornuis zijn voorzien.

Doelmatig gebruik

Dit fornuis is alleen bestemd voor een huishoudelijk gebruik (niet geschikt voor een professioneel gebruik). Elk ander gebruik (bijv. het verwarmen van een ruimte) is ongepast en gevaarlijk.

Specificaties

Merk	VALBERG
Model	VALCM6031MCBVT
Energie-efficiëntieklasse	Energieverbruik bij <i>standaard</i> lading:
A (Besparend)	E < 0,80
B	0,80 ≤ 1,00
C	1,00 ≤ 1,20
D	1,20 ≤ 1,40
E	1,40 ≤ 1,60
F	1,60 ≤ 1,70
G (Weinig besparend)	1,80 ≤ E
Energieverbruik (kWh)	Traditioneel: 0,89 Heteluchtoven: 0,79
Nuttig volume (l)	56
Volume	Klein Medium Groot
Kooktijd (min)	Klassiek: 45 Heteluchtoven: 40
Warmtefunctie Energieverbruik bij uitstand (Wh)	-
Kookvlak (cm ²)	1200

Model	VALCM6031MCBVT
Diepte	60 cm
Breedte	60 cm
Hoogte	85 cm



Injectortabel		
Totaal vermogen: G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/u	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	Aardgas G20/G25 20-25 mbar
Gascategorie: II2E+3+		
Bestemming: FR, BE Klasse: 1		
Snelle brander		
Injector (1/100 mm)	85	115
Nominaal vermogen (kW)	3	2,75
Nominaal debiet	218,1 g/u	261,9 l/u
Halfsnelle brander		
Injector (1/100 mm)	65	97
Nominaal vermogen (kW)	1,75	1,75
Nominaal debiet	127,2 g/u	166,7 l/u
Hulpbrande		
Injector (1/100 mm)	50	72
Nominaal vermogen (kW)	1	1
Nominaal debiet	72,7 g/u	95,2 l/u

EG-conformiteitsverklaring

Dit fornuis is ontworpen, gemaakt en op de markt gebracht overeenkomstig:

- De veiligheidsvoorschriften van richtlijn **2009/142/CE** inzake "gas"
- De veiligheidsvoorschriften van richtlijn **2006/95/CE** inzake "laagspanning"
- De veiligheidsvoorschriften van richtlijn **2004/108/CE** inzake "EMC"
- Voorschriften betreffende richtlijn **93/68/CE**.

Installatie

Dit moderne, veelzijdige en handige kookfornuis is gemaakt van de beste onderdelen en materialen en zal op elk moment

aan uw behoeften voldoen. Voordat u uw kookfornuis gebruikt, lees deze handleiding aandachtig door om volledig op de hoogte te zijn van alle functies zodat u de best mogelijke resultaten met dit toestel kunt behalen. Voor een juiste installatie, houd rekening met de volgende aanbevelingen om mogelijke problemen of gevaarlijke situaties te voorkomen. Deze handleiding moet tevens door de technicus die het fornuis zal installeren worden gelezen.

Installatieplaats voor uw kookfornuis

- Installeer en gebruik uw keukenfornuis in een ruimte waar er altijd voldoende ventilatie is. De gasverbranding doet zich voor door middel van de zuurstof in de lucht. Het is aldus nodig dat deze lucht ververst wordt en de verbrandingsproducten afgevoerd worden volgens de geldende reglementering. Er moet voldoende natuurlijke ventilatie

in de ruimte aanwezig zijn om het gas te kunnen gebruiken. De luchtstroom moet de ruimte binnenkomen via ventilatiesystemen die op de muren zijn geïnstalleerd en in direct contact met buiten staan.

- Dit fornuis heeft tijdens zijn werking 2 m³/u lucht per kW nodig.
- De luchtstroom moet via de onderkant (min. 100 cm²) binnenkomen en via de bovenkant (min. 100 cm²) buitengaan. Deze ventilatiesystemen moeten aldus een oppervlak van minstens 100 cm² hebben om voor een doeltreffende doorgang van de lucht te zorgen. Deze ventilatiesystemen moeten open zijn en mogen nooit worden belemmerd.

- 1 Deze systemen dienen zich bij voorkeur aan de achterkant van het fornuis (voor de luchtafvoer 1 en 2) en tegenover de verbrandingsgassen die tijdens het koken worden geproduceerd, d.w.z. op minstens 1,80 m boven de vloer, te bevinden.

- 1 Luchttoevoeropervlak van minstens 100 cm²
- Als het niet mogelijk is om de ventilatiesystemen, die zich in de ruimte bevinden waar het fornuis is geïnstalleerd, naar buiten te openen, kan de nodige verse lucht tevens vanaf een andere ruimte komen, zolang deze ruimte juist wordt verlucht en het geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte betreft.

De verbrandingsgassen afvoeren

- 3 Het is aanbevolen om een dampkap, die via een leiding direct met buiten
- 4 is verbonden (fig. 3), of een elektrische ventilator, die op een venster of buitenmuur is geïnstalleerd (fig. 4), te installeren om de verbrandingsgassen direct naar buiten af te voeren.

Het vermogen van de elektrische ventilator moet worden berekend zodat het luchtvolume dat in de keuken aanwezig is 4 tot 5 keer per uur wordt ververst.

- 1 Dampkap
- 2 Luchttoevoeropervlak van minstens 100 cm²
- 3 Elektrische ventilator
- 4 Luchttoevoeropervlak van minstens 100 cm²

Uw kookfornuis installeren

- 5 Het fornuis kan naast een ander meubel worden geplaatst. Zorg er echter voor dat de hoogte van het aangrenzende meubel de hoogte van het fornuis niet overschrijdt.

- 1 Dampkap
 - 2 Min. 65 cm (met dampkap)
Min. 70 cm (zonder dampkap)
- Als het keukenmeubel hoger is dan het fornuis, laat een vrije ruimte van minstens 10 cm tussen het fornuis en het meubel.
 - De minimale hoogte tussen het kookvlak en de dampkap (of muurelementen) is aangegeven in fig. 5. De dampkap moet zich op minstens 65 cm van het kookvlak bevinden. Als er geen dampkap aanwezig is, dan moet het bovenhangend meubel zich op minstens 70 cm van het kookvlak bevinden.
 - Laat een vrije ruimte van 2 cm tussen de achterkant van het fornuis en de muur, en langs weerskanten en aangrenzende meubels.
 - Plaats het fornuis niet in de buurt van een koelkast of brandbare materialen zoals gordijnen, doeken, etc. die eenvoudig vlam kunnen vatten.
 - De aangrenzende meubels moeten gemaakt zijn van een materiaal dat bestand is tegen een temperatuur tot 100 °C.

De stelvoetjes regelen

- 6 Uw fornuis is uitgerust met 4 stelvoetjes. Eenmaal uw fornuis op de gewenste plaats is geïnstalleerd, is het nodig om te controleren of het toestel waterpas staat. Om waterpas te zetten, pas de 4 stelvoetjes door deze omhoog of omlaag te schroeven. Het fornuis moet volledig waterpas staan.
- De stelvoetjes kunnen maximaal op een hoogte van 30 mm worden ingesteld.
 - U kunt de lade uit het fornuis schuiven om de hoogte van de stelvoetjes te regelen.
 - Eenmaal de stelvoetjes correct zijn afgesteld, trek niet aan het fornuis om het verplaatsen maar til het toestel op (opgelet, til het toestel niet op via de handgreep van de oven deur).

Gasaansluiting

Gasaansluiting en controle op lekken

- De gasaansluiting van het fornuis moet door een vakbekwame technicus en in overeenstemming met de geldende voorschriften worden uitgevoerd (overeenkomstig artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en de voorschriften van art. D.T.U 61-1 met betrekking tot het uiteinde van de leiding dat van een afsluitkraan voor aardgas conform de norm NF D 36-303 is voorzien. Deze afsluitkraan maakt het afsluiten van de gastoevoer mogelijk wanneer het fornuis niet wordt gebruikt).
- Controleer eerst met welk type gas uw fornuis gebruikt moet worden. Deze informatie is aangegeven op het label aan de achterkant van het fornuis. Raadpleeg de tabel met de technische gegevens voor informatie over de gepaste types gas en de gepaste gasinjectoren.

Controleer of de ingaande gasdruk overeenstemt met de waarden die in de tabel met technische gegevens zijn vermeld om de beste doeltreffendheid en een minimaal gasverbruik te waarborgen. Als de gebruikte gasdruk van deze waarden afwijkt of variabel is, sluit een drukregelaar aan op de toevoerslang. We bevelen aan om deze maatregelen en afstellingen door een erkend servicecentrum te laten uitvoeren.

Op butaan (G30) – propaan (G31) aansluiten

- De technicus moet eerst de gasafstelling van uw fornuis controleren. Als uw fornuis voor een werking op aardgas is, vervang de injectoren (zie hieronder) om deze voor een werking op butaan-gas te maken.
- De installatie kan worden uitgevoerd met een gas slang specifiek voor butaan/propaan die met 2 klemmen wordt verkocht of een specifieke TFEM-slang die van de nodige verbindingstukken is voorzien.
- Als u een TFEM-aansluitslang wilt gebruiken:
 - Gebruik het meegeleverde verbindingstuk samen met de vervangingsonderdelen voor aardgas.
 - Zorg dat de slang die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36112 of NF D 36125.
 - Installeer altijd een pakking tussen het verbindingstuk en de gastoevoer.
- 7 Als u een slang voor butaan/propaan met klem monteert, moet u het butaangasmondstuk met de pakking op het fornuis installeren. De slang moet stevig over dit mondstuk worden aangebracht en de klem moet juist worden vastgedraaid zonder de slang te beschadigen. Voer hetzelfde uit voor de drukregelaar.

① TFM-verbindingsstuk

② Pakking

③ TFEM BG

④ Butaangas

⑤ TFEM AG

⑥ Aardgas

- De maximale toegestane lengte is **1,5 m**. Het is zeer belangrijk de vervaldatum vermeld op de slang te controleren en de slang voor het verstrijken van deze datum te vervangen om de veiligheid te garanderen.
- Als u een TFEM-slang monteert, is het gebruiken van een butaangasmondstuk vereist. Schroef de TFEM-slangverbindingsstukken op het fornuis en de gasfles vast (schroef ze juist vast met behulp van **2** moersleutels, zoals aangegeven in figuur **7**).

Op aardgas (G20/G25) aansluiten

- De technicus moet een slang met mechanisch mondstuk (TFEM) installeren overeenkomstig de norm
- NF D 36100 / 36103 / 36121** en het fornuis aansluiten in overeenstemming met de geldende normen.

Aandachtspunten tijdens het aansluiten van de gasslang

- Geen enkel onderdeel van de slang mag in contact komen met een oppervlak dat een temperatuur hoger dan **90 °C** heeft (de minimale afstand tussen de slang en de warme delen moet **20 mm** bedragen).
- De lengte van de slang mag niet meer dan **1,5 m** bedragen.
- De slang mag niet gescheurd, gespannen of gevouwen zijn.
- De slang mag niet in contact komen met scherpe randen of bewegende

- voorwerpen, en mag niet defect zijn.
- Controleer de slang voor installatie grondig op fabricagefouten.
- Eenmaal de gasaansluiting is voltooid, laat de dichtheid van de slang controleren door een vakbekwame technicus en door middel van een specifiek middel dat schuim produceert. Er mogen geen luchtballen verschijnen. Als er luchtballen verschijnen, controleer de verbindingen, pas aan indien nodig en voer de test nogmaals uit. Controleer nooit met behulp van een aansteker, lucifer, etc.
- De vastzetklemmen van de butaangasslang mogen geen roest vertonen.
- Controleer regelmatig de vervaldatum van de slang.
- De gasaansluiting bevindt zich aan de rechter achterkant van het apparaat (vanaf de voorkant) en is voorzien voor een gastoevoer vanaf de rechterkant. Als uw gastoevoer zich aan de linkerkant bevindt, is het nodig om een goedgekeurde set te kopen die bij uw klantendienst te verkrijgen is.



OPGELET
Gebruik geen
aansteker of lucifer
om op gaslekken te
controleren.

Elektrische aansluiting en veiligheid

- Het is verplicht om onderstaande instructies te volgen om het fornuis op de elektrische voeding aan te sluiten.
- De elektrische aansluiting dient door een vakbekwame persoon en volgens de geldende voorschriften uitgevoerd te worden.
- Het apparaat moet door een erkende deskundige worden aangesloten. Gebruik een stroomkabel van het type

H05VV-F. Het fornuis is ontworpen om via een permanente aansluiting met het elektriciteitsnet te worden verbonden.

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Als er geen geaard stopcontact volgens de voorschriften aanwezig is, neem contact op met een vakbekwame elektricien.
- Het snoer moet tijdens de aansluiting op een juiste manier geïsoleerd worden. Als het snoer beschadigd is, neem contact op met een servicecentrum. Het snoer mag alleen door een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Het gebruikte stopcontact moet zich in de buurt van het fornuis bevinden. Gebruik geen verlengsnoer.
- Zorg dat het snoer geen warme onderdelen of de achterkant van het fornuis aanraakt, het snoer of fornuis kan worden beschadigd en een kortsluiting veroorzaken.
- Een foutieve elektrische aansluiting kan schade aan uw fornuis veroorzaken. Dit soort schade wordt niet door de garantie gedekt.
- Het fornuis is bestemd om op een elektrische voeding van **220-240 Volt** en **400 V 3 N** te worden aangesloten. Als uw elektriciteitsnet anders is, neem onmiddellijk contact op met een vakbekwame elektricien.
- Installeer een bipolaire circuitonderbreker met een ruimte van minimum **3 mm** tussen de contacten en ondersteuning tot **32A**.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of verliezen als gevolg van het negeren van deze veiligheidsvoorschriften.

8

① Bruin

② Geel+groen

③ Blauw

Gasconversie



OPGELET

De volgende procedures moeten door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd.

- Uw fornuis is ontworpen om op vloeibaar petroleumgas (butaan of propaan) of op aardgas te werken. De gasbranders kunnen worden aangepast voor gebruik met een ander type gas, dit door de overeenkomstige injectoren te vervangen en de minimale lengte van de vlam voor elke brander af te stellen. De onderstaande stappen moeten strikt worden opgevolgd:

Procedure voor het vervangen van de injectoren

Branders van het kookvlak

- Draai de gastoevoer dicht en ontkoppel het apparaat van de netvoeding.

9 Verwijder de branderdop en de bovenste brander.

10 Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een **7 mm** schroef sleutel.

① Schroef sleutel

② Injector

- Installeer de nieuwe injectoren die met het te gebruiken gas overeenstemmen, zoals aangegeven in de tabel met technische gegevens. Zorg dat u de nieuwe injectoren recht inschroeft. Een zijdelingse montage kan de draad van de steun beschadigen, waardoor vervanging nodig zal zijn (dit wordt niet door de garantie gedekt).

De laagste stand van de vlam op de kraan afstellen

- 11 De lengte van de vlam in de laagste stand kan worden aangepast met behulp van de platte schroef die zich op de kraan bevindt. Voor kranen met thermokoppel bevindt de schroef zich aan de zijkant van de kraan.

① Kraan met thermokoppelsysteem: omleidschroef

- Voor een meer eenvoudige afstelling van de minimale vlamstand, is het aanbevolen om het bedieningspaneel af te halen in geval uw fornuis van een thermokoppel en microschakelaar (automatische ontsteking) is voorzien.
- Om de laagste stand te bepalen, schakel de branders één voor één in en laat ze op de laagste stand branden. Draai met behulp van een kleine schroeven-draaier de omleidschroef circa 90° vast of los.
- Eenmaal de vlam een lengte van minstens 4 mm bereikt, is de regeling juist afgesteld. Als controle, zorg dat de vlam niet dooft tijdens het draaien van de knop van de hoogste naar de laagste stand. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om na te gaan of de vlam stabiel blijft.
- Als u van aardgas naar LPG overgaat, moet deze zelfde schroef volledig worden vastgeschroefd.

De gas slang vervangen

- Controleer regelmatig de vervaldatum van de gas slang van uw fornuis. Als de vervaldatum wordt bereikt, vervang de slang.
- Deze slangen zijn beschikbaar in de handel en moeten in overeenstemming met de geldende normen zijn.
- Na het vervangen van de slang, controleer of er geen lekkage aanwezig

is met behulp van de informatie die in bovenstaande paragraaf is vermeld. Gasaansluiting en controle op lekken

Gebruik

Het kookfornuis gebruiken

De branders van het kookvlak gebruiken

- De branders ontsteken:** De symbolen op de knoppen van het bedieningspaneel geven de stand van de brander aan.
- Handmatige ontsteking van de gasbranders** Als uw fornuis niet is uitgerust met een elektrische ontsteking, of indien er een stroomuitval is, kunt u de onderstaande procedures volgen:
- Voor branders van kookvlakken met thermokoppel** Kookvlakken met thermokoppelbeveiliging zorgen voor extra veiligheid wanneer de vlam per ongeluk dooft. Tijdens de handmatige ontsteking, houd de branderknop aldus ingedrukt totdat u stabiele vlammen ziet. Als de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop hebt losgelaten, herhaal de procedure. Als de vlam dooft, zal het thermokoppelsysteem de gastoevoer van de desbetreffende brander afsluiten om ophoping van niet verbrand gas te voorkomen. Wacht vervolgens minstens 90 seconden voordat u een gasbrander na een automatische afsluiting opnieuw aansteekt.
- Elektrische ontsteking:** Ontsteking met behulp van een automatische ontsteker: Om een van de branders te ontsteken, druk en draai de knop van de betrokken brander tegen de klok in tot aan de hoogste stand (met de klok mee voor de brander van de grill). Houd de knop ingedrukt om de ontsteker vonken te laten maken. De microschakelaar achter de knop maakt

automatisch vonken ter hoogte van de ontstekingsbougie van de brander. Houd deze knop ingedrukt totdat er een stabiele vlam op de brander verschijnt.

- Wat is thermokoppelbeveiliging:** een thermisch component dat de vlam detecteert en de gastoevoer open laat. Zodra de vlam dooft, detecteert het thermisch component het verlies aan warmte en wordt de gastoevoer richting de kraan afgesloten.

Gebruik

12 ① Stand Uit

② Stand MAX

③ Stand MIN

④ Medium

- De knoppen van de branders hebben 3 posities :
 - Uit (0)**,
 - MAX** (symbool van grote vlam) en
 - MIN** (symbool van kleine vlam).
- Nadat u de brander op de stand "MAX" hebt ingeschakeld (zoals hierboven beschreven), kunt u de lengte van de vlam tussen de stand "MAX" en "MIN" instellen. Stel de knop niet in tussen de stand "MAX" en "Uit".

- 13 Eenmaal ingeschakeld, bekijk de vlammen. Als u een gele punt, hangende of onstabiele vlammen waarneemt, draai de gaskraan dicht en controleer of de branderdoppen en kronen juist geplaatst zijn.

① Branderdop

② Kroon

③ Ontstekingsbougie

④ Onderste brander

- Opgelet, deze onderdelen zijn zeer warm, wacht totdat ze zijn afgekoeld om brandwonden te voorkomen. Zorg dat er geen vloeistof in de branders stroomt. Als de vlam van de brander per ongeluk dooft, sluit de kranen, verlucht de kamer met verse lucht en wacht minstens 90 seconden voordat u de brander opnieuw aansteekt.
- Om de brander uit te schakelen, draai de knop van de betrokken brander met de klok mee totdat de markering zich tegenover de positie "0" bevindt (markering is naar boven gericht).
- Uw kookvlak is uitgerust met branders van een verschillende diameter. Om de branders zo efficiënt mogelijk te gebruiken, houd rekening met de grootte van de pannen die op de branders worden geplaatst en gebruik alleen pannen met een volledig vlakke bodem. Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem om verlies van energie te voorkomen. Gebruik pannen die even groot zijn als de vlam. Als u pannen of potten gebruikt die kleiner zijn dan de afmetingen die verder zijn vermeld, zult u aan energie verliezen. U kunt maximaal aan gas besparen door de vlam op de laagste stand in te stellen eenmaal het kookpunt is bereikt. We bevelen aan om uw kookpan altijd af te dekken met een deksel.

Snelle brander 22-26 cm

Halfsnelle brander 14-22 cm

Hulpbrander 12-18 cm

- 14** Als u gedurende een lange periode uw fornuis niet zult gebruiken, draai de gaskraan altijd dicht.

De kookvelden gebruiken

Er zijn **2** soorten kookvelden:

- Standaard kookvelden
- Snelkookvelden (voorzien van een rode stip op het oppervlak)

- 15** Deze kookvelden worden geregeld door een knop met **6** standen.

- Het kookveld wordt ingeschakeld zodra de knop op een van deze standen wordt ingesteld. Onder elke knop bevindt zich een kleine tekening die het overeenkomstig kookveld aangeeft. Een controlelampje op het bedieningspaneel geeft aan of een van de kookvelden ingeschakeld is.

Kookvelden - Functies

- | | |
|----------|---|
| 0 | Uit-stand |
| 1 | Boter laten smelten of een kleine hoeveelheid vloeistof opwarmen |
| 2 | Een grotere hoeveelheid vloeistof opwarmen. Room of sauzen bereiden |
| 3 | Te bakken levensmiddelen ontdooien |
| 4 | Delicaat vlees of vis bereiden |
| 5 | Vlees of steak braden |
| 6 | Een grote hoeveelheid vloeistof om te frituren aan de kook brengen |



WAARSCHUWING

- Gebruik alleen pannen met een platte en voldoende dikke bodem.
- Zorg dat de bodem van de pan droog is voordat u deze op de branders plaatst.
- De temperatuur van de delen die aan de vlam worden blootgesteld kunnen tijdens de werking hoog oplopen. Het is aldus belangrijk om kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden.
- De kookvelden blijven na gebruik gedurende een lange periode zeer warm. Raak ze niet aan en plaats geen voorwerpen op de kookvelden.
- Laat geen messen, vorken, lepels en deksel op het kookvlak achter, deze kunnen warm worden en ernstige brandwonden veroorzaken.



OPGELET

Als het kookveld in gebruik wordt genomen of als u het gedurende een lange periode niet hebt gebruikt, verwijder het opgehoopte vocht rond de elektrische delen van het kookveld door het gedurende minstens 20 minuten in te schakelen.

- Gebruik alleen pannen met een platte en voldoende dikke bodem.
- Gebruik nooit pannen met een kleinere diameter dan deze van het kookveld.
- Zorg dat de bodem van de pan droog is voordat u deze op het kookveld plaatst. Eenmaal het kookveld is ingeschakeld, controleer of de pan juist in het midden van het kookveld is geplaatst.
- 16** Gebruik geen kookpannen die de rand van het kookvlak overschrijden, de knoppen kunnen oververhit raken.
- Gebruik het kookvlak nooit wanneer er geen pannen op de kookvelden zijn geplaatst.
- De temperatuur van de blootgestelde oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in gebruik is. Het is aldus belangrijk om kinderen en dieren uit de buurt van de kookvelden te houden wanneer het apparaat wordt gebruikt.
- Als u een barst op het kookveld waarneemt, schakel het kookveld onmiddellijk uit en laat het vervangen.
- Voor een lange levensduur van uw kookveld, reinig het grondig met de gepaste reinigingsmiddelen. Om roest-

vorming te voorkomen en het kookveld in een goede staat te houden, is het aanbevolen om het kookveld lichtjes af te vegen met een doek geweekt in een beetje olie. Reinig het niet met een stoomreiniger.

- De kookvelden blijven na gebruik gedurende een lange periode zeer warm. Raak ze niet aan en plaats geen voorwerpen op de kookvelden.

De oven gebruiken

- 17 Regelknop voor de ovenfuncties:** Deze knop dient voor het selecteren van een van de ovenfuncties (meer informatie in het volgende deel).

Stel de knop op de gewenste functie in en kies vervolgens de gewenste temperatuur om de oven in te schakelen.

- 18 Thermostaatknop voor oven:** Deze knop dient om een temperatuur te selecteren (na het kiezen van een ovenfunctie).

- Het controlelampje van de oven brandt eenmaal u een temperatuur hebt ingesteld. Als de temperatuur binnenin de oven de waarde bereikt die u hebt ingesteld, dan worden de verwarmings-elementen door de thermostaat uitgeschakeld en dooft het controlelampje van de oven. Als de temperatuur onder de ingestelde waarde komt, worden de verwarmingselementen opnieuw door de thermostaat ingeschakeld en brandt het controlelampje opnieuw.

De ovenfuncties

- * De functies van uw oven kunnen afwijken naargelang het model van uw product.

Ovenlamp

Enkel het ovenlampje brandt en blijft branden in elke kookfunctie.

Ontdooifunctie

- De controlelampjes van de oven branden en de ventilator treedt in werking.
- Om de ontdooifunctie te gebruiken, haal de bevroren levensmiddelen uit de diepvries en eventuele verpakking, en leg ze op een rek. Schuif het rek vervolgens in het derde vak vanaf onderen gezien. Het is aanbevolen om een bakplaat onder de levensmiddelen te plaatsen om het smeltwater op te vangen. Deze functie is niet geschikt voor het bereiden of bakken van levensmiddelen. Deze dient alleen om levensmiddelen te ontdooien.

Traditionele kookfunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden en zowel het onderste als bovenste verwarmingselement worden opgewarmd.
- De traditionele kookfunctie geeft warmte af om de levensmiddelen zowel vanaf de onder- als bovenkant gelijkmatig te bakken. Deze functie is ideaal voor het bakken van beslag, taarten, lasagne en pizza's. Het is aanbevolen om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen voordat u de levensmiddelen in de oven plaatst.

Ventilatiefunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden, de ventilator treedt in werking, en het bovenste en onderste verwarmingselement worden opgewarmd.
- Deze functie is uitermate geschikt voor het bereiden van pastagerechten. Het kookproces vindt plaats door middel van zowel het onderste als het bovenste verwarmingselement die zich binnenin de oven bevinden als de ventilator die voor de luchtcirculatie zorgt zodat de levensmiddelen lichtjes worden gegrild. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.

Turbofunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden, het bovenste verwarmingselement wordt opgewarmd en de ventilator treedt in werking.
- De turbofunctie verspreidt de warmte in de oven. Alle levensmiddelen die zich op de bakplaten bevinden worden gelijkmatig gebakken. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.

Grillfunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden en het grillverwarmingselement wordt opgewarmd.
- Deze functie is bestemd voor het grillen en roosteren van levensmiddelen. Gebruik de bovenste rekken van de oven.
- Smeer het metalen rooster lichtjes met olie in om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



WAARSCHUWING
Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven op 190 °C in.

Snelle grillfunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden en zowel het bovenste grillverwarmings- en het bovenste verwarmingselement worden opgewarmd.

- Deze functie wordt gebruikt om levensmiddelen sneller te grillen en een groter oppervlak te bereiken (bijv. Voor het grillen van vlees, gebruik de bovenste rekken van de oven). Smeer het metalen rooster lichtjes met olie in om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



WAARSCHUWING
Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven op 190 °C in.

Pizzafunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden, de o-ring en ventilator treden in werking, en het bovenste verwarmingselement wordt opgewarmd.
- De ventilator en het onderste verwarmingselement zorgen op hun beurt voor een gelijkmatig en snel bakproces van levensmiddelen zoals pizza's.
- De ventilator zorgt voor het verspreiden van de warmte in de oven en het onderste verwarmingselement bakt de deegwaren.

De dubbele grill + ventilatorfunctie

- De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden, de grill en ventilator treden in werking en het bovenste verwarmingselement wordt opgewarmd.
- Deze functie wordt gebruikt om dikere levensmiddelen sneller te grillen en om een groter oppervlak te berei-

ken. Het vermogen van het bovenste en grill-verwarmingselement neemt toe door gebruik te maken van de ventilator zodat een uniform bakproces wordt gegarandeerd.

- Gebruik de bovenste rekken van de oven. Smeer het metalen rooster lichtjes met olie in om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



WAARSCHUWING
Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven op 190 °C in.

De mechanische timer gebruiken

- 19 Handmatige werking:** Als u de timerknop op de stand **M** instelt, zoals aangegeven in de figuur, kunt u de oven gebruiken. De oven werkt niet als de timer op de stand **0** is ingesteld.
- Werking via het instellen van de tijd:** stel de knop in op een waarde tussen **0** en **100** minuten, zoals aangegeven in de figuur. De oven wordt uitgeschakeld eenmaal de ingestelde tijd is verstreken. U hoort vervolgens een geluidssignaal.

Oventoebehoren

- Als u een kleine schaal gebruikt, plaats deze schaal in het midden van het rooster.
- Als de te bakken levensmiddelen de ovenplaat niet volledig bedekken, als de te bakken levensmiddelen net uit de diepvries komen of als de ovenplaat wordt gebruikt om het sap van de levensmiddelen tijdens het grillen op te vangen, kan de ovenplaat worden vervormd door de hoge opgewekte temperatuur tijdens het bakken of grillen. De ovenplaat krijgt na het bakken en afkoelen opnieuw zijn oorspronkelijke vorm. Deze fysieke vervorming is een normaal gevolg van de warmte.
- Plaats net na het koken geen kookgerei van glas in een koude ruimte. Plaats het tevens niet op een koud of vochtig oppervlak. Laat het kookgerei geleidelijk aan afkoelen door het op een onderlegger of doek te plaatsen om het barsten van het glas te voorkomen.
- Als u de grill van de oven wilt gebruiken, bevelen we aan om het meegeleverde rooster met de ovenplaat te gebruiken (indien voorzien). Als u het grote rooster wilt gebruiken, schuif een ovenplaat onder het rooster om de oliedruppels op te vangen. Giet tevens water in deze ovenplaat voor een eenvoudige reiniging en dampen te vermijden.
- Zoals reeds aangegeven in de vorige sectie, gebruik de grillbrander nooit zonder de beschermplaat. Als uw oven met een gasgrillbrander is uitgerust en u bent uw beschermplaat kwijt gespeeld, gebruik de grill niet en bestel zo snel mogelijk een nieuwe beschermplaat bij uw dichtstbijzijnde servicecentrum.

Oventoebehoren

Het toebehoren van uw oven kan afwijken naargelang het model.

Rooster

- 20** Het rooster dient voor het grillen of het ondersteunen van verschillende kookgerei. Om het rooster juist in de oven te plaatsen, plaats het op een willekeurige steun en duw volledig in de oven.

Medium dikke ovenplaat

- 21** De medium dikke ovenplaat dient voor het bereiden van ragouts.

Om deze ovenplaat juist in de oven te plaatsen, plaats het op een willekeurige steun en duw volledig in de oven.

- 22** **Rooster:** Te gebruiken voor het grillen of om verschillende houders, uitgezonderd, de druippan, op te plaatsen

Druippan met kleine bodem: Te gebruiken voor het bereiden van gebak zoals flans, etc.

Druippan met grote bodem: Te gebruiken voor langzame bereidingen.

- 23**  **WAARSCHUWING**
Plaats het rooster op een juiste manier in een schuifstang en duw het volledig in.

Reiniging en onderhoud**Reiniging**

- Voor het reinigen van uw oven, controleer of alle bedieningsknoppen uitgeschakeld zijn en het fornuis voldoende is afgekoeld.
- **Belangrijk:** Voor reiniging van het apparaat, haal de stekker altijd uit het stopcontact.
- Controleer tevens of de reinigingsmiddelen door de fabrikant zijn goedgekeurd voordat u ze gebruikt. Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schuurpoeders, schuursponsen, staalwol of andere harde voorwerpen, deze kunnen het oppervlak beschadigen. Als er vloeistoffen op uw oven worden gemorst, kunnen de geëmailleerde delen schade oplopen.
- Reinig gemorste vloeistoffen onmiddellijk met een gepast product.

De ovenruimte reinigen

- De geëmailleerde ovenruimte is makkelijker te reinigen wanneer de oven nog een beetje warm is. Na elk gebruik, veeg de oven schoon met een zachte doek geweekt in zeepwater. Veeg vervolgens nogmaals schoon met een vochtige doek en droog tenslotte. Indien nodig, gebruik een vloeibaar mild reinigingsmiddel.
- Gebruik in geen enkel geval een droog reinigingsmiddel, een middel in poedervorm of een stoomreiniger.

Katalytische reiniging

- De katalytische reiniging vindt plaats door middel van een speciale emailaag die op de uitneembare wanden binnenin de oven is aangebracht. De katalytische wanden zijn bedekt met microgaatjes (poreuze email) die de vetresten tijdens het bakproces ab-

sorberen en elimineren. Deze zelfreiniging is echter onvoldoende als er vloeibaar vet wordt gemorst. Als dit zich voordoet, veeg de vetvlekken met een vochtige spons op en laat de oven vervolgens gedurende één uur op **250 °C** werken. Laat de oven vervolgens afkoelen en veeg nogmaals schoon met een vochtige spons. Een katalytische reiniging zorgt niet voor een volledige reiniging van de ovenruimte. Maak de delen van glad email en de glazen ovendeur schoon met een mild schoonmaakmiddel.

De ovendeur afhalen

Om de ovendeur af te halen:

- 24** Open de ovendeur.
- 25** Open de vergrendeling volledig.
- 1 Vergrendeling
 - 2 Geïntegreerde steun
- 26** Sluit de deur totdat deze bijna volledig dicht is zoals aangegeven in de figuur en haal de deur af door deze naar u toe te trekken.

 **Opmerking:** Om de deur opnieuw te bevestigen, voor de demonteringsprocedure omgekeerd uit.

- Zorg dat de geïntegreerde steunen juist op de scharnierhouder zijn geplaatst, zoals weergegeven in de tweede figuur.
- Installeer de deur terug op de oven door bovenstaande procedure omgekeerd uit te voeren. Zorg dat de vergrendelingen zich op hun juiste plaats bevinden.

De gasbranders reinigen

- Verwijder de geëmailleerde roosters, de branderdoppen en de bovenste branders (Figuur 13).
- Maak ze schoon met water en zeep.
- Spoel grondig en droog vervolgens met een zachte doek (laat ze niet vochtig).
- Na het schoonmaken, zorg dat alle delen op de juiste positie worden teruggeplaatst.
- Maak geen enkel onderdeel van het kookvlak schoon met staalwol. Deze kan krassen achterlaten.
- De bovenkant van de geëmailleerde roosters kan na verloop van tijd wijzigen afhankelijk van hun gebruik en de vlamhoogte van de branders. Deze delen zijn roestbestendig en deze wijziging is niet te wijten aan een fabriecfout.
- Tijdens het reinigen van het kookvlak, zorg dat er geen water de branders binnendringt om het verstopen van de injectoren te voorkomen.

Geëmailleerde delen:

Om deze delen in een perfecte staat te houden, maak ze regelmatig schoon met lauw zeepwater en droog vervolgens met een zachte doek. Maak ze niet schoon met warm water en gebruik nooit schuurpoeders of agressieve schoonmaakmiddelen. Volgende middelen mogen niet langdurig met de geëmailleerde delen in aanraking komen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen, tomatensap om onherstelbare schade aan het geëmailleerde oppervlak te voorkomen.

Roestvrij staal:

Maak de roestvrijstalen delen regelmatig schoon met warm zeepwater en een zachte spons, en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik nooit schuurpoeders of agressieve schoonmaakmiddelen. Volgende middelen mogen niet langdurig met de geëmailleerde delen in aanraking

komen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen, tomatensap om onherstelbare schade aan het roestvrijstalen oppervlak te voorkomen.

Onderhoud**De lamp vervangen**

- Ontkoppel eerst het fornuis van de voeding en laat het fornuis voldoende afkoelen. Open de ovendeur, verwijder de glazen lampenkap en vervolgens de lamp. Plaats een nieuwe lamp die bestand is tegen een temperatuur van 300 °C (specifiek voor ovens 230 V, 25 Watt, type E14). Plaats de lampenkap terug. Sluit uw kookfornuis opnieuw op de voeding aan. Uw kookfornuis is nu klaar voor gebruik.
- De lamp is specifiek ontworpen voor een nauwkeurige werking binnenin huishoudelijke kooktoestellen en is niet bestemd als kamerverlichting.

Overige controles

- Controleer regelmatig de vervaldatum van de gastoevoerslang. Eenmaal de datum is verstreken, vervang de slang onmiddellijk. In geval van problemen met de bedieningsknoppen voor de branders of oven (bijv. draaien moeilijk), neem contact op met de klantendienst.

Service na verkoop en transport**Alvorens contact op te nemen met de klantendienst**

Als de oven niet werkt:

- Controleer of de stekker juist in het stopcontact steekt.
- Controleer of er geen stroomonderbreking is, en dat het stopcontact onder stroom staat.

- Voor modellen die van een timer zijn voorzien, controleer de positie.

De oven warmt niet op:

- De warmte is niet ingesteld met de ovenregelknop.

De lamp in de oven brandt niet

- Controleer of de stekker juist in het stopcontact steekt.
- Controleer of de lamp niet stuk is. Als dit het geval is, vervang de lamp volgens bovenstaande procedure.

Bakken (als het bovenste of onderste deel niet gelijkmatig wordt gebakken):

- Controleer de positie van de roosters en ovenplaten, de kooktijd en de thermostaattemperatuur die in deze handleiding zijn aanbevolen.

De branders van het kookvlak werken niet zoals het moet:

- Zorg dat de onderdelen van de brander op hun juiste positie worden teruggeplaatst (in het bijzonder na een reiniging of na de installatie).
- Het is mogelijk dat de gasdruk te laag of te hoog is. Voor fornuizen die op een LPG-gasfles (butaan of propaan) werken, controleer of de fles niet leeg is.

Als het probleem na het uitvoeren van bovenstaande controles nog steeds niet is opgelost, neem contact op met de klantendienst.

Informatie over het transport

- Als u uw fornuis wilt transporteren, bewaar de originele verpakking van het product om het in deze verpakking te transporteren. Houd rekening met de transportvoorschriften die op de verpakking zijn vermeld. Zet de branders en de roosters vast met kleefband zodat deze tijdens het transport niet bewegen (nog beter is om deze delen in een afzonderlijk karton te doen).

Plaats een blad papier tussen het bovenste deksel en het kookvlak, dek het bovenste deksel af en maak het deksel vervolgens aan weerskanten aan het fornuis vast met behulp van kleefband. Open de ovendeur en leg karton of papier tegen het glas binnenin de oven zodat de ovenplaten en roosters het glas tijdens het transport niet kunnen beschadigen. Maak tevens de ovendeur aan weerskanten van de oven met kleefband vast.

- Als u de originele verpakking niet langer hebt, neem de nodige maatregelen om het fornuis tegen schade te beschermen, in het bijzonder de externe (geverfde en glazen) oppervlakken

Aardgas

- 27** Als uw apparaat in de fabriek is ingesteld om op aardgas met een TFEM-slang te werken.

Om uw fornuis op een TFEM-aansluit-slang aan te sluiten, haal het verbindingstuk en de pakking die reeds op de gastoevoer zijn bevestigd niet af. Zorg dat de slang die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36100 / 36103 / 36121.

- 1** Aansluiting voorzien van een pakking

**WAARSCHUWING**

Na het tot stand brengen van de gasaansluiting, voer altijd een test op lekkage uit met behulp van zeepwater.

LPG

- 28
- Als uw apparaat in de fabriek is ingesteld om op butaangas te werken: Als u een aangepaste TFEM-aansluit-slang wilt gebruiken
OF
Als u op een andere gasbron wilt wer-ken en uw fornuis op aardgas met een TFEM-aansluitslang wilt aansluiten. Gebruik het meegeleverde verbind-ingsstuk samen met de vervangings-onderdelen.
Zorg dat de slang die u gebruikt in overeenstemming is met de norm **NF D 36100 / 36103 / 36121**.
Installeer altijd een pakking tussen het verbindingstuk en de gastoevoer.

- 1
- Verbindingsstuk + Pakking

WAARSCHUWING
Na het tot stand brengen van de gasaansluiting, voer altijd een test op lekkage uit met behulp van zeepwater.

Kooktabel

Recepten / Functies	Turbo			Onder-Boven			Ventilatiefunctie			Grill		
	Positie van de thermo- staat (°C)	Positie van het rooster	Kooktijd (min)	Positie van de thermo- staat (°C)	Positie van het rooster	Kooktijd (min)	Positie van de thermo- staat (°C)	Positie van het rooster	Kooktijd (min)	Positie van de thermo- staat (°C)	Positie van het rooster	Kooktijd (min)
Tompoes	170-190	2-3/-4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3				
Gebak	150-170	2-3/-4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3/-4				
Koekjes	150-170	2-3/-4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3/-4				
Geroosterde vleesbal- letjes										200	5	10-15
Waterige levensmid- delen	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50			
Kip				200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	*	50-60
Karbonade										200	4-5	15-25
Biefstuk										200	5	15-25
Taart gebak- ken met twee ovenplaten	160-180	2-5	30-40									
Bestag gebakken met twee ovenplaten	170-190	2-5	35-45									

* Gebruik de draaispit....

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/CE

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



Inhaltsverzeichnis

Deutsch

A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

72 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

83 Beschreibung des Geräts
84 Bestimmungsgemäße Verwendung
84 Technische Spezifikationen
85 EG-Konformitätserklärung

C

Verwendung des Geräts

85 Aufstellen
87 Gasanschluss
90 Gebrauch

D

Reinigung und Pflege

97 Reinigung und Pflege
99 Kundendienst und Transport

E

Kochtabelle

102 Kochtabelle

F

Entsorgung

103 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Herstellung Ihres Kochgeräts erfüllt alle nationalen und internationalen Normen und Regelungen in diesem Bereich.
- Die Service- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Durch nicht qualifizierte Personen durchgeführte Reparatur- und Wartungsarbeiten setzen Sie Gefahren aus. Ändern Sie die technischen Eigenschaften Ihrer Kochvorrichtung in keiner Weise. Führen Sie keine Reparaturen selbst durch (Risiko, sich einer Gefahr wie z.B. einem Stromschlag auszusetzen).
- **Vergewissern Sie sich**

vor der Installation, dass die örtlichen Verteilerbedingungen sowie Art und Druck des Gases, Stromspannung und Stromfrequenz) mit den auf dem Typenschild Ihres Kochgerätes angegebenen Eigenschaften kompatibel sind. Im Falle von Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation verursacht, wird die Garantie ungültig.

- **Für elektrische Geräte:** Die elektrische Sicherheit Ihres Kochgeräts ist nur dann gewährleistet, wenn es entsprechend der geltenden elektrotechnischen Sicherheitsnormen an eine Stromversorgung mit Erdung angeschlossen ist. Wenn Sie sich Ihrer elektrischen Installation mit Erdung nicht sicher sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
- **ACHTUNG:** Ihr Kochgerät wurde ausschließlich für das Kochen von Nahrungsmitteln entwickelt und ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Es darf in keinem

Fall für andere Zwecke, z.B. in einem gewerblichen Umfeld oder für die Beheizung eines Raumes verwendet werden. Die Haftung des Herstellers kann für Schäden im Zusammenhang mit einem ungeeigneten, falschen oder nachlässigen Gebrauch nicht beansprucht werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Versuchen Sie niemals, das Kochgerät durch Ziehen am Ofentürgriff zu heben

oder zu bewegen.

- Diese Kochvorrichtung ist an kein Gerät zur Entleerung von Produkten der Verbrennung angeschlossen. Sie muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Lüftungsanforderungen geschenkt werden
- Sofern nach Ablauf von 15 Sekunden der Gasbrenner nicht zündet, drehen Sie den entsprechenden Kochstellenschalter zu, öffnen Sie die Küchentür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, ihn wieder einzuschalten.
- Diese Anweisungen gelten nur, wenn das Landessymbol an Ihrem Kochgerät vorhanden ist. Wenn das Landessymbol nicht auf Ihrem Kochgerät angegeben ist, sind die technischen Anleitungen zu beachten, die die nötigen Informationen für die jeweiligen Einsatzbedingungen enthalten.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Bereiche können sich während der Nutzung sehr stark erhitzen. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder, die unter 8 Jahre alt sind, müssen abseits gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. **WARNUNG:** Bei Betrieb erreichen alle zugänglichen Elemente Ihres Kochgeräts eine hohe Temperatur und behalten diese für eine bestimmte Zeitdauer bei, auch nachdem das Kochgerät ausgeschaltet ist. Berühren Sie die heißen Oberflächen nie (einschließlich Herdschalter und Ofentürgriff) und verhindern Sie, dass Kinder unter dem Alter von 8 Jahren sich dem Kochgerät nähern können. Es wird empfohlen, die direkt der Hitze ausgesetzten Teile vor dem Berühren abkühlen zu lassen.
- **WARNUNG:** Lassen Sie Ihr Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, während Sie flüssige oder feste Fette/

Öle kochen. Auf sehr hohe Temperatur gebracht, können diese Materialien entzünden und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, von brennendem Öl stammende Flammen mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie Ihre Kochanlage aus und bedecken Sie die Pfanne oder die Bratpfanne mit einem Deckel, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie über eine Dunstabzugshaube verfügen, starten Sie sie nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Öl erhitzen. Lassen Sie kein brennbares Material in der Nähe Ihrer Kochanlage, während sie in Betrieb ist.

- **WARNUNG: FEUERGEFAHR!** Legen Sie niemals Gegenstände auf das Kochfeld.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern und lagern Sie keine Behälter, die unter Druck stehen, wie z. B. Aerosole, brennbare Materialien (Papier-, Kunststoff- und Stoff-Objekte), in der

Schublade unter dem Backofen oder unter dem Kochfeld. Küchenutensilien aus Kunststoff gehören ebenfalls dazu (so wie auch die Griffe der Utensilien).

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gebrochen ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Falls Ihr Gerät mit einem Kochfeld aus Glas (Vitro oder Induktion) ausgestattet ist und die Oberfläche Sprünge oder Risse aufweist, schalten Sie die Kochstellen-Schalter auf 0, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden. Ebenso, wenn Risse auf Elektrokochplatten erscheinen, ist es zwingend notwendig, die Stromversorgung sofort zu unterbrechen, um jeglichen Stromschlag zu verhindern.
- Wir empfehlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da sie sich erhitzen können.

- Schalten Sie nach dem Gebrauch den Betrieb des Kochfelds mit seiner Steuervorrichtung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.
- Es empfiehlt sich, vor dem Öffnen sämtliche Überlauf-Rückstände von Deckeln zu entfernen. Wenn Ihr Kochgerät mit einer Abdeckung versehen ist, sollte diese Abdeckung vor Inbetriebnahme der Kochfelder aufgehoben werden. Vor dem erneuten Schließen der Abdeckung stellen Sie sicher, dass der Herd vollständig abgekühlt ist. Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden. Schalten Sie alle Gasbrenner aus, bevor Sie den Deckel schließen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externem Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen. Ihr Küchengerät darf niemals an ein Verlängerungskabel, an eine externe Schaltuhr, an eine 3-fach-Steckdose, ein separates Fernsteuersystem oder an jede andere

Vorrichtung angeschlossen werden, die das Gerät automatisch mit dem Stromnetz verbinden würde.

- Um das Kippen Ihrer Kocheinheit zu verhindern, müssen Befestigungen zur Stabilisierung installiert werden. Wenn Ihr Kochgerät auf einem Sockel installiert ist, treffen Sie die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen, damit es nicht umfallen kann.

WARNUNG: Die Stabilisierungsvorrichtung muss eingesetzt werden, um das Kippen des Gerätes zu verhindern (siehe Erläuterungen in der Anleitung).

- Während seiner Verwendung erhitzt sich das Gerät. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren. Wenn der Ofen in Betrieb ist, dürfen die Heizelemente (Widerstände) des Ofens auf keine Fall berührt werden, da eine sehr starke Verbrennungsgefahr besteht.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfannen-Griffe innerhalb des Kochfelds angeordnet

sind, damit ein mögliches Herunterfallen verhindert wird. Die Pfannengriffe können sehr heiß werden, Vorsicht bei Anwesenheit von Kindern.

- Achten Sie auf Ofentürgriffe und Kochfeldschalter, die während der Nutzung Ihres Kochgerätes und für eine bestimmte Zeit nach seinem Gebrauch heiß werden können.
- Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, ätzende Cremes, abreibenden Schwämmen oder Metallschaber um Elemente Ihres Kochgerätes zu reinigen (Glas, Emaille, Edelstahl, Kunststoff und Lack), denn dies würde die Oberflächen zerkratzen und das Zersplittern der Glasflächen oder die Zerstörung der anderen Elemente Ihres Kochgerätes mit sich bringen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte metallische Schaber für die Reinigung der Glastür des Backofens, dies könnte die Oberfläche zerkratzen und zum Zersplittern des

Glases führen.

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger, um Ihre Kocheinheit zu reinigen.
- Sämtliche möglichen Sicherheitsmaßnahmen wurden zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit getroffen. Um zu vermeiden, die Elemente aus Glas zu zerbrechen, müssen Sie aufpassen, diese während der Reinigung nicht zu zerkratzen. Vermeiden Sie außerdem, auf diese Glasoberflächen zu klopfen oder Gegenstände fallen zu lassen oder auf das Glas zu steigen (bei einer Arbeit oberhalb Ihrer Kocheinheit).
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Es wird empfohlen, kleine Kinder fernzuhalten.
- Bei der Pyrolyse-Reinigung

müssen Ofenroste, Regale und Grills und alle sonstigen Zubehöerteile vor dem Pyrolyse-Zyklus entfernt werden. Auch übermäßige Spritzer müssen vor dem Pyrolyse-Zyklus beseitigt werden.

- Verwenden Sie ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde (Option Fleisch-Sonde, wenn Ihr Gerät damit ausgestattet ist).
- Üben Sie während der Installation Ihres Kochgerätes keinen Druck auf das Stromkabel (falls in der Ausstattung vorhanden) aus. Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Kabel nicht hinter Ihrem Küchengerät eingeklemmt ist. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Falls die Ofentür oder die Schublade unter dem Ofen geöffnet ist, stellen

Sie nichts darauf ab und lassen Sie keine Kinder auf die Tür klettern oder darauf sitzen. Dies könnte Ihre Kocheinheit aus dem Gleichgewicht bringen und Geräteteile zerbrechen (daher die Notwendigkeit, Anti-Kipp-Halterungen anzubringen).

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten in der Nähe Ihres Kochgeräts: Achten Sie darauf, dass Netzkabel dieser Geräte nicht in Kontakt mit der heißen Oberfläche Ihres Kochgeräts kommen können.

Installationshinweise

- Verwenden Sie Ihr Kochgerät erst, wenn die Installation abgeschlossen ist.
- Ihre Kocheinheit muss von einem qualifizierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die aus einer schlechten Platzierung oder einer Einrichtung Ihrer Kochgeräts durch unqualifizierte Techniker resultieren.
- Prüfen Sie nach dem Aus-

packen Ihres Kochgeräts sorgfältig, ob es keine Transportschäden erlitten hat. Sollte es beschädigt sein, benutzen Sie es nicht und wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler. Da das Verpackungsmaterial (Polystyrol, Nylon, Heftklammern, usw. ...) für Kinder gefährlich sein kann, sammeln Sie und beseitigen Sie es unverzüglich (entsorgen Sie es in den speziellen Containern zur Wiederverwertung).

- Schützen Sie Ihr Kochgerät gegen atmosphärische Einwirkungen. Stellen Sie es nicht Sonne, Regen, Schnee, Staub usw. aus.
- Die Materialien rund um das Gerät (Möbel) müssen einer Mindesttemperatur von **100 ° C** standhalten können.
- Die Anpassungsbedingungen an Gas Ihres Kochgeräts sind auf einem an der Rückseite angeklebten Etikett (ausschließlich bei Gas- und Misch-Kochfeldern) angegeben.
- Wenn Sie Ihren Herd mit Propangasflaschen be-

nutzen, muss die Flasche zwingend an der Außenseite des Hauses installiert werden (ausschließlich für Gasherde).

- Wir empfehlen Ihnen, in Ihrem Haus einen Rauchmelder installieren zu lassen sowie eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher in der Nähe Ihres Herd zur Verfügung zu haben.

Gebrauch

- Während der ersten Inbetriebnahme Ihres Kochgeräts (auf Ofenstufe), entsteht ein gewisser typischer Geruch der Isoliermaterialien und Heizelemente. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen **45** Minuten lang bei Höchsttemperatur leer laufen. Sie sollten sich zudem vergewissern, dass der Raum, in dem Ihr Herd installiert ist, gut belüftet wird.
- Während des Gebrauchs des Ofens erreichen die Innen- und Außenflächen des Ofens hohe Temperaturen. Beim Öffnen der Ofentür lehnen Sie sich zurück um zu vermeiden, sich mit

dem sehr heißen Dampf verbrennen, der aus dem Ofen freigesetzt wird: es kann Verbrennungsgefahr bestehen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine feuergefährlichen oder brennbaren Materialien in die Nähe Ihres Kochgeräts.
- Verwenden Sie stets Topflappen/Ofenhandschuhe zum Einführen oder Entfernen des Kochgeschirrs des Backofens.
- Lassen Sie Ihr Kochgerät nie unbeaufsichtigt, während Sie flüssige oder feste Fette, flüssige oder feste Öle kochen. Auf sehr hohe Temperatur gebracht, können diese Materialien entzünden und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, von brennendem Öl stammende Flammen mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie Ihre Kochanlage aus und decken Sie die Pfanne oder die Bratpfanne mit einem Deckel, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie über eine Dunstabzugshaube verfügen, starten

Sie sie nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Öl erhitzen. Lassen Sie kein brennbares Material in der Nähe Ihrer Kochanlage, während sie in Betrieb ist.

- Legen Sie das Kochgeschirr stets in die Mitte der Kochstelle und positionieren Sie die Griffe so, dass sie nicht stören oder von einem Kind erfasst werden können.
- Verwenden Sie die Kochfelder nie mit leeren Pfannen oder ohne Pfannen.
- Verwenden Sie auf den Elektro-Platten nur Kochgeschirr mit ebenem Boden.
- Schneiden Sie auf Vitro- und Induktionsfeldern kein Brot auf der Glasunterlage. Das Glasoberfläche darf nicht als Arbeitsfläche benutzt werden. Achten Sie darauf, keine Behälter, die das Glas beschädigen könnten, auf die Oberseite zu stellen. Behälter mit scharfen Kanten können die Oberfläche zerkratzen und beschädigen. Tipp: Wischen Sie stets die Unterseite von Pfannen und

Töpfen mit einem Tuch ab, bevor Sie sie auf der Glasoberfläche setzen, um mögliche Mikropartikel unter dem Behälter zu entfernen, die das Glas zerkratzen könnten.

- Verwenden Sie auf den Vitro-Flächen nur Kochgeschirr mit flachem, ebenem Boden.
- Verwenden Sie auf den Induktionskochfeldern ausschließlich spezifisches Flachboden-Kochgeschirr für Induktion (unter dem Geschirr vom Hersteller angegeben).
- Es ist möglich, dass Sie beim Start eines Kochfelds ein kleines Geräusch hören.
- Benutzer, die einen implantierten Herzschrittmacher verwenden, müssen den Oberkörper mindestens in einem Abstand 30 cm von den eingeschalteten Induktions-Kochfeldern halten.
- Wenn Sie Ihren Herd längere Zeit nicht benutzen werden, empfehlen wir, diesen vom Stromnetz zu trennen. Schließen Sie gleichzeitig

auch den Gashahn (für Gasherde), wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Wenn Sie für eine gewisse Zeitdauer Ihre Elektro-Herdplatten nicht benutzen, ist es erforderlich, sie mit ein wenig Öl zu bestreichen, damit sie nicht rosten (Gussplatte).
- Achten Sie stets darauf, dass die Energieregler Ihrer Kocheinheit stets in Position 0 bleiben, wenn Ihr Herd nicht in Gebrauch ist.
- Es empfiehlt sich, vor seinem Öffnen sämtliche Überlauf-Rückstände vom Deckel zu entfernen. Es empfiehlt sich, die Kochfläche abkühlen zu lassen, bevor Sie den Deckel schließen. Positionieren Sie die Roste gut in den dafür vorgesehenen seitlichen Gleitschienen, sonst können die Roste kippen, wenn Sie daran ziehen und die im Kochgeschirr enthaltene heiße Flüssigkeit könnte auslaufen oder Sie verbrennen.
- Bestimmte Kochgeräte mit Elektro-Ofen sind mit einem Querstromventilator

ausgestattet. Dieser Lüfter arbeitet während des Backens. Die Luft wird durch die Öffnungen zwischen der Ofentür und dem Bedienfeld ausgestoßen. Der Ventilator kann nach dem Stopp des Ofens weiterlaufen, um die Kühlung der Steuerungen zu unterstützen: dies ist kein Grund zur Beunruhigung.

- **VORSICHT:** Die Verwendung eines Gaskochherds produziert in dem Raum, in dem Ihr Herd installiert ist, Hitze, Feuchtigkeit, Gerüche und Gas-Verbrennungsprodukte. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist, wenn der Herd in Betrieb ist, lassen Sie Öffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsvorrichtung (Typ mechanische Dunstabzugshaube). Bei mit elektrischer Energie betriebenen Kochgeräten produziert das Garkochen ebenfalls Feuchtigkeit und Gerüche. Es ist erforderlich, zusätzlich eine mechanische Lüftungsvorrichtung zu installieren.

- Eine längere Verwendung Ihres Kochgeräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine Erhöhung der mechanischen Ventilation, sofern installiert.
- Wenn Sie den Gas-Grill (je nach Modell) verwenden, ist es unbedingt erforderlich, die Tür offen zu lassen und das Schutzblech (für die Blende und die Energieregler) Ihres Herdes einzurichten. Verwenden Sie den Gas-Grill niemals bei geschlossener Ofentür (für Gasherde mit Gas-Grill).
- Wenn Sie (je nach Modell) den Elektrogrill verwenden, muss die Ofentür (für Kochgeräte mit Elektro-Backofen) geschlossen werden.
- **ACHTUNG:** Glasabdeckungen können unter Hitzeeinwirkung zerbrechen. Vor dem Schließen des Deckels schalten Sie alle Brenner oder Kochfelder aus und lassen Sie die Oberfläche des Kochfeldes abkühlen.
- Falls die Ofentür oder die Schublade unter dem Ofen

geöffnet ist, stellen Sie nichts darauf ab und lassen Sie keine Kinder auf die Tür klettern oder sitzen. Dies könnte Ihre Kocheinheit aus dem Gleichgewicht bringen und die Abdeckung zerbrechen (daher die Notwendigkeit, Anti-Kipp-Halterungen anzubringen).



- Speichern Sie keine schweren oder brennbaren Objekte (Nylon, Kunststofftüten, Papier, Kleidung...) in der Schublade unter dem Ofen. Küchenutensilien aus Kunststoff gehören ebenfalls dazu (so wie auch die Griffe der Utensilien).
- Keine Handtücher, Schwämme oder Kleidungsstücke in oder auf Ihrer Kocheinheit sowie am Ofengriff trocknen.

Während der Reinigung und Wartung

- Stoppen Sie den Betrieb Ihres Gerätes vor jeder Reinigung oder Wartung durch Trennen von der Stromversorgung oder Ausschalten des Hauptschalters.

- Entfernen Sie niemals die Energieregler, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, um die Elemente Ihrer Kocheinheit zu reinigen.

- Um die Wirksamkeit und die Sicherheit ihres Gerätes zu gewährleisten, empfehlen wir, stets nur Originalteile zu verwenden und bei Bedarf unsere Vertreter anzurufen.

Beschreibung des Geräts

Liste der Bestandteile des Herdes:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Deckel | 9 Grill |
| 2 Kochfeld | 10 Backofenlampe |
| 3 Bedienfeld | 11 Normalbrenner |
| 4 Backofentürgriff | 12 Schnellbrenner |
| 5 Paneel oder Schublade unter dem Backofen | 13 Hilfsbrenner |
| 6 Backofentür | 14 Topfaufsatz |
| 7 Backblech/Fettpfanne | 15 Elektrische Kochplatte |
| 8 Grill | |

Diese Anleitung ist für mehrere Modelle konzipiert. Ihr Herd ist möglicherweise nicht mit allen in diesem Handbuch beschriebenen Funktionen ausgestattet. Bitte überprüfen Sie die technischen Daten in den Bildabschnitten der Betriebsanleitung.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch im Inneren einer Wohnstätte bestimmt (professionelle Verwendung ist ausgeschlossen). Jede andere Benutzung (z. B. die Beheizung eines Raumes) wird als zweckwidrig und gefährlich angesehen.

Technische Spezifikationen

Marke	VALBERG
Modell	VALCM6031MCBVT
Energieeffizienzklasse	Energieverbrauch bei <i>Standardbelastung</i>
A (Energiesparend)	$E < 0,80$
B	$0,80 \leq 1,00$
C	$1,00 \leq 1,20$
D	$1,20 \leq 1,40$
E	$1,40 \leq 1,60$
F	$1,60 \leq 1,70$
G (Wenig energiesparend)	$1,80 \leq E$
Energieverbrauch (kWh)	Klassisch: 0,89 Zwangskonvektion: 0,79
Verfügbares Volumen (l)	56
Volumen	Klein Mittel Groß
Garzeit (Min.)	Klassisch: 45 Zwangskonvektion: 40
Heizfunktion Energie-Verbrauch beim Stopp (Wh)	-
Kochfeld-Oberfläche (cm ²)	1200

Modell	VALCM6031MCBVT
Tiefe	60 cm
Breite	60 cm
Höhe	85 cm

Injektorfeld		
Gesamtleistung: G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h		
Gaskategorie: II2E+3+	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GN G20/G25 20-25 mbar
Bestimmungsland: FR, BE	Klasse: 1	
Schnellbrenner		
Injektormarkierung (1/100 mm)	85	115
Nennleistung (kW)	3	2,75
Nenndurchfluss	218,1 g/h	261,9 l/h
Intermediärbrenner		
Injektormarkierung (1/100 mm)	65	97
Nennleistung (kW)	1,75	1,75
Nenndurchfluss	127,2 g/h	166,7 l/h
Hilfsbrenner		
Injektormarkierung (1/100 mm)	50	72
Nennleistung (kW)	1	1
Nenndurchfluss	72,7 g/h	95,2 l/h

EG-Konformitäts- erklärung

Dieser Herd wurde konzipiert, gebaut und auf den Markt gebracht in Übereinstimmung mit den:

- Sicherheitshinweisen der Richtlinie **2009/142/EG** bezüglich „Gas“;
- Sicherheitshinweisen der Richtlinie **2006/95/EG** bezüglich „Niederspannung“;
- Sicherheitshinweisen der Richtlinie **2004/108/EG** bezüglich „EMV“;
- Sicherheitshinweisen in Bezug auf die Richtlinie **93/68/EG**.

Aufstellen

Diese moderne, funktionale und praktische Kochherd, hergestellt aus den besten Elementen und Materialien, wird Ihren Anforderungen in jeder Hinsicht gerecht werden. Bevor Sie Ihren Herd benutzen, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle seine Eigenschaften zu kennen und die bestmöglichen Resultate zu erhalten. Für eine ordnungsgemäße Installation beachten Sie die folgenden Empfehlungen, um jedes mögliche Problem oder jede gefährliche Situation zu vermeiden. Sie müssen auch vom Techniker gelesen werden, der den Ofen installieren muss.

Installationsumfeld Ihres Herdes

- Ihr Herd sollte an einem Ort installiert

und benutzt werden, der stets ausreichend belüftet ist. Die Gasverbrennung wird durch den Sauerstoff in der Luft ermöglicht. Es ist daher notwendig, dass diese Luft wieder erneuert wird und die Verbrennungsprodukte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften abgeleitet werden. Eine ausreichende natürliche Belüftung muss vorhanden sein, damit das Gas in dieser Umgebung benutzt werden kann. Der mittlere Luftstrom muss durch Ventilationsvorrichtungen eintreten, die an den Wänden angebracht sind und direkten Kontakt nach draußen haben.

- In Betrieb benötigt dieser Herd **2 m³/h** Luft pro kW.
- Der Luftstrom muss von unten (mind. **100 cm²**) eintreten und nach oben (mind. **100 cm²**) austreten. Diese Ventilationsvorrichtungen müssen daher eine Mindestfläche von **100 cm²** aufweisen, um für den Luftdurchstrom effizient zu sein. Diese Ventilationsvorrichtungen müssen geöffnet und dürfen niemals blockiert sein.

- 1 Sie müssen sich am besten in der Nähe der Rückseite des Herdes befinden (für die Luftzufuhr, Abb. **1** und **2**) und gegenüber dem durch Kochen verursachten verbrannten Gas (für die Abführung), d. h. mindestens **1,80 m** über dem Fußboden.

- 1 Querschnitt der Lufteintrittsöffnung mind. **100 cm²**
- Falls in dem Raum, wo der Herd installiert ist, eine Öffnung dieser Ventilationsvorrichtungen nach draußen nicht möglich ist, kann die notwendige Luft auch von einem anderen Ort kommen, vorausgesetzt, dass dieser richtig belüftet ist und es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen Ort handelt.

Ableitung des verbrannten Gases

- 3 Es wird empfohlen, entweder eine Dunstabzugshaube, die direkt an eine Leitung direkt nach draußen angeschlossen ist (Abb. **3**), oder einen elektrischen Ventilator an ein Fenster oder an die Außenwand (Abb. **4**) zu installieren, um das verbrannte Gas direkt nach draußen abzuleiten. Die Leistung des elektrischen Ventilators muss berechnet werden, um die Luft der Küche pro Stunde um das **4-** bis **5-Fache** seines eigenen Luftvolumens pro Stunde erneuern zu können.

- 1 Dunstabzugshaube
- 2 Querschnitt der Lufteintrittsöffnung mind. **100 cm²**
- 3 Elektrischer Ventilator
- 4 Querschnitt der Lufteintrittsöffnung mind. **100 cm²**

Installation Ihres Herdes

- 5 Der Herd kann neben einem anderen Möbel aufgestellt werden, aber stellen Sie sicher, dass die Höhe der angrenzenden Möbel die Herdhöhe nicht überschreitet.

- 1 Dunstabzugshaube
- 2 Mind. **65 cm** (mit Dunstabzug)
Mind. **70 cm** (ohne Dunstabzug)

- Wenn die Küchenmöbel höher als der Herd sind, lassen Sie einen Raum von mindestens **10 cm** frei zwischen den Seitenwänden des Ofens und den Möbeln.
- Die Mindesthöhe zwischen dem Kochfeld und der Abzugshaube (oder den Wandelementen) wird in Abbildung **5** gezeigt. Die Dunstabzugshaube muss sich mindestens **65 cm** über der Kochfläche befinden. Sofern keine Abzugshaube vorhanden ist, darf die Höhe des Schrankes oberhalb des Kochfelds

nicht weniger als **70 cm** betragen.

- Lassen Sie einen freien Abstand von **2 cm** zwischen der Rückseite des Herdes und der Wand sowie zwischen den Seitenwänden und den angrenzenden Möbeln.
- Achten Sie darauf, den Herd nicht in der Nähe eines Kühlschranks aufzustellen, dass keine feuergefährlichen Materialien wie Vorhänge, Lappen usw. vorhanden sind, die schnell Feuer fangen könnten.
- Die angrenzenden Möbel müssen aus einem Material gefertigt sein, das einer Temperatur bis **100 °C** standhält.

Einstellen der Füße

- 6 Ihr Herd besitzt **4** einstellbare Füße. Nachdem Sie ihn an der gewünschten Stelle positioniert haben, muss die Nivellierung überprüft werden. Hierzu passen Sie die **4** einstellbaren Füße durch An- und Entschrauben an. Der Herd muss unbedingt waagrecht positioniert werden.

- Die Einstellung erfolgt auf einer Maximalhöhe von **30 mm**.
- Sie können die Ofenschublade herausnehmen, um die Höhe der Füße einzustellen.
- Wenn die Füße richtig eingestellt sind, können Sie den Herd nicht verschieben, indem Sie daran ziehen, sondern durch Anheben (achten Sie darauf, den Herd nicht am Ofentürgriff anzuheben).

Gasanschluss

Gasanschluss und Überprüfung auf Undichtigkeiten

- Der Gasanschluss muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Normen vorgenommen werden (gemäß Artikel **10** der Verordnung vom **02.08.1977** und den fach-

technischen Vorschriften **D.T.U 61-1**, die am Ende der Leitung das Vorhandensein eines Regulierhahns für das Erdgas mit einem Druckminderer/Auslöser gemäß der Norm **NF D 36-303** auferlegen. Mit diesem Regulierhahn kann die Gasversorgung bei Nichtbenutzung des Herdes unterbrochen werden).

- Überprüfen Sie zuerst, welche Gasart für den Herd installiert ist. Diese Information steht auf einem Aufkleber an der Rückseite des Herdes. Informationen zu den Gasarten und Düsen finden Sie in der Tabelle der technischen Eigenschaften. Überprüfen Sie, ob der Druck des eintretenden Gases mit den in der Tabelle der technischen Eigenschaften angegebenen Werten übereinstimmt, um die größte Effizienz zu erhalten und einen minimalen Gasverbrauch zu gewährleisten. Falls sich der Druck des verwendeten Gases von diesen Werten unterscheidet oder variiert, müssen Sie zusätzlich einen Druckregler am Zuführungsschlauch anbringen. Wir empfehlen Ihnen, sich mit dem Kundendienst in Verbindung zu setzen, um diese Maßnahmen und Einstellungen vorzunehmen.

Anschluss Butangas (**G30**) - Propangas (**G31**)

- Der Techniker muss zuerst die Gaseinstellung Ihres Herdes überprüfen. Falls diese für Erdgas vorgesehen ist, muss er die Düsen auswechseln (s. u.), um den Herd mit Butangas benutzen zu können.
- Die Installation kann entweder mit einem für Butan/Propan spezifischen Gasschlauch mit **2** Schellen vorgenommen werden oder mit einem spezifischen TFEM-Schlauch mit montierten Anschlüssen.
- Wenn Sie einen TFEM-Verbindungsschlauch verwenden möchten:

- Verwenden Sie die mit den GN-Ersatzteilen mitgelieferte Verbindung.
- Vergewissern Sie sich, dass der von Ihnen verwendete Schlauch mit der Norm **NF D 36112** oder **NF D 36125** übereinstimmt.
- Verwenden Sie stets eine Dichtung zwischen dem Anschluss und der Gaszufuhr.

- 7** Wenn Sie einen Schlauch für Butan/Propan mit Schelle anbringen, wird die Butangastülle mit der Dichtung am Herd installiert, der Schlauch wird tief in diese Tülle hineingedrückt und eine Schelle wird richtig, aber ohne den Schlauch abzuschneiden, angebracht. Verfahren Sie mit dem Druckminderer auf die gleiche Weise.

1 TFEM-Anschluss

2 Dichtung

3 TFEM GB

4 Butangas

5 TFEM GN

6 Erdgas

- Die zulässige maximale Länge beträgt **1,5 m**. Es ist besonders wichtig, das auf dem Schlauch angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten und ihn vor diesem Datum auszutauschen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Wenn Sie einen TFEM-Schlauch anbringen, ist die Butangastülle unnötig. Es reicht aus, die Anschlüsse des TFEM-Schlauchs am Herd und an der Flasche festzuschrauben (mit **2** Schlüsseln richtig festziehen, wie in Diagramm **7** dargestellt).

Erdgasanschluss (**G20/G25**)

- Der Techniker muss einen Schlauch mit mechanischer Tülle (TFEM) gemäß

der Norm **NF D 36100 / 36103 / 36121** installieren und den Herd gemäß den geltenden Normen anschließen.

Beim Anschluss des Gasversorgungsschlauchs zu beachtende Punkte

- Kein Teil des Schlauchs darf mit einer Fläche in Berührung kommen, die heißer als **90 °C** ist (der Mindestabstand zwischen dem Schlauch und den heißen Teilen sollte **20 mm** betragen).
- Der Schlauch sollte nicht länger als **1,5 m** sein.
- Der Schlauch sollte nicht aufgeschnitten, eingeklemmt oder geknickt werden.
- Der Schlauch sollte nicht mit scharfen oder schneidenden Kanten und beweglichen Gegenständen in Berührung kommen und darf nicht defekt sein.
- Der Schlauch sollte vor der Installation vollständig auf Fabrikationsfehler überprüft werden.
- Wenn das Gas angeschlossen ist, muss die Dichtigkeit des Schlauchs von einem qualifizierten Techniker mit einem spezifischen, Blasen bildenden Produkt geprüft werden. Es darf keine Blase erscheinen. Falls Blasen erscheinen, überprüfen Sie die Dichtung der Anschlüsse und wiederholen Sie den Test. Verwenden Sie niemals ein Feuerzeug, ein Streichholz etc. bei dieser Überprüfung.
- Die Schellen des Butangasschlauchs dürfen nicht verrostet sein.
- Das Gültigkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig überprüft werden.
- Der Gasanschluss befindet sich an der Rückseite des Gerätes (von der Vorderseite des Gerätes aus gesehen) und ist auf der rechten Seite für eine Gasversorgung vorgesehen. Wenn sich Ihre Gasversorgung auf der linken Seite befindet, ist ein Serienbausatz dringend erforderlich; dieser ist über den Kundenservice zu beziehen.



ACHTUNG

Verwenden Sie kein Feuerzeug oder Streichholz, um die Gasdichtigkeit zu prüfen.

Elektrischer Anschluss und Sicherheit

- Es ist zwingend notwendig, die untenstehenden Anweisungen für den elektrischen Anschluss des Herdes zu befolgen.
- Der elektrische Anschluss muss von einer fachkundigen Person ausgeführt werden, die gemäß den geltenden Bestimmungen qualifiziert ist
- Der Anschluss des Gerätes muss von einer befugten Person vorgenommen werden. Sie sollten ein Netzkabel vom Typ **H05VV-F** verwenden. Der Herd ist für einen permanenten Anschluss ans Stromnetz konzipiert.
- Die Verbindung muss an eine geerdete Steckdose erfolgen. Wenn keine regelkonforme geerdete Steckdose existiert, wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur.
- Das Netzkabel muss korrekt sein und muss während des Anschlusses ordnungsgemäß isoliert werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, kontaktieren Sie den Kundendienst, da es nur vom Kundenservice ausgetauscht werden darf.
- Die Steckdose muss sich in der Nähe des Ofens befinden. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel weder die heißen Oberflächen des Herdes noch dessen Rückseite berührt, was das Kabel oder den Kochherd beschädigen oder einen Kurzschluss verursachen könnte.
- Ein unsachgemäßer Stromanschluss

riskiert Ihren Herd zu beschädigen. Ein solcher Schaden wird durch die Garantie nicht gedeckt.

- Der Herd ist für **220-240 Volt** und **400 V 3 N** Stromanschluss bestimmt. Wenn das Stromnetz von diesem Wert abweicht, wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Installateur.
- Sehen Sie die Installation eines zweipoligen Leitungsschutzschalters, mit einem Mindestabstand von **3 mm** zwischen den Kontakten und **32 A** unterstützend, mit Verzögerung vor.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Verluste, die durch die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsbestimmungen entstehen.

8 **1** Braun

2 Gelb + Grün

3 Blau

Änderung des Gases



ACHTUNG

Die nachstehenden Vorgehensweisen müssen von einem qualifizierten Techniker angewendet werden.

- Ihr Herd wurde für den Betrieb sowohl mit Flüssiggas (Butan oder Propan) als auch mit Erdgas konzipiert. Die Gasbrenner können durch Austausch der entsprechenden Düsen und Einstellung der minimalen Flammhöhe eines jeden Brenners an diese verschiedenen Gasarten angepasst werden. Die nachfolgenden Schritte müssen unbedingt ausgeführt werden:

Austausch der Düsen

Brenner des Kochfelds

- Schalten Sie die Hauptgasversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9 Entfernen Sie den Brennerdeckel und den oberen Brenner.

10 Schrauben Sie die Injektoren ab. Verwenden Sie hierfür einen 7 mm-Schlüssel.

① Rollgabelschlüssel

② Düse

- Setzen Sie die neuen Düsen in Übereinstimmung mit der zu verwendenden Gasart gemäß der Tabelle der technischen Eigenschaften ein. Achten Sie darauf, dass die neuen Düsen gerade festgeschraubt werden; falls Sie diese schief montieren, beschädigen Sie das Netz des Halters und der Halter muss ausgewechselt werden (und das wird nicht von der Garantie gedeckt).

Einstellung der minimalen Flammenposition am Hahn

11 Die Flammenhöhe in der minimalen Position kann mit einer Flachkopfschraube am Hahn eingestellt werden. Bei Hähnen mit Thermoelement befindet sich die Schraube an der Seite des Hahns.

① **Hahn mit Thermoelement:** Bypass-Schraube

- Für eine einfachere Einstellung der minimalen Flammenposition ist es empfehlenswert, bei Herden mit Thermoelement und Mikroschalter (automatische Zündung) die Bedienblende während der Einstellung zu entfernen.
- Zur Bestimmung der minimalen Position zünden Sie die Brenner einzeln

an und stellen Sie sie auf die minimale Position. Lockern oder ziehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um etwa 90° an.

- Wenn die Flamme eine Höhe von mindestens 4 mm erreicht hat, ist die Einstellung korrekt. Vergewissern Sie sich zur Kontrolle, dass die Flamme nicht verlöscht, wenn Sie von der maximalen zur minimalen Position übergeht. Fächeln Sie mit Ihrer Hand künstlich Wind in Richtung Flamme, um zu sehen, ob diese stabil ist.
- Bei der Umwandlung von Erdgas zu Flüssiggas muss dieselbe Schraube fester auf Maximum angezogen werden.

Austausch des Gasversorgungsschlauchs

- Das Haltbarkeitsdatum des Gas Schlauchs Ihres Herdes muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Gültigkeitsdatum erreicht ist, muss der Schlauch ausgetauscht werden.
- Diese Schläuche sind im Handel erhältlich und müssen den aktuellen Normen entsprechen.
- Nach dem Austauschen des Schlauchs muss dieser auf Undichtigkeiten überprüft werden; beziehen Sie sich hierfür auf die Informationen des obigen Abschnitts: Gasanschluss und Überprüfung auf Undichtigkeiten.

Gebrauch

Gebrauch des Herdes

Gebrauch der Brenner des Kochfelds

- Zündung der Brenner:** Die Symbole der Regler auf der Blende geben die Position des Brenners an.
- Manuelle Zündung der Gasbrenner:** Wenn Ihr Herd nicht mit einer elektrischen Zündung versehen ist oder

wenn das Stromnetz ausfällt, befolgen Sie die unten beschriebenen Vorgehenweisen:

- Für Brenner des Kochfelds mit Thermoelement:** Die zur Sicherheit mit Thermoelementen ausgestatteten Kochfelder gewährleisten die Sicherheit, wenn die Flamme zufällig verlöscht. Halten Sie aus diesem Grund den Hahnregler während der manuellen Zündung gedrückt, bis die Flammen stabil sind. Wenn die Flammen instabil bleiben, nachdem Sie den Regler losgelassen haben, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme verlöscht, schließt das Thermoelements system die Gaszufuhr des betreffenden Hahns zum Brenner und verhindert so eine Anhäufung von nicht verbranntem Gas. Warten Sie obligatorisch mindestens 90 Sekunden lang, bevor Sie einen infolge einer automatischen Abschaltung erloschenen Gasbrenner erneut zünden.
- Elektrische Zündung:** Zündung mit automatischer Zündung: Zum Zünden eines Brenners drücken und drehen Sie den betreffenden Hahnregler entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich auf der maximalen Position befindet (im Uhrzeigersinn beim Brenner des Grills). Halten Sie den Regler gedrückt, bis die Zündung Funken erzeugt. Der Mikroschalter hinter dem Regler erzeugt automatisch Funken mittels einer Zündelektrode des Brenners. Drücken Sie weiterhin auf den Regler, bis eine stabile Flamme auf dem Brenner erscheint.
- Erläuterung der Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung:** Ein thermisches Element entdeckt die Brennerflamme und hält die Gaszufuhr geöffnet. Bei einem Verlöschen der Flamme entdeckt das thermische Element den Hitzeverlust und schaltet die Gaszufuhr des Hahns ab.

Gebrauch

- 12 ① Position **Aus**
② Position **MAXI**
③ Position **MINI**
④ Intermediär

- Die Hahnregler des Kochfeldes haben 3 Positionen:
 - Aus (0)**,
 - MAXI** (Symbol für große Flamme) und
 - MINI** (Symbol für kleine Flamme).
- Nach Zündung des Brenners auf der Position **MAXI** (wie oben erläutert) haben Sie die Möglichkeit, die Flammenhöhe zwischen den Positionen **MAXI** und **MINI** einzustellen. Stellen Sie den Regler nicht zwischen die Positionen **MAXI** und **Aus**.

13 Führen Sie nach dem Einschalten eine visuelle Überprüfung der Flammen durch. Wenn Sie eine gelbe Spitze, unterbrochene oder instabile Flammen sehen, schließen Sie den Gashahn und überprüfen Sie, ob die Aufsatzkränze richtig positioniert sind.

- ① Aufsatz
② Kranz
③ Zündelektrode
④ Unterer Brenner

- Achtung,** diese Elemente sind sehr heiß; warten Sie deren Abkühlung ab, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Innere der Brenner rinnt. Wenn zufällig Flammen aus dem Brenner entweichen, schließen Sie die Hähne, belüften Sie die Küche mit frischer Luft

- und warten Sie mindestens **90** Sekunden lang vor einer erneuten Zündung.
- Um den Kochvorgang zu stoppen, drehen Sie den Brennerregler im Uhrzeigersinn, bis sich der Zeiger des Reglers auf der Markierung **0** befindet.
- Ihr Kochfeld ist mit Brennern unterschiedlicher Durchmesser ausgestattet. Um die größte Effizienz der Brenner zu erzielen, beachten Sie die Größe der auf die Brenner gestellten Töpfe und verwenden Sie vollkommen flache Töpfe. Verwenden Sie keine Töpfe mit konkaven oder konvexen Böden, um Energieverluste zu vermeiden. Verwenden Sie Töpfe, deren Größe der Flamme entspricht; wenn Sie Behälter mit geringeren Abmessungen als die nachstehend angegebenen verwenden, haben Sie Energieverluste. Am ökonomischsten nutzen Sie das Gas, indem Sie die Flamme auf die minimale Position reduzieren, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Kochbehälter stets zu bedecken.

Schnellbrenner **22-26 cm**

Normalbrenner **14-22 cm**

Hilfsbrenner **12-18 cm**

- 14** Schließen Sie stets den Hahn der Gaszufuhr, wenn Sie Ihren Herd längere Zeit nicht benutzen.

Gebrauch der Kochplatten

Es gibt **2** Arten von Kochplatten:

- Standard-Kochplatten.
- Schnellkochplatten (gekennzeichnet durch einen roten Punkt auf der Oberfläche der Heizplatte).

- 15** Diese Kochplatten werden durch einen Regler mit **6** Positionen gesteuert.
- Durch Einstellung des Reglers auf eine dieser Positionen können die Kochplatten arbeiten. Unter jeder Schaltfläche

sehen Sie ein kleines Diagramm, das die entsprechende Kochplatte anzeigt. Ein Kontrolllicht auf dem Bedienfeld zeigt an, ob eine der Kochplatten eingeschaltet ist.

Kochplatten - Funktionen

- | | |
|----------|--|
| 0 | Position Aus |
| 1 | Butter oder Sonstiges schmelzen lassen und kleine Mengen von Flüssigkeit erwärmen. |
| 2 | Größere Mengen von Flüssigkeit erhitzen. Cremes und Saucen zubereiten. |
| 3 | Esswaren zum Kochen auftauen. |
| 4 | Zubereiten von zartem Fleisch und Fisch. |
| 5 | Fleisch und Steaks braten. |
| 6 | Sieden von großen Flüssigkeitsmengen zum Frittieren. |



WARNUNG

- Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit flachem und ausreichend dickem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Unterboden des Topfes trocken ist, bevor Sie ihn auf die Brenner stellen.
- Beim Betrieb kann die Temperatur der Teile, die der Flamme ausgesetzt sind, sehr hoch werden. Daher müssen Kinder und Tiere während und nach dem Kochvorgang unbedingt außerhalb der Reichweite der Brenner gehalten werden.
- Nach der Benutzung bleibt das Kochfeld lange Zeit sehr heiß. Berühren Sie es nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf.
- Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen könnten.



ACHTUNG

Wenn die Kochplatte zum ersten Mal verwendet wird, oder wenn sie längere Zeit nicht verwendet wurde, müssen Sie jede Spur von angesammelter Feuchtigkeit um die elektrischen Komponenten der Platte beseitigen, indem Sie die Kochplatte für etwa 20 Minuten auf dem Minimum heizen.

- Verwenden Sie ausschließlich Pfannen mit flachem Boden von ausreichender Dicke.
- Verwenden Sie niemals Pfannen, deren Durchmesser kleiner ist als die Kochplatte.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes trocken ist, bevor Sie ihn auf die Heizplatte stellen. Bei eingeschalteter Kochplatte ist es wichtig, sicherzustellen, dass die Pfanne richtig auf der Kochplatte zentriert ist.
- 16** Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das über die Arbeitsplatte hinausragt und die Bedienregler überhitzen kann.
- Benutzen Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr auf den Kochplatten.
- Die Temperatur der exponierten Teile kann sich bei Benutzung des Gerätes erhöhen. Es ist deshalb zwingend erforderlich, Kinder und Tiere während und nach dem Gebrauch außerhalb der

- Reichweite der Kochplatte zu halten.
- Wenn Sie einen Riss auf der Kochplatte entdecken, schalten Sie diese sofort aus und lassen Sie sie ersetzen.
- Für eine verlängerte Lebensdauer Ihrer Kochplatte muss diese sorgfältig mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt werden. Um Rost zu vermeiden und gleichzeitig ihren unversehrten Zustand zu erhalten ist es ratsam, die Kochplatten mit einem Stück Stoff und ein wenig Öl leicht zu reiben. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Nach Gebrauch bleiben die Kochplatten für lange Zeit sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf.

Gebrauch des Backofens

- 17 Kontrollregler für die Backofenfunktion:** Dieser Regler dient zur Auswahl der Backofenfunktion (Erläuterung im nachfolgenden Abschnitt). Stellen Sie den Auswahlsschalter auf die gewählte Position und wählen Sie anschließend die Temperatur, um den Backofen in Betrieb zu setzen.
- 18 Backofenthermostatregler:** Dieser Regler dient zur Temperaturwahl (nach der Auswahl der Backofenfunktion).
- Wenn Sie eine Temperatur gewählt haben, leuchtet die Kontrolllampe des Backofens auf. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens den von Ihnen ausgewählten Wert erreicht hat, schaltet das Thermostat die Widerstände aus, und die Kontrolllampe des Backofens erlischt. Wenn die Temperatur unter den ausgewählten Wert sinkt, schaltet das Thermostat die Widerstände ein, und die Thermostatlampe leuchtet erneut auf.

Backofenfunktionen

- * Die Funktionen Ihres Backofens können sich aufgrund des Modells Ihres Produkts unterscheiden.

Backofenlampe

Nur die Backofen-Kontrolllampe geht an und leuchtet bei allen Kochfunktionen.

Auftaufunktion

- Die Kontrolllampen des Backofens leuchten auf und der Ventilator setzt sich in Betrieb.
- Zur Benutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre eingefrorenen Lebensmittel heraus und legen Sie sie auf ein Regal im dritten Gehäuse von unten. Es ist empfehlenswert, ein Backblech unter die auftauenden Lebensmittel zu platzieren, um das Schmelzwasser aufzufangen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Lebensmittel weder zubereiten noch garen, sondern ausschließlich auftauen.

Statische Backfunktion

- Der Thermostat und die Kontrolleuchten des Backofens sind eingeschaltet und die oberen und unteren Heizelemente beginnen zu arbeiten.
- Die statische Backofenfunktion gibt Wärme ab, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speisen auf der unteren und oberen Ebene gewährleistet wird. Diese Funktion ist ideal zum Kochen von Teigwaren, Kuchen, gebackene Nudeln, Lasagne und Pizza. Es empfiehlt sich, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen.

Ventilationsfunktion

- Das Thermostat und die Kontrolllampen des Backofens sind eingeschaltet und der Ventilator und die oberen und unteren Heizelemente beginnen zu arbeiten.
- Diese Funktion ist besonders zweckmäßig, um gute Ergebnisse bei der Zubereitung von Teigwaren zu erzielen. Der Garkvorgang erfolgt mittels eines unteren und oberen Heizelements, das sich im Inneren des Backofens und gegenüber dem Ventilator befindet. Dadurch wird die Luftzirkulation gewährleistet, welche dem Lebensmittel einen leichten Grilleffekt verleiht. Es empfiehlt sich, den Ofen für etwa 10 Minuten vorzuheizen.

Turbofunktion

- Das Thermostat und die Kontrolllampen des Backofens sind eingeschaltet und das obere Heizelement und der Ventilator beginnen zu arbeiten.
- Die Turbofunktion verteilt die Hitze im Backofen. Alle Lebensmittel auf den Blechen werden gleichmäßig gegart. Es empfiehlt sich, den Ofen für etwa 10 Minuten vorzuheizen.

Grillfunktion

- Der Thermostat und die Kontrolleuchten des Backofens sind eingeschaltet und das Heizelement des Grills beginnt zu arbeiten.
- Diese Funktion wird zum Grillen und Braten von Speisen verwendet. Verwenden Sie die höheren Ofenroste.
- Bestreichen Sie den Metallgrill leicht mit Öl, um das Haften der Speisen zu vermeiden und legen Sie die Speisen in die Grillmitte. Legen Sie immer eine Schale darunter, um mögliche Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für etwa 10 Minuten vorzuheizen.



WARNUNG

Beim Grillen von Speisen muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Backofens auf 190 °C eingestellt werden.

Schnellgrill-Funktion

- Der Thermostat und die Kontrolleuchten des Backofens sind eingeschaltet und die oberen Heizelemente beginnen zu arbeiten.
- Die Funktion wird für schnelles Grillen auf größerer Fläche verwendet (zum Beispiel Grillen von Fleisch, höhere Ofenroste benutzen). Bestreichen Sie den Metallgrill leicht mit Öl, um das Haften der Speisen zu vermeiden und legen Sie die Speisen in die Grillmitte. Legen Sie immer eine Schale darunter, um mögliche Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für etwa 10 Minuten vorzuheizen.



WARNUNG

Beim Grillen von Speisen muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Backofens auf 190 °C eingestellt werden.

Pizza-Funktion

- Das Thermostat und die Kontrolllampen des Backofens sind eingeschaltet und der O-Ring, die oberen Heizelemente und der Ventilator beginnen zu arbeiten.

- Der Ventilator und die untere Heizfunktion sind zweckmäßig, um Lebensmittel wie Pizza gleichmäßig über einen Zeitraum zu garen.
- Während der Ventilator die Backofenhitze verteilt, gewährleistet das untere Heizelement das Backen der Teigwaren.

Doppelgrill- und Ventilatorfunktion

- Das Backofenthermostat und die Kontrolllampen sind eingeschaltet; der Grill, der Ventilator sowie die oberen Heizelemente beginnen zu arbeiten.
- Diese Funktion wird für schnelles Grillen von dickeren Lebensmitteln auf größerer Fläche verwendet. Die oberen Heizelemente und der Grill werden mit dem Ventilator angetrieben, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die oberen Regale des Backofens. Bestreichen Sie den Metallgrill leicht mit Öl, um das Haften der Speisen zu vermeiden und legen Sie die Speisen in die Grillmitte. Legen Sie immer eine Schale darunter, um mögliche Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.



WARNUNG

Während des Garens mit Grill muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.

Gebrauch der mechanischen Zeitschaltuhr

- 19 Manuelle Betätigung:** Wenn Sie den Schalter der Zeitschaltuhr wie in der Abbildung gezeigt auf die Position **M** stellen, können Sie den Backofen benutzen. Wenn sich die Zeitschaltuhr auf der Position **0** befindet, funktioniert der Backofen nicht.

Einstellen der Zeit: Stellen Sie den Schalter wie in der Abbildung gezeigt auf einen bestimmten Wert zwischen **0** und **100** Minuten. Der Ofen schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, und die Zeitschaltuhr gibt ein Warnsignal von sich.

Backofenzubehör

- Wenn eine kleine Schale verwendet wird, stellen Sie diese Schale in die Rostmitte, damit sie richtig positioniert ist.
- Wenn das Gargut die Backblech nicht vollständig deckt, wenn die Speisen aus dem Gefrierfach kommen oder wenn das Backblech verwendet, um den Saft der Speisen während dem Grillen zu sammeln, kann beim Backblech aufgrund der hohen Back- oder Grilltemperaturen eine Verformung auftreten. Das Backblech gewinnt seine Form zurück, sobald es nach dem Garen abgekühlt ist. Es handelt sich um eine normale physische Verformung aufgrund der Hitzeeinwirkung.
- Stellen Sie kein Glas-Kochgeschirr direkt nach dem Garen in eine kalte Umgebung. Stellen Sie es nicht auf kalte und nasse Oberflächen. Vergewissern Sie sich, dass es nach und nach abkühlt, indem sie es auf einen Untersetzer oder ein Geschirrtuch setzen, sonst könnte es zerbrechen.
- Wenn Sie im Backofen grillen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung des Grillrosts mit der für dieses Produkt mitgelieferten Fettpfanne (wenn Ihr

Backofen damit ausgestattet ist). Wenn Sie den großen Grill verwenden, legen Sie eine Fettpfanne auf eine der unteren Backgitter, um das Öl zu sammeln. Gießen Sie zudem Wasser in dieses Becken, zur einfachen Reinigung und zum Vermeiden von Rauch.

- Benutzen Sie niemals den Brenner des Grills ohne sein Abdeckblech, wie es im vorhergehenden Abschnitt angegeben wird. Wenn Ihr Backofen mit einem Gasgrillbrenner ausgestattet ist und Sie das Abdeckblech verloren haben, benutzen Sie den Grill nicht und bestellen Sie schnellstmöglich eines beim nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.

Backofenzubehör

Die Backofen-Zubehörteile können je nach Modell variieren.

Grill

- 20** Der Grillrost dient zum Grillen und als Unterlage für verschiedene Garbehälter und Kochgeschirr. Um den Grillrost richtig im Ofen zu positionieren, legen Sie ihn auf eine beliebige Unterlage und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.

Schale mittlerer Dicke

- 21** Die Schale mittlerer Dicke dient zum Garen von Ragout. Um diesen Behälter richtig im Ofen zu positionieren, legen Sie ihn auf eine beliebige Unterlage und schieben Sie ihn vollständig ein.

- 22 Grillrost:** wird für die Grillfunktion oder als Unterlage für verschiedene sonstige Garbehälter außer der Abtropfpfanne verwendet.

Backblech mit wenig Fond: wird für die Zubereitung von Gebäck sowie Pudding usw. verwendet

Backblech mit großem Boden: Wird für allmähliches Garen verwendet.

23



WARNUNG

Setzen Sie den Grillrost richtig in eine Backofen-Gleitschiene und schieben Sie bis zum Anschlag.

Reinigung und Pflege

Reinigung

- Vergewissern Sie sich, dass alle Bedienelemente der Brenner und Steuerungen ausgeschaltet sind und der Herd kalt ist, bevor Sie die Reinigung des Backofens durchführen.
- Wichtig: Ziehen Sie den Stecker vor jeder Reinigung aus.
- Überprüfen Sie, ob die Reinigungsmittel vom Hersteller zugelassen und empfohlen sind, bevor Sie sie verwenden. Verwenden Sie keine ätzenden Cremes, abrasive Reinigungspulver, abrasive Schwämme, dicke Stahlwolle oder harte Werkzeuge, um die Beschädigung der Oberflächen zu beschleunigen. Wenn Flüssigkeiten rund um Ihren Ofen überlaufen, können die emaillierten Teile beschädigt werden.
- Reinigen Sie ausgetretenen Flüssigkeiten mit einem geeigneten Produkt.

Reinigung des Backofen-Innenraums

- Das emaillierte Backofen-Innere ist leichter zu reinigen, solange der Ofen noch ein bisschen warm ist. Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch, das vorher in Seifenwasser getränkt wurde. Wischen Sie ihn darauf nochmals

mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn dann. Manchmal ist es notwendig, zur vollständigen Reinigung einen Flüssigreiniger zu verwenden.

- Reinigen Sie vor allem nicht mit Trockenreinigern, in Pulverform, oder mit einem Dampf Reiniger.

Reinigung durch Katalyse

- Die Reinigung durch Katalyse erfolgt mittels einer auf die speziellen, abmontierbaren Wände des Backofens aufgetragenen Beschichtung. Die Katalysewände sind mit einer mikroporösen Glasur beschichtet, welche die beim Garen entstehenden Fettrückstände absorbiert und entfernt. Beim Auslaufen von flüssigem Fett ist die selbstreinigende Wirkung nicht ausreichend. Daher muss man mit einem feuchten Schwamm über die Fettflecken gehen und anschließend den Backofen 1 Stunde lang auf 250 °C laufen lassen, warten, bis der Backofen abgekühlt ist und erneut mit dem feuchten Schwamm darüber gehen. Es wird jedoch nicht der gesamte Innenraum gereinigt; die Teile aus glatter Emaille und das Glas der Tür müssen mit Haushaltsreinigern gereinigt werden.

Zum Abnehmen der Backofentür

Zur Entfernung der Backofentür:

- 24 Öffnen Sie die Backofentür.
- 25 Öffnen Sie den Sperrriegel bis zur Endposition.
 - ① Sperrriegel
 - ② Einbauhalterung
- 26 Schließen Sie die Tür, bis sie fast vollständig schließt, wie in diesem Diagramm gezeigt wird, und entfernen Sie die Tür, indem Sie sie gegen sich ziehen.



Hinweis: Um die Ofentür wieder zu montieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Abnehmen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Einbauhalterungen richtig auf die Scharnierunterlage positioniert sind, wie es im 2. Diagramm gezeigt wird.
- Die Montage der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der obigen Erklärungen. Vergewissern Sie sich, dass die Sperrriegel wieder richtig eingesetzt sind.

Reinigung der Gasbrenner

- Entfernen Sie die emaillierten Topfaufsätze, die Brennerdeckel und die oberen Brenner (Abb. 13).
- Reinigen Sie diese mit Seifenwasser.
- Spülen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch (belassen Sie sie nicht im feuchten Zustand).
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass Sie die Teile wieder richtig eingesetzt haben.
- Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit einem Topfkratzer. Dieser würde die Oberfläche zerkratzen.
- Die Oberflächen der emaillierten Topfaufsätze können sich mit der Zeit durch den Gebrauch und die Flammen der Brenner abnutzen. Diese Teile werden nicht vom Rost angegriffen und dies ist kein Produktionsfehler.
- Achten Sie bei der Reinigung der Platte des Kochfelds darauf, dass kein Wasser ins Innere der Brenner läuft, um ein Verstopfen der Düsen zu vermeiden.

Emaillierte Teile:

Um sie wie neu zu erhalten, waschen Sie sie regelmäßig mit warmen, seifigem Wasser, um sie darauf mit einem weichen Tuch abzutrocknen. Waschen Sie sie nicht, solange sie noch warm sind und verwenden Sie niemals Pulver oder scheuernde Reinigungsmittel. Lassen Sie die folgenden Elemente nicht über längere Zeit in Kontakt mit emaillierten Teilen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomaten Saft, ansonsten wird die Emaille-Oberfläche auf irreparable beeinträchtigt.

Rostfreier Edelstahl:

Edelstahlbereiche sollten regelmäßig mit warmem, seifigem Wasser und einem weichen Schwamm gewaschen und anschließend mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Verwenden Sie niemals Pulver oder scheuernde Reinigungsmittel. Lassen Sie die folgenden Elemente nicht über längere Zeit in Kontakt mit emaillierten Teilen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomaten Saft, ansonsten wird die Edelstahloberfläche auf irreparable beeinträchtigt.

Pflege

Auswechseln der Glühbirne

- Trennen Sie den Herd zuerst von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass er wirklich kalt ist. Öffnen Sie die Backofentür, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampe und anschließend die Glühbirne. Setzen Sie die neue Glühbirne, resistent gegen 300 ° C (spezifisch für Backofen 230 V, 25 Watt Typ E14), anstelle der alten ein. Setzen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an ihren Platz. Schließen Sie Ihren Herd wieder an das Stromnetz an. Ihr Herd ist somit betriebsbereit.
- Die Glühbirne ist für einen bestimmten Verwendungszweck innerhalb von

Haushaltskochgeräten konzipiert und wäre daher nicht für die Beleuchtung im Haus geeignet.

Sonstige Prüfungen

- Überprüfen Sie das Gültigkeitsdatum des Gas-Eingangsschlauchs regelmäßig. Sollte das Datum abgelaufen sein, wechseln Sie ihn bitte so schnell wie möglich aus. Bei Problemen während der Verwendung der Bedienknöpfe der Brenner und des Backofens (Beispiel: schwierig zu drehende Knöpfe), kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Kundendienst und Transport

Vor dem Kontaktieren des Kundendienstes

Wenn der Herd nicht funktioniert:

- Prüfen Sie, ob der Herd richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass kein Stromausfall eingetreten ist und dass an der Steckdose Strom ist.
- Überprüfen Sie bei Modellen, die mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet sind, deren Stellung.

Der Backofen heizt nicht:

- Die Wärme wurde vielleicht nicht mit dem Bedienknopf des Backofens eingestellt.

Die Backofenlampe geht nicht an:

- Überprüfen Sie, dass der Herd richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob das Leuchtmittel defekt ist. Wenn dies der Fall ist, wechseln Sie es aus.

Garen (wenn der obere oder untere Teil nicht gleichmäßig gar wird):

- Prüfen Sie die Lage der Grillroste und Bleche, die Garzeit und die in dieser

Anleitung empfohlene Thermostat-Temperatur.

Die Brenner des Kochfelds funktionieren nicht richtig:

- Überprüfen Sie, ob die Brenner Elemente wieder richtig eingesetzt wurden (vor allem nach einer Reinigung oder nach der Installation).
- Es ist möglich, dass der Druck der Gasversorgung zu niedrig oder zu hoch ist. Überprüfen Sie bei mit Flüssiggasflaschen (Butan oder Propan) betriebenen Herden, ob die Flaschen nicht leer sind.

Wenn die Probleme des Herdes auch nach den oben genannten Kontrollen weiter bestehen, wenden Sie sich an den *Kundendienst*.

Transporthinweise

- Wenn Sie den Herd transportieren müssen, behalten Sie die Originalverpackung des Produkts und transportieren Sie ihn darin. Halten Sie die auf der Verpackung angegebenen Transporthinweise ein. Befestigen Sie die Brenner und Topfaufsätze mit Klebeband, damit Sie sich beim Transport nicht bewegen (am besten legen Sie diese Elemente in einen separaten Karton). Legen Sie ein Blatt Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, umhüllen Sie die obere Abdeckung und heften Sie sie mit Klebeband an die Seitenwände des Herdes. Öffnen Sie die Backofentür und legen Sie Pappe oder Papier auf das Innenglas des Backofens, damit die Tablett und Grillroste die Innenseite der Backofentüre nicht beschädigen können. Verkleben Sie auch die Ofentüre mit den Seitenwänden.

- In Ermangelung der Originalverpackung treffen Sie Vorkehrungen zum Schutz des Herdes, einschließlich seiner äußeren Oberflächen (Glas- und Lackflächen), gegen mögliche Schläge.

GN

- 27 Wenn Ihr Gerät werkseitig für die Erdgasversorgung mit TFEM-Schlauch eingestellt ist.

Demontieren Sie beim Anschluss Ihres Herdes mit einem TFEM-Verbindungsschlauch weder das Anschlussstück noch die bereits an der Gaszufuhr installierte Dichtung.

Vergewissern Sie sich, dass der von Ihnen verwendete Schlauch mit der Norm **NF D 36100 / 36103 / 36121** übereinstimmt.

① Anschluss mit Dichtung



WARNUNG

Vergessen Sie nach dem Gasanschluss nicht, mit Seifenwasser eine Überprüfung auf Dichtigkeit vorzunehmen.

GPL

- 28 Wenn Ihr Gerät werkseitig für die Versorgung mit Butangas eingestellt ist: Wenn Sie einen TFEM-adaptierten Verbindungsschlauch verwenden möchten ODER

Wenn Sie die Art der Versorgung ändern und Ihren Herd mit einem TFEM-Verbindungsschlauch ans Erdgas anschließen möchten.

Verwenden Sie den mit den Ersatzteilen mitgelieferten Anschluss.

Vergewissern Sie sich, dass der von Ihnen verwendete Schlauch mit der Norm **NF D 36100 / 36103 / 36121** übereinstimmt.

Verwenden Sie stets eine Dichtung zwischen dem Anschluss und der Gaszufuhr.

① Anschluss und Dichtung



WARNUNG

Vergessen Sie nach dem Gasanschluss nicht, mit Seifenwasser eine Überprüfung auf Dichtigkeit vorzunehmen.

Kochtabelle

Rezepte / Funktionen	Turbo		Unter-/Ober-		Ventilationsfunktion		Grill	
	Thermostat-Position (°C)	Grillposition (Min)	Thermostat-Position (°C)	Grillposition (Min)	Thermostat-Position (°C)	Grillposition (Min)	Thermostat-Position (°C)	Grillposition (Min)
Creme-schnitten	170-190	2-3/-4	35-45	2-3	35-45	170-190	2-3	
Kuchen	150-170	2-3/-4	30-40	2-3	30-40	150-170	2-3/-4	
Keks	150-170	2-3/-4	25-35	2-3	30-40	150-170	2-3/-4	
Gegrillte Frikadellen						200	5	10-15
Wasserhaltige Lebensmittel	175-200	3	40-50	3	40-50	175-200	3	40-50
Brathähnchen			200	2-3	45-60	200	2-3	45-60
Kotelett						200	4-5	15-25
Steak						200	5	15-25
Mit zwei Platten gebackener Kuchen	160-180	2-5	30-40					
Mit zwei Platten gebackener Teig	170-190	2-5	35-45					

* Benutzen Sie den Drehspieß

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol



gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

