

**Cuisinière à gaz autoportante
Vrijstaand gasfornuis
Freistehender Gasherd
Cocina de gas monobloque**

955040 - CG905CCXVET

GUIDE D'INSTRUCTION	02
HANDLEIDING	38
GEBRAUCHSANLEITUNG	74
MANUAL DEL USUARIO	110



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
		12	Consignes d'installation
		13	Consignes d'utilisation
B	Utilisation de l'appareil	19	Installation et préparation à l'utilisation
		26	Utilisation de votre four
C	Informations pratiques	30	Nettoyage et entretien
		35	Réparation et transport
		36	Installation de la bouteille de gaz (le cas échéant)
		36	Mise au rebut de votre ancien appareil

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

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

Consignes de sécurité

- 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-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.
- Avant 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 incorrect 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 mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



ATTENTION

Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, 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 raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, 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, vous devez vous 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. Prenez garde 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 surveillés.



ATTENTION

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps une température élevée, même quand l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) 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.

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des matières grasses liquides ou solides, ou des huiles liquides ou solides.

Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; 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 substances inflammables près de votre appareil lorsqu'il fonctionne.

Risque d'incendie : ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.



ATTENTION

Risque d'incendie : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols, ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

- Ne déposez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle de l'appareil 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, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil

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 explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances), vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. 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 chauffer lorsque vous utilisez l'appareil et rester chaudes pendant 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 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 des 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, ils risqueraient d'érafler la surface et d'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 faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur les surfaces en verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
- MISE EN GARDE :** assurez-vous d'avoir débranché l'appareil de l'alimentation avant de remplacer l'ampoule pour 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 du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.
 - Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde à viande, si votre appareil en est équipé).
 - N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi 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. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
 - Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas 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, faites attention que le cordon d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre cuisinière.

Consignes d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée. (mettez-les dans des conteneurs spécifiques pour le recyclage).
- 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 que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et jetez-les immédiatement
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.
- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées 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 propane en bouteille, la bouteille doit être

obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur

de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Consignes d'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit 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 de l'appareil deviennent chaudes. Au

moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des

matières grasses liquides ou solides, ou des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; 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.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Ne coupez pas de pain sur les surfaces vitrocéramiques et induction. Les surfaces en verre ne doivent pas être utilisées comme plan de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les surfaces vitrocéramiques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les personnes équipées d'un pacemaker doivent se tenir à 30 cm au minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils

de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les boutons de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnés sur « 0 » lorsque votre appareil n'est pas utilisé.

Éliminez du couvercle de l'appareil 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, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le

liquide chaud contenu dans les récipients 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 situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Pour les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit aussi de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors 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 est installée.

- Si vous utilisez le gril gaz (suivant 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. N'utilisez jamais le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez



tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier,

vêtements, etc.) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

- Ne séchez pas de serviettes, d'éponges ou de vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson, ni 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 de l'alimentation électrique ou en éteignant 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 appareil de cuisson.

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



ATTENTION

Évitez de laisser les tuyaux flexibles et le cylindre à gaz entrer en contact avec les parois murales.

Installation et préparation à l'utilisation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à tous vos besoins. Veuillez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants.

Vous trouverez ci-après les instructions à suivre pour une installation et un entretien corrects.

Elles doivent être lues en particulier par le technicien qui doit installer l'appareil.



ATTENTION

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux consignes d'installation fournies par le fabricant, à la réglementation locale en matière de construction, aux codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi qu'aux consignes relatives aux câblages électriques.

Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé dans un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Lors du fonctionnement de cet appareil, il doit exister une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.
- Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'aération ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

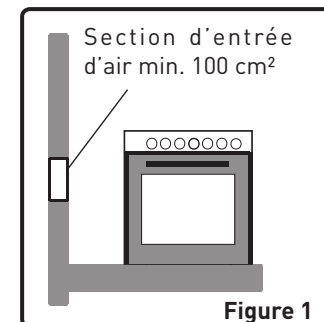


Figure 1

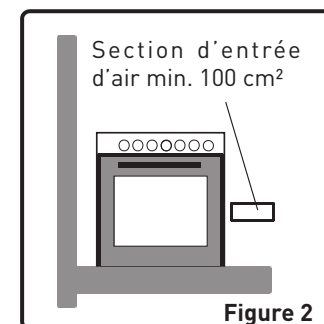


Figure 2

Ces trous d'aération doivent présenter une section transversale d'au moins 100 cm² permettant le passage de l'air (un ou plusieurs trous d'aération peuvent être ouverts). Ce ou ces trous doivent être ouverts pour ne pas s'obstruer. Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés évacués. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas, la « pièce voisine » doit également être aérée de la manière requise.

Évacuation des gaz brûlés

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

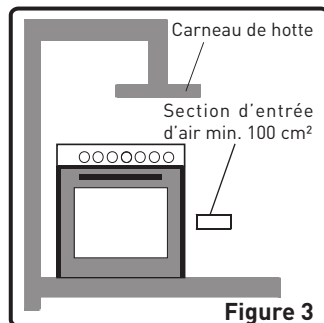


Figure 3

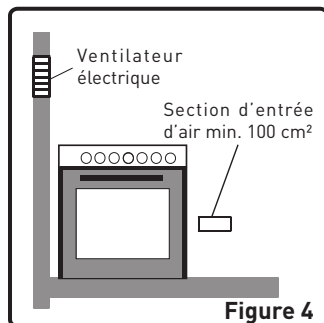


Figure 4

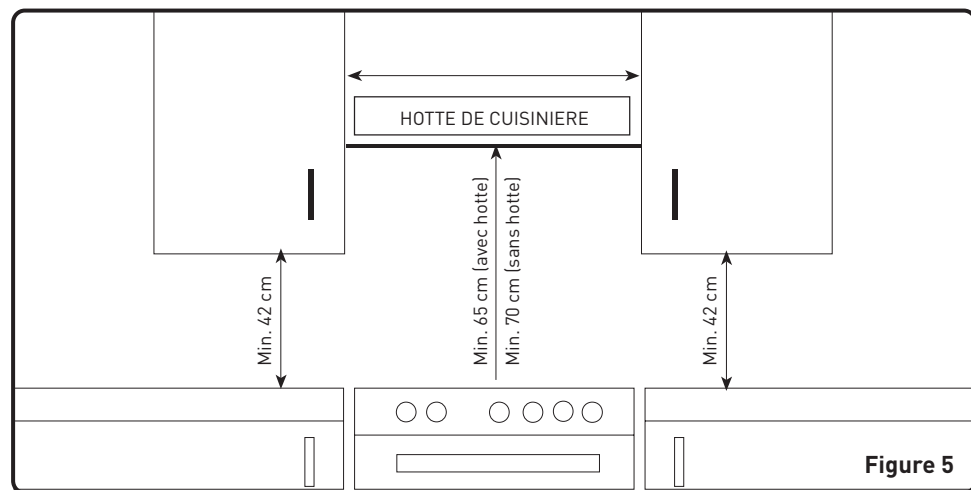


Figure 5

Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil.

Soyez très attentif/ve lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Ne la placez pas près d'un réfrigérateur, ni matières inflammables (comme des rideaux, des chiffons imperméables, etc.) qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble situé à proximité de l'appareil doit être fabriqué dans un matériau résistant à une température de 100 °C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, vous devez laisser un espace d'au moins 10 cm entre leurs parois.
- Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de plateau, les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être fixée à une hauteur minimale de 65 cm du support de plateau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

Raccordement au gaz

Raccordement à l'alimentation en gaz et vérification des fuites

Le raccordement au gaz doit respecter les normes et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez tout d'abord le type de gaz utilisé par la cuisinière.

Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des spécifications techniques. Veillez à ce que la pression d'entrée du gaz soit adaptée aux valeurs indiquées dans le tableau des spécifications

techniques, afin d'en tirer une efficacité optimale et d'assurer une consommation minimale. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si le raccordement au gaz a été effectué à l'aide d'un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, une fixation par un collier est également nécessaire. Connectez votre appareil à l'alimentation en gaz avec un tuyau court et résistant. La longueur maximale autorisée pour le tuyau est de 1 m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des zones susceptibles de chauffer à des températures dépassant 900 °C. Le tuyau ne doit pas être tordu ni plié. Il doit être éloigné des recoins ou des objets mobiles, et ne doit pas présenter de défauts. Avant de procéder au montage, vérifiez s'il existe un éventuel défaut de fabrication.

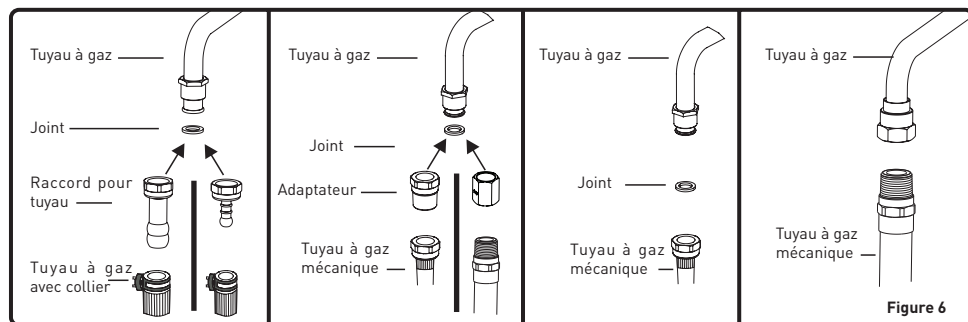
Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un liquide savonneux pour voir s'il y a une fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune pièce métallique utilisée pour le raccordement au gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des pièces à utiliser.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), différentes

méthodes sont utilisées selon les pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies comme pièces détachées.

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



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer le raccordement au gaz de façon appropriée et conformément aux normes de sécurité.



ATTENTION

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

N'oubliez pas que le raccordement de cet appareil au gaz est adapté au pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, une des connexions présentées dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, renseignez-vous auprès des autorités locales.

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les pièces de connexion existantes et les écrous (le cas échéant), et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, toutes les pièces utilisées dans les raccordements au gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous à la rubrique intitulée « Raccordement à l'alimentation en gaz et vérification des fuites ».

Conversions des gaz



ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale en fonction du gaz utilisé. Les étapes ci-après doivent alors être suivies :

Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).

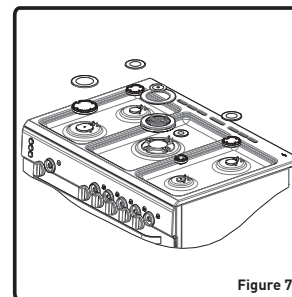


Figure 7

- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).

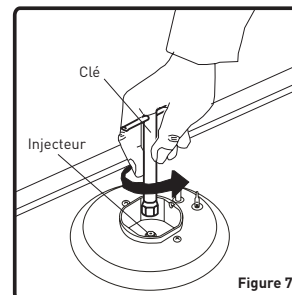


Figure 8

- Remplacez l'injecteur par un des autres injecteurs fournis dans le kit de conversion, avec un diamètre adapté au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

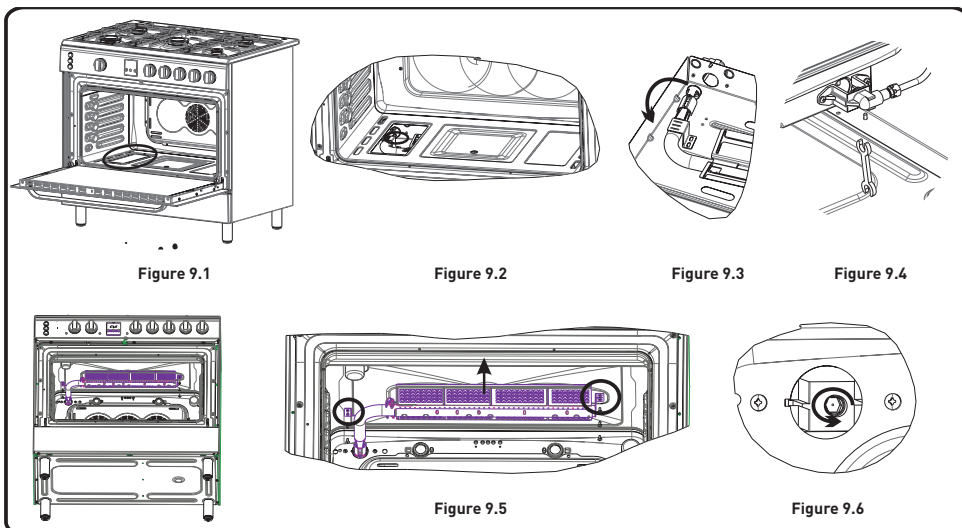
Injecteurs du four/gril

Pour remplacer l'injecteur du four, ouvrez la porte du four. Démontez le couvercle du brûleur en enlevant les vis (Figure 9.1). Enlevez les vis qui resserrent le brûleur sur le côté du boîtier intérieur (Figure 9.2) et tournez soigneusement le brûleur vers vous (Figure 9.3). Enlevez le panneau du fond du four et l'injecteur du four devient visible. Il peut dès lors être remplacé à l'arrière avec une clé de M6 (Figure 9.4).

Pour remplacer l'injecteur du grill, ouvrez la porte du four et enlevez les vis qui serrent le côté supérieur du brûleur du grill du boîtier intérieur (Figure 9.5). Poussez soigneusement le brûleur du grill vers vous. L'injecteur du grill apparaîtra du côté par lequel le brûleur est démonté (Figure 9.6).

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

Une fois la conversion effectuée, il est nécessaire de vérifier les fuites de gaz.

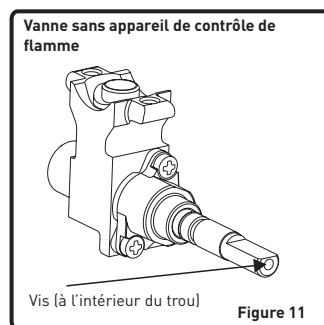
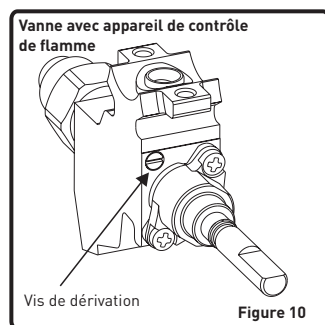


Réglage de la position de flamme réduite

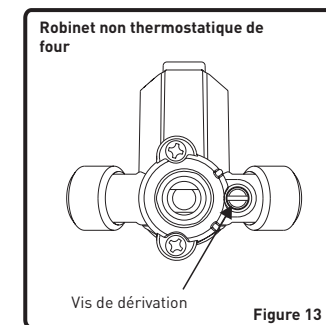
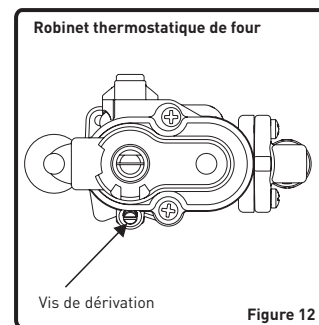
Vous pouvez régler la hauteur de flamme en position minimale à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif d'échec de flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 12). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 13). Pour un réglage plus facile de la réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro-interrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale.

À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation d'environ 90°. Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Vérifiez 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.



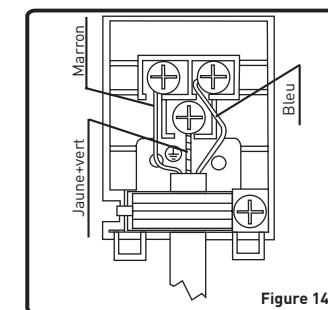
Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner en position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur. Le réglage de la flamme en position minimale n'est pas requis pour les brûleurs du gril. Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.



Branchements électriques et sécurité (le cas échéant)

- Lors des branchements électriques, respectez les consignes figurant dans le guide d'utilisation.
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez vous assurer de raccorder un cordon d'alimentation suffisamment isolé à la source d'alimentation. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre respectant la réglementation en vigueur dans la zone d'installation du produit, contactez notre service après-vente. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- N'utilisez jamais de rallonge.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le câble est endommagé, contactez le service agréé pour le faire remplacer.
- Les branchements électriques erronés peuvent endommager votre appareil et être dangereux pour votre sécurité, ce qui annule votre garantie.

- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec un courant électrique de 230 V, 50 Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez votre service agréé.
- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline toute responsabilité au regard de tous dommages et pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.



Réglage des pieds

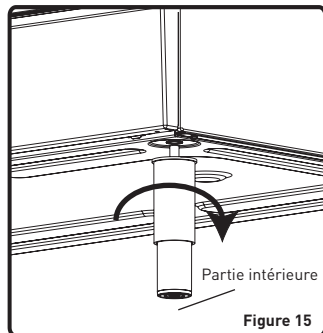


Figure 15

Cet appareil est muni de quatre pieds réglables. Assemblez les pieds aux endroits appropriés en bas des supports du panneau, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, conformément aux indications de la figure 15. Une fois que l'appareil est installé à l'endroit où il sera utilisé, vérifiez qu'il est en équilibre.

Si ce n'est pas équilibré, réglez les pieds en tournant la partie intérieure des pieds dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, si nécessaire.

Vous pouvez surélever l'appareil de 50 mm au maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

Utilisation de votre four

Utilisation de la minuterie numérique (le cas échéant)

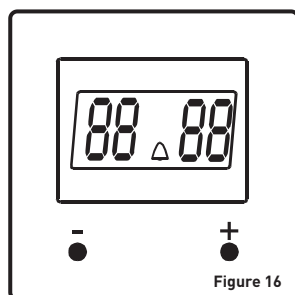


Figure 16

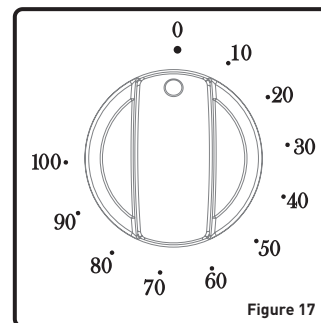
Appuyez simultanément sur les boutons (+) et (-) de la minuterie numérique. L'écran commencera à clignoter, et vous pourrez alors régler la durée en utilisant les boutons (+) et (-). Quand vous appuyez sur les boutons (+) ou (-) après avoir réglé la durée, le symbole (Δ) apparaît et la durée souhaitée est définie. À la fin de la durée définie, la minuterie émet un signal sonore, mais le four continue à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four en position « Arrêt ».

Réglage du son

La minuterie affiche l'heure du jour ; si le bouton (-) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un signal sonore. Ensuite, à chaque appui sur le bouton (-), la minuterie émettra trois types de signaux sonores différents. Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton, la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Réglage sonore de la minuterie numérique

La minuterie affiche l'heure actuelle ; si le bouton de gauche (-) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un signal sonore. Ensuite, à chaque appui sur le bouton (-), la minuterie émettra trois types de signaux sonores différents. Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton, la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.



Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la durée définie, la minuterie émet un signal sonore, mais le four continue à fonctionner. Pour arrêter le four, vous devez éteindre la commande du four.

Accessoires

• L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés dans le commerce, qui doivent pour cela résister à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des plaques de four spéciales, des récipients en verre ou des moules à gâteaux adaptés à une utilisation au four. Assurez-vous de respecter les consignes des fabricants de ces accessoires.

• Si vous utilisez un petit plat, placez-le sur la grille chromée afin qu'il soit correctement placé au milieu.

Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent 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 hautes températures de cuisson ou de grillade. 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.

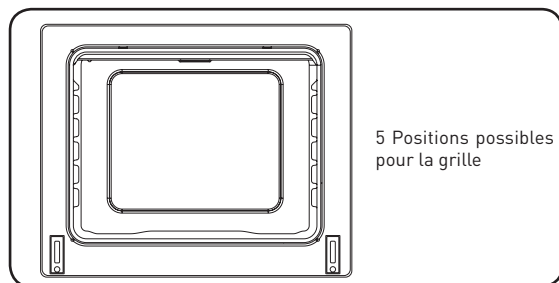
• Ne placez pas un plat ou plateau en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne placez pas de tels récipients sur des surfaces froides et mouillées.

Assurez-vous qu'ils refroidissent lentement en les plaçant sur un chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat risquent de se briser.

• Si vous préparez 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 comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau pour faciliter le nettoyage.

• N'utilisez jamais le brûleur du gril sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de rechange à votre service après-vente le plus proche.

Cavité du four



Accessoires du four

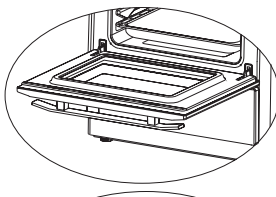
* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.

Grille

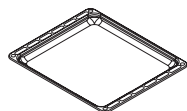


La grille est utilisée pour des grillades ou comme support de différents ustensiles de cuisine.

MISE EN GARDE : fixez la grille correctement sur tout support correspondant dans la cavité du four et enfoncez-la.

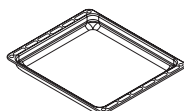


Plateau peu profond



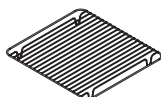
Le plateau peu profond est utilisé pour cuire au four de la pâtisserie, comme des tartes, etc. Pour bien installer la grille dans la cavité, fixez-la sur tout support et enfoncez-la.

Plateau profond



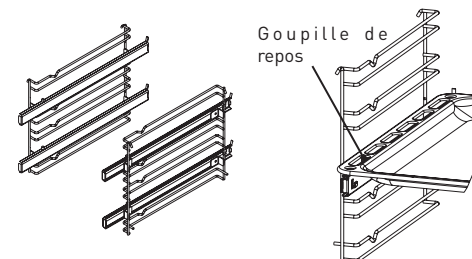
Le plateau profond est utilisé pour faire cuire des ragoûts. Pour bien installer la grille dans la cavité, fixez-la sur tout support et enfoncez-la.

Grille pour plateaux profonds



La grille doit être correctement placée dans les plateaux profonds. Il est conseillé d'utiliser cet accessoire pour faire griller des steaks, des boulettes de viande, etc.

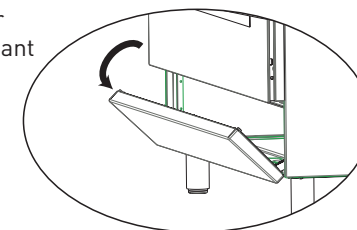
Rails télescopiques



Pour placer correctement le plateau sur les rails télescopiques, insérez le plateau sur la goupille de support, comme illustré dans l'image.

Tiroirs

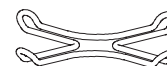
Pousser tirer
Tiroir à abattant



Accessoires de la table de cuisson

Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.

Adaptateur café



Placez l'adaptateur café sur la grille du brûleur auxiliaire lorsque de petits ustensiles de cuisine sont utilisés, pour les empêcher de pencher.

Adaptateur wok

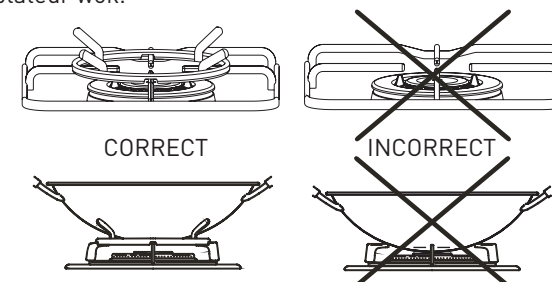


L'adaptateur wok doit être placé sur le support de plateau du brûleur wok.

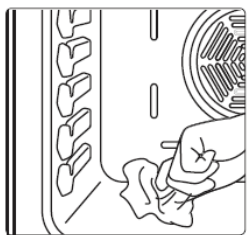
AVERTISSEMENT : L'utilisation de poêles wok sans adaptateur wok peut entraîner un dysfonctionnement du brûleur.

Veillez ne pas utiliser d'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat.

De même, n'utilisez pas de casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.



Nettoyage et entretien



Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de commande soient éteints et à ce que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, de poudres de nettoyage abrasives, d'éponges métalliques ou d'outils durs. Si des liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

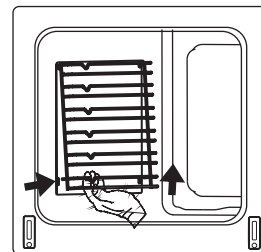
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsqu'il est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. L'utilisation d'un agent de nettoyage liquide peut être nécessaire de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. N'utilisez pas de nettoyeurs secs et en poudre, ni de nettoyeurs à vapeur.

Nettoyage catalytique (le cas échéant)

Le nettoyage catalytique s'appuie sur un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les petits résidus de graisse

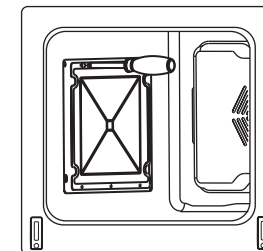
pendant la cuisson à des températures élevées. S'il existe des résidus de graisse après la cuisson, vous pouvez les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure à une température de 250 °C. Cette méthode présente des limites. L'intégralité de la cavité n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyées à l'aide de nettoyeurs ménagers.

Pour enlever la grille



Pour enlever la grille, poussez-la de la manière indiquée dans la figure. Après l'avoir libérée (1), soulevez-la (2).

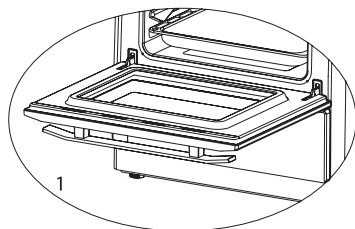
Pour enlever le panneau catalytique



Pour enlever le panneau catalytique, enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

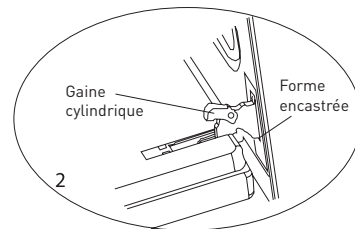
Nettoyage du couvercle en verre (le cas échéant)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un produit adapté au verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour enlever la porte du four

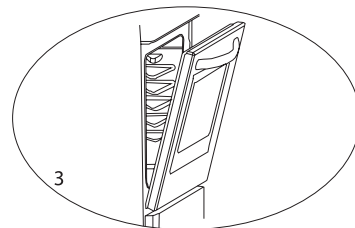
Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, de pinces, etc.) complètement (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans la figure 3, et enlevez-la en la tirant vers vous.



REMARQUE : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.

⚠ Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soient bien positionnées de la manière indiquée sur la deuxième figure.

**Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques**

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- Essuyez et nettoyez le panneau arrière avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un mouchoir en papier.
- Après le nettoyage,

assurez-vous d'avoir remonté correctement les pièces.

- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent se rayer au fil des utilisations. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et il ne s'agit pas d'un

défaut de fabrication.

- Pendant le nettoyage de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleurs, pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Bouchons des brûleurs

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

Surface de la table de cuisson
Parties émaillées :

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais

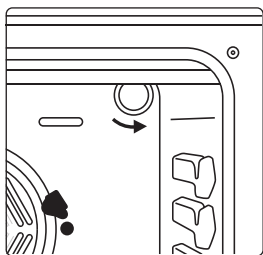
de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de citron ou de jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable

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

Entretien

Changement de l'ampoule du four (le cas échéant)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir retiré la lentille de verre.

Placez la nouvelle ampoule, résistant à 300 °C, à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 watts, type E14). Remplacez la lentille de verre.

Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule est conçue pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

Autres contrôles

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

Réparation et transport

Dépannage de base à effectuer avant de contacter le Service clients

Si le four ne fonctionne pas :

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

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur peut être réglée avec le thermostat du four.

La lampe du four ne s'allume pas :

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si nécessaire, remplacez l'ampoule en suivant les indications du guide.

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

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et la température selon le manuel.

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

- Vérifiez si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il est possible que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec une bouteille de gaz GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications précitées, contactez le Service d'assistance agréé.

Informations relatives au transport

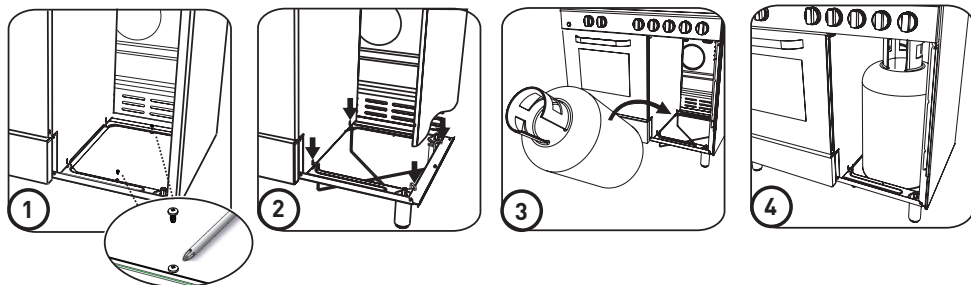
Gardez l'emballage d'origine de l'appareil et transportez-le dedans au besoin. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Fixez les parties supérieures de l'appareil, les couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, au panneau de cuisson avec de l'adhésif. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur, puis fixez-le aux surfaces latérales du four avec de l'adhésif.

Sur le couvercle avant, fixez du carton ou du papier avec de l'adhésif sur la paroi de verre intérieure du four, afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales avec de l'adhésif.

En l'absence de l'emballage d'origine, utilisez un carton permettant de protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éléments extérieurs.

Installation de la bouteille de gaz (le cas échéant)

Pour installer la bouteille de gaz dans le compartiment prévu à cet effet, veuillez suivre les instructions figurant dans les schémas ci-après :



Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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 produit, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son 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.



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

Déclaration de conformité CE

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

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

- consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur les appareils à gaz ;
- consignes de sécurité de la directive « Basse tension » 2014/35/EU ;
- consignes de sécurité de la directive « CEM » 2014/30/EU ;
- consignes de la directive 93/68/CE.

* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website www.electrodepot.be



A	Alvorens het toestel te gebruiken	40	Veiligheidsinstructies
		48	Installatievoorschriften
		49	Gebruiksaanwijzingen
B	Gebruik van het toestel	55	Installatie en voorbereiding voor gebruik
		62	Gebruik van uw oven
C	Praktische informatie	66	Reiniging en onderhoud
		71	Herstelling en transport
		72	Installatie van de gasfles (indien van toepassing)
		72	Afdanken van uw oude toestel

Lees deze handleiding aandachtig en volledig alvorens uw kooktoestel te gebruiken en bewaar ze om deze later te kunnen raadplegen wanneer dat nodig zou zijn.

Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen. Uw kooktoestel is misschien niet voorzien van alle eigenschappen die in deze handleiding beschreven worden. Gelieve in de handleiding de eigenschappen te controleren in de paragrafen met afbeeldingen.

Veiligheidsvoorschriften

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn inzake de materie.
- Controleer vóór de installatie dat de plaatselijke voorzieningen (naargelang uw toestel: aard en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de eigenschappen die op het typeplaatje van uw toestel aangeduid staan. Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of niet aangepaste installatie zal de garantie niet geldig zijn.
- Onderhoudswerken mogen enkel door ervaren technici uitgevoerd worden. Herstellingen en onderhoud uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen stellen u bloot aan gevaren. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer herstellingen niet zelf uit; u kan blootgesteld worden aan gevaren zoals elektrocutie.
- Voor de elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is enkel gegarandeerd indien dit aangesloten is

op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, raadpleegt u een erkend elektricien.



OPGELET

Uw kooktoestel is enkel ontworpen voor de bereiding van voedingsmiddelen en is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Het toestel mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden, bijvoorbeeld in een commerciële omgeving of om een zaal te verwarmen. De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade die het gevolg is van ongepast, verkeerd of onachtzaam gebruik.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een beperkte ervaring of kennis, wanneer deze personen begeleid worden of eerst instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van dit toestel en wanneer ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Kinderen die reinigings- en onderhoudshandelingen uitvoeren dienen onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon.

- Probeer het toestel niet op te tillen of te verplaatsen door aan het handvat van de oven te trekken.
 - Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. Bijzondere aandacht dient besteed te worden aan de voorschriften inzake de ventilatie.
 - Indien de gasbrander niet aangaat na 15 seconden, sluit dan de regelaar in kwestie af, open de deur van de keuken en wacht minstens een minuut vooraleer u opnieuw probeert om de brander aan te steken.
 - Deze instructies gelden enkel wanneer het symbool van het land op uw toestel voorkomt. Indien het symbool van het land niet op uw toestel voorkomt, dient u de technische instructies te raadplegen waar u de nodige informatie vindt over de bijzondere gebruiksvoorwaarden.
- WAARSCHUWING:** het fornuis en de toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik. Let er op de warm wordende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt gehouden te worden, behalve wanneer ze voortdurend in de gaten gehouden worden.



OPGELET

Tijdens het gebruik worden alle toegankelijke elementen van uw kooktoestel heet en blijven deze gedurende een bepaalde tijd warm, zelfs wanneer u uw kooktoestel uitgeschakeld heeft. Raak de warme oppervlakken niet aan (met inbegrip van de bedieningen en handvatten van de oven) en verhinder kinderen jonger dan 8 jaar in de buurt van het kooktoestel te komen. We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.

Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt.

Wanneer deze op erg hoge temperatuur gebracht worden, kunnen deze stoffen vuur vatten en een brand veroorzaken. **TRACHT** vlammen die afkomstig zijn van brandende olie **NOOIT** te blussen met water; schakel uw toestel uit en dek de kookpot of de pan af met een deksel om de vlam te doven. Wanneer u een dampkap heeft, zet u deze nooit in werking wanneer u olie laat opwarmen. Laat geen brandbare materialen achter in de buurt van uw toestel wanneer het in werking is.

Brandgevaar: leg nooit voorwerpen op de kookplaat.

**OPGELET**

Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookplaat en bewaar geen enkel voorwerp onder druk zoals spuitbussen of brandbare materialen (voorwerpen in papier, plastic of stof) in de lade onder de oven of de kookplaat. Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alook de handvatten van keukengerei).

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Indien uw kooktoestel uitgerust is met een glazen kookplaat (vitrokeramisch of inductie) en wanneer het oppervlak gebarsten is, zet u de bedieningen op '0' om een eventuele elektrische schok te voorkomen. Hetzelfde geldt wanneer zich barsten voordoen in de elektrische platen. U dient de stroom onmiddellijk te onderbreken om een elektrische schok te voorkomen.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze warm kunnen worden.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit d.m.v. bedieningsknoppen; reken niet op de kookpottendetector.
- Verwijder resten van overlopen van het deksel vooraleer u het toestel opent. Indien uw toestel uitgerust is met een deksel, dan dient u dit deksel op te tillen voor u de kookzones inschakelt. Vooraleer u het deksel terug op de kookzone plaatst, dient u te controleren of het toestel

goed afgekoeld is. De glazen afdekplaten kunnen breken wanneer ze warm zijn. Schakel alle branders uit vooraleer het deksel terug te plaatsen.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden. Uw kooktoestel mag nooit aangesloten worden op een verlengsnoer, een externe timer, een contactdoos, een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of elke andere voorziening die het toestel automatisch onder spanning brengt.

- Om te verhinderen dat uw kooktoestel kantelt, dienende stabiliseringsbevestigingen geïnstalleerd te worden. Indien uw kooktoestel op een sokkel geïnstalleerd werd, neemt u de noodzakelijke voorzorgen zodat deze niet kan vallen.

WAARSCHUWING: Deze stabiliseringsinstelling moet opgesteld worden om te vermijden dat het toestel kantelt (zie uitleg in de handleiding).

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop de verwarmingselementen binnenin de oven niet aan te raken. Raak nooit de verwarmingselementen van de oven (weerstand) aan, wanneer de oven in werking is, u kunt zich verbranden.

- Vergewis u ervan de handvatten van de kookpotten naar de binnenkant van de kookplaat te richten, om het eventuele vallen te voorkomen. De handvatten van de kookpotten kunnen warm worden, opgelet voor de kinderen.

- Let erop dat de handvatten van de oven deur en de bedieningsregelaars van de kookzones warm kunnen

worden wanneer u het toestel gebruikt en ook nog lange tijd na gebruik van het toestel warm kunnen blijven.

- Gebruik geen schurende reinigingsproducten, bijtende crèmes, schuursponzen of metalen schrapers om de elementen van uw kooktoestel (glas, email, inox, plastic en verf) schoon te maken, want deze kunnen het oppervlak bekrassen en kunnen leiden tot het barsten van de glazen oppervlakken of de vernietiging van de andere elementen van uw kooktoestel. Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

- Gebruik geen stoomreinigers om uw

kooktoestel schoon te maken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Om te voorkomen dat de glazen elementen breken, let u erop ze niet te bekrassen tijdens de reiniging. Vermijd op de glazen oppervlakken te slaan of er voorwerpen op te laten vallen en op de glazen oppervlakken te kruipen (wanneer u boven uw kooktoestel werkt).

WAARSCHUWING: controleer of u de stekker van het toestel uit het stopcontact gehaald hebt vooraleer u de lamp vervangt om risico's op een elektrische schok te vermijden.

WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik. We raden aan jonge

kinderen uit de buurt te houden.

- Verwijder de roosters, de schalen en andere ovenaccessoires vooraleer de pyrolysecyclus te starten. Overdreven spatten dienen eveneens schoongemaakt te worden voor het starten van de pyrolysecyclus.

- Gebruik enkel de aanbevolen thermische sonde voor deze oven. (optie vleessonde, indien u toestel hiermee uitgerust is).

- Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer (indien voorzien) bij de installatie van uw kooktoestel. Vergewis u ervan dat het snoer niet vast komt te zitten achter uw kooktoestel. Wanneer het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door een snoer met dezelfde eigenschappen als het originele. Deze handeling

dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Dit zou het toestel uit evenwicht kunnen brengen en bepaalde onderdelen beschadigen (daarom is het noodzakelijk bevestigingen te installeren waardoor het toestel niet kan kantelen).

- Bij gebruik van elektrische toestellen in de buurt van uw kooktoestel, dient u er op te letten dat het voedingssnoer van deze toestellen niet in contact komt met het warme oppervlak van uw fornuis.

Installatie-instructies

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie voltooid is.
- Uw kooktoestel mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant ziet af van alle aansprakelijkheid voor alle schade die resulteert uit het verkeerde plaatsen of de installatie van uw kooktoestel door een niet-erkend technicus.
- Nadat u uw kooktoestel heeft uitgepakt, controleert u zorgvuldig of het niet werd beschadigd tijdens het transport. Bij twijfel gebruikt u het niet en neemt u dadelijk contact op met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen (piepschuim, nylon, nietjes.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen, verzamel en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recycleren ervan).
- Bescherm uw toestel tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof ...
- De materialen die het toestel omringen (meubels) dienen bestand te zijn tegen een minimumtemperatuur van 100 °C.
- De omstandigheden waarin uw toestel op de gasleiding aangesloten wordt, worden aangeduid op het etiket dat achteraan aangebracht werd (enkel voor de kooktoestellen op gas en de gemengde kooktoestellen).
- Wanneer uw kooktoestel op gasflessen met propaan werkt, dient de fles buiten het huis geïnstalleerd te worden (enkel voor kooktoestellen op gas).

Wij raden u aan een rookdetector te installeren en een branddeken of brandblusser in de buurt van uw kooktoestel te bewaren.

Gebruiksaanwijzingen

- Wanneer u de oven van uw kooktoestel de eerste keer in werking stelt, produceert deze een bepaalde geur die typisch is voor isolatiematerialen en verwarmingselementen. Laat hiervoor uw oven bij het eerste gebruik gedurende 45 minuten leeg werken aan zijn maximale temperatuur. U dient ook te controleren dat de kamer waarin uw kooktoestel geïnstalleerd wordt goed verlucht is.
- Wanneer u de oven gebruikt, worden de interne en externe oppervlakken van het toestel warm. Wanneer u de deur van de oven opent, dient u genoeg afstand te bewaren om u niet te verbranden aan de erg warme stoom die vrijkomt.
- Plaats geen ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van uw kooktoestel tijdens de werking.
- Gebruik systematisch keukenhandschoenen om kookplaten in de oven te plaatsen of ze eruit te halen.
- Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Deze stoffen kunnen bij hoge temperatuur vuur vatten en een brand veroorzaken. **TRACHT** vlammen die veroorzaakt worden door brandende olie **NOOIT** te

blussen met water; schakel uw toestel uit en dek de kookpot of de pan af met een deksel om de vlam te doven. Wanneer u een dampkap hebt, mag u deze nooit onbewaakt inschakelen wanneer u de olie opwarmt. Leg geen brandbare stoffen in de buurt van uw kooktoestel wanneer dit werkt.

- Plaats de kookrecipiënten steeds in het midden van de kookzone en richt de handvatten zodat ze niet hinderlijk zijn en kinderen ze niet vast kunnen grijpen.

- Gebruik de kookzones niet wanneer er geen kookpot op staat of wanneer er een lege kookpot op staat.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op de elektrische kookplaten.

- Snijd geen brood op de vitrokeramische en inductie-oppevlakken. De glazen

oppevlakken mogen niet gebruikt worden als werkblad. Let erop geen kommen op deze oppevlakken te plaatsen die het glas zouden kunnen beschadigen. Kommen met scherpe randen kunnen het glazen oppevlak bekrassen en beschadigen. Veeg de onderkant van de kookpotten steeds schoon met een doek vooraleer u ze op het glazen oppevlak zet. Hierdoor kunnen de micropartikels onder het recipiënt, die het glas zouden kunnen bekrassen, verwijderd worden.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op vitrokeramische oppevlakken.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem, die specifiek bestemd zijn voor inductie (aangegeven op de onderzijde van het recipiënt door de fabrikant).

- Het is mogelijk dat u een geluidje hoort bij de inwerkingstelling van een kookzone.

- Gebruikers met een pacemaker dienen op ten minste 30 cm afstand van de kookzones met inductie te blijven wanneer deze laatsten ingeschakeld zijn.

- Indien u van plan bent uw kooktoestel gedurende een lange periode niet te gebruiken, raden wij u aan het toestel van de elektrische voeding te halen. Voor kooktoestellen op gas draait u de gaskraan dicht wanneer u het toestel niet gebruikt.

- Wanneer u de elektrische platen een bepaalde tijd niet zult gebruiken, dient u er een beetje olie op te doen om te voorkomen dat ze gaan roesten (kookplaten in gietijzer).

- Controleer of de bedieningen van uw kooktoestel steeds op '0' staan wanneer uw kooktoestel niet gebruikt wordt.

Verwijder alle resten van overkoken van het deksel vooraleer het te openen. Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst. Plaats de ovenroosters goed in de hiervoor voorziene gleuven aan de zijkant; wanneer u de roosters niet goed plaatst, zouden ze kunnen klikken wanneer u ze terug uit de oven neemt, waarbij de warme vloeistof in de kookpotten zou kunnen lekken en u zou kunnen verbranden.

- Bepaalde kooktoestellen met elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het koken.

De lucht wordt door de openingen tussen de deur van de oven en het

bedieningspaneel gestuwd. De ventilator kan blijven werken nadat de oven werd uitgeschakeld om de bedieningen te helpen af te koelen: maak u niet ongerust.



OPGELET

Het gebruik van een kooktoestel op gas wekt warmte, vocht, geuren en gasverbrandingsproducten in de kamer op waarin het kooktoestel geïnstalleerd werd. Controleer of de keuken goed verlucht wordt wanneer het kooktoestel werkt, blokkeer de openingen niet of installeer een mechanisch ventilatietoestel, bijvoorbeeld een mechanische afzuigdampkap. Ook bij elektrische kooktoestellen veroorzaakt het koken vocht en geuren. U dient een mechanisch ventilatietoestel te installeren.

- Langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra verluchting vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam of het verhogen van de mechanische ventilatie, indien geïnstalleerd.
- Indien u de grill op gas (naargelang het model) gebruikt, dient u de deur open te laten staan en het beschermingsdoek plaatsen (voor het bedieningspaneel en de regelaars) dat bij uw kooktoestel geleverd werd. Gebruik de grill op gas nooit wanneer de deur van de oven gesloten is (voor kooktoestellen op gas met grill op gas).

- Indien u de grill op gas (naargelang het model) gebruikt, dient u de deur open te laten staan en het beschermingsdoek plaatsen (voor het bedieningspaneel en de regelaars) dat bij uw kooktoestel geleverd werd. Gebruik de grill op gas nooit wanneer de deur van de oven gesloten is (voor kooktoestellen op gas met grill op gas).

- Voor kooktoestellen met een elektrische oven, dient de deur van de oven gesloten te worden wanneer u de elektrische grill gebruikt (naargelang het model).



OPGELET

Glazen deksels kunnen barsten door de inwerking van de warmte. Alvorens het deksel opnieuw te sluiten, schakelt u alle branders uit en dooft



u de kookzones en laat u het oppervlak van de kookplaat afkoelen.

- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Hierdoor kan uw toestel uit evenwicht gebracht worden en de afdekplaat breken; daarom dient u de antikantelbevestigingen te installeren.
- Berg geen zware of ontvlambare voorwerpen (nylon, plastic zak, papier, kleding) op in de lade onder de oven. Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alook de handvatten van keukengerei).

- Droog geen handdoeken, sponzen of kledij in of op uw kooktoestel, noch op het handvat van de oven.

Tijdens de reiniging en het onderhoud

- Stop steeds de werking van uw kooktoestel vóór de reiniging of het onderhoud, door de stekker uit het stopcontact te trekken of de hoofdschakelaar uit te zetten.

Verwijder nooit de bedieningsknop om het bedieningspaneel schoon te maken.

- Gebruik nooit een stoomreiniger om de onderdelen van uw kooktoestel schoon te maken.

Om de doeltreffendheid en de veiligheid van uw toestel te garanderen, raden wij u aan steeds originele wisselstukken te gebruiken en indien nodig contact

op te nemen met onze vertegenwoordigers.



OPGELET

Zorg er voor dat soepele leidingen en gascilinders niet in contact komen met de muren.

Installatie en voorbereiding voor gebruik

Dit moderne, handige en praktische fornuis, dat vervaardigd werd met de beste onderdelen en materialen, zal in alle opzichten aan uw verwachtingen beantwoorden. Lees deze handleiding door om problemen in de toekomst te vermijden en bevredigende resultaten te kunnen boeken.

Hieronder vindt u de te volgen instructies voor een correcte installatie en correct onderhoud.

Vooraf de technicus die het toestel moet installeren, dient deze instructies te lezen.

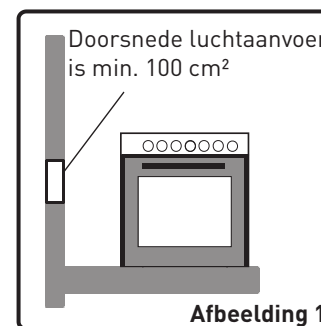


OPGELET

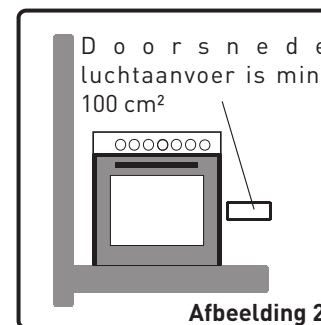
Dit toestel dient geïnstalleerd te worden door een gekwalificeerd technicus volgens de installatie-instructies die door de fabrikant geleverd werden, de plaatselijke wetgeving op het vlak van bouwen, de voorschriften van de instantie verantwoordelijk voor gas, net als de voorschriften m.b.t. elektrische bekabeling.

Plaats waar het toestel geïnstalleerd wordt

- Uw toestel dient geïnstalleerd en gebruikt te worden op een plaats waar er steeds ventilatie is.
- Wanneer het toestel in werking is, dient er voldoende natuurlijke ventilatie aanwezig te zijn zodat het gas in deze omgeving gebruikt kan worden.
- De gemiddelde luchtstroom dient langs alle open verluchtigingsgaten in de wanden met openingen naar buiten aangevoerd te worden.



Afbeelding 1

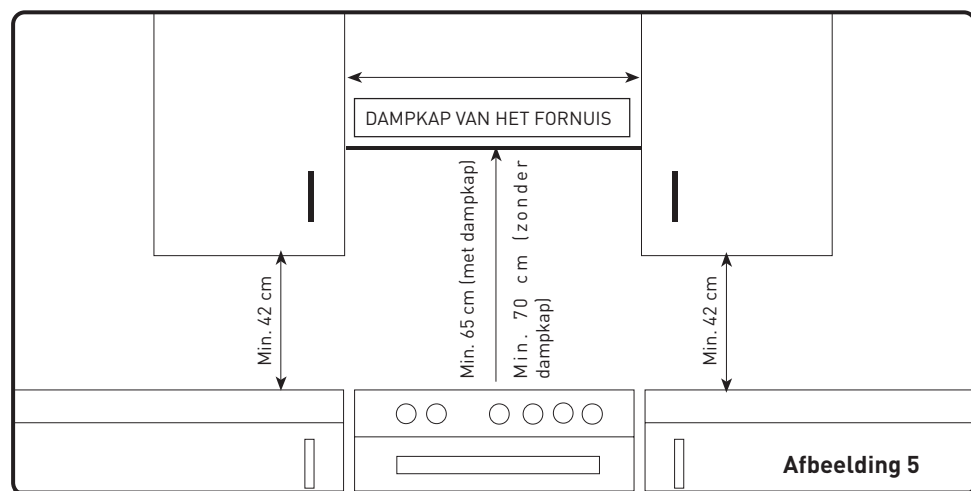
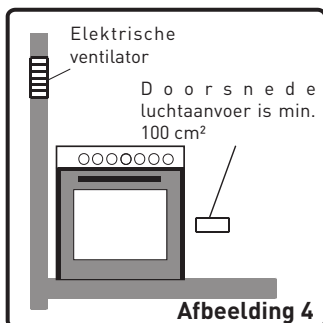
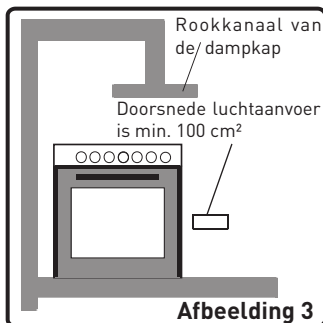


Afbeelding 2

Deze verluchtigingsopeningen dienen een dwarsdoorsnede te hebben van minstens 100 cm² waardoor de lucht kan passeren (één of meerdere verluchtigingsgaten kunnen open zijn). Deze opening(en) dient (dienen) open en niet verstopt te zijn. Ze bevinden zich bij voorkeur vlak bij de vloer en tegenover de rook die ontsnapt door van de afgevoerde verbrande gassen. Indien het nodig blijkt om deze openingen te openen vanop de plaats waar het toestel geïnstalleerd wordt, kan de benodigde lucht ook verkregen worden via de aangrenzende kamer, op voorwaarde dat dit geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte is. In dat geval dient de 'aangrenzende ruimte' ook op geslaagde wijze verlucht te worden.

Afvoeren van verbrande gassen

Gasfornuizen sturen het verbrande gas rechtstreeks naar buiten via afzuigdampkappen die aangesloten zijn op een schouw die rechtstreeks naar buiten afgevoerd wordt. Wanneer het niet mogelijk is om een keukendampkap te installeren, installeert u een elektrische ventilator op het raam of op de muur met opening naar buiten. De elektrische ventilator dient 4 tot 5 keer zijn eigen volume aan lucht per uur in de keuken vernieuwen.



Installatie van het toestel

Er bestaan een paar factoren waarop u dient te letten bij het installeren van het toestel. Wees erg aandachtig bij het installeren van het toestel. Houd rekening met de volgende voorschriften om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden.

- Het fornuis kan vlakbij een ander meubel geplaatst te worden op voorwaarde dat de hoogte van het meubel niet hoger is dan de kookplaat van het fornuis.
- Plaats het niet vlakbij een koelkast of brandbare materialen (zoals gordijnen, waterafstotende doeken...) die snel vuur kunnen vatten.
- Het meubel dat vlakbij het toestel geplaatst wordt, dient gemaakt te worden in materiaal dat bestand is tegen een temperatuur van 100°C.
- Indien het fornuis hoger is dan de kookplaat, dient u minstens 10 cm tussen de wanden vrij te laten.
- Voorzie een ruimte van ongeveer 2 cm rondom het toestel om de luchtcirculatie te verzekeren.

De minimale hoogte tussen de steun van de plaat, de kasten en de dampkappen met ventilator worden weergegeven in afbeelding 5. Zo dient de keukendampkap bevestigd te worden op een minimale hoogte van 65 cm van de steun van de plaat. Indien er geen dampkap is, dient de hoogte niet lager te zijn dan 70 cm.

Aansluiting op gas

Aansluiting op de gastoevoer en controle op lekken

De gasaansluiting dient conform de plaatselijke en internationale normen en wetgeving te zijn. Controleer eerst de soort gasaansluiting die bij het fornuis gebruikt is. U vindt er de informatie met betrekking tot het soort gas en de injectoren in de tabel met technische specificaties. Controleer of de toevoerdruk van het gas geschikt is voor de waarden die aangegeven staan in de tabel met technische specificaties om er voor te

zorgen dat het toestel efficiënt werkt en een minimaal verbruik heeft. Wanneer de druk van het gebruikte gas verschilt met waarden die in uw woonplaats van kracht zijn, kan het nodig zijn om een drukregelaar op de gastoevoer te installeren. We raden u aan de klantendienst te contacteren om deze afstellingen uit te voeren.

Punten waarop u dient te letten tijdens het monteren van de flexibele buis

Indien de gasaansluiting uitgevoerd werd met een flexibele leiding die verbonden is met de gastoevoer naar het toestel, dan dient een eveneens een beugel gebruikt te worden voor de montage. Sluit uw toestel op de gasaansluiting aan met een korte en harde buis. De maximaal toegestane lengte voor de leiding is 1 m. De buis die het gas naar het toestel voert dient één keer per jaar vervangen te worden om veiligheidsredenen. De leiding dient uit de buurt gehouden te worden van zones waar de temperatuur zou kunnen oplopen tot meer dan 900°C. De leiding mag niet verwrongen of geplooid worden. Houd de leiding uit de buurt van gaten of bewegende voorwerpen en zorg ervoor dat de leiding geen gebreken vertoont. Controleer of er eventuele fabricagefouten zijn vooraleer u de leiding monteert.

Controleer na het monteren alle leidingen en aansluitingspunten met water of zeepop om te weten of er lekken zijn. Er mag geen enkel belletje verschijnen. Wanneer er luchtbellens verschijnen, controleert u de aansluitingspakking en voert u de test opnieuw uit. Gebruik geen open vlam om gaslekken te controleren. Metalen onderdelen die gebruikt worden voor de gasaansluiting mogen niet roest zijn. Controleer ook de vervaldatum van de te gebruiken onderdelen.

Punten waarop u dient te letten tijdens het monteren van de vaste buis

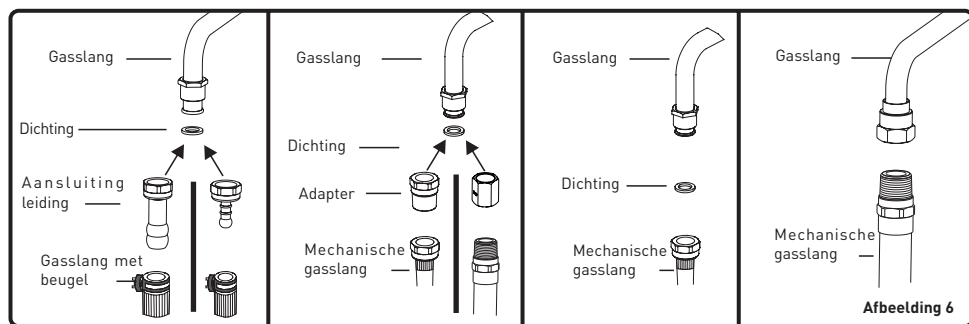
Wat het monteren van een vaste gasaansluiting betreft (gasaansluiting

m.b.v. een moer bijvoorbeeld), worden verschillende methodes gebruikt naargelang het land waarin u zich bevindt. De meest slijtagegevoelige onderdelen worden reeds bij uw toestel geleverd. Alle andere onderdelen kunnen afzonderlijk geleverd worden.

Controleer tijdens de aansluiting of de moer van de gastoevoer vast blijft zitten tijdens het draaien. Gebruik sleutels met de juiste afmetingen om een veilige montage te garanderen. Voor alle oppervlakken die tussen de verschillende onderdelen bestaan, dient u steeds de bijgeleverde dichtingen te gebruiken. De gebruikte dichtingen dienen eveneens goedgekeurd te worden voor een dergelijke gasaansluiting. Vermijd het

gebruik van loodgieterijafdichtingen voor gasaansluitingen.

Vergeet niet dat de aansluiting van dit toestel op gas aangepast is aan het land waarvoor deze ontworpen werd. Het hoofdbestemmingsland is vermeld op het deksel achteraan het toestel. Indien u het in een ander land wenst te gebruiken, kan één van de aansluitingen in onderstaande illustratie vereist zijn. In dergelijk geval dient u zich te informeren bij de plaatselijke overheid.



We raden aan de erkende klantendienst te contacteren om de gasaansluiting op gepaste wijze en conform de veiligheidsnormen uit te voeren.

OPGELET

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

In bepaalde landen kan het soort gastoevoer verschillen van aardgas/LPG. In dat geval verwijdert u de bestaande aansluitingsstukken en de moeren (indien van toepassing) en sluit u de nieuwe gasaansluiting aan. In alle gevallen dienen de voor de gasaansluiting gebruikte onderdelen goedgekeurd te zijn door de plaatselijke en/of internationale overheid. Voor alle gasaansluitingen raadpleegt u de rubriek 'Gasaansluiting en controle op lekken'.

Gasconversies



OPGELET

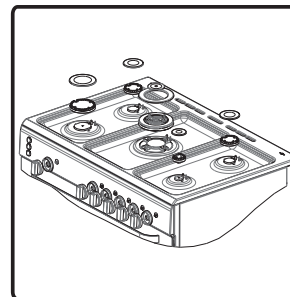
De volgende procedures dienen uitgevoerd te worden door een erkend technicus.

Uw toestel werd ontworpen om met aardgas/LPG te werken. De branders kunnen aangepast worden aan dit type gas door de overeenkomstige injectoren te vervangen en door de minimumlengte van de vlam van elke brander af te stellen. De volgende stappen dienen verplicht uitgevoerd te worden:

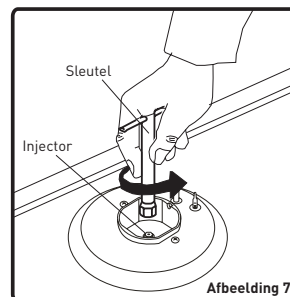
Vervanging van de buis voor de gastoevoer:

Branders van de kookplaat

- Schakel de hoofdgastoevoer uit en haal het toestel van het elektriciteitsnet.
- Verwijder het deksel van de brander en de adapter (Afbeelding 7).



- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een sleutel van 7 mm (Afbeelding 8).



- Vervang de injector door één van de injectoren die in de conversiekit zit, met een diameter die aangepast is aan het te gebruiken type gas, in functie van het infodiagram (eveneens meegeleverd).

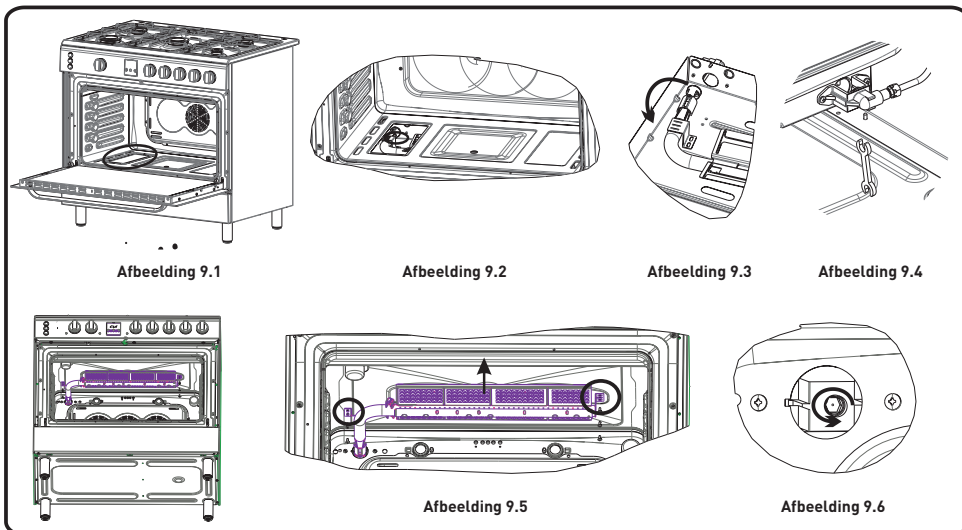
Injectoren van de oven/grill

Om de injector van de oven te vervangen, opent u de deur van de oven. Demonteer het deksel van de brander door de schroeven te verwijderen (Afbeelding 9.1). Verwijder de schroeven die de brander aan de zijkant van de binnenbrander (Afbeelding 9.2) en draai de brander voorzichtig naar u toe (Afbeelding 9.3). Verwijder het paneel van de bodem van de oven en de injector van de oven wordt zichtbaar. Hij kan n vervangen worden achteraan met een M6-sleutel (Afbeelding 9.4).

Om de injector van de grill te vervangen, opent u de deur van de oven en schroeft u de schroeven die de linkerbovenkant van de brander van de grill van de binnenbehuizing vastzetten los (Afbeelding 9.5). Duw de brander van de grill voorzichtig in uw richting. De injector van de grill zal verschijnen aan de zijkant via dewelke de brander gedemonteerd wordt (Afbeelding 9.6).

Verwijder de injectoren door gebruik te maken van een sleutel van 7 mm en vervang de injector door gebruik te maken van de andere waaronder deze die voorzien worden in de wisselstukken, met de overeenkomstige diameters die aangepast zijn aan het te gebruiken type gas, in functie van het informatiediagram (ook geleverd).

Eenmaal de omzetting uitgevoerd, is het noodzakelijk de gaslekken te controleren.

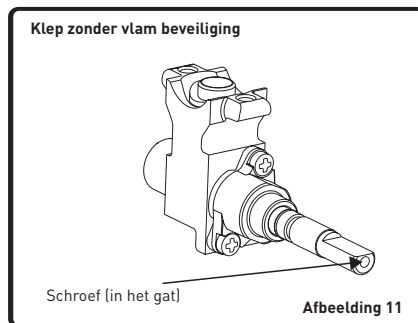
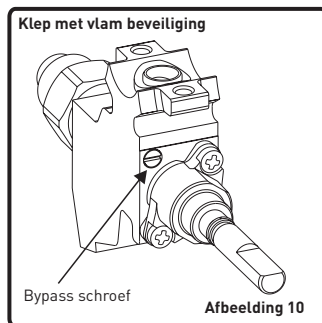


Instelling van de positie van de verkleinde vlam

U kunt de hoogte van de vlam op de minimumstand zetten met behulp van een platte schroef ter hoogte van de kraan. Voor kranen die uitgerust zijn met een vlambeveiliging, bevindt de schroef zich op de kant van de kraanstang (Afbeelding 12). Voor kranen zonder vlambeveiliging, bevindt de schroef zich aan de binnenkant van de kraanstang (Afbeelding 13). Om de vlam makkelijker te kunnen aanpassen, raden we aan het bedieningspaneel te verwijderen (net als de microschakelaar, indien aanwezig) tijdens het afstellen.

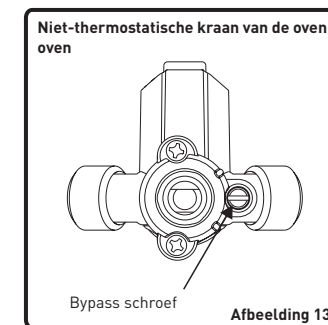
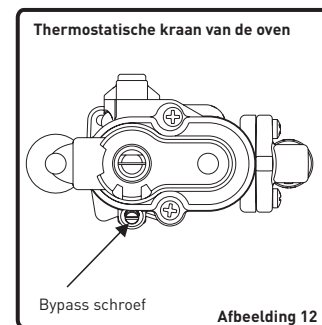
Om de minimumpositie te bepalen, ontsteekt u de branders één voor één en zet u ze in de minimumstand.

Met behulp van een schroevendraaiertje schroeft u de Bypass-schroef ongeveer 90° los of vast. Wanneer de vlam een hoogte van ten minste 4 mm bereikt, is de instelling correct. Controleer of de vlam niet dooft wanneer u van de maximumstand naar de minimumstand gaat. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om te zien of deze stabiel is.



Wat de brander van de oven betreft, laat deze gedurende ten minste 5 minuten werken op de minimumstand. Open en hersluit de deur van de oven 2 tot 3 keer om de stabiliteit van de vlam van de brander te controleren.

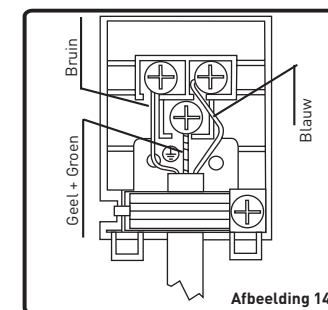
De instelling van de vlam in de minimumstand is niet vereist voor de branders van de grill. Om de positie van de vlam in te stellen, dient de schroef losgedraaid te worden tijdens het omzetten van LPG naar aardgas. Bij de overstap van aardgas op LPG dient dezelfde schroef maximaal losgezet te worden. Vergewis u ervan dat het toestel aangesloten is op de elektrische stroom en dat de gasvoeding geopend is.



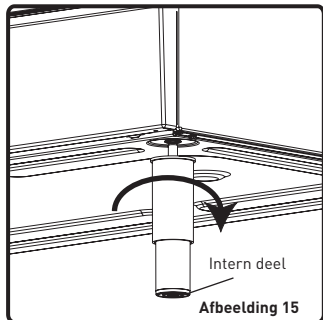
Elektrische aansluitingen en beveiliging (indien deze voorkomen)

- Respecteer de voorschriften in de gebruikshandleiding wanneer u de elektrische aansluitingen uitvoert.
- De aardingsgeleider dient aangesloten te worden op de aardingsklem.
- U dient te controleren of het voedingsnoer voldoende geïsoleerd is wanneer u het op de voedingsbron aansluit. Indien er geen elektrische aarding is die de in de zone waar het toestel geïnstalleerd wordt geldende reglementering respecteert, contacteert u onze klantendienst. De elektrische aarding dient zich dicht bij het toestel te bevinden.
- Gebruik nooit een verlengkabel.
- Het voedingsnoer mag de warme oppervlakken van het toestel niet raken.
- Wanneer de kabel beschadigd is, neemt u contact op met de erkende klantendienst om deze te vervangen.
- De verkeerde elektrische aansluitingen kunnen uw toestel beschadigen en kunnen gevaarlijk zijn voor uw veiligheid, waardoor uw garantie geannuleerd wordt.

- Dit toestel werd ontworpen om te werken met een elektrische stroom van 230 V, 50 Hz. Wanneer de elektrische voeding verschillend is, neemt u contact op met uw erkende dienst.
- Het voedingsnoer dient uit de buurt van de warme oppervlakken van het toestel gehouden worden. Zoniet zult u deze beschadigen en kortsluiting veroorzaken.
- De fabrikant ziet af van elke verantwoordelijkheid met het oog op alle schade en verlies dat veroorzaakt wordt door een slecht uitgevoerde aansluiting door een onbevoegd persoon.



Afstelling van de poten



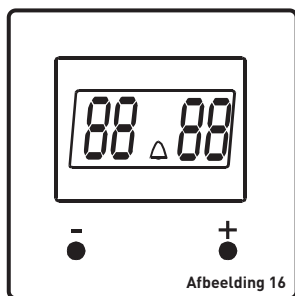
Dit toestel is voorzien van vier verstelbare poten. Monteer de poten op de juiste plaatsten onderaan de steunen van het paneel door er in wijzerzin aan te draaien, zoals beschreven in de aanwijzingen van afbeelding 15. Eens het toestel geïnstalleerd is op de plaats waar het gebruikt zal worden, dient u te controleren of het waterpas staat.

Indien het niet waterpas staat, stelt u de poten af door indien nodig het binnendeel van de poten in tegenwijzerzin te draaien.

U kunt het toestel maximaal 50 mm omhoog brengen met behulp van de poten. Wanneer de poten correct afgesteld zijn, dient u het toestel niet te verplaatsen door eraan te trekken maar door het bij voorkeur op te tillen.

Gebruik van uw oven

Gebruik van de timer (indien het toestel hiermee uitgerust is)



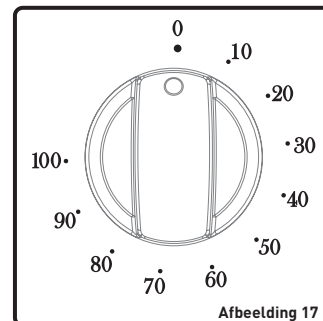
Druk tegelijkertijd op de knoppen (+) en (-) van de digitale timer. Het scherm begint te knipperen en u kunt de tijd instellen via de knoppen (+) en (-). Wanneer u op de knoppen (+) of (-) drukt na de tijd ingesteld te hebben, verschijnt het symbool (Δ) en is de gewenste duur ingesteld. Na afloop van de bepaalde periode, zal de timer een geluid voortbrengen maar zal de oven blijven werken. Om de oven uit te schakelen dient u de knop en de thermostaat van de oven op 'stop' te zetten.

Instelling van het geluid

De timer geeft het uur van de dag aan; wanneer de knop (-) gedurende 1 tot 2 seconden ingedrukt blijft, zal de timer een geluidssignaal laten weerklinken. Vervolgens zal de timer bij elke druk op de knop drie verschillende geluidssignalen laten weerklinken. Wanneer u op geen enkele andere knop drukt, zal de timer het laatst geselecteerde signaaltype registreren.

Geluidsregeling van de digitale timer

De timer geeft het huidige uur weer; wanneer de linkerknop (-) gedurende 1 tot 2 seconden ingedrukt blijft, zal de timer een geluidssignaal laten weerklinken. Vervolgens zal de timer bij elke druk op de knop (-) drie verschillende geluidssignaaltypes laten weerklinken. Wanneer u op geen enkele andere knop drukt, zal de timer het laatst geselecteerde signaaltype registreren.



Stel de gaartijd in door aan de knop van de timer te draaien in wijzerzin. Na afloop van de bepaalde periode, zal de timer een geluid voortbrengen maar zal de oven blijven werken. Om de oven te stoppen dient u de bediening van de oven uit te schakelen.

Toebehoren

• Het toestel wordt geleverd met accessoires. U kunt echter ook in de handel gekochte accessoires gebruiken, die hiervoor warmte- en vlambestendig moeten zijn. U heeft bovendien de mogelijkheid speciale ovenplaten, glazen recipiënten of taartvormen te gebruiken die aangepast zijn aan een gebruik in de oven. Vergewis u ervan de voorschriften van de fabrikanten van deze accessoires na te leven.

• Wanneer u een kleine schotel gebruikt, plaatst u deze op het verchroomde rooster zodat deze precies in het midden staat. Wanneer de te bereiden voedingsmiddelen de plaat van de oven niet volledig bedekken, wanneer de voedingsmiddelen uit de diepvriezer komen of wanneer de plaat gebruikt wordt om de jus van de voedingsmiddelen op te vangen tijdens het grillen, kan de plaat vervormen door de hoge temperaturen. Zodra de plaat na het koken weer afgekoeld is, krijgt deze zijn normale vorm terug. Dit is een normale fysieke vervorming die resulteert uit het effect van de warmte.

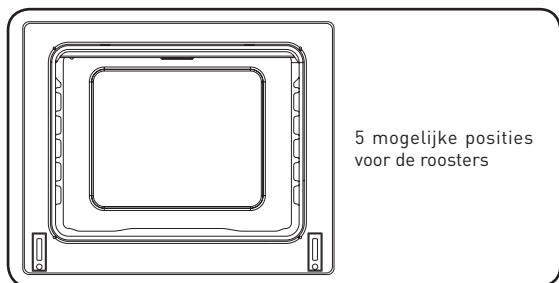
• Plaats vlak na het bereiden geen plaat of glazen plaat in een koude omgeving. Plaats dergelijke recipiënten niet op koude en vochtige oppervlakken.

Zorg er voor dat ze traag afkoelen door ze op een zachte doek te plaatsen. Zoniet zou de glazen plaat of de schotel kunnen breken.

• Wanneer u grilt in de oven, raden wij u aan de rooster te gebruiken die meegeleverd werd met de plaat van dit product (indien uw oven ermee uitgerust is). Wanneer u de grote rooster wenst te gebruiken, steekt u er een plaat onder om de olie op te vangen. Giet er ook water in om de reiniging te vereenvoudigen.

• Gebruik nooit de brander zonder rooster en zonder beschermingsrooster. Indien uw rooster uitgerust is met een gasbrander en wanneer uw thermisch beschermingsdeksel ontbreekt of beschadigd is, vraagt u een vervangingsdeksel aan uw dichtstbijzijnde klantendienst.

Holte van de oven



Toebehoren van de oven

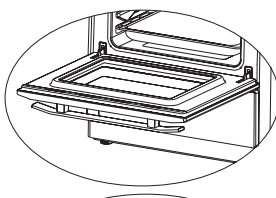
* De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Rooster

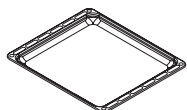


Het toestel wordt gebruikt voor grillgerechten of als steun voor verschillend kookgerei.

Waarschuwing: bevestig het rooster correct op een overeenkomstige steun in de opening van de oven en druk deze erin.

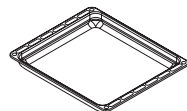


Weinig diepe plaat



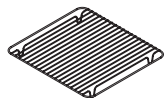
De weinig diepe plaat wordt gebruikt om patisserie zoals taarten... in de oven te bereiden. Om de rooster in de holte te schuiven, zet u deze op een steun en schuift u deze erin.

Diepe plaat



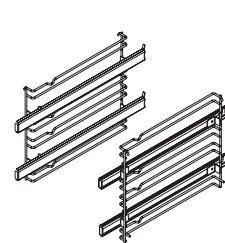
De diepe plaat wordt gebruikt voor het bereiden van ragouts. Om de rooster in de holte te schuiven, zet u deze op een steun en schuift u deze erin.

Rooster voor diepe platen

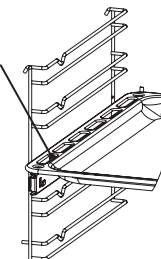


De rooster dient correct geplaatst te worden in de diepe platen. Het wordt aangeraden dit toestel te gebruiken om de steaks en vleesballetjes... te laten roosteren.

Telescopische rails



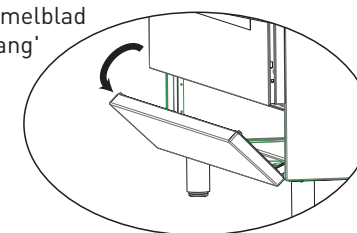
Steunpen



Om de plaat correct op de uitschuifbare rails te plaatsten, steekt u de plaat in de steunpen, zoals aangegeven op de afbeelding.

Lades

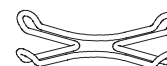
Lade met tuimelblad 'met regelstang'



Branders van de kookplaat

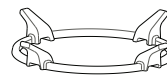
De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Koffie-adapter



Plaats de koffie-adapter op de rooster van de hulpbrander wanneer het kleine keukengerei gebruikt wordt, om te verhinderen dat ze hellen.

Wokadapter

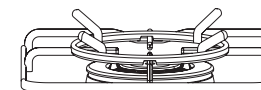


De wokadapter dient op de plaatsteun van de wokbrander geplaatst te worden.

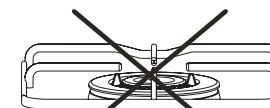
WAARSCHUWING: Het gebruik van wokpannen zonder wokadapter kan leiden tot een defect van de brander.

Gelieve de wokadapter niet te gebruiken met kookpotten met een vlakke bodem.

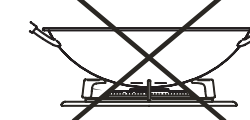
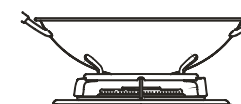
Gebruik ook geen kookpotten met een bolle bodem zonder de wokadapter.



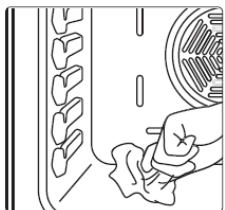
CORRECT



FOUTIEF



Reiniging en onderhoud



Reiniging

Let erop dat deze controleknoppen uitgeschakeld worden en dat het toestel afgekoeld is alvorens de reiniging van het fornuis te starten.

Trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of de reinigingsproducten aangepast zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken.

Om de oppervlakken niet te beschadigen gebruikt u geen bijtende crèmes, schuurpoeders, metalen sponsjes of harde tools. Wanneer vloeistoffen overlopen rond uw oven, kunnen de geëmailleerde delen beschadigd worden. Verwijder zorgvuldig al het achtergebleven schoonmaakmiddel.

Schoonmaken van de oven

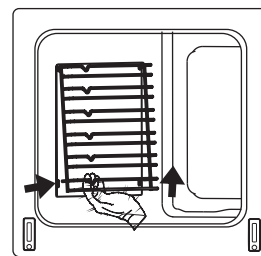
De binnenkant van de geëmailleerde oven kan makkelijker gereinigd worden wanneer deze nog warm is. Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte vod, die u eerst in zeepsop heeft gedrenkt. Veeg de oven daarna nog eens schoon met een vochtige vod en droog hem af. Het gebruik van een vloeibaar reinigingsmiddel kan af en toe noodzakelijk zijn om een volledige reiniging uit te voeren. Gebruik geen droge reinigingsmiddelen, reinigingsmiddelen in poedervorm of stoomreinigers.

Katalytische reiniging (indien van toepassing)

De katalytische reiniging steunt op de bekleding die aangebracht wordt in de opening van de oven.

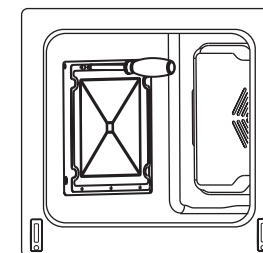
De katalytische Moffen verwijderen de kleine vetrestanten tijdens de bereiding aan hoge temperaturen. Wanneer er vetrestanten achterblijven na het koken, kunnen deze verwijderd worden door de oven gedurende een uur leeg in werking te stellen aan een temperatuur van 250 °C. Deze methode heeft zijn grenzen. De opening werd niet volledig gereinigd. Alles hangt af van de positie van de soepele slangen. De basis in email en het venster van de glazen deur dienen gereinigd te worden met behulp van allesreiniger.

De rooster verwijderen



Om de rooster te verwijderen, duwt u deze zoals aangegeven op de tekening. Na deze vrijgemaakt te hebben (1), tilt u deze op (2).

Het katalysepaneel verwijderen

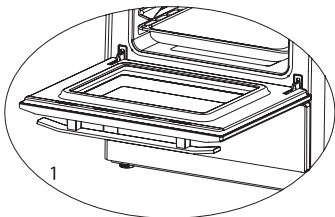


Om het katalysepaneel te verwijderen, verwijdert u de schroeven van elke katalytische mof.

Reiniging van het glazen deksel (indien van toepassing)

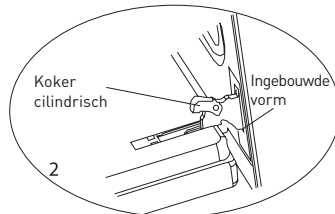
Om het glazen deksel te reinigen, gebruikt u een product dat aangepast is aan glas. Daarna spoelt en droogt u het met een droge vod.

De deur van de oven demonteren



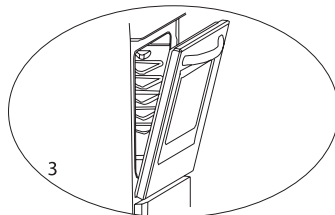
Om de deur van de oven te demonteren:

- Open de deur van de oven (1).
- Open de cilindrische koker volledig (met behulp van een schroef, klemmen...) (2).
- Sluit de deur zodat deze bijna volledig gesloten is zoals aangegeven op de 3de tekening en verwijder de deur door deze naar u te trekken.



Opmerking: om de deur opnieuw te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

⚠ Controleer of de ingebouwde vormen van elk scharniermechanisme goed geplaatst werden zoals aangegeven op de tweede afbeelding.



Reiniging van de gasbranders en de platen

- Verwijder de houders van de kookpotten, de doppen en de kransen.
- Reinig het achterpaneel meteen in zeepsopgedrenkte vod.
- Was en spoel ze. Laat ze niet vochtig blijven. Droog ze onmiddellijk af met keukenpapier.
- Na de reiniging controleert

u of u de onderdelen correct teruggeplaatst hebt.

- Reinig een deel van de kookplaat niet met een stalen sponsje. Dit zou het oppervlak kunnen krassen.
- De bovengestelde kookpothouders kunnen gekrast worden tijdens het gebruik. Deze delen zullen niet aangetast worden door roest en het betreft geen fabricagefout.

- Tijdens de reiniging van de kookplaat let u er op dat het water niet in de branders loopt om te voorkomen de injectoren te verstopen.

Branderdoppen

Was de geëmailleerde kookpothouders, de geëmailleerde deksels en de branderkoppen regelmatig met warm zeepsop, spoel en droog ze daarna goed af. Nadat u ze zorgvuldig afgedroogd heeft, plaatst u ze correct terug.

Oppervlak van de kookplaat
Geëmailleerde onderdelen:

Reinig deze regelmatig met lauw zeepsop en droog ze af met een droge vod om ze als nieuw te houden. Was ze niet wanneer ze nog warm zijn en gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmiddelen. Laat azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap niet langdurig in contact

komen met de onderdelen in email.

Roestvrij staal

De onderdelen in roestvrij staal dienen regelmatig gereinigd te worden met warm zeepsop en een zachte spons, en dienen daarna afgedroogd te worden met een zachte doek. Gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmaterialen. Laat azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap niet langdurig in contact komen met de onderdelen in roestvrij staal.

Onderhoud

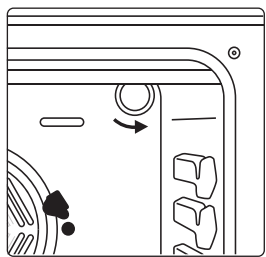
Vervangen van de lamp van de oven (indien van toepassing)

Eerst en vooral schakelt u de elektrische oven uit en wacht u tot dat deze afgekoeld is. Verwijder de lamp nadat u het glazen plaatje verwijderd heeft.

Plaats de nieuwe lamp, die bestand is tegen

temperaturen tot 300 °C, in de plaats van de oude lamp (230 V, 25 watts, type E14). Plaats de glazen plaat terug. Uw fornuis zal vervolgens gebruiksklaar zijn.

De lamp is ontwikkeld voor een gebruik in kooktoestellen voor huishoudelijk gebruik. Deze zal bijgevolg niet gebruikt worden voor de verlichting van een kamer.



Andere controles

Controleer de gasaansluitingsslang regelmatig. Gelieve bij een defect deze te laten vervangen door de technische dienst. We raden u aan de onderdelen voor de aansluiting op gas één keer per jaar te vervangen. Bij een defect tijdens het gebruik van

de bedieningsknoppen van het fornuis dient u contact op te nemen met de erkende klantendienst.

Herstelling en transport

Basisherstelling om uit te voeren alvorens de klantendienst te contacteren

Indien de oven niet werkt:

- De oven is misschien niet aangesloten, er kan een stroomonderbreking zijn.

De oven warmt niet op:

- De warmte kan geregeld worden met de thermostaat van de oven.

De lamp in de oven brandt niet:

- Controleer de elektrische stroom. Controleer de toestand van de lamp. Indien nodig vervangt u de lamp door de aanwijzingen van de handleiding te volgen.

Garing (indien het onderste deel of bovenste deel niet egaal gaart):

- Controleer de plaatsing van de platen, de kooktijd en de temperatuur volgens de handleiding.

De branders van de kookplaat werken niet correct:

- Controleer of de onderdelen van de brander goed gemonteerd worden (vooral na de reiniging).
- Het is mogelijk dat de gastoevoerdruk te klein of te groot is. Voor toestellen die werken met een fles LPG-gas, kan deze laatste leeg zijn.

Wanneer de problemen van het toestel blijven bestaan zelfs nadat bovenstaande controles uitgevoerd werden, neemt u contact op met de klantendienst.

Informatie over het transport

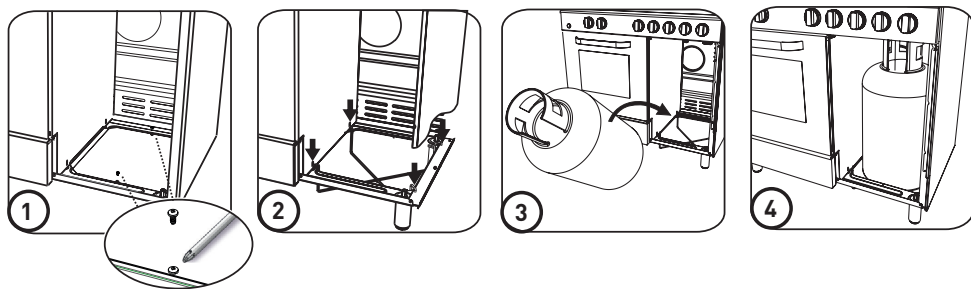
Bewaar de originele verpakking van het product en vervoer het fornuis erin indien nodig. Leef de aanwijzingen die op de verpakking staan na. Kleef de bovenste delen van het toestel, de deksels en de koppen alsook de recipiënthouders met plakband tegen de kookplaat. Leg een blad papier tussen het bovenste deksel en de kookplaat, dek het bovenste deksel af en kleef het dicht aan de zijkanten van het fornuis. Kleef het karton of papier

met plakband op het deksel vooraan op de glazen wand in de oven, opdat de plaat en het rooster het deksel van de oven niet beschadigen tijdens het transport. Bevestig de deur van de oven aan de zijwanden met plakband.

Wanneer u de originele verpakking niet meer heeft, gebruikt u een karton dat het toestel kan beschermen, in het bijzonder op de externe oppervlakken (oppervlakken uit glas en verf), de buitenelementen.

Installatie van de gasfles (indien van toepassing)

Om de gasfles in het hiervoor voorziene compartiment te installeren, volgt u de instructies op de volgende schema's:



Afdanken van uw oude toestel

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. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische toestellen 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 mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. 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.

EG-conformiteitsverklaring

Dit toestel werd ontworpen om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Elke andere gebruiksvorm (de verwarming van een kamer bijvoorbeeld) is ongepast en gevaarlijk.

Dit toestel werd ontworpen, gebouwd en gecommmercialiseerd in overeenstemming met:

- veiligheidsinstructies van de richtlijn 2009/142/CE betreffende gastoestellen;
- veiligheidsinstructies van de 'laagspanningsrichtlijn' 2014/35/EU;
- veiligheidsinstructies van de 'CEM'-richtlijn 2014/34/EU;
- instructies van de richtlijn 93/68/CE.

* De tekeningen die gebruikt worden in deze handleiding zijn louter ter informatie en kunnen verschillen in functie van de modellen.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen einfache Bedienung, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Bei diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite auf www.electrodepot.be



A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

- 76 Sicherheitsvorschriften
- 84 Installationsanweisungen
- 85 Gebrauchshinweise

B Verwendung des Geräts

- 91 Installation und Vorbereitung zur Nutzung
- 98 Verwendung Ihres Ofens

C Praktische Hinweise

- 102 Reinigung und Wartung
- 107 Reparatur und Transport
- 108 Installation der Gasflasche (gegebenenfalls)
- 108 Entsorgung Ihres Altgeräts

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihren Herd verwenden, und bewahren Sie diese auf, um später bei Bedarf wieder darauf zurückgreifen zu können.

Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Ihr Herd verfügt vielleicht nicht über alle in dieser Anleitung beschriebenen Eigenschaften. Bitte überprüfen Sie die Eigenschaften in den Absätzen der Anleitung, die Abbildungen enthalten.

Sicherheitsvorschriften

- Ihr Herd wurde entsprechend aller Normen und aller gültigen relevanten nationalen und internationalen Verordnungen hergestellt.
- Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten technischen Fachkräften ausgeführt werden. Von nicht qualifizierten Personen ausgeführte Wartungs- und Reparaturarbeiten können Sie in Gefahr bringen. Ändern Sie keinesfalls irgendeine der Spezifikationen Ihres Kochgeräts. Führen Sie Reparaturen nicht selbst aus; dadurch setzen Sie sich Gefahren wie beispielsweise einem Stromschlag aus.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (je nach Art Ihres Geräts: Gasart und -Druck, Stromspannung und -Frequenz) mit den Eigenschaften übereinstimmen, die auf dem Typenschild Ihres Kochgeräts angegeben sind. Bei Beschädigung wegen unsachgemäßem Anschluss oder ungeeigneter Installation verfällt die Garantie.

- Für Elektrogeräte: Die elektrische Sicherheit Ihres Herdes ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen ist, welche den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihre elektrische Installation korrekt geerdet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.



ACHTUNG

Ihr Herd wurde ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln entwickelt und ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Er darf niemals zu anderen Zwecken eingesetzt werden, zum Beispiel in einem geschäftlichen Umfeld oder um einen Raum zu heizen. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf eine falsche, unsachgemäße oder fahrlässige Nutzung zurückzuführen sind.

- Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und von Personen, die aufgrund ihrer eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, nicht ohne Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts und Aufklärung über die damit verbundenen Risiken durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Das Kochgerät ist kein Kinderspielzeug. Reinigungs- und Wartungsvorgänge dürfen von Kindern nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person durchgeführt werden.

- Versuchen Sie nicht, den Herd am Ofengriff anzuheben oder zu verschieben.
 - Dieses Kochgerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss entsprechend den geltenden Installationsregeln aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gebührt den Belüftungsanforderungen.
 - Wenn der Gasbrenner nach 15 Sekunden nicht brennt, schließen Sie den Schalter des betreffenden Brenners, öffnen die Küchentür und warten mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen ihn einzuschalten.
 - Diese Anweisungen gelten nur, wenn sich das Landessymbol auf Ihrem Kochgerät befindet. Falls sich das Landessymbol nicht auf Ihrem Kochgerät befindet, müssen Sie auf die technischen Anweisungen Bezug nehmen, welche die nötigen Informationen zu besonderen Nutzungsbedingungen liefern.
- WARNUNG:** Der Herd und dessen zugängliche Teile können während der Nutzung sehr heiß werden. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen auf Abstand gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

**ACHTUNG**

Während dem Gebrauch werden alle zugänglichen Bestandteile Ihres Herdes heiß und behalten für eine gewisse Zeit ihre hohe Temperatur bei, auch nach dem Ausschalten des Geräts. Berühren Sie die heißen Flächen nicht (einschließlich Schalter und Backofen-Griff) und hindern Sie Kinder unter 8 Jahren daran, dem Kochgerät zu nahe zu kommen. Wir empfehlen Ihnen, die direkt der Hitze ausgesetzten Teile abkühlen zu lassen, bevor Sie diese berühren.

Lassen Sie Ihren Herd nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, wenn Sie Öl bzw. flüssige oder feste Fette erhitzen.

Bei sehr hohen Temperaturen können sich diese Substanzen entzünden und einen Brand verursachen. **VERSUCHEN SIE NIEMALS**, Flammen aus einem Ölfeuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie Ihren Herd aus und decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie einen Dampfabzug haben, schalten Sie diesen nie unbeaufsichtigt ein, wenn Sie Öl erhitzen. Lassen Sie keine entflammaren Substanzen in der Nähe Ihres Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf die Kochplatte.

**ACHTUNG**

Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder und verstauen Sie keine Behälter unter Druck wie Sprays oder entzündbare Materialien (Gegenstände aus Papier, Kunststoff oder Stoff) in der Schublade unter dem Ofen oder der Kochfläche. Diese Anweisung gilt auch für Kunststoff-Kochutensilien (und Griffe von Utensilien).

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Wenn Ihr Herd mit einer Glas-Kochfläche (Glaskeramik oder Induktion) ausgestattet ist und die Fläche Risse aufweist, stellen Sie die Schalter auf „0“, um sich vor einem eventuellen Stromschlag zu schützen. Dasselbe gilt, wenn Risse auf den elektrischen Kochfeldern auftreten. Unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr, um sich vor einem Stromschlag zu schützen.

- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Kochplatte ab, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Nutzung mit Hilfe der Schalter aus; verlassen Sie sich nicht auf die Topfsensoren.
- Bevor Sie die Abdeckung des Geräts öffnen, entfernen Sie sämtliche Reste von Übergelaufenem. Sollte Ihr Kochgerät über eine Abdeckungsverfügen, so muss diese angehoben werden,

bevor die Kochplatten in Betrieb genommen werden. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgerät abgekühlt ist, bevor Sie die Abdeckung wieder schließen. Glasdeckel können brechen, wenn sie heiß werden. Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie den die Abdeckung.

- Das Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt. Ihr Herd darf nicht an einem Verlängerungskabel, einem externen Timer, einem Inverter, einem gesonderten Fernbedienungssystem oder jeglichem anderen Gerät angeschlossen werden, das Ihr Gerät automatisch unter Spannung setzt.

- Um zu verhindern, dass Ihr Herd kippt, müssen Sie ihn mit Befestigungen stabilisieren. Wenn ihr Herd

auf einem Sockel aufgestellt wird, treffen Sie die nötigen Vorsichtsmaßnahmen, damit er nicht kippen kann.

WARNUNG: Diese Stabilisierungsvorrichtung muss montiert werden, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern (siehe Erklärungen in der Gebrauchsanleitung).

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren. Während des Betriebs die Heizelemente des Ofens (Widerstände) nicht berühren; es besteht Verbrennungsgefahr.

- Vergewissern Sie sich, dass Topfgriffe immer nach innen gedreht werden, damit die Töpfe nicht herunterfallen können. Topfgriffe können heiß werden. Kinder fernhalten.

- Geben Sie Acht auf die Griffe an der Backofentür und die Schalter der Kochplatten, die sich beim Betrieb des Geräts erhitzen und noch eine gewisse Zeit nach der Benutzung heiß bleiben können.
 - Keine scheuernden Reiniger, ätzende Reinigungspasten, scheuernde Schwämme oder Metallkratzer zur Reinigung der Bestandteile Ihres Herds (Glas, Emaille, Edelstahl, Kunststoff und Lack) verwenden, da dadurch Kratzer auf den Oberflächen entstehen, welche die Glasflächen zum Bersten bringen oder die übrigen Bestandteile Ihres Kochherds beschädigen könnten. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallkratzer zum Reinigen der Glastür des Backofens, da diese die Oberfläche verkratzen und so zum Springen des Glases führen können.
 - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochgerät zu reinigen.
 - Es wurden alle denkbaren Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Um zu verhindern, dass die Glaselemente brechen, schützen Sie diese bei der Reinigung vor Kratzern. Sie sollten auch nicht auf die Glasflächen schlagen oder Zubehör darauf fallen lassen und auch nicht auf die Glasflächen steigen (falls Sie oberhalb Ihres Kochgeräts Arbeiten zu verrichten haben).
- WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt haben, bevor Sie die Glühlampe wechseln, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- WARNUNG:** Die zugänglichen Bestandteile können beim Betrieb heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Während der Pyrolyse-Reinigung die Gitter, Ablagen und sämtliches Zubehör aus dem Backofen entfernen, bevor Sie den Pyrolyse-Vorgang starten. Größere Spritzer müssen ebenfalls vor dem Pyrolyse-Zyklus entfernt werden.
 - Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler. (Option Gargutsensor, falls Ihr Gerät damit ausgerüstet ist).
 - Üben Sie bei der Montage Ihres Herds keinerlei Druck auf das Stromkabel aus (falls vorhanden). Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Kabel nicht hinter Ihrem Herd eingeklemmt wird. Ein beschädigtes Stromkabel muss durch ein Kabel mit denselben Eigenschaften wie das Originalkabel ersetzt werden. Dies muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft vorgenommen werden, um jede Gefahr zu verhindern.
 - Keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür oder die geöffnete Schublade unter dem Ofen legen. Kinder nicht auf die Tür steigen oder auf dieser sitzen lassen. Dadurch könnte Ihr Herd das Gleichgewicht verlieren oder es könnten bestimmte Teile brechen (deshalb ist es auch nötig, die Kippsicherungs-Befestigungen zu montieren).
 - Wenn Sie elektrische Geräte in der unmittelbaren Umgebung Ihres Herdes verwenden, achten Sie darauf, dass das Stromkabel dieser Geräte nicht mit der heißen Oberfläche Ihres Herdes in Berührung kommt.

Installationshinweise

- Verwenden Sie Ihr Gerät erst nach Fertigstellung der Installation. Sie sie sofort (entsorgen Sie diese in den gesonderten Recycling-Containern).
- Ihr Herd muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Bei Schäden wegen unsachgemäßer Platzierung oder Installation Ihres Herdes durch eine nicht qualifizierte Person lehnt der Hersteller jede Haftung ab.
- Nach dem Auspacken überprüfen Sie Ihren Herd sorgfältig auf Transportschäden. Im Falle einer Beschädigung verwenden Sie es nicht und wenden sich umgehend an Ihren Händler. Verpackungsmaterialien (Styropor, Nylon, Klammern, usw.) können eine Gefahr für Kinder darstellen; sammeln Sie diese ein und entfernen
- Schützen Sie Ihr Kochgerät vor Witterungseinflüssen. Setzen Sie es weder Sonne, Regen, Schnee noch Staub usw. aus.
- Die Materialien, die das Gerät umgeben (Möbel) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C standhalten können.
- Die Bedingungen zum Gasanschluss Ihres Herdes sind auf einem Aufkleber auf der Rückseite des Geräts angegeben (nur für Gas- und Kombi-Kochgeräte).
- Falls Sie für Ihren Herd Propangasflaschen verwenden, muss die Gasflasche zwingend außerhalb des Hauses stehen (nur für Gas-Kochgeräte).

Wir empfehlen, in Nähe Ihres Kochgeräts Ihrer Wohnung einen Rauchmelder anzubringen aufzubewahren. und eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher in der

Gebrauchshinweise

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens Ihres Herds verströmt dieser den typischen Geruch der Dämmstoffe und Heizelemente. Aus diesem Grund lassen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch für ungefähr 45 Minuten auf der höchsten Temperatur leer laufen. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Raum, in dem Ihr Herd aufgestellt ist, ausreichend belüftet wird.
- Bei der Nutzung des Backofens werden die Flächen innen und außen am Gerät heiß. Treten Sie etwas zurück, wenn Sie die Backofentür öffnen, damit Sie sich nicht mit dem heißen Dampf verbrennen, der beim Öffnen austritt: Sie könnten sich stark verbrennen.
- Stellen Sie keine entzündbaren oder brennbaren Materialien in der Nähe Ihres Herds auf, wenn dieser in Betrieb ist.
- Verwenden Sie systematisch Küchenhandschuhe, um Kochgeschirr in den Ofen zu stellen oder aus diesem zu entfernen.
- Lassen Sie Ihren Herd nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, wenn Sie Öl oder andere flüssige oder feste Fette erhitzen. Diese können

Feuer fangen und einen Brand verursachen, wenn sie sehr hohe Temperaturen erreichen. VERSUCHEN SIE NIEMALS, Flammen aus einem Ölfeuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie Ihren Herd aus und decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie eine Dunstabzugshaube haben, schalten Sie diese niemals unbeaufsichtigt ein, wenn Sie Öl erhitzen. Lassen Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe Ihres Kochgeräts, wenn es in Betrieb ist.

- Stellen Sie Kochgeschirr immer in der Mitte des Kochfelds auf und drehen Sie die Griffe so, dass sie nicht stören und für Kinder unerreichbar sind.

- Verwenden Sie die Kochfelder nicht, wenn kein Topf oder ein leerer Topf darauf steht.

- Verwenden Sie nur Gefäße mit flachem Boden auf elektrischen Kochfeldern.

- Kein Brot auf Glaskeramik und Induktionsfeldern schneiden. Glaskeramikflächen sind keine Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, auf diesen Flächen keine Gefäße abzustellen, die das Glas beschädigen könnten. Scharfkantige Gefäße können die Glasoberfläche verkratzen und beschädigen. Wischen Sie die Böden der Kochtöpfe immer mit einem Tuch ab, bevor Sie diese auf die Glasoberfläche stellen. So entfernen Sie Mikropartikel unter dem Gefäß, die Kratzer im Glas verursachen könnten.

- Verwenden Sie nur Gefäße mit flachem Boden auf den Glaskeramikflächen.

- Verwenden Sie nur spezielle Gefäße für Induktionsherde

mit flachem Boden auf den Induktions-Kochfeldern (Kennzeichnung durch den Hersteller auf dem Boden des Gefäßes).

- Es kann sein, dass Sie ein leises Geräusch hören, wenn Sie ein Kochfeld einschalten.

- Benutzer mit Herzschrittmacher müssen mindestens 30 cm Abstand von Induktionsfeldern halten, wenn diese eingeschaltet sind.

- Wenn Sie Ihren Herd für längere Zeit nicht verwenden, empfehlen wir Ihnen, ihn vom Stromnetz zu trennen. Bei Gas-Kochgeräten müssen Sie auch darauf achten, den Gashahn zu schließen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Wenn Sie Ihre elektrischen Kochfelder für längere Zeit nicht verwenden, reiben Sie sie mit etwas Öl ein,

damit sie nicht rosten (Gusseisenfelder).

- Stellen Sie sicher, dass die Schalter Ihres Kochgeräts immer auf „0“ stehen, wenn Ihr Herd nicht benutzt wird. Entfernen Sie eventuell übergelaufene Speisen von der Abdeckung Ihres Geräts, bevor Sie sie öffnen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld abkühlen zu lassen, bevor man die Abdeckung schließt. Platzieren Sie die Backofengitter richtig in den dazu vorgesehenen Schienen; andernfalls können sie sich neigen, wenn Sie daran ziehen, und die im Kochgeschirr befindliche heiße Flüssigkeit könnte auslaufen oder Sie verbrennen.

- Bestimmte Kochgeräte mit Elektro-Backofen verfügen über einen Tangentiallüfter. Dieser Ventilator läuft bei Betrieb des Ofens. Die Luft wird über Öffnungen

Deutsch zwischen der Ofentür und dem Bedienfeld ausgestoßen. Der Lüfter kann nachlaufen, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, um die Schalter abzukühlen: Dies ist kein Grund zur Beunruhigung.



ACHTUNG

Bei der Verwendung eines Gasherds entstehen Wärme, Feuchtigkeit, Gerüche und Gas-Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem er sich befindet. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, während der Herd in Betrieb ist, verstopfen Sie die Öffnungen nicht oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem (zum Beispiel eine mechanische Dunstabzugshaube). Bei elektrischen Kochgeräten entstehen beim Kochen ebenfalls Feuchtigkeit und Gerüche. Deshalb sollten Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung einrichten.

• Beim längeren Gebrauch Ihres Herdes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich werden, wie beispielsweise das Öffnen eines Fensters oder eine höhere Stufe der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.

• Falls Sie den Gasgrill verwenden (je nach Modell), muss unbedingt die Tür offen bleiben und das Schutzblech (für die Blende und die Schalter) angebracht werden, das mit Ihrem Kochgerät geliefert wurde. Verwenden Sie den Gasgrill niemals bei geschlossener Backofentür (für Herde mit Gasgrill).

• Bei Herden mit elektrischem Ofen muss die Ofentür geschlossen sein, wenn Sie den elektrischen Grill (je nach Modell) verwenden.



ACHTUNG

Glasdeckel können unter Hitzeeinwirkung bersten. Bevor Sie die Abdeckung wieder schließen,



alle Brenner bzw.

Kochfelder ausschalten und die Herdoberfläche abkühlen lassen.

• Keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür oder die geöffnete Schublade unter dem Ofen legen. Kinder nicht auf die Tür steigen oder auf dieser sitzen lassen. Dies könnte Ihren Herd zum Kippen bringen und zum Brechen des Deckels führen; daher müssen Sie Kippschutz-Befestigungen installieren.

• Verstauen Sie keine schweren oder entzündbaren

Gegenstände (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Kleidung usw.) in der Schublade unter dem Ofen. Diese Anweisung gilt auch für Kunststoff-Kochutensilien (und Griffe von Utensilien).

- Trocknen Sie keine Handtücher, Schwämme oder Kleidungsstücke in oder auf Ihrem Herd oder am Griff des Backofens.

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie Ihren Herd vor jeder Reinigung und Wartung aus, indem Sie ihn vom Stromnetz trennen oder den Hauptschalter ausschalten. Ziehen Sie niemals die Schaltknöpfe ab, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger, um die Teile Ihres Kochgeräts zu reinigen. Um die Wirksamkeit und Sicherheit Ihres Geräts zu

garantieren, empfehlen wir, immer Original-Ersatzteile zu verwenden und sich bei Bedarf an unsere Vertreter zu wenden.



ACHTUNG

Vermeiden Sie den Kontakt der flexiblen Schläuche und des Gaszylinders mit den Wänden.

Installation und Vorbereitung der Installation

Dieser moderne, funktionelle und praktische Herd wurde aus den besten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird allen Ihren Bedürfnissen in jeder Hinsicht gerecht. Bitte lesen Sie diese Anleitung, um in Zukunft Probleme zu vermeiden und mit den Ergebnissen zufrieden zu sein. Nachfolgend finden Sie Anweisungen, die Sie zur ordnungsgemäßen Installation und Wartung befolgen sollten. Sie müssen vor allem von dem Techniker gelesen werden, der das Gerät installiert.



ACHTUNG

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Installationsanweisungen des Herstellers, des örtlichen Bauordnungsrechts, den Vorschriften der Gasbehörde sowie den Hinweisen zu den elektrischen Anschlüssen installiert werden.

Installationsumgebung des Geräts

- Ihr Gerät muss an einem Ort aufgestellt und verwendet werden, wo immer eine Lüftungsmöglichkeit besteht.
- Beim Betrieb dieses Gerätes muss eine natürliche Belüftung vorhanden sein, damit Gas in dieser Umgebung verwendet werden darf.
- Der Luftstrom muss in die freien Lüftungsöffnungen an den nach außen hin offenen Seitenwänden eintreten.

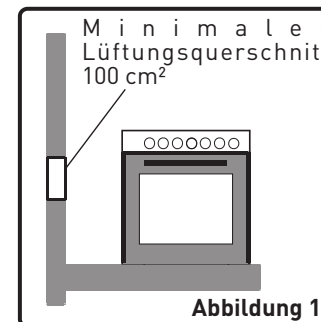


Abbildung 1

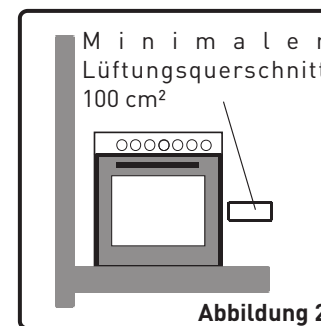
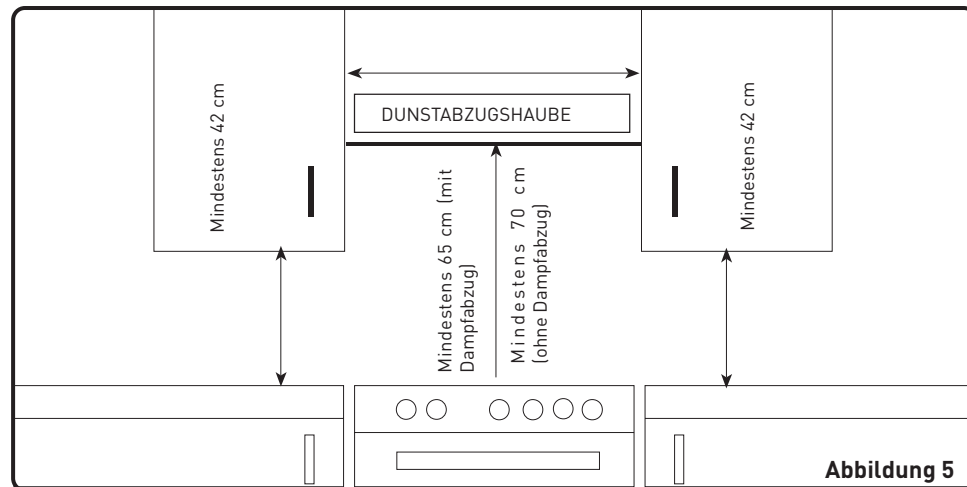
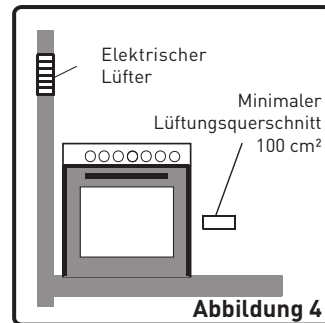
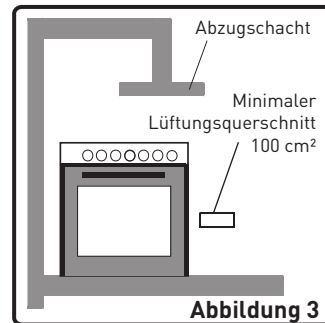


Abbildung 2

Diese Lüftungsöffnungen müssen einen Querschnitt von mindestens 100 cm² haben, was den Luftdurchlass ermöglicht (eine oder mehrere Öffnungen können offen sein). Diese Öffnung(en) müssen frei und dürfen nicht blockiert sein. Vorzugsweise sollten sie sich im hinteren Raumbereich und gegenüber der Raumseite befinden, an der die Dämpfe der abgeleiteten Abgase entweichen. Wenn es aufgrund des Gerätestandortes unmöglich ist, diese Lüftungen zu öffnen, kann die benötigte Luft auch über einen angrenzenden Raum erhalten werden, wenn dieser Raum kein Schlafzimmer oder gefährlicher Raum ist. In diesem Fall muss der „Nachbarraum“ ebenfalls in der erforderlichen Weise gelüftet werden können.

Ableitung der verbrannten Gase

Gasherde geben ihre Abgase direkt nach außen ab, oder sie werden über eine Dunstabzugshaube mit Verbindung zum Rauchabzug nach außen geleitet. Wenn die Installation einer Dunstabzugshaube nicht möglich ist, installieren Sie am Fenster oder an einer nach außen hin offenen Wand einen elektrischen Lüfter. Der elektrische Lüfter muss in der Küche sein eigenes Luftvolumen 4 bis 5 mal pro Stunde wechseln können.



Das Gerät aufstellen

Bei der Aufstellung des Gerätes sind einige Faktoren zu beachten.

Seien Sie bei der Installation des Gerätes sehr achtsam. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Probleme und/ oder Gefahrensituationen zu vermeiden.

- Der Herd kann neben einem Schrank stehen, wenn dieser nicht höher als das Kochfeld des Herdes ist.
- Stellen Sie ihn nicht neben einen Kühlschrank oder in die Nähe entflammbarer Materialien (wie Vorhänge, wasserabweisende Tücher usw.), die schnell Feuer fangen könnten.
- Der Schrank neben dem Herd muss aus einem bis 100°C hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn der Küchenschrank höher als das Kochfeld ist, müssen Sie einen Mindestabstand von mindestens 10 cm zwischen ihren Seitenwänden lassen.
- Ein Abstand von etwa 2 cm muss rund um das Gerät vorgesehen werden, damit Luft zirkulieren kann.

Die Mindestabstände zwischen dem Herdoberteil, den Schränken und den Dunstabzugshauben mit Lüfter werden in der Abbildung 5 dargestellt. Die Dunstabzugshaube muss folglich auf einer Höhe von mindestens 65 cm über dem Herd befestigt sein. Ohne Dunstabzugshaube darf die Höhe nicht unter 70 cm sein.

Gasanschluss

Anschluss der Gasversorgung und Prüfung auf Dichtigkeit

Der Gasanschluss ist entsprechend den lokal und international geltenden Normen und Vorschriften vorzunehmen. Überprüfen Sie zuerst, auf welche Gasart der Herd eingestellt ist.

Informationen zu den Gasarten und den Düsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Überprüfen Sie, ob der Druck des Gases, das Sie verwenden, mit den Werten in der Tabelle mit den

technischen Daten übereinstimmt, um eine optimale Leistung und minimalen Gasverbrauch zu gewährleisten. Wenn der benötigte Gasdruck anders als der örtliche Gasdruck ist, kann es nötig sein, einen Druckregler an der Gaszufuhr einzubauen. Wir empfehlen, sich zur Durchführung dieser Maßnahmen und Einstellungen an den Kundendienst zu wenden.

Bei der Montage des flexiblen Schlauchs zu beachten

Wenn der Gasanschluss über einen flexiblen Schlauch erfolgte, der mit der Gaszufuhr des Gerätes verbunden ist, muss dieser auch mit einer Schlauchschelle befestigt werden. Schließen Sie Ihr Gerät mit einem kurzen und strapazierfähigen Schlauch an die Gasversorgung an. Die zulässige Maximallänge beträgt 1 m. Der Schlauch, durch den Gas zum Gerät gelangt, muss sicherheitshalber einmal jährlich gewechselt werden.

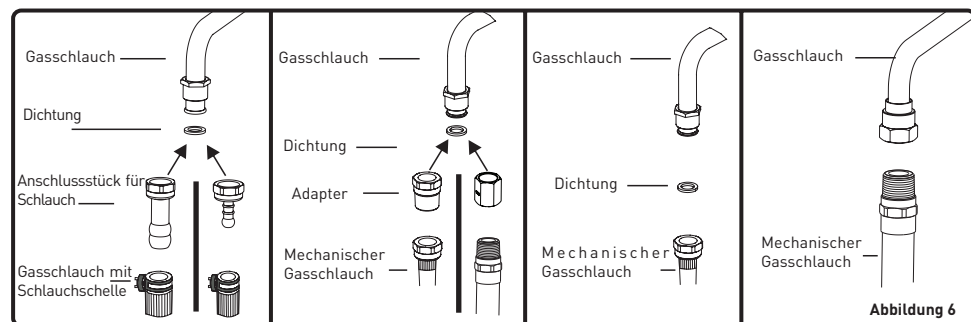
Der Schlauch darf sich nicht in der Nähe von Zonen, bei denen die Temperatur auf über 900°C ansteigen könnte, befinden. Der Schlauch darf nicht verdreht oder geknickt werden. Er muss von Winkeln oder beweglichen Gegenständen ferngehalten werden und darf keine Mängel aufweisen. Prüfen Sie ihn vor dem Einbau auf eventuelle Herstellungsfehler.

Überprüfen Sie nach Aufdrehen des Gases alle Schläuche und Anschlussstellen mit Wasser oder Seifenwasser auf Lecks. Es dürfen sich keine Blasen bilden. Sollten Blasen auftreten, die Anschlussdichtung überprüfen und den Test erneut durchführen. Verwenden Sie keine offene Flamme zur Suche nach Gaslecks. Metallische Gasanschlussteile dürfen auf keinen Fall rostig sein. Kontrollieren Sie außerdem das Verfallsdatum der verwendeten Teile.

Bei der Montage der festen Anschlussleitung zu beachten

Bei der Montage einer festen Anschlussleitung (Gasanschluss z.B. mit Hilfe einer Mutter) werden je nach Land verschiedene Verfahren angewendet. Die gebräuchlichsten Teile wurden bereits mit Ihrem Gerät geliefert. Alle anderen Teile können als Ersatzteile geliefert werden.

Stellen Sie beim Anschließen sicher, dass die Mutter an der Gasversorgungsleitung während der Drehung fest bleibt. Für einen sicheren Anschluss verwenden Sie bitte Schlüssel in geeigneter Größe. Da die verschiedenen Teile unterschiedliche Oberflächen aufweisen, verwenden Sie bitte immer die gelieferten Dichtungen.



Es wird empfohlen, sich an den zugelassenen Kundendienst zu wenden, um den Gasanschluss in geeigneter Weise und entsprechend den geltenden Sicherheitsnormen vorzunehmen.



ACHTUNG

Kein Feuerzeug oder Streichholz verwenden, um Gaslecks zu prüfen.

Die verwendeten Dichtungen müssen ebenfalls für einen solchen Gasanschluss zugelassen sein. Vermeiden Sie die Verwendung von Sanitär-dichtungen für den Gasanschluss.

Vergessen Sie nicht, dass der Anschluss dieses Gerätes an die Gasart des Landes angepasst wurde, in dem es hergestellt wurde. Auf der hinteren Geräteabdeckung finden Sie das häufigste Zielland. Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land nutzen möchten, kann einer der Anschlüsse aus der untenstehenden Abbildung erforderlich sein. Bitte erkundigen Sie sich in diesem Fall bei den örtlichen Behörden.

Manche Länder werden unter Umständen mit einer anderen Gasart als Erdgas/Flüssiggas versorgt. Entfernen Sie in diesem Fall die vorhandenen Anschlussteile und Muttern (wenn vorhanden) und schließen Sie die neue dementsprechende Gasversorgung an. In jedem Fall müssen alle zum Gasanschluss verwendeten Teile von den lokalen und/ oder internationalen Behörden zugelassen sein. Für alle Gasanschlüsse lesen Sie bitte den obigen Abschnitt „Anschluss der Gasversorgung und Überprüfen der Dichtigkeit“.

Gasumstellung



ACHTUNG

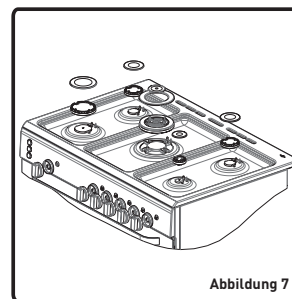
Die folgenden Vorgänge müssen von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Ihr Gerät wurde für den Betrieb mit Flüssiggas und Erdgas entwickelt. Die Brenner können diesen unterschiedlichen Gasarten angepasst werden, indem man die entsprechenden Düsen austauscht und die Mindest-Flammenlänge an jedem Brenner einstellt. Dazu müssen die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden:

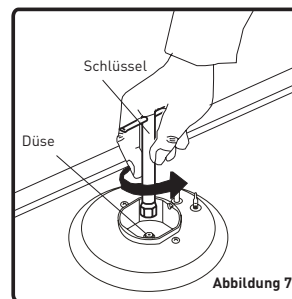
Den Gaszufuhr-Schlauch austauschen:

Brenner des Kochfelds

- Schließen Sie die Haupt-Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Entfernen Sie den Brennerdeckel und den Adapter (Abbildung 7).



- Die Düsen heraus-schrauben. Dazu einen 7 mm Schraubenschlüssel verwenden (Abb. 8).



- Tauschen Sie die Düse gegen eine Düse aus dem Umrüstsatz ein, die einen für die verwendete Gasart geeigneten Durchmesser hat, entsprechend dem Informationsdiagramm (ebenfalls geliefert).

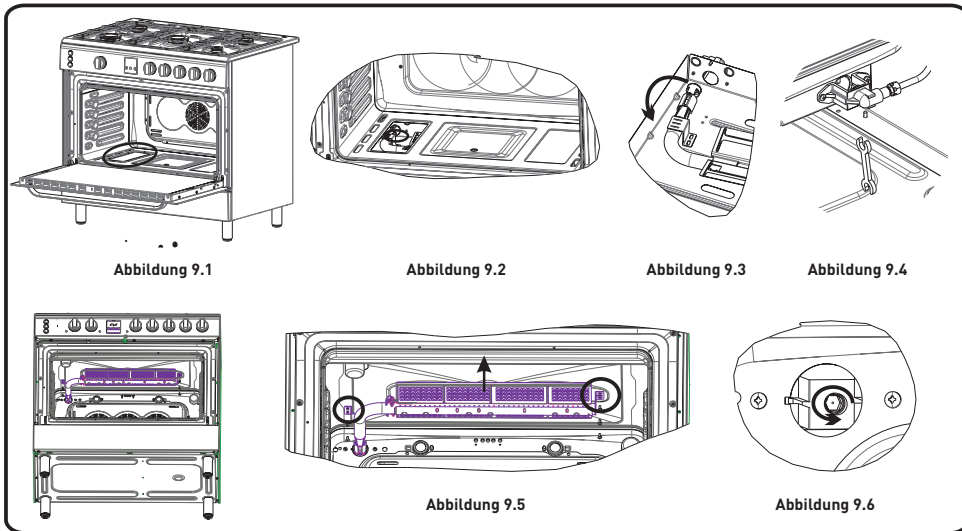
Backofen-/ Grill-Düsen

Um die Backofendüse auszutauschen, öffnen Sie die Backofentür. Nehmen Sie den Brennerdeckel ab, indem Sie die Schrauben lösen (Abb. 9.1). Lösen Sie die Schrauben, die den Brenner an der Seite des Innengehäuses halten (Abb. 9.2) und drehen Sie den Brenner achtsam in Ihre Richtung (Abb. 9.3). Entfernen Sie die Platte des Backofenbodens, Sie sehen die Backofendüse. Nun kann sie an der Rückseite mit einem Schlüssel (M6) ausgetauscht werden (Abb. 9.4).

Um die Grilldüse auszutauschen, öffnen Sie die Backofentür und lösen Sie die Schrauben, welche die Oberseite des Grillbrenners im Innengehäuse halten (Abb. 9.5). Schieben Sie den Grillbrenner sorgfältig in Ihre Richtung. Die Grilldüse ist an der Seite zu sehen, wo der Brenner entnommen wurde (Abb. 9.6).

Entfernen Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm-Schlüssels und tauschen Sie die Düse durch eine andere, in den Ersatzteilen vorrätige Düse aus. Ihr Durchmesser muss der verwendeten Gasart entsprechen (siehe Informationsdiagramm – ebenfalls mitgeliefert).

Wenn die Umstellung erfolgt ist, muss nach eventuellen Gaslecks gesucht werden.

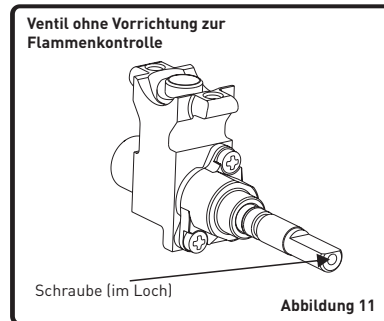
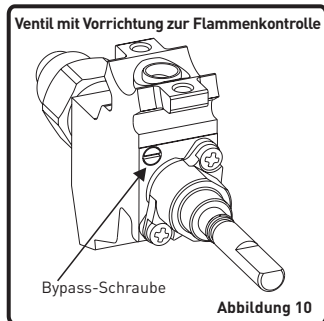


„Kleinstellung“ der Flamme

Sie können die Flammenhöhe mit einer Flachschrube am Gashahn auf Minimalhöhe einstellen. Bei Hähnen mit einem Flammenwächter befindet sich die Schraube an der Seite des Schaftes des Gashahns (Abb. 12). Bei Hähnen ohne Flammenwächter befindet sich die Schraube im Schaft des Hahnes (Abb. 13). Für eine einfachere Kleinstellung der Flammen wird empfohlen, die Bedienblende (sowie gegebenenfalls den Mikroschalter) während der Einstellung abzunehmen.

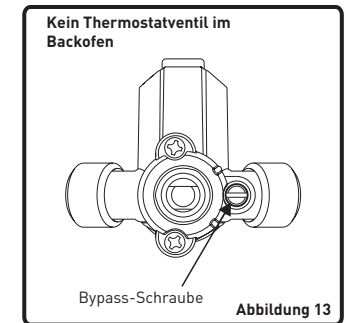
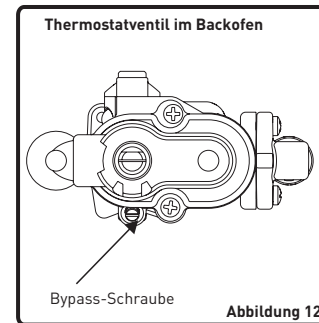
Um die Minimalposition zu ermitteln, die Brenner einzeln nacheinander einschalten und auf Minimalposition regeln.

Die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubenzieher um ca. 90° lockern oder anziehen. Wenn die Flamme eine Höhe von mindestens 4 mm erreicht, ist die Einstellung korrekt. Überprüfen Sie, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie von der Maximalstellung zur Minimalstellung übergehen. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand einen Luftzug in Richtung der Flamme um zu sehen, ob diese stabil ist.



Den Backofen-Brenner 5 Minuten lang in Minimalstellung brennen lassen. Die Backofentür 2 bis 3 Mal öffnen, um die Stabilität der Brennerflamme zu kontrollieren. Die Einstellung der Flamme in Minimalstellung ist für die Brenner des Grills nicht erforderlich.

Für eine gewisse Flammenposition muss die Bypass-Schraube während der Umstellung von Erd- auf Flüssiggas locker sein. Beim Wechsel von Erd- zu Flüssiggas muss diese Schraube so stark wie möglich angezogen werden. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und dass die Gaszufuhr geöffnet ist.

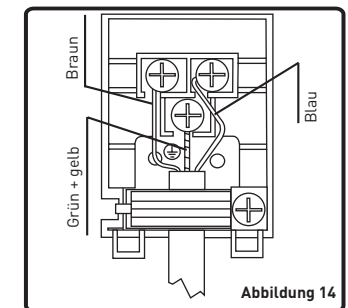


Elektrische Anschlüsse und Sicherheit (gegebenenfalls)

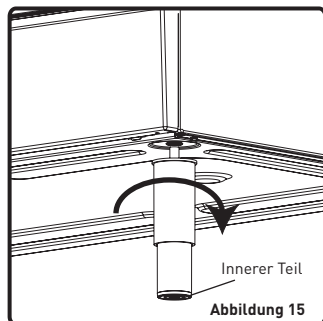
- Beachten Sie beim elektrischen Anschluss bitte die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
- Der Erdungsleiter muss an die Erdungsklemme angeschlossen sein.
- Sie müssen sich vergewissern, dass das verwendete Stromkabel an der Stromquelle ausreichend isoliert ist. Wenn es keine geeignete und den Vorschriften des Installationsortes entsprechende geerdete Steckdose gibt, wenden Sie sich umgehend an unseren zugelassen Kundendienst. Die geerdete Steckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Niemals eine Verlängerung verwenden.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den zugelassen Kundendienst, um es wechseln zu lassen.
- Fehlerhafte elektrische Anschlüsse können Ihr Gerät beschädigen und Ihre

Sicherheit gefährden, womit Ihre Garantie erlischt.

- Dieses Gerät wurde für eine Stromspannung von 230 V und 50 Hz entwickelt. Sollte die Stromspannung anders sein, wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Kundendienst.
- Das Anschlusskabel muss von den heißen Oberflächen des Geräts ferngehalten werden. Dadurch verursachte Schäden könnten sonst einen Kurzschluss auslösen.
- Der Hersteller lehnt die Verantwortung für alle Schäden und Verluste ab, die durch einen fehlerhaften Anschluss durch eine nicht zugelassene Person entstehen.



Einstellen der Füße



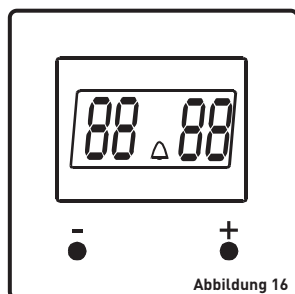
Dieses Gerät ist mit 4 höhenverstellbaren Füßen ausgestattet. Montieren Sie die Füße an den entsprechenden Stellen unten an der Trägerplatte, indem Sie sie im Uhrzeigersinn gemäß den Anweisungen der Abbildung 15 festdrehen. Wenn das Gerät an dem Standort aufgestellt wurde, an dem es verwendet wird, vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht.

Wenn es nicht waagrecht steht, können Sie die Füße gegebenenfalls einstellen, indem Sie deren inneren Teil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Sie können das Gerät dank seiner Füße um maximal 50 mm erhöhen. Wenn die Füße richtig eingestellt sind, sollten Sie das Gerät nicht schieben, sondern vorzugsweise heben.

Verwendung Ihres Ofens

Verwendung des digitalen Timers (wenn vorhanden)



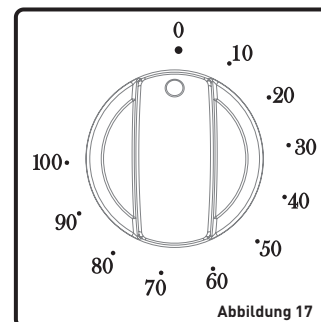
Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (+) und (-) des digitalen Timers. Die Anzeige beginnt zu blinken, und Sie können jetzt mit den Tasten (+) und (-) die Dauer einstellen. Wenn Sie nach der Einstellung der Dauer die Tasten (+) und (-) drücken, erscheint das Symbol (Δ), die gewünschte Dauer ist eingestellt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass sich der Ofen ausschaltet. Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Schalter und das Thermostat des Ofens auf „Aus“.

Einstellung des Tons

Der Timer zeigt die Tageszeit an; wenn die Taste (-) für 1 bis 2 Sekunden gedrückt bleibt, ertönt vom Timer ein Signalton. Bei jedem weiteren Drücken der Taste (-) ertönen drei verschiedene Signaltöne. Wenn Sie keine andere Taste drücken, speichert der Timer den letztgewählten Signalton.

Einstellung der Tonlautstärke des digitalen Timers

Der Timer zeigt die aktuelle Uhrzeit an; wenn die linke Taste (-) 1 bis 2 Sekunden gedrückt bleibt, ertönt ein Signalton. Bei jedem weiteren Drücken der Taste (-) ertönen die Töne des Timers in drei verschiedenen Lautstärken. Wenn Sie keine andere Taste drücken, speichert der Timer den letztgewählten Signalton.



Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe des Timerschalters ein, den Sie im Uhrzeigersinn drehen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass sich der Ofen ausschaltet. Zum Ausschalten des Ofens betätigen Sie seinen Schalter.

Zubehör

• Das Gerät wird mit diversem Zubehör geliefert. Sie können auch im Handel erhältliches Zubehör verwenden, was jedoch hitze- und feuerbeständig sein muss. Sie können außerdem auch spezielle Backbleche, Glasgefäße oder Kuchenformen verwenden, die für den Ofengebrauch geeignet sind. Beachten Sie bitte die Herstellerhinweise dieses Zubehörs.

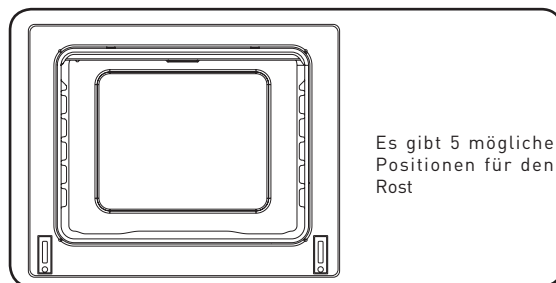
• Wenn Sie ein kleines Gefäß verwenden, stellen Sie dieses auf den verchromten Rost, damit es korrekt in der Mitte steht. Wenn die zu garenden Lebensmittel das Ofenblech nicht ganz abdecken, die Lebensmittel gerade aus dem Tiefkühler genommen wurden oder wenn das Blech zum Auffangen von Saft beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die hohen Gar- oder Grilltemperaturen verformen. Das Blech kehrt nach dem Abkühlen wieder zu seiner ursprünglichen Form zurück. Es handelt sich um eine normale physikalische Verformung durch Wärmeeinwirkung.

• Stellen Sie ein Glasgefäß oder einen Glasteller nicht direkt nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung. Stellen Sie solche Gefäße nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Vergewissern Sie sich, dass sie langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein weiches Tuch stellen. Andernfalls können die Glasteller oder -Gefäße bersten.

• Wenn Sie ein Grillgericht im Ofen zubereiten, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost mit dem dafür vorgesehenen Blech zu verwenden (wenn Ihr Ofen entsprechend ausgestattet ist). Wenn Sie den großen Rost verwenden, schieben Sie eine Auffangschale in eine der unteren Stufen, um das Öl aufzufangen. Füllen Sie weiterhin Wasser ein, um die Reinigung zu erleichtern.

• Verwenden Sie den Grillbrenner niemals ohne seine Schutzabdeckung. Wenn Ihr Ofen über einen Gasgrillbrenner verfügt und dessen Hitzeschutz fehlt bzw. beschädigt ist, fragen Sie bei Ihrem nächstgelegenen Kundendienst nach einer Ersatzabdeckung.

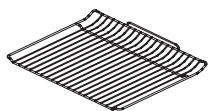
Backofeninnenraum



Ofenzubehör

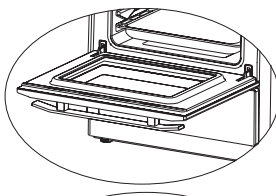
* Die Ofenfunktionen können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Rost

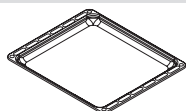


Der Rost wird zum Auflegen von Grillgut oder als Ablage für verschiedene Küchengeräte verwendet.

WARNUNG: legen Sie den Rost korrekt auf den entsprechenden Träger im Backofen und schieben Sie ihn ein.



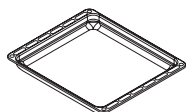
Flaches Backblech



Das flache Backblech wird für Gebäck verwendet, wie z.B. Kuchen usw.

Um den Rost richtig in den Backofen zu schieben, legen Sie ihn auf die Träger und schieben ihn ein.

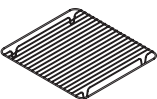
Tiefes Backblech



Das tiefe Backblech wird zum Garen von Ragouts verwendet.

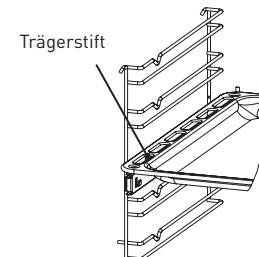
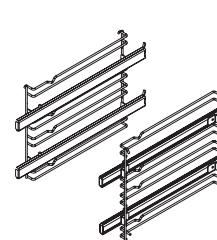
Um den Rost richtig in den Backofen zu schieben, legen Sie ihn auf die Träger und schieben ihn ein.

Rost für tiefe Bleche



Der Rost muss ordnungsgemäß auf die tiefen Bleche gelegt werden. Wir empfehlen dieses Zubehör zum Grillen von Steaks, Frikadellen usw...

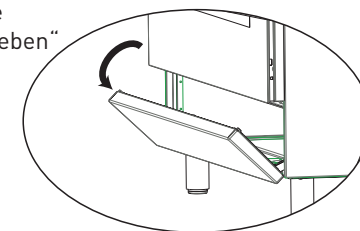
Teleskopschienen



Um das Blech ordnungsgemäß auf den Teleskopschienen zu platzieren, legen Sie es gemäß der Abbildung auf die Träger-Stifte.

Schubladen

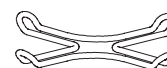
Schublade mit Klappe zum „ziehen und schieben“



Brenner des Kochfelds

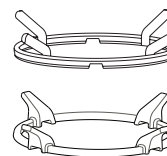
Die Ofenfunktionen können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Kaffee-Adapter



Setzen Sie bei der Verwendung von kleinen Kochgefäßen den Kaffee-Adapter auf den Topfträger des kleinen Brenners, um ein Kippen der Gefäße zu vermeiden.

Wok-Adapter

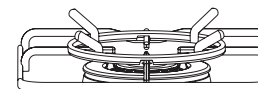


Der Wok-Adapter muss auf den Topfträger des Wok-Brenners gelegt werden.

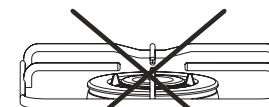
WARNUNG: Die Verwendung von Wok-Pfannen ohne Wok-Adapter kann eine Funktionsstörung des Brenners verursachen.

Achten Sie darauf, den Wok-Adapter nicht mit Töpfen mit flachem Boden zu verwenden.

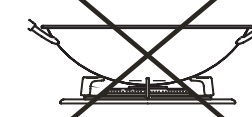
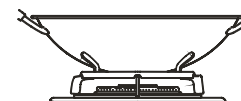
Verwenden Sie umgekehrt keine Töpfe mit gewölbtem Boden ohne den Wok-Adapter.



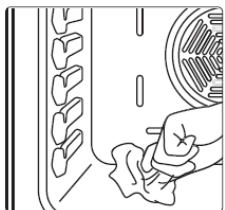
RICHTIG



FALSCH



Reinigung und Instandhaltung



Reinigung

Achten Sie darauf, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind und das Gerät abgekühlt ist, ehe Sie den Herd reinigen.

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsprodukte vom Hersteller empfohlen und zugelassen sind, bevor Sie diese verwenden.

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine Scheuermilch, keinen Scheuersand, keine Metallschwämme oder harte Werkzeuge. Wenn Flüssigkeiten um Ihren Ofen herum überlaufen, können die Emaille-Teile beschädigt werden. Reinigen Sie ausgelaufene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Backofens

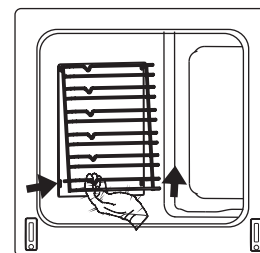
Der emaillierte Backofeninnenraum reinigt sich leichter, wenn er noch warm ist. Nach jedem Gebrauch wischen Sie den Ofen mit einem weichen, in Seifenwasser getränkten Tuch aus. Wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Flächen ab. Die Verwendung eines flüssigen Reinigungsmittels kann ab und zu notwendig sein, um eine gründliche Reinigung vorzunehmen. Verwenden Sie keine Trocken- und Pulverreiniger sowie Dampfreiniger.

Katalytische Reinigung (wenn vorhanden)

Die katalytische Reinigung basiert auf einer Beschichtung im Backofeninnenraum. Die katalytische Garraumauskleidung baut

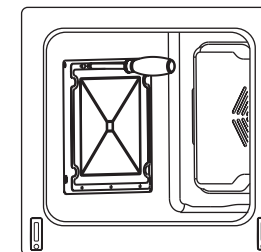
kleinere Fettrückstände beim Garen im Backofen bei hohen Temperaturen ab. Wenn nach dem Garen Fettrückstände verbleiben, kann man diese durch ein einstündiges Erhitzen des Backofens auf 250°C entfernen. Dieses Verfahren hat jedoch Grenzen. Es wird nicht der gesamte Innenraum gereinigt. Die Reinigung hängt davon ab, wo sich die katalytische Garraumauskleidung befindet. Das emaillierte Unterteil und die Glastür müssen mit Haushaltsreinigern gereinigt werden.

Den Backblechträger herausnehmen



Um den Träger herauszunehmen, schieben Sie ihn wie auf der Abbildung dargestellt. Nachdem Sie ihn aus den Halterungen genommen haben (1), heben Sie ihn an (2).

Die katalytische Garraumauskleidung herausnehmen

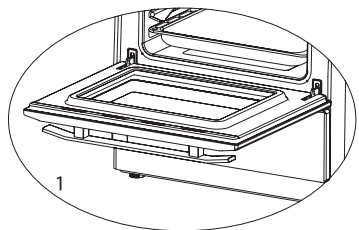


Zur Entnahme der katalytischen Garraumauskleidung entfernen Sie deren Schrauben.

Reinigung der Glasabdeckung (wenn vorhanden)

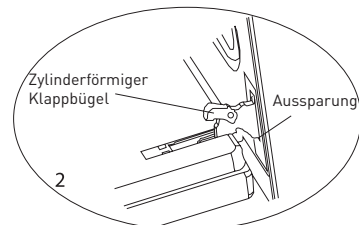
Zur Reinigung der Glasabdeckung verwenden Sie bitte einen geeigneten Glasreiniger. Wischen Sie feucht nach und trocknen Sie die Scheibe mit einem trockenen Tuch.

Zur Demontage der Backofentür



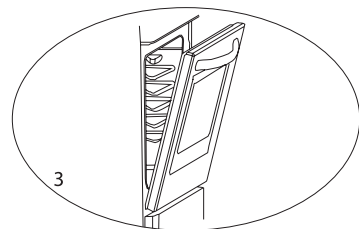
Zur Demontage der Backofentür:

- Ofentür öffnen (1).
- Öffnen Sie die zylinderförmigen Klappbügel (mit einer Bypass-Schraube, Zangen, usw.) vollständig (2).
- Tür schließen, bis sie fast ganz geschlossen ist, wie in der Abbildung ersichtlich, und die Tür durch Ziehen in Ihre Richtung aushängen.



HINWEIS: um die Tür wieder einzubauen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

⚠ Vergewissern Sie sich, dass die Aussparungen der Scharnier-Mechanismen so positioniert sind, wie es auf der zweiten Abbildung zu sehen ist.



Reinigung der Gasbrenner und der Bleche

- Nehmen Sie die Topfträger, die Brennerköpfe und die Brennerunterteile ab.
- Reinigen Sie die Rückwand mit Seifenwasser und einem Tuch.
- Mit Wasser nachwischen. Gut abtrocknen. Trocknen Sie alles sofort mit einem Papiertuch ab.
- Vergewissern Sie sich nach

der Reinigung, dass alle Teile richtig wieder eingesetzt wurden.

- Die Teile des Kochfelds bitte nicht mit einem Metallschwamm reinigen. Dieser würde ihre Oberfläche zerkratzen.
- Auf den Oberseiten des Topfträgers können bei längerer Verwendung Kratzer auftreten. Diese Teile werden nicht rostig, und es

handelt sich hierbei nicht um einen Herstellungsfehler.

- Achten Sie bei der Reinigung des Kochfelds darauf, dass kein Wasser ins Innere der Brenner fließt, damit sich die Düsen nicht verstopfen.

Brennerköpfe

Reinigen Sie die emaillierten Topfträger, die emaillierten Deckel und die Brennerköpfe regelmäßig mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gut ab und trocknen Sie sie. Nach dem sorgfältigen Abtrocknen bringen Sie sie wieder ordnungsgemäß an.

Oberfläche des Kochfeldes Emaile-Teile:

Reinigen Sie diese regelmäßig mit lauwarmem Seifenwasser, dann trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. So bleiben sie immer wie neu. Waschen

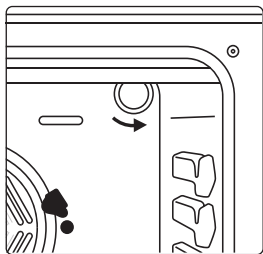
Sie sie nicht ab, solange sie noch warm sind, und verwenden Sie keine Pulver oder scheuernden Reiniger. Lassen Sie die emaillierten Teile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft in Berührung kommen.

Edelstahl

Die Edelstahlteile müssen regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Verwenden Sie keine Pulver oder scheuernde Reinigungsmittel. Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft in Berührung kommen.

Wartung

Wechseln der Glühlampe des Backofens (wenn vorhanden)



Trennen Sie den Backofen zuerst vom Stromnetz und achten Sie darauf, dass er abkühlt. Entfernen Sie die Glühlampe, nachdem Sie die Glasabdeckung entfernt haben.

Setzen Sie anstelle der alten Glühlampe eine neue, bis 300°C hitzebeständige, Glühlampe ein (230 V, 25 W, E14). Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Ihr Herd ist nun gebrauchsbereit.

Die Glühlampe ist für KochgeräteimHausgebrauch bestimmt. Folglich ist sie nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Weitere Kontrollen

Prüfen Sie von Zeit zu Zeit den Gasanschlussschlauch. Bei der kleinsten Auffälligkeit informieren Sie bitte den technischen Kundendienst, um ihn wechseln zu lassen. Wir empfehlen Ihnen, alle Gasanschlussteile einmal jährlich zu wechseln. Bei Auffälligkeiten an den Bedienknäbeln des Herdes wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Kundendienst.

Reparatur und Transport

Fehlersuche, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

- Vielleicht ist der Ofen vom Stromnetz getrennt, oder es ist Stromausfall.

Der Backofen heizt nicht:

- Die Temperatur kann über das Backofenthermostat eingestellt sein.

Die Innenbeleuchtung des Ofens schaltet sich nicht ein:

- Überprüfen Sie die Stromspannung. Überprüfen Sie den Zustand der Lampe. Wechseln Sie die Glühlampe bei Bedarf anhand der Anweisungen in der Anleitung aus.

Garen (wenn der untere bzw. obere Bereich nicht gleichmäßig gart):

- Kontrollieren Sie die richtige Positionierung der Bleche, die Garzeit und die Temperatur anhand der Anleitung.

Die Brenner des Kochfelds funktionieren nicht ordnungsgemäß:

- Kontrollieren Sie die korrekte Montage der Brennerteile (insbesondere nach der Reinigung).
- Es kann sein, dass der Druck der Gaszufuhr zu hoch oder zu niedrig ist. Bei Geräten, die mit einer Flüssiggasflasche betrieben werden, könnte diese leer sein.

Wenn die Probleme am Gerät auch nach den obenstehenden Kontrollen weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Kundendienst.

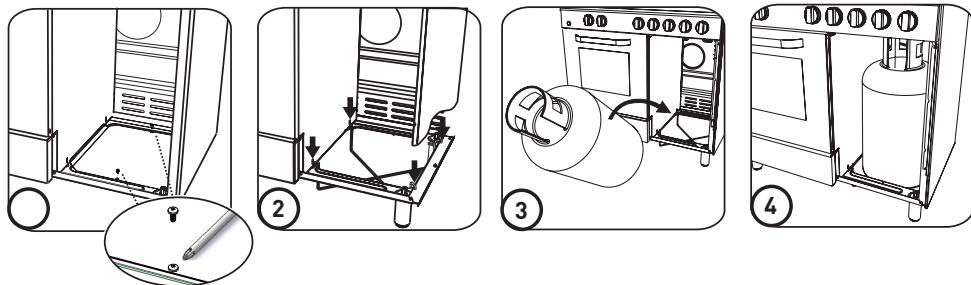
Transporthinweise

Bewahren Sie die Originalverpackung des Produktes auf und transportieren Sie es bei Bedarf darin. Befolgen Sie die auf der Verpackung vermerkten Transportvorschriften. Befestigen Sie die oberen Geräteteile, die Abdeckungen und Brennerköpfe sowie die Gefäßträger mit Klebeband am Kochfeld. Legen Sie ein Blatt Papier zwischen den oberen Deckel

und die Kochfläche und decken Sie den oberen Deckel ab, dann kleben Sie ihn mit Klebeband an den Seitenflächen des Herdes fest. Kleben Sie Pappe oder Papier mit Klebeband vorne an die Abdeckung an die innere Glaswand des Backofens, damit die Bleche und der Backrost beim Transport nicht die Backofenscheibe beschädigen. Befestigen Sie auch die Ofentür mit Klebeband an den Seitenwänden. Wenn Sie die Originalverpackung nicht (mehr) besitzen, verwenden Sie einen Karton, der das Gerät schützt, insbesondere die Oberflächen (Glasflächen und lackierte Oberflächen) der äußeren Teile.

Installation der Gasflasche (gegebenenfalls)

Zur Installation der Gasflasche in dem dafür vorgesehenen Bereich beachten Sie bitte die Anweisungen auf den nachfolgenden Abbildungen:



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 Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde zum Hausgebrauch hergestellt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und gefährlich.

Die Entwicklung, Herstellung und der Vertrieb dieses Geräts erfolgte gemäß:

- Sicherheitsvorschriften der „Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen“ 2009/142/EG;
- Sicherheitsvorschriften der „Niederspannungsrichtlinie“ 2014/35/EU;
- Sicherheitsvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2014/30/EU;
- Vorschriften der „Richtlinie zur CE-Kennzeichnung“ 93/68/EG.

* Die in dieser Anleitung verwendeten Abbildungen dienen der Veranschaulichung und können je nach Modell abweichen.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.
Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, rendimientos fiables y calidad incuestionable. Quedará muy satisfecho cada vez que use este aparato.

Bienvenido(a) a ELECTRO DEPOT.
Consulte nuestra página Web: www.electrodepot.es



A	Antes de utilizar el aparato	112	Instrucciones de seguridad
		120	Instrucciones de instalación
		121	Instrucciones de utilización
B	Utilización del aparato	127	Instalación y preparación para su uso
		134	Utilización de su horno
C	Información práctica	138	Limpieza y mantenimiento
		143	Reparación y transporte
		144	Instalación de la bombona de gas (si corresponde)
		144	Cómo desechar su antiguo aparato

Lea atentamente y en su totalidad este manual antes de utilizar su aparato de cocina y consérvelo para poder consultarlo posteriormente.

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las funcionalidades descritas en este manual. Compruebe las características de su aparato en los párrafos del manual que contienen imágenes.

Instrucciones de seguridad

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivas.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación se deben efectuar exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No realice usted mismo las reparaciones; podría exponerse a una descarga eléctrica.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que las condiciones de distribución local (según su aparato: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la red de electricidad) son compatibles con las características indicadas en la placa de características de su aparato de cocina. En caso de daños provocados por una conexión incorrecta o una instalación inadecuada, la garantía no será válida.

- En el caso de aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica de su aparato de cocina sólo está garantizada si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está completamente seguro de que su instalación eléctrica disponga de puesta a tierra, consulte a un técnico cualificado.



ADVERTENCIA

Su aparato de cocina está diseñado únicamente para la cocción de alimentos y para un uso exclusivamente doméstico. No debe jamás ser utilizado con otros fines, por ejemplo, en un ambiente comercial o para calentar una sala. El fabricante no se hará responsable en caso de daños ligados a un uso inadecuado, incorrecto o negligente.

- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios para poder utilizar este aparato sin riesgos, a menos que estén supervisados e informados para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión por parte de una persona responsable.

- No intente levantar o desplazar el aparato de cocina utilizando el tirador del horno.
 - Este aparato de cocina no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Se debe prestar una especial atención a las exigencias relativas a la ventilación.
 - Si el quemador de gas no se ha encendido después de 15 segundos, cierre la manecilla del quemador, abra la puerta de la cocina y espere al menos un minuto antes de volver a intentar encenderlo de nuevo.
 - Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura en su aparato de cocina. Si el símbolo del país no figura en su aparato de cocina, debe consultar las instrucciones técnicas que proporcionan la información necesaria relativa a las condiciones de utilización particulares.
- PRECAUCIÓN:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados del aparato a los niños menores de 8 años o vigílelos constantemente.



ADVERTENCIA

Durante su utilización, todos los elementos accesibles de su aparato de cocina están calientes y permanecen calientes durante un cierto tiempo, incluso cuando el aparato ya está apagado. No toque las superficies calientes (mandos y tiradores del horno incluidos) e impida que los niños menores de 8 años se aproximen al aparato. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.

No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando caliente alimentos grasos líquidos o sólidos o aceites líquidos o sólidos.

Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar las llamas provocadas por el aceite ardiendo con agua; apague el aparato de cocina y tape la olla o la sartén con una tapadera para sofocar la llama. Si tiene una campana no la ponga jamás en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje sustancias inflamables cerca de su aparato cuando esté en funcionamiento.

Peligro de incendio: no coloque nunca objetos sobre la placa de cocina.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio: no coloque objetos en las superficies de cocción y no ponga ningún objeto que contenga productos presurizados, como aerosoles, ni materiales inflamables (objetos de papel, plástico o tejido) en el cajón situado bajo el horno o sobre la placa de cocina. Esta consigna también es aplicable para los utensilios de cocina de plástico (así como para los mangos de los utensilios).

Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Si su aparato de cocina viene con una placa de cocina de cristal (vitrocerámica o inducción) y la superficie está agrietada, ponga los botones en «0» para evitar una posible descarga eléctrica. Del mismo modo, si aparecen grietas en las placas eléctricas, debe cortar inmediatamente la electricidad, para evitar cualquier descarga eléctrica.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de cocción ya que pueden calentarse.
- Después de usarlo, apague la placa de cocina con los botones de control; no confíe sólo en el detector de cacerolas.
- Quite cualquier residuo que se haya derramado en la tapa del aparato antes de abrirla. Si su aparato de cocina lleva una tapa, debe levantar esta tapa

antes de poner a funcionar las zonas de cocción. Antes de volver a cerrar la tapa, compruebe que el aparato de cocina se ha enfriado correctamente. Las tapas de cristal pueden romperse si están calientes. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

- El aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto. Su aparato de cocina no debe conectarse jamás a una alargadera, un temporizador externo, una toma múltiple, un sistema de mando a distancia distinto al suyo ni cualquier otro dispositivo que lo haga funcionar automáticamente.

- Para impedir que su aparato de cocina se vuelque, se deben colocar soportes de estabilización. Si su aparato está instalado sobre una base, tome las precauciones

necesarias para que no se caiga.

PRECAUCIÓN: este dispositivo de estabilización se debe colocar para evitar que el aparato se vuelque (véanse las explicaciones en el manual).

- El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno. Cuando el horno esté funcionando, no toque nunca los elementos calefactores del horno (resistencias) ya que podría quemarse.

- Asegúrese de girar las asas de las ollas hacia el interior de la placa de cocina para evitar que se puedan caer. Las asas de las ollas se pueden poner muy calientes, tenga cuidado con los niños.

- Preste atención a los tiradores de la puerta del

horno y a los mandos de las zonas de cocción que pueden estar calientes cuando utilice el aparato y pueden permanecer calientes durante un cierto tiempo después de su uso.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, estropajos abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar los elementos de su aparato de cocina (cristal, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura), ya que podría rayar las superficies y podría provocar daños en las superficies de cristal o en otros elementos de su aparato de cocina. No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar su aparato de cocina.

- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar romper los elementos de cristal, debe procurar no rayarlos cuando los limpie. No golpee estas superficies de cristal, no deje caer accesorios sobre ellas ni se monte en las superficies de cristal (en caso de trabajos encima de su aparato de cocina).

ADVERTENCIA: asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN: las partes accesibles pueden estar calientes durante su utilización. Se recomienda

mantener alejados a los niños.

- Cuando vaya a hacer una limpieza por pirolisis, quite las rejillas, las bandejas y cualquier otro accesorio del horno antes de iniciar un ciclo de pirolisis. Las salpicaduras excesivas deben limpiarse también antes del ciclo de pirolisis.

- Utilice sólo el sensor de temperatura recomendado para este horno. (opción de sonda térmica, si su aparato cuenta con ella).

- No haga presión sobre el cable eléctrico (si es el caso) durante la instalación de su aparato de cocina. Compruebe también que el cable no esté aplastado detrás de su aparato de cocina. Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser reemplazado por un cable de las mismas características que el original. Esta

operación debe ser realizada por un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.

- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños salten o se sienten sobre la puerta. Esto podría desequilibrar su aparato de cocina y romper ciertas partes (de ahí la necesidad de colocar los soportes de estabilización).

- Cuando utilice aparatos eléctricos cerca de su aparato de cocina, tenga cuidado de que el cable de dichos aparatos no se ponga en contacto con la superficie caliente de su cocina.

Instrucciones de instalación

- Utilice su aparato de cocina solamente cuando la instalación se haya completado.
- Su aparato de cocina debe instalarse y ponerse en marcha por un técnico cualificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por una colocación incorrecta o por una instalación realizada por una persona no cualificada.
- Después de haber desembalado su aparato de cocina, compruebe que no se ha estropeado durante el transporte. No utilice el aparato si estuviese estropeado y contacte inmediatamente a su vendedor. Los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, reúnalos y tírelos inmediatamente (póngalos en los contenedores específicos para su reciclaje).
- Proteja su aparato de cocina contra los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.
- Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- Las condiciones para la conexión al gas de su aparato de cocina están indicadas en una etiqueta pegada en la parte trasera del aparato (únicamente para los aparatos de cocina de gas y mixtos).
- Si utiliza su aparato de cocina con gas de una bombona de propano, la

bombona debe estar instalada obligatoriamente en el exterior de la casa (únicamente para los aparatos de cocina de gas). Le recomendamos que

instale un detector de humo en su hogar y que tenga una cubierta protectora o un extintor cerca de su aparato de cocina.

Instrucciones de utilización

- Cuando ponga en marcha el horno por primera vez podrá percibir un olor característico de los materiales aislantes y los elementos calefactores. Por ello, antes de utilizar su horno, hágalo funcionar vacío a su máxima temperatura durante 45 minutos. También debe asegurarse de que la habitación donde se instala el aparato de cocina esté bien ventilada.

quemaduras.

- Durante la utilización del horno, las superficies internas y externas del aparato se calientan. No se coloque delante de la puerta cuando la abra, retírese ya que el vapor caliente que sale del horno podría provocar

- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su aparato de cocina mientras esté en funcionamiento.

- Utilice sistemáticamente guantes de cocina para meter o sacar los platos en el horno.

- No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando cocine alimentos grasos líquidos o sólidos o aceites líquidos o sólidos. Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio. NO INTENTE NUNCA apagar las llamas provocadas por

el aceite ardiendo con agua; apague el aparato de cocina y tape la olla o la sartén con una tapadera para sofocar la llama. Si tiene una campana, no la ponga jamás en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje material inflamable cerca de su aparato de cocina cuando esté en funcionamiento.

- Coloque siempre los recipientes de cocina en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que no molesten y para que los niños no puedan cogerlas.
- No utilice las zonas de cocción sin ollas encima o con ollas vacías.
- En las placas eléctricas, utilice sólo recipientes de fondo llano.
- No corte pan en las superficies de vitrocerámica e inducción. Las superficies

de cristal no deben usarse como superficie de trabajo. Tenga la precaución de no colocar en estas superficies recipientes que pudiesen estropear el cristal. Los recipientes con bordes afilados pueden rayar la superficie de cristal y estropearla. Seque de forma sistemática la base de las ollas con un paño antes de colocarlas en la superficie de cristal. De esta manera, podrá eliminar las micropartículas de debajo del recipiente que podrían rayar el cristal.

- En la vitrocerámica, utilice sólo recipientes de base plana.
- En las placas de inducción, use sólo recipientes de base plana específicas para la inducción (indicado bajo el recipiente por el fabricante).
- Es posible que escuche un

pequeño ruido cuando se pone en marcha una de las placas de cocción.

- Los usuarios con un marcapasos deben permanecer, como mínimo, a 30 cm de las zonas de cocción cuando se encienden las placas de inducción.
- Si no va a utilizar su aparato de cocción durante un largo período de tiempo, le aconsejamos desenchufarlo de la red eléctrica. En caso de aparatos de cocina con gas, cierre también el llave del gas cuando no vaya a utilizar el aparato.
- Si no va a usar durante un cierto período de tiempo sus placas eléctricas, debe poner un poco de aceite encima para evitar que se oxiden (son placas de hierro fundido).

- Compruebe que los mandos de su aparato estén en la posición "0" cuando no lo utilice.

Quite cualquier residuo que se haya derramado en la tapa del aparato antes de abrirla. Se recomienda dejar enfriar la placa de cocina antes de cerrar la tapa. Coloque bien las rejillas del horno en los rieles laterales previstos para ello; en caso contrario, si tira de la rejillas, pueden inclinarse, y el líquido caliente del interior de los recipientes podría derramarse o quemarle.

- Algunos aparatos de cocina con horno eléctrico están equipados con un ventilador tangencial. Este ventilador funciona durante la cocción.

El aire se expulsa a través de los orificios situados entre la puerta del horno y el panel de control. El ventilador puede seguir funcionando

una vez que el horno se haya apagado para ayudar a enfriar el aparato, es normal, no se preocupe.



ADVERTENCIA

Usar un aparato de cocina de gas implica calor, humedad, olores y productos de combustión del gas en la habitación en la que se haya instalado el aparato. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando el aparato de cocina esté funcionando, no obstruya la aberturas o bien instale un dispositivo de ventilación mecánico (por ejemplo, una campana extractora mecánica). En el caso de aparatos de cocina eléctricos, la cocción generará también humedad y olores. Deberá por consiguiente instalar un dispositivo de ventilación mecánica.

- El uso prolongado de su aparato de cocina puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abra las ventanas o aumente el nivel de ventilación mecánica si estuviese instalada.

- Si utiliza el grill de gas (según modelo), debe dejar la puerta abierta y colocar la chapa de protección (para el panel y los mandos) suministrada con su aparato de cocina. No use nunca el grill de gas cuando la puerta del horno esté cerrada (para los aparatos de cocina de gas con grill de gas).

- En el caso de aparatos de cocina con horno eléctrico, para utilizar el grill eléctrico (según el modelo) debe dejar la puerta del horno cerrada.



ADVERTENCIA

Las tapas de cristal pueden romperse bajo el efecto del calor. Antes de volver a cerrar la tapa, cierre todos los quemadores o apague las zonas de cocción y deje enfriar la superficie de la zona de cocción.



- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños salten o se sienten sobre la puerta, ya que se podría desequilibrar el aparato de cocina y romperse la tapa; por ello debe instalar los soportes antivuelcos.

- No coloque ningún objeto pesado o inflamable (nailon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) en el

cajón de debajo del horno. Esta consigna también es aplicable para los utensilios de cocina de plástico (así como para los mangos de los utensilios).

- No seque toallas, esponjas o ropa en o sobre su aparato de cocina ni sobre el tirador del horno.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre su aparato de cocina antes de la limpieza o el mantenimiento y desenchúfelo de la red eléctrica o apague el interruptor general.

No retire jamás los botones para limpiar el panel de control.

- No utilice jamás un aparato de limpieza con vapor para limpiar los elementos de su aparato de cocina.

Para garantizar la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos utilizar

siempre piezas originales y contactar con nuestros representantes si lo considera necesario.



ADVERTENCIA

No permita que los tubos flexibles y el cilindro de gas entren en contacto con los lados de la pared.

Instalación y preparación para su uso

Esta cocina moderna, funcional y práctica, fabricada con las mejores piezas y materiales, sabrá satisfacer todas sus necesidades. Lea este manual para que no se encuentre con ningún problema en el futuro y pueda obtener resultados satisfactorios.

A continuación dispone de las instrucciones que tendrá que seguir para una instalación y un mantenimiento correctos.

El técnico que vaya a instalar el aparato en particular debe leer estas instrucciones.

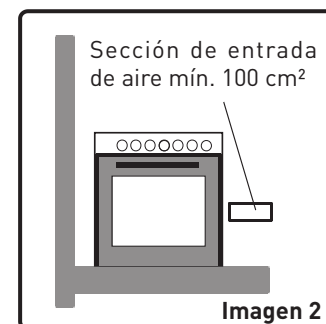
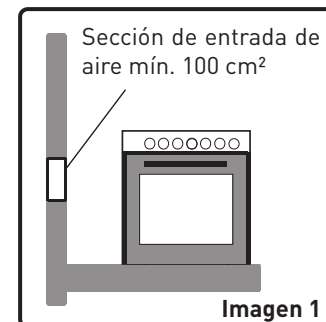


ADVERTENCIA

Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado según las instrucciones de instalación indicadas por el fabricante, la reglamentación local en materia de construcción, las normas de la autoridad responsable del gas, así como las instrucciones relativas al cableado eléctrico.

Entorno de instalación del aparato

- Su aparato debe instalarse y utilizarse en un sitio donde haya siempre buena ventilación.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, debe haber una ventilación natural suficiente para que el gas pueda usarse en este entorno.
- El flujo de aire medio debe entrar por los orificios de ventilación abiertos en las paredes abiertas al exterior.



Dichos orificios de ventilación deben tener una sección transversal de al menos 100 cm² que permita el paso del aire (se pueden abrir uno o varios agujeros de ventilación). Este o estos agujeros deben estar abiertos para que no se obstruyan. Preferentemente deben estar situados cerca del fondo y en el lado opuesto del humo que provenga de la combustión del gas. Si resulta imposible abrir estos orificios de ventilación desde el lugar en el que se ha instalado el aparato, el aire que se necesita se puede coger también de la habitación de al lado, siempre que esta habitación no sea un dormitorio o un sitio peligroso. En este caso, la «habitación de al lado» debe asimismo ventilarse de la manera requerida.

Evacuación de los gases de combustión

Las cocinas de gas emiten gases quemados directamente hacia el exterior o a través de las campanas extractoras conectadas a una chimenea que da directamente al exterior. Si no es posible instalar una campana extractora, instale un ventilador eléctrico en la ventana o pared abierta al exterior. El ventilador eléctrico debe poder reciclar de 4 a 5 veces su propio volumen de aire a la hora en la cocina.

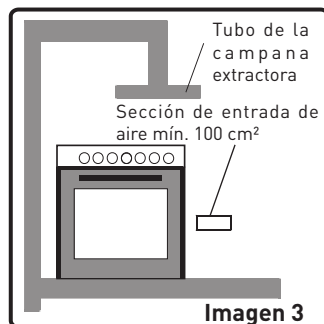


Imagen 3

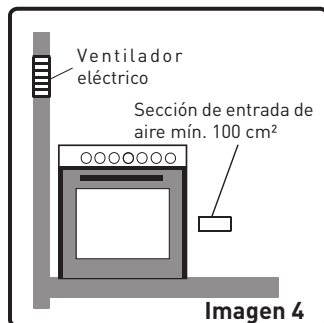


Imagen 4

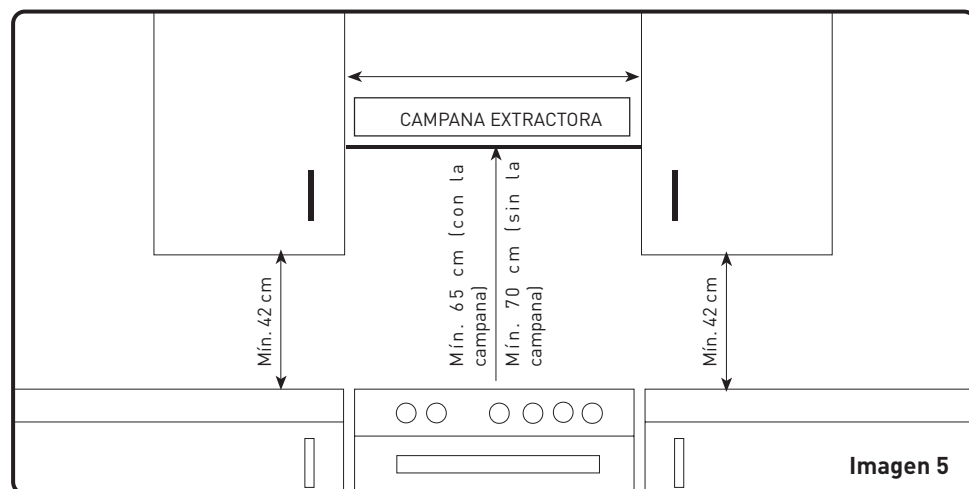


Imagen 5

Instalación del aparato

Existen algunos factores a los que debe prestar atención durante la instalación del aparato.

Preste especial atención durante la instalación del aparato. Tenga en cuenta las instrucciones siguientes para evitar cualquier problema y/o situación peligrosa.

- La cocina puede colocarse cerca de otro mueble, siempre y cuando la altura del mueble no sobrepase la altura de la placa de cocción de la cocina.

- No la coloque cerca de un frigorífico, ni de materiales inflamables (como cortinas, telas impermeables, etc.) que podrían salir ardiendo rápidamente.

- El mueble que esté cerca del aparato debe ser de un material resistente a una temperatura de 100 °C.

- Si el mueble de cocina es más alto que la placa de cocción, debe dejar un espacio de al menos 10 cm entre sus paredes.

- Debe prever un espacio de aproximadamente 2 cm en todo el alrededor del aparato para la circulación del aire.

Las alturas mínimas de la encimera, los armarios y las campanas extractoras con ventilador figuran en la imagen 5. Así, la campana extractora debe montarse a una altura mínima de 65 cm de la encimera. Si no hay campana extractora, la altura no debe ser inferior a 70 cm.

Conexión al gas

Conexión al suministro de gas y revisión de fugas

La conexión al gas debe respetar las normas y la reglamentación aplicable a la localidad y a escala internacional. Compruebe en primer lugar el tipo de gas utilizado para la cocina.

Encontrará la información relativa al tipo de gas y a los inyectores de gas adecuados en la tabla de características técnicas. Compruebe que la presión de entrada del gas se adapte a los valores indicados en la tabla de las características técnicas, para

sacar el máximo rendimiento y garantizar un consumo mínimo. Si la presión del gas usado es diferente a los valores en vigor de su localidad, puede ser necesario montar un regulador de presión disponible en la alimentación del gas. Le recomendamos ponerse en contacto con el servicio técnico para realizar estos ajustes.

Cuestiones que debe comprobar durante el montaje del tubo flexible

Si la conexión al gas se ha hecho por medio de un tubo flexible conectado al suministro de gas del aparato, debe asimismo fijarse por una abrazadera. Conecte su aparato al suministro de gas con un tubo corto y resistente. El largo máximo permitido para el tubo es de 1 m. El tubo que lleva el gas al aparato debe cambiarse una vez al año por cuestiones de seguridad.

El tubo debe estar retirado de los zonas que se puedan calentar alcanzando temperaturas superiores a 900 °C. El tubo no debe retorcerse ni plegarse. Debe estar retirado de los rincones o de los objetos móviles y no debe tener defectos. Antes de montarlo, compruebe si existe algún posible defecto de fabricación.

Después de encender el gas, compruebe todas las tuberías y puntos de conexión con agua o líquidos jabonosos para ver si hay fugas. No deben aparecer pompas. Si aparecen pompas, compruebe la junta de conexión y vuelva a hacer las comprobaciones si es necesario. Evite usar una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Ninguna de las piezas metálicas usadas para la conexión al gas debe estar oxidada. Compruebe asimismo las fechas de caducidad de las piezas que va a usar.

Cuestiones que debe comprobar durante el montaje del tubo fijo

Para proceder al montaje de una conexión al gas fija (conexión de gas efectuada con ayuda de una tuerca, por ejemplo), se pueden usar distintos métodos según el

país. Las piezas más comunes ya vienen incluidas junto con su aparato. Las otras piezas pueden suministrarse como piezas de repuesto.

Durante la conexión, asegúrese de que la tuerca del tubo del suministro de gas se quede fija durante la rotación. Para una conexión segura, utilice llaves del tamaño apropiado. Para todas las superficies existentes entre las distintas piezas, utilice siempre las juntas incluidas. Las juntas utilizadas deben asimismo haber sido homologadas para este tipo de conexión de gas. Evite usar juntas de fontanería para conexiones de gas.

No olvide que la conexión de este aparato al gas está adaptada al país para el que se ha

fabricado. El principal país de destino figura en la tapa posterior del aparato. Si tiene que usarlo en otro país, puede necesitar cualquiera de las conexiones que se indican en la ilustración siguiente. En tal caso, póngase en contacto con las autoridades locales.

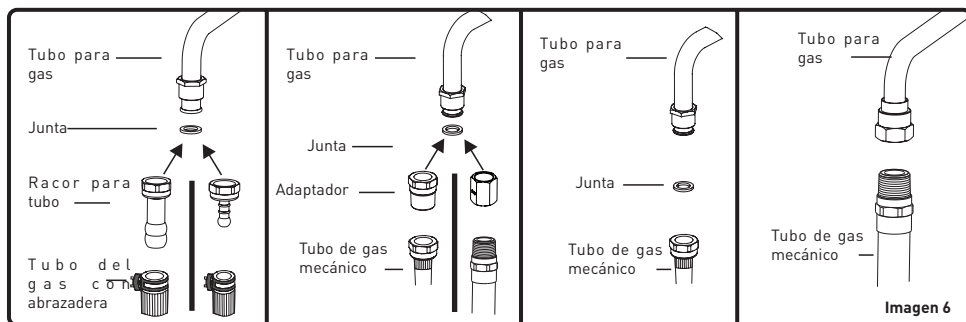


Imagen 6

Se recomienda ponerse en contacto con el servicio autorizado para efectuar la conexión al gas de forma apropiada y de conformidad con las normas de seguridad.



ADVERTENCIA

No use mecheros o cerillas para comprobar las fugas de gas.

Para algunos países, el tipo de suministro de gas puede ser diferente del gas GN/GLP. En este caso, retire las piezas de conexión existentes y las tuercas (si corresponde) y conecte la nueva fuente de suministro de gas en consecuencia. En todos los casos, todas las piezas utilizadas en las conexiones al gas deben estar homologadas por autoridades locales y/o internacionales. Para todas las conexiones al gas, consulte el apartado titulado «Conexión al suministro de gas y revisión de fugas».

Conversión de los gases



ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado debe realizar los siguientes procedimientos.

Su aparato ha sido diseñado para funcionar con gas GLP/GN. Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gases, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima en función del gas utilizado. Por ello, se deben seguir las siguientes etapas:

Sustitución del tubo de suministro de gas:

Quemadores de la placa de cocina

- Cierre el suministro principal de gas y desenchufe el aparato de la red.
- Retire la tapa del quemador y el adaptador (Imagen 7).

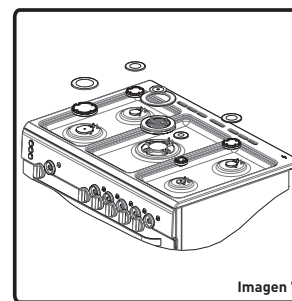


Imagen 7

- Afloje los inyectores. Utilice para ello una llave de 7 mm (Imagen 8).

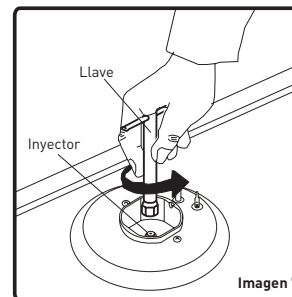


Imagen 7

- Sustituya el inyector por uno de los otros inyectores incluidos en el kit de conversión, con un diámetro adaptado al tipo de gas que se va a usar, en función del esquema informativo (también incluido).

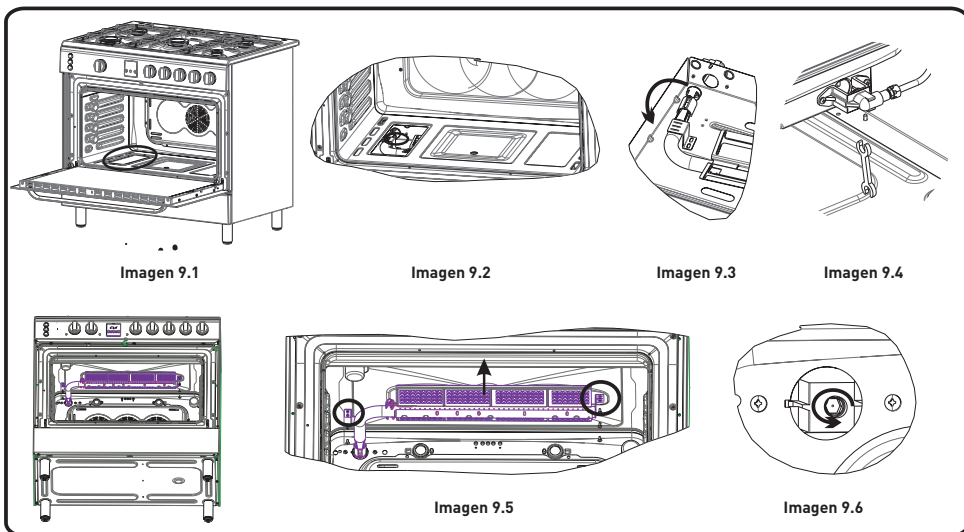
Inyectores del horno/grill

Para cambiar el inyector del horno, abra la puerta de este. Desmonte la tapadera del quemador quitando los tornillos (Imagen 9.1). Quite los tornillos que aprietan el quemador en el lateral de la carcasa interior (Imagen 9.2) y gire cuidadosamente el quemador hacia usted (Imagen 9.3.) Quite el panel del fondo del horno y el inyector del horno se quedará visible. Por consiguiente, puede ser remplazado en la parte posterior con una llave de M6 (Imagen 9.4).

Para cambiar el inyector del grill, abra la puerta del horno y quite los tornillos que aprietan el lateral superior del quemador del grill de la carcasa interna (Imagen 9.5). Tire cuidadosamente del quemador del grill hacia usted. El inyector del grill aparecerá por el lado por el que se ha desmontado el quemador (Imagen 9.6).

Quite los inyectores utilizando una llave de 7 mm y sustituya el inyector utilizando otro de los que se han previsto en las piezas de repuesto, con los diámetros correspondientes adaptados al tipo de gas que se vaya a usar, en función del diagrama informativo (también incluido).

Una vez realizada la conversión, es necesario comprobar si hay fugas de gas.

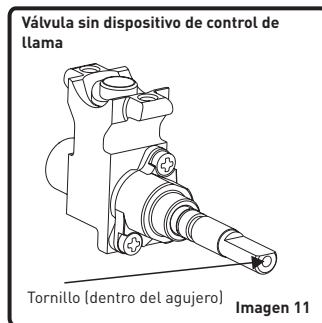
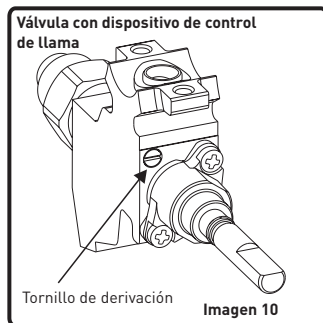


Ajuste de la posición de llama reducida

Puede ajustar la altura de la llama en posición mínima con ayuda de un tornillo plano situado a nivel de la llave. Para las llaves con dispositivo de control de llama, el tornillo se encuentra al lado del eje de la llave (Imagen 12). Para las llaves sin dispositivo de control de llama, el tornillo se encuentra en el interior del eje de la llave (Imagen 13). Para facilitar el ajuste de la reducción de la llama, se aconseja retirar el panel de control (así como el microinterruptor, si es necesario) cuando vaya a ajustarlo.

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores uno por uno y póngalos en posición mínima.

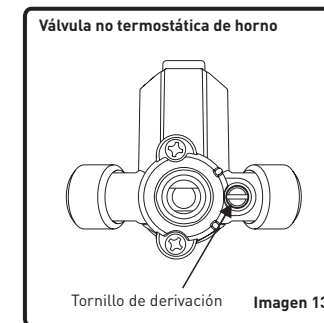
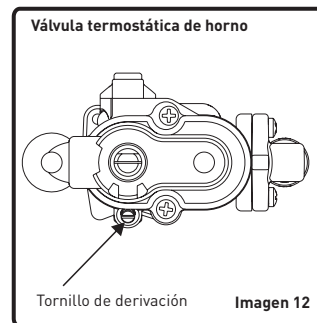
Con ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje el tornillo de derivación unos 90° aproximadamente. Cuando la llama alcance una altura de al menos 4 mm, el gas estará bien repartido. Compruebe que la llama no se apaga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga viento artificial con su propia mano en dirección de la llama para ver si se queda estable.



Para el quemador del horno, hágalo funcionar en posición mínima durante 5 minutos. Abra y cierre la puerta del horno de 2 a 3 veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

El ajuste de la llama en posición mínima no es necesario para los quemadores del grill.

Para posicionar la llama, el tornillo de derivación debe desatornillarse durante el cambio del GLP al GN. Para el cambio del GN al GLP, debe volver a apretar este mismo tornillo. Compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica y que el suministro de gas esté abierto.



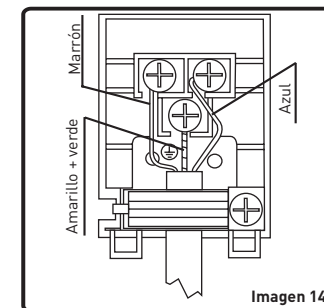
Conexiones eléctricas y seguridad (llegado el caso)

- Cuando vaya a realizar las conexiones eléctricas, respete las instrucciones de seguridad que figuran en la guía del usuario.
- El conductor de tierra debe conectarse al borne de tierra.
- Asegúrese de que el cable que vaya a conectar a la fuente de suministro eléctrico esté suficientemente aislado. Si no hay salida eléctrica con toma de tierra que respete la normativa en vigor en la zona de instalación del producto, póngase en contacto con nuestro servicio técnico. La salida eléctrica con toma de tierra debe estar cerca del aparato.
- No utilice nunca una alargadera.
- El cable de alimentación no deben tocar las superficies calientes del aparato.
- Si el cable está estropeado, póngase en contacto con un centro autorizado para sustituirlo.
- Las conexiones eléctricas incorrectas pueden estropear su aparato y ser peligrosas para su seguridad, lo que anularía su garantía.

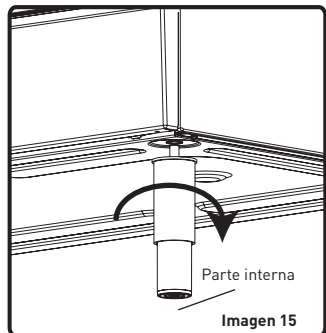
• Este aparato está diseñado para funcionar con una corriente eléctrica de 230 V, 50 Hz. Si el suministro eléctrico es diferente, póngase en contacto con su centro de servicio técnico autorizado.

• El cable de alimentación debe estar lejos de las superficies calientes del aparato. De lo contrario, podría estropear el aparato y provocar cortocircuitos.

• El fabricante declina toda responsabilidad con respecto a los daños y pérdidas provocados por una mala conexión efectuada por una persona no autorizada.



Ajuste de las patas



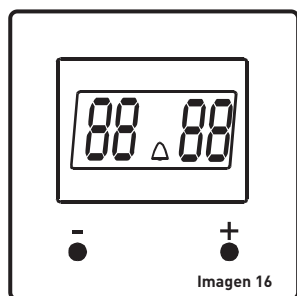
Este aparato cuenta con cuatro patas ajustables. Monte las patas en el lugar adecuado debajo de los soportes del tablero, girándolas en el sentido de las agujas del reloj, según las indicaciones de la imagen 15. Una vez que el aparato se haya instalado en el lugar donde vaya a ser usado, compruebe que esté a nivel.

Si no está a nivel, ajuste las patas girando la parte interior de las patas en sentido contrario a las agujas del reloj, si es necesario.

Podrá subir la altura del aparato 50 mm como máximo gracias a sus patas. Si las patas se encuentran correctamente ajustadas, no debe desplazar el aparato tirando de él, sino levantándolo preferiblemente.

Utilización de su horno

Utilización del temporizador digital (si es el caso)



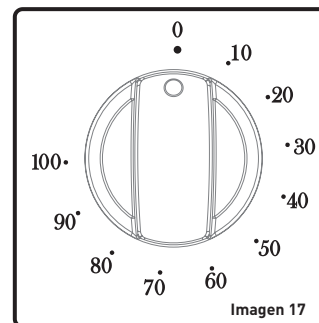
Pulse simultáneamente los botones (+) y (-) del temporizador digital. La pantalla comenzará a parpadear y podrá entonces ajustar la duración mediante los botones (+) y (-). Cuando pulse los botones (+) o (-) después de ajustar la duración, aparecerá el símbolo (Δ) y se fijará la duración deseada. Al final de la duración definida, el temporizador emitirá una señal sonora pero el horno seguirá funcionando. Para apagar el horno debe colocar el botón y el termostato del horno en posición «Apagado».

Ajuste del sonido

El temporizador muestra la hora del día; si pulsa durante 1-2 segundos el botón (-), el temporizador emitirá una señal sonora. Entonces, cada vez que pulse el botón (-), el temporizador emitirá tres tipos de señales sonoras distintas. Si no pulsa ningún otro botón, el temporizador grabará el último tipo de señal seleccionado.

Ajuste sonoro del temporizador digital

El temporizador muestra la hora actual; si pulsa durante 1-2 segundos el botón de la izquierda (-), el temporizador emitirá una señal sonora. Entonces, cada vez que pulse el botón (-), el temporizador emitirá tres tipos de señales sonoras distintas. Si no pulsa ningún otro botón, el temporizador grabará el último tipo de señal seleccionado.



Ajuste el tiempo de cocción girando el botón del temporizador en el sentido de las agujas de reloj. Al final de la duración definida, el temporizador emitirá una señal sonora pero el horno seguirá funcionando. Para apagar el horno, debe apagar el botón de control del horno.

Accesorios

• El aparato se entrega con accesorios. Sin embargo, también se pueden utilizar accesorios comprados, que deben resistir al calor y a las llamas. También tiene la posibilidad de utilizar placas de horno especiales, recipientes de cristal o moldes para pasteles adaptados para su uso en horno. Asegúrese de respetar las instrucciones de los fabricantes de estos accesorios.

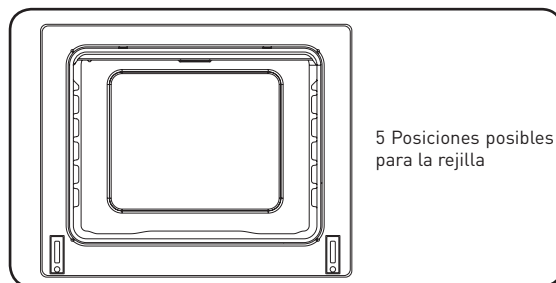
• Si usa una fuente pequeña, colóquela en la rejilla cromada para que quede correctamente colocada en medio. Si los alimentos que va a hornear no cubren completamente la bandeja del horno, si los alimentos están recién sacados del congelador o si la bandeja se va a utilizar para recoger el jugo de los alimentos durante una parrillada, puede aparecer una deformación en la bandeja debido a las altas temperaturas de cocción o del grill. La bandeja volverá a recuperar su forma enfriada vez que se después de la cocción. Se enfriará de una deformación física normal, resultado del efecto del calor.

• No coloque una fuente o una bandeja de cristal en un entorno frío directamente después de la cocción. No coloque tales recipientes en superficies frías y mojadas. Asegúrese de que se enfrién lentamente colocándolos sobre un trapo suave. De lo contrario, la bandeja de cristal o la fuente podrían romperse.

• Si va a preparar una parrillada al horno, le aconsejamos usar la rejilla incluida con la bandeja para este producto (si su horno la lleva). Si va a usar la rejilla grande, introduzca una bandeja en una de las partes inferiores para recoger el aceite. Échele asimismo agua para facilitar la limpieza.

• No use nunca el quemador del grill sin su tapa de protección. Si su horno cuenta con un quemador de grill de gas y le falta una tapa de protección térmica o está estropeada, pida una tapa de repuesto a su servicio de postventa más cercano.

Cavidad del horno



Accesorios del horno

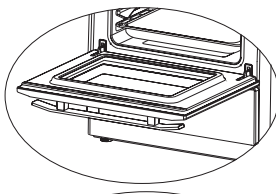
*Las funciones de su horno pueden ser diferentes según el modelo de su aparato.

Rejilla

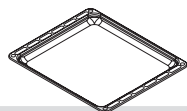


La rejilla se utiliza para parrilladas o como soporte de diferentes utensilios de cocina.

ADVERTENCIA: fije la rejilla correctamente a cualquier soporte de la cavidad del horno y métala hacia dentro.



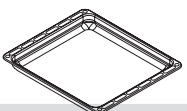
Bandeja poco profunda



La bandeja poco profunda se usa para cocinar en el horno pasteles, tartas, etc.

Para instalar correctamente la bandeja en la cavidad, fíjela a cualquier soporte y métala hacia dentro.

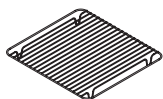
Bandeja profunda



La bandeja profunda se usa para hacer guisos.

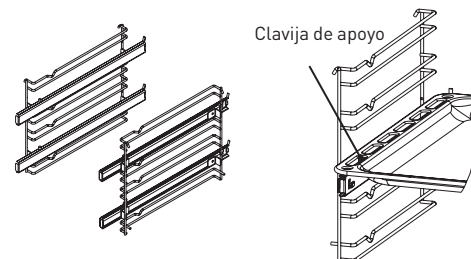
Para instalar correctamente la bandeja en la cavidad, fíjela a cualquier soporte y métala hacia dentro.

Rejilla para bandejas profundas



La rejilla debe colocarse correctamente en las bandejas profundas. Es recomendable utilizar este accesorio para asar carnes, albóndigas de carne, etc..

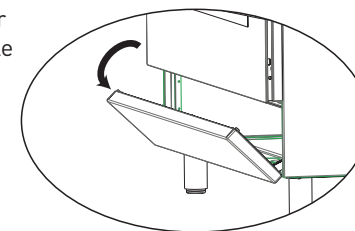
Rieles telescópicos



Para colocar correctamente la bandeja en los rieles telescópicos, introduzca la bandeja en la clavija de apoyo, como aparece en la imagen.

Cajones

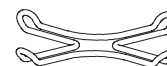
Empujar tirar
Cajón abatible



Accesorios de la placa de cocina

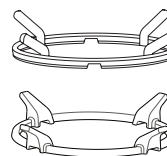
Las funciones de su horno pueden ser diferentes según el modelo de su aparato.

Adaptador café



Coloque el adaptador café en la rejilla del quemador auxiliar cuando utilice pequeños utensilios de cocina, para impedir que se vuelquen.

Adaptador wok

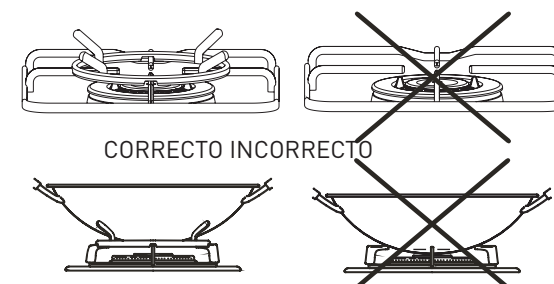


El adaptador wok debe colocarse en el soporte de la bandeja del quemador wok.

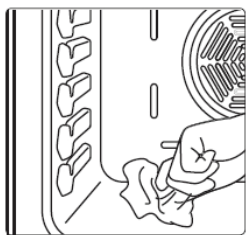
ADVERTENCIA: El uso de sartenes wok sin adaptador wok puede suponer que no funcione correctamente el quemador.

No utilice el adaptador wok con ollas con la base plana.

Del mismo modo, no use ollas con el fondo convexo sin el adaptador wok.



Limpieza y mantenimiento



Limpieza

Asegúrese de que todos los botones de control e s t é n

apagados y de que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.

Desenchufe el aparato. Verifique que los productos de limpieza han sido homologados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos.

Para no estropear las superficies, no use cremas decapantes, polvos de limpieza abrasivos, nanas o utensilios duros. Si hay líquidos que se hayan derramado alrededor de su horno, las partes esmaltadas podrían deteriorarse. Limpie inmediatamente los líquidos que se hayan derramado.

Limpieza del horno

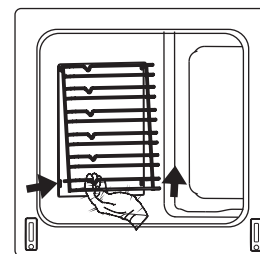
El interior esmaltado del horno se limpia con mayor facilidad cuando el horno está todavía caliente. Después de cada utilización, limpie el horno con un trapo suave, previamente humedecido con agua jabonosa. Vuelva a limpiarlo una vez más con un trapo húmedo y, luego, séquelo. Para una limpieza a fondo, podría ser necesario usar de vez en cuando un producto líquido de limpieza. No use nunca productos de limpieza en seco ni en polvo, ni aparatos de limpieza con vapor.

Limpieza catalítica (si es el caso)

La limpieza catalítica consiste en un revestimiento que se aplica en la cavidad del horno. Los revestimientos catalíticos eliminan los pequeños residuos de

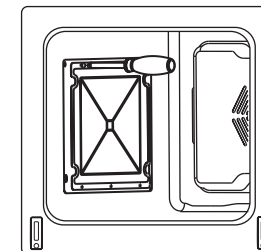
grasa durante el horneado a temperaturas elevadas. Si hay residuos de grasa después del horneado, puede eliminarlos calentando el horno vacío durante una hora a una temperatura de 250°C. Este método tiene algunas limitaciones. La cavidad no se limpia entera. Todo depende de la posición de los revestimientos. La base esmaltada y el cristal de la puerta se tienen que limpiar con productos de limpieza domésticos.

Para quitar la rejilla



Para quitar la rejilla, empújela de la forma indicada en la imagen. Después de desengancharla (1), levántela (2).

Para quitar el panel catalítico

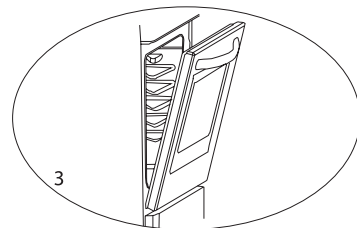
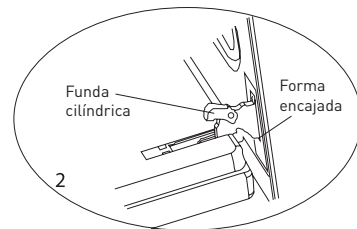
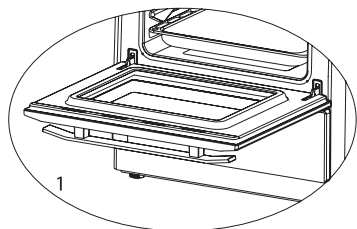


Para quitar el panel catalítico, quite los tornillos de cada revestimiento catalítico.

Limpieza de la tapa de cristal (si es el caso)

Para limpiar la tapa de cristal, use un producto adaptado para el cristal. Después enjuáguelo y séquelo con un paño seco.

Para quitar la puerta del horno



Para quitar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra la funda cilíndrica (con un tornillo de derivación, alicates, etc.) completamente (2).
- Cierre la puerta hasta que esté cerrada casi al completo, con se indica en la imagen 3 y retírela tirando hacia usted.

ADVERTENCIA: para volver a montar la puerta, proceda a hacerlo en sentido contrario.

⚠ Asegúrese de que las formas encajadas en cada mecanismo de la bisagra estén bien colocadas de la manera indicada en la segunda imagen.

Limpieza de los quemadores de gas y placas

- Levante los soportes de las cacerolas, los tapones y las coronas.
- Limpie y seque el panel trasero con un paño jabonoso.
- Lávelos y enjuágelos. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un pañuelo de papel.
- Después de limpiarlos, asegúrese de haber montado

correctamente las piezas.

- Evite limpiar cualquier parte del placa de cocción con un nanas, ya que rayaría la superficie.
- Las superficies superiores del soporte de la cacerola se pueden rayar de usarlo con el tiempo. Estas piezas no se oxidarán y no se trata de un defecto de fabricación.
- Cuando limpie la placa de cocción, intente que el agua

no se cuele por el interior de los quemadores, para evitar obstruir los inyectores.

Tapones de los quemadores

Lave con regularidad los soportes de cacerolas esmaltados, las tapaderas esmaltadas y los cabezales del quemador con agua caliente y jabón, después enjuáguelos y séquelos bien. Después de haberlos secado cuidadosamente, vuélvalos a poner en su sitio correctamente.

Superficie de la placa de cocción:

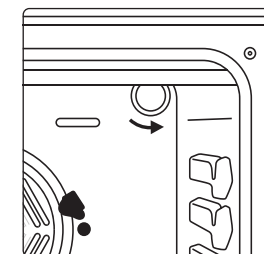
Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, límpielas con regularidad con agua templada y jabón, después séquelas con un trapo suave. No las friegue cuando estén calientes, y no use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje vinagre, café, leche, sal,

agua, limón o salsa de tomate en contacto prolongado con las partes esmaltadas.

Acero inoxidable

Las partes de acero inoxidable deben limpiarse frecuentemente con agua caliente, jabón y un estropajo suave y deben secarse después con un trapo suave. No use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje vinagre, café, leche, sal, agua, limón o salsa de tomate en contacto prolongado con las partes de acero inoxidable.



Mantenimiento

Cambio de la bombilla del horno (Si es necesario)

En primer lugar, desenchufe el horno de la red eléctrica

y espere a que se enfríe. Quite la bombilla después de retirar la lente de cristal.

Coloque la nueva bombilla, con resistencia de 300°C, en el lugar de la antigua bombilla (230 V, 25 vatios, tipo E14). Vuelva a colocar la lente de cristal.

Después, ya podrá usar su cocina.

La bombilla ha sido diseñada para ser utilizada en aparatos de cocina domésticos. Por lo tanto, no se podrá usar para iluminar una habitación.

Otros mandos

Compruebe el tubo de conexión al gas de vez en cuando. Si encuentra un mínimo defecto, informe al servicio técnico para que lo sustituya. Le recomendamos que cambie las piezas de conexión al gas una vez al año. Si existiera algún tipo de error durante el uso de los botones de control de la

cocina, póngase en contacto con el servicio de postventa.

Reparación y transporte

Solución de averías básicas que debe realizar antes de ponerse en contacto con el servicio al cliente.

Si el horno no funciona:

- El horno puede estar desenchufado, puede haberse cortado la corriente.

El horno no calienta:

- El calor puede regularse con el termostato del horno.

La luz del horno no se enciende:

- Compruebe la corriente eléctrica. Compruebe el estado de la bombilla. Si es necesario, sustituya la bombilla siguiendo las indicaciones de la guía.

Cocción (si la parte inferior o superior no calienta de forma uniforme):

- Compruebe la ubicación de las placas, el tiempo de cocción y la temperatura según el manual.

Los quemadores de la placa de cocción no funcionan correctamente:

- Compruebe si las piezas del quemador se han montado bien (sobre todo después de la limpieza).
- Es posible que la presión del suministro de gas esté demasiado baja o demasiado alta. Para los aparatos que funcionan con una bombona de gas GLP, ésta última podría estar vacía.

Si los problemas del aparato continúan incluso después de haber efectuado las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica autorizado.

Información relativa al transporte

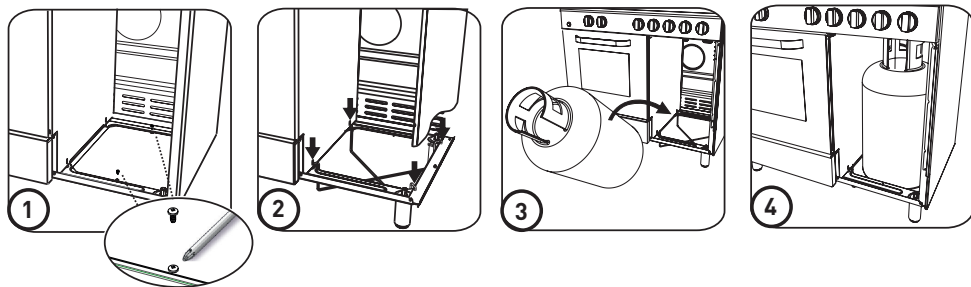
Guarde el embalaje original del aparato y úselo para transportar el aparato en su interior si fuera necesario. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Precinte las partes superiores del aparato, las tapas y los cabezales, así como los soportes de los recipientes, a la superficie de cocción.

Coloque una hoja de papel entre la tapa superior y la placa de cocción, cubra la tapa superior, después fíjela a las superficies laterales del horno con precinto. En la tapa delantera, fije cartón o papel con precinto a la pared de cristal interior del horno, para que las bandejas y la rejilla no estropeen la tapa del horno durante el transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no dispone del embalaje original, utilice una caja de cartón que pueda proteger el aparato, principalmente sus superficies externas (superficies de cristal y pintadas), de los elementos exteriores.

Instalación de la bombona de gas (si corresponde)

Para instalar la bombona de gas en el compartimento previsto para ello, siga las instrucciones que figuran en las ilustraciones siguientes:



Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE LOS RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

Declaración de conformidad con la CE

Este aparato se ha diseñado para usarse únicamente para cocinar. Cualquier otra forma de uso (calefacción de una habitación, por ejemplo) es inapropiada y peligrosa.

Este aparato ha sido diseñado, construido y comercializado de acuerdo con:

- las instrucciones de seguridad de la directiva 2009/142/CE que conciernen a los aparatos de gas;
- las instrucciones de seguridad de la directiva «Baja tensión» 2014/35/EU;
- las instrucciones de seguridad de la directiva «CEM» 2014/30/EU;
- las instrucciones de la directiva 93/68/CE.

* Las imágenes usadas en el presente manual se muestran con carácter indicativo y pueden variar en función de los modelos.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans 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

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 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

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren 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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES THUMESNIL - France



Made in Turkey