

FR CONDITION DE GARANTIE

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.

NL GARANTIEVOORWAARDEN

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.

ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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.

DE GARANTIEBEDINGUNGEN

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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



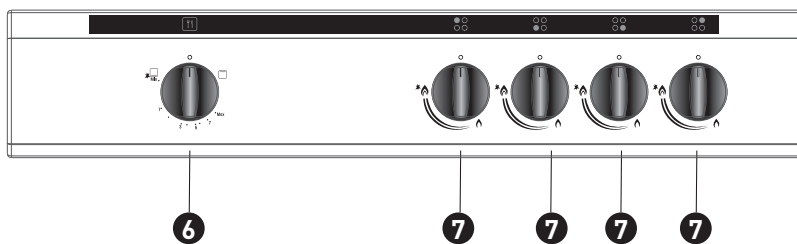
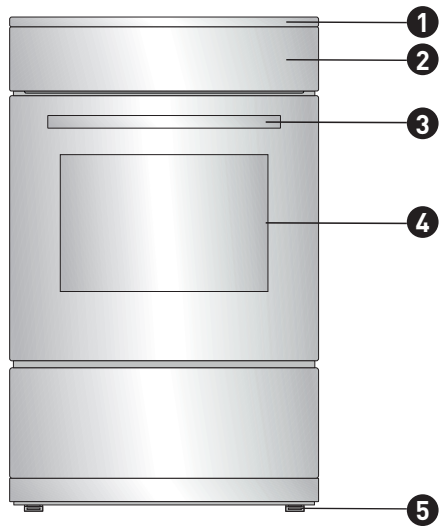
Made in Turkey

**Cuisinière pose libre
Vrijstaand fornuis
Cocina de libre instalación
Freistehender Herd**

**965401
CG 60 4CC S 701T(v2)**

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	42
MANUAL DEL USUARIO	82
GEBRAUCHSANLEITUNG	122





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B Aperçu de l'appareil	16	Description de l'appareil 16 Spécifications techniques
C Utilisation de l'appareil	19	Installation et préparation à l'utilisation 21 Raccordement au gaz 24 Branchement électrique et sécurité (le cas échéant) 26 Utilisation de l'appareil 31 Accessoires
D Informations pratiques	33	Nettoyage et entretien 39 Dépannage et transport 41 Emballage et environnement 41 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement l'intégralité de la présente notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et conservez-la dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION**

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé en permanence.

**ATTENTION**

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : n'entrez pas d'objet sur les surfaces de cuisson.

**ATTENTION**

Si la surface de cuisson est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation afin d'éviter tout risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande, sans compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, il convient de nettoyer tout résidu de débordement présent sur le couvercle avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir

le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION**

Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, référez-vous au guide d'installation du kit de stabilisation).



- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- N'utilisez pas de produit d'entretien très abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

**ATTENTION**

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

**ATTENTION**

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Votre appareil a été fabriqué conformément à l'ensemble des normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent exclusivement être effectuées par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez, ni ne modifiez les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protection non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, et tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur sa plaque signalétique.

**ATTENTION**

Et appareil sert uniquement à des fins de cuisson, et est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'un local, ou à des fins commerciales.

- N'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif

d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme qui ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si, à l'issue de ces 15 s, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, placez la manette de commande du brûleur sur arrêt, et ne rallumez pas le brûleur pendant au moins 1 min.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole

du pays correspondant figure sur l'appareil. Si celui-ci ne figure pas sur l'appareil, reportez-vous aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Étant donné que le verre est susceptible de se briser, nettoyez-le avec précaution pour éviter de le rayer.

Évitez de heurter le verre avec les ustensiles de cuisine.

- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout

danger.

- Ne laissez pas les enfants monter sur la porte du four, ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :



ATTENTION

En cas de bris du verre de la plaque de cuisson

- éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie,
- ne touchez pas la surface de l'appareil,
- n'utilisez pas l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Avertissements relatifs à l'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Conformément aux règles d'installation, un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et faites immédiatement appel à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.)

peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protégez votre appareil des conditions atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Consignes relatives à l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant

d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le fonctionner à vide et à température maximale pendant 45 minutes. Vérifiez que l'environnement dans lequel le produit est installé est suffisamment ventilé.

- Restez prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

- Ne placez pas de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- **MISE EN GARDE** : la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Utilisez toujours des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

- En aucun cas, le four ne doit

être recouvert d'une feuille d'aluminium : cela pourrait générer une augmentation de la température. ' .

- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude, cela pourrait endommager le produit.



ATTENTION

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Positionnez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placez les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles, ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste

inutilisé pendant une période prolongée, éteignez l'interrupteur principal. Coupez l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.

- Assurez-vous que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- **MISE EN GARDE** : utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil, ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés dans les instructions d'utilisation.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé en permanence.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Veillez à ne pas renverser d'aliments ou de liquide en la sortant du four.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou

une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (le cas échéant).

- Lors de l'utilisation du brûleur gril, laissez la porte du four ouverte et utilisez systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.



- Ne placez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne placez aucun élément lourd ou inflammable dans le tiroir, par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple leur manche).

**ATTENTION**

Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre (le cas échéant) peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs et laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

**ATTENTION**

Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Veillez à ne pas toucher la surface interne.

- Ne suspendez pas de torchons, ni d'autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

Nettoyage et entretien

- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utilisez uniquement des pièces détachées d'origine et faites appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Description de l'appareil

Important : les caractéristiques du produit varient : ainsi, l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée dans les figures ci-dessous.

Liste des éléments

- ❶ Plan de cuisson
- ❷ Bandeau de commandes
- ❸ Poignée de la porte du four

❹ Porte du four

❺ Pieds réglables

Bandeau de commande

❻ Manette du four

❼ Manette des brûleurs de la table de cuisson

Spécifications techniques

Fiche produit

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	965401
Référence du modèle	CG 60 4CC S 701T (v2)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	95,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en MJ par cycle en mode conventionnel par cavité	6,01
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité (1 kWh = 3,6 MJ)	1,67
Consommation d'énergie en MJ par cycle en mode chaleur tournante par cavité	/
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité (1 kWh = 3,6 MJ)	/
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Gaz
Volume en litres par cavité	63

Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Type de four	Intégré
Masse nette de l'appareil en Kg	51,9

Type de plaque	Gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT DROIT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT GAUCHE	57
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE DROIT	59
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE GAUCHE	59
Efficacité énergétique en % pour le brûleur CENTRAL	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur DROIT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur GAUCHE	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE	/
Efficacité énergétique en % de la plaque de cuisson	58,3

Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Convection naturelle
Type de nettoyage du four	Manuel
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	15 / 15
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance assignée en W pour l'allumage électronique	1
Puissance équivalente en W pour le brûleur four	2800
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT DROIT	1000
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT GAUCHE	3000
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE DROIT	1750
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE GAUCHE	1750
Puissance équivalente en W pour le brûleur CENTRAL	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur DROIT	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur GAUCHE	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE	/
Puissance équivalente totale en W de la plaque de cuisson	10300
Puissance équivalente totale en W de l'appareil	13100
Pays de fabrication	Turquie

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Table des injecteurs

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2E+3+ FR- BE Klasse: 1	II2H3+ ES	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		115	85
Puissance Nominale(kW)		2,75	3
Débit Nominal		261,9 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		97	65
Puissance Nominale(kW)		1,75	1,75
Débit Nominal		166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		97	65
Puissance Nominale(kW)		1,75	1,75
Débit Nominal		166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		72	50
Puissance Nominale(kW)		1	1
Débit Nominal		95,2 l/h	72,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		120	76
Puissance Nominale(kW)		2,8	2,8
Débit Nominal		266,7 l/h	203,6 g/h
BRÛLEUR DU GRILL			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		110	68
Puissance Nominale(kW)		2,2	2,2
Débit Nominal		209,5 l/h	160 g/h

Installation et préparation à l'utilisation



ATTENTION

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence électrique et/ou nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur son étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur Ventilation

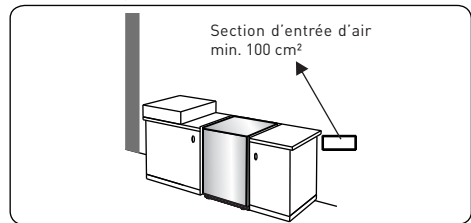
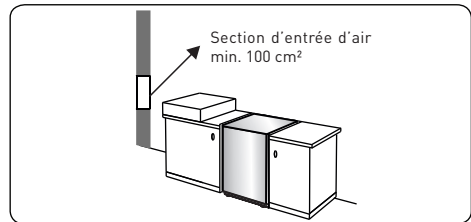
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m³, une ventilation permanente de 100 cm² est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation permanente de 50 cm² est requise. Si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, la ventilation permanente n'est pas obligatoire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m³, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

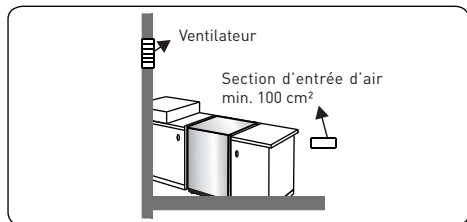
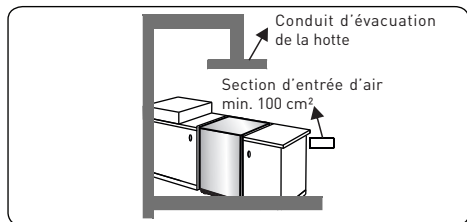
Important : quelle que soit la taille de la pièce où l'appareil est installé, celle-ci doit

disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installez un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec un accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.





Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. S'il semble endommagé, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles entourant l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

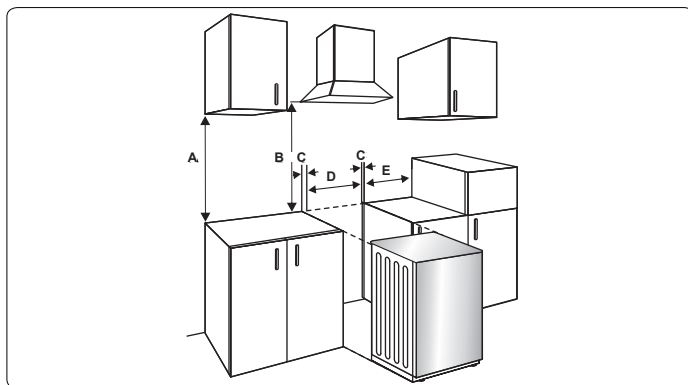
• Cet appareil ne doit pas être installé à proximité d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

• L'appareil peut être installé à côté d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, il convient de prévoir un écart minimum de 10 cm entre ces derniers et l'appareil, afin de permettre la circulation de l'air.
- Réservez un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour garantir la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée dans la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Largeur du produit
E (mm)	100



Raccordement au gaz

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccordez l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifiez tout d'abord le type de gaz prévu dans la cuisinière. Ces informations figurent sur une étiquette située à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifiez que la pression d'entrée du gaz est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin de garantir une utilisation optimale et une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée de gaz. Contactez un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée de gaz de la table de cuisson, celui-ci doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccordez votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones où la température peut excéder 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne placez pas le flexible à proximité d'angles aigus, ni d'objets susceptibles de bouger.

- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que le flexible n'est pas endommagé. Pour ce faire, utilisez de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé. Ne procédez pas au contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

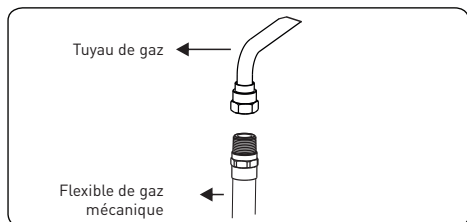
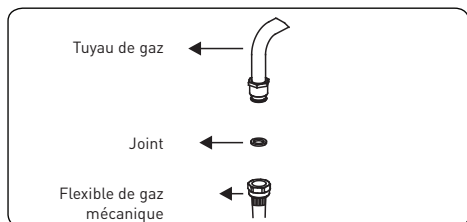
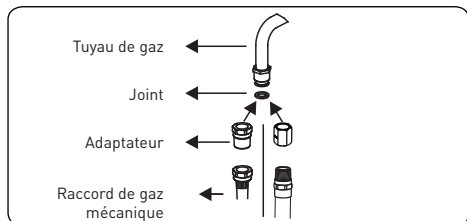
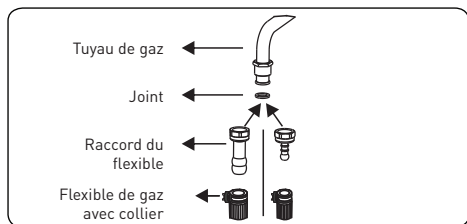
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifiez la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe

La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme pièces détachées. Pendant le raccordement, gardez toujours l'écrou du conduit de gaz bloqué tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utilisez les clés adaptées. Pour isoler les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, l'un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contactez votre municipalité pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.



ATTENTION

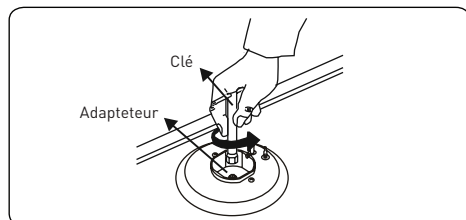
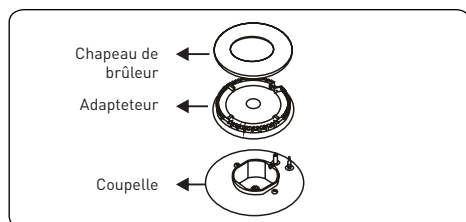
Ne procédez pas au contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale de façon adaptée selon le gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirez les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacez les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



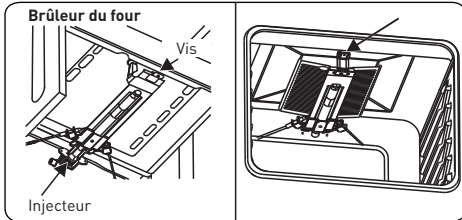
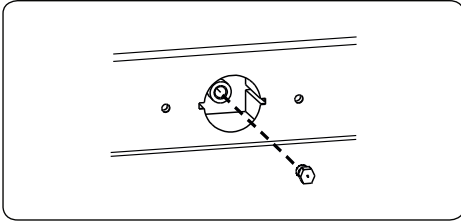
Injecteurs du four/gril (si disponible)

Les injecteurs du four et du gril sont maintenus en place par une seule vis située en haut du brûleur.

Pour les brûleurs du four, ouvrez le tiroir

et cherchez la vis de montage sous le brûleur. Retirez la vis, déplacez le brûleur en diagonale : l'injecteur est visible sur la partie arrière du caisson du brûleur.

Pour les brûleurs du gril, la vis est déjà visible. Retirez la vis et tirez le brûleur gril vers vous : l'injecteur est visible sur la surface arrière de la cavité du four.

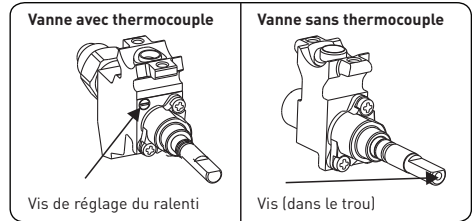


Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm et remplacez-les par ceux du jeu de rechange. Assurez-vous d'utiliser les diamètres correspondants adaptés au type de gaz qui sera utilisé, conformément au tableau d'information (également fourni dans le kit de conversion de gaz).

Réglage de la position minimale de la flamme

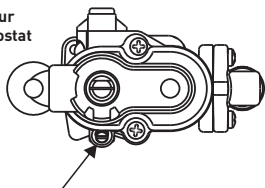
Tout d'abord, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Comme illustré sur les figures ci-dessous, pour les vannes avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet et pour les vannes sans thermocouple, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme,

il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le micro-contact si votre modèle en est équipé) lors de la modification. La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée.

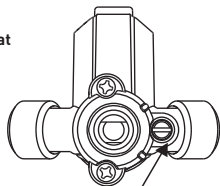


Calcul de la position minimale de la flamme

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale. Retirez le bouton pour accéder aux vis. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximale à la position minimale. Agitez la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable. Pour le brûleur du four, faites fonctionner le brûleur du four en position minimale pendant 5 minutes, puis ouvrez et fermez 2 ou 3 fois la porte du four pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Vanne du four
avec thermostat

Vis de réglage du ralenti

Vanne du four
sans thermostat

Vis de réglage du ralenti

Remplacement de l'arrivée de gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée de gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démontez les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccordez la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

Branchement électrique et sécurité (le cas échéant)



ATTENTION

Le branchement électrique de cet appareil doit être réalisé par un professionnel agréé ou un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.



ATTENTION

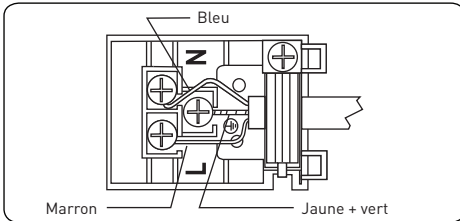
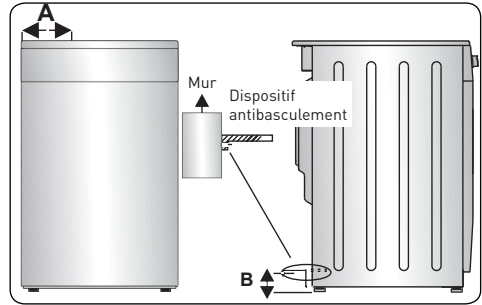
L'appareil doit être branché à la terre.

- Avant de procéder au branchement sur le secteur, vérifiez si la tension nominale de l'appareil (indiquée sur sa plaque signalétique) correspond à la tension de l'alimentation électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur sa plaque signalétique).

- Lors de l'installation, assurez-vous d'utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faites appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- N'utilisez pas d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil, et ne doit pas être plié, ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installez un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contactez un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

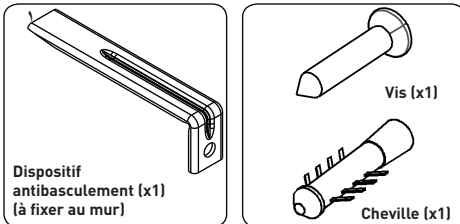
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, le sectionneur à fusibles doit être facilement accessible.
- Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixez le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermez le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)

	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Kit anti-basculement

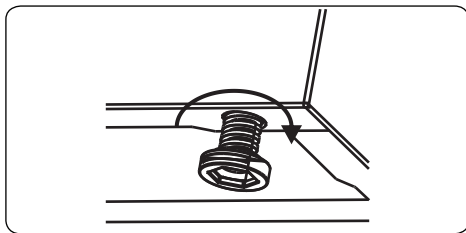


Le sachet de documentation contient un kit anti-basculement. Fixez le dispositif anti-basculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément à l'illustration et aux dimensions du tableau ci-dessous. Réglez la hauteur du dispositif anti-basculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrez la vis (2). Poussez l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif anti-basculement s'insère dans la rainure à l'arrière de l'appareil.

Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tournez les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tournez les pieds dans le sens horaire.

Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil de 30 mm au maximum en réglant les pieds. L'appareil est lourd, nous recommandons de le manipuler à deux personnes minimum. Ne tirez jamais sur l'appareil.



Utilisation de l'appareil

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Le symbole de position figurant au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquez les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer, maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Pour le brûleur du four :

appuyez sur la manette du four et tournez-la dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale. Approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de l'orifice d'allumage situé dans l'angle gauche du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Pour le brûleur grill : appuyez sur la manette du grill et faites-la tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère sur la manette indique le symbole du grill. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé des orifices du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction Allumage une main

Appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer et maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire, jusqu'à ce qu'elle se trouve en position à 90 degrés. Le micro-rupteur sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage tant que la manette reste enfoncée. Appuyez sur la manette jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité.

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consommé. Dans ce cas, placez la manette de commande du brûleur sur arrêt et ne rallumez pas le brûleur pendant au moins 90 secondes.

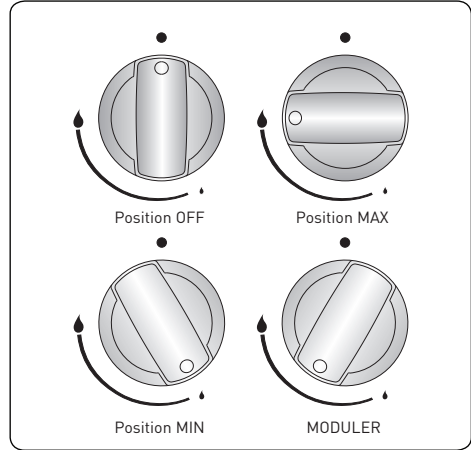
Brûleurs du four/grill (si disponible)

Quel que soit le modèle de votre appareil, tous les brûleurs du four sont équipés d'un dispositif de sécurité pour le gaz. Pour cette raison, lors de l'allumage, maintenez le bouton du four enfoncé jusqu'à ce que les flammes soient stables. Si les flammes s'éteignent lorsque vous relâchez le bouton, répétez la procédure d'allumage. Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte du four et attendez au moins 90 secondes avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si les flammes s'éteignent de façon accidentelle, répétez la même procédure.

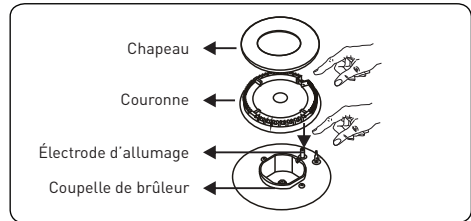
Commandes de la table de cuisson

Brûleurs de la table de cuisson

Les boutons disposent de 3 positions : arrêt (0), maximale (symbole avec grande flamme) et minimale (symbole avec petite flamme). Placez le bouton en position maximale pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en tournant le bouton entre la position maximale et la position minimale. N'utilisez pas les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximale et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifiez visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifiez que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, éteignez les brûleurs, ventilez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 », ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de

choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile, et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est également conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour optimiser les performances des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base est compris dans les intervalles ci-dessous. Les ustensiles de dimension inférieure à la dimension minimum préconisée engendrent une perte de chaleur.

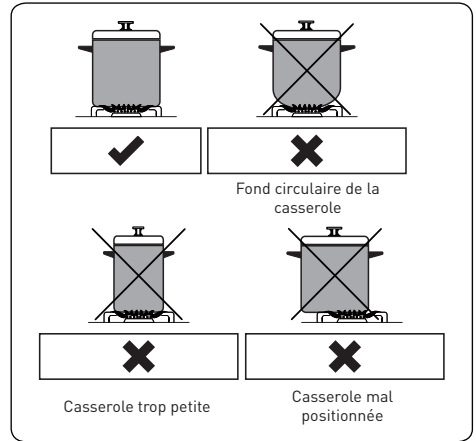
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

Assurez-vous que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile : ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Coupez l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifiez que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- Au cours de l'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant longtemps. Ne la touchez pas et ne placez aucun objet dessus.
- Ne placez pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson : ils sont susceptibles de provoquer de graves brûlures.
- Ne laissez pas le manche des ustensiles dépasser du bord de la cuisinière.




Commandes du four

Commande du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four, il est possible d'ajuster la température dans le four à l'aide des numéros inscrits sur le bandeau de commandes ou la manette. Plus la valeur est élevée, plus la température du four sera élevée. Au contraire, plus la valeur est faible, plus la température du four sera faible.

Description de la fonction

 Min. 1...9/1...7
Max.

Tournez le bouton dans le sens anti-horaire sur le réglage du gaz souhaité.

N'utilisez pas l'appareil en tournant le bouton entre la position « 0 » et le premier repère de température, dans le sens anti-horaire. Utilisez toujours le four avec le bouton situé entre ses réglages maximal et minimal. Pour éteindre le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 ».

Préchauffage

Lorsque le préchauffage du four est nécessaire, un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Pour les recettes exigeant des températures élevées (par ex. : le pain, les pâtisseries, les soufflés, etc.), un préchauffage du four est recommandé. La cuisson d'aliments surgelés ou de plats préparés est optimale lorsque le four est préchauffé.

Dimensions du produit (largeur x profondeur) 90*60	
Position	Température (°C)
MAX	250
9	230
8	210
7	200
6	190
5	180
4	170
3	160
2	150
1	140

Dimensions du produit (largeur x profondeur) 55/56/66/90*60 BC	
Position	Température (°C)
MAX	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
MIN	155

Cuisson

- Vérifiez que les aliments sont placés au centre de la plaque/grille et qu'il y a suffisamment d'espace autour du plat pour favoriser la circulation de l'air.

- Placez les plats sur une plaque de cuisson de taille adaptée pour empêcher tout débordement sur la partie inférieure du four et limiter la fréquence du nettoyage.

- Le brunissement du fond des plats dépend des matériaux et des finitions de la plaque de cuisson et des plats utilisés. L'emploi d'ustensiles en émail, foncés, lourds ou anti-adhésifs favorise le brunissement du fond des plats. Les lèchefrites en aluminium brillant ou en acier poli renvoient la chaleur et réduisent le brunissement du fond des plats.

- Lors de la cuisson simultanée de plusieurs plats dans le four, placez les plats au centre sur plusieurs niveaux au lieu de les rassembler sur un même niveau, afin de permettre une libre circulation de la chaleur et d'optimiser la cuisson.

- En cas de cuisson de mêmes plats sur plusieurs lèchefrites (par ex. : gâteaux ou biscuits), échangez l'emplacement des lèchefrites pendant la cuisson, ou retirez la lèchefrite du haut lorsque les aliments sont cuits et remontez la lèchefrite du bas vers un niveau supérieur pour terminer la cuisson des aliments restants.

- Ne placez pas de plaque de cuisson directement sur le fond du four : cela empêcherait la bonne circulation de l'air et brûlerait le fond des plats. Utilisez plutôt le niveau du bas.

Commande du brûleur gril

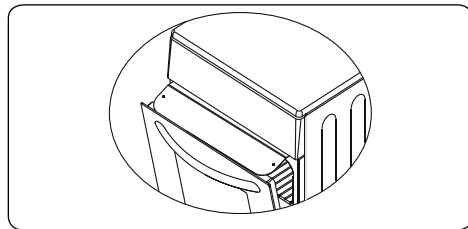
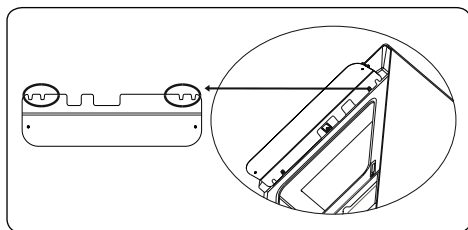
Description de la fonction



Tournez la commande dans le sens horaire pour sélectionner la fonction Gril.

**ATTENTION**

Certains éléments accessibles peuvent devenir chauds lorsque le gril fonctionne. Les enfants doivent être tenus à l'écart. Dès que le brûleur est allumé, placez la protection thermique pour le gril sous le bandeau de commande. Relevez ensuite lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'arrête à mi-course (à environ 30°) et touchez la protection thermique.



Placez la protection thermique en orientant les avertissements vers le haut. Le bord arrière de la protection thermique comporte deux doubles rainures à droite et à gauche (voir figure).

Deux vis avec douilles se trouvent sous le bandeau de commandes du four. Alignez les douilles sur les encoches de façon à ce que la protection se trouve entre le bandeau de commandes et la douille. Poussez la protection vers l'appareil jusqu'à ce qu'elle reste fermement en place.

Cuisson

- Le brûleur gril fournit une source constante de chaleur non ajustable. Pour éteindre le brûleur gril, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 ».
- Placez une lèchefrite sur le niveau inférieur à la grille afin de recueillir les graisses pendant la cuisson au gril.
- Placez la grille sur le niveau supérieur en veillant à ce que les aliments ne touchent pas le brûleur gril.
- Préchauffez le gril sur le réglage maximal pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de toaster des aliments. Si besoin, retournez les aliments pendant la cuisson.
- Avant la cuisson au gril, les aliments doivent être correctement séchés afin de réduire au maximum les éclaboussures. Badigeonnez légèrement les viandes et les poissons d'huile ou de beurre fondu à l'aide d'un pinceau afin d'éviter qu'ils ne sèchent pendant la cuisson.
- Les aliments doivent être placés au centre de la grille pour favoriser la circulation de l'air.
- Ne recouvrez jamais la poêle à griller ou la grille de papier aluminium : cela risquerait d'enflammer les grillades.
- Si votre appareil est équipé du kit plateau/grille avec poignée, reportez-vous à la section des accessoires pour savoir comment utiliser ce kit.

**ATTENTION**

Veillez à ce que le gril soit éteint avant de fermer la porte.

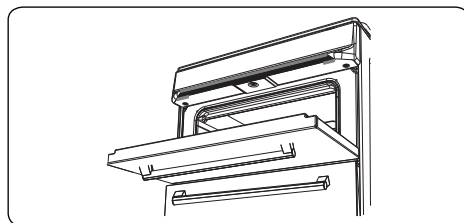
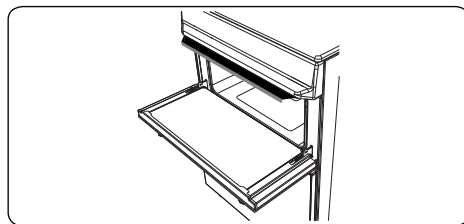
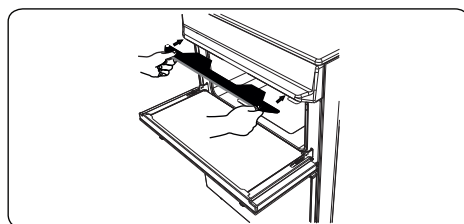
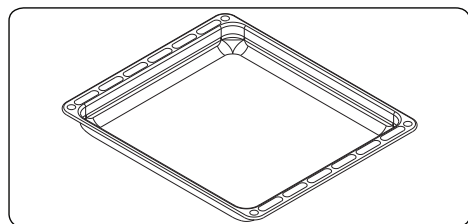
Lampe du four

Le four est doté d'une lampe afin d'éclairer la zone de cuisson. Appuyez sur le bouton de la lampe pour allumer ou éteindre cette dernière.

Accessoires**Lèche-frite**

La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

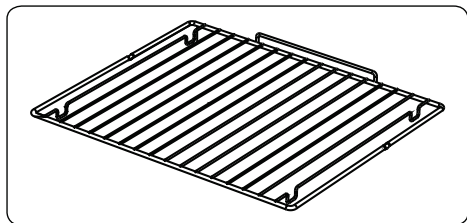
Placez la lèche-frite à n'importe quelle hauteur en veillant à la pousser jusqu'au fond.

**Protection thermique pour le gril****ATTENTION**

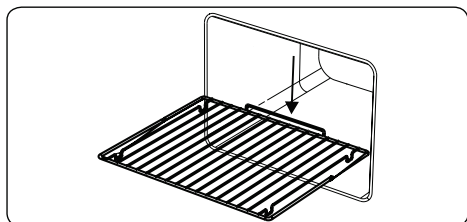
En cas d'utilisation du gril pendant plus de 15 minutes, placez toujours la protection thermique pour empêcher toute surchauffe des manettes. Veillez à ne pas toucher la protection thermique lors de la fermeture de la porte du four. Attendez que la protection thermique ait refroidi avant de la retirer.

Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.

**ATTENTION**

Placez correctement la grille dans la cavité du four en la poussant jusqu'au bout.



Nettoyage et entretien

Nettoyage



ATTENTION

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant tout nettoyage.

Instructions générales

- Vérifiez que les produits de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. N'utilisez pas de crème caustique (corrosive), de poudre de nettoyage abrasive, de laine métallique ou d'ustensile trop dur au risque d'endommager les surfaces de la cuisinière.
- **N'utilisez pas de produit nettoyant contenant des particules : il risque de**

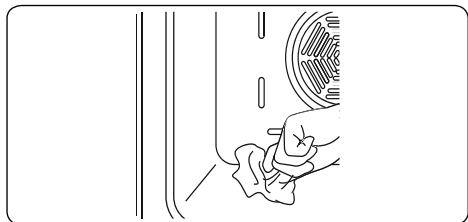
razer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyez immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter tout endommagement des pièces.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.**

Nettoyage de l'intérieur du four

- Lorsque le four est encore légèrement chaud, il s'agit du meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur de celui-ci.
- Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
- Il est possible qu'il

soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer le four en profondeur.



Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four, et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ces derniers collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson.

La protection se nettoie de façon automatique en absorbant et en brûlant les projections de graisse et d'huile. Celles-ci se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du

four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

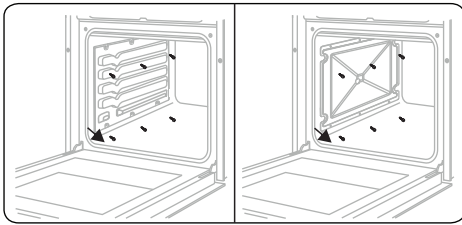
Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour y remédier, faites fonctionner le four à température maximale pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyez la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou toute autre surface abrasive. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou

d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuez ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Démontage des parois catalytiques

Pour démonter les parois catalytiques, retirez les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.



Nettoyage de la table de cuisson au gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson au gaz.
- Retirez les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Essuyez à nouveau la surface de la

table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-la.

- Lavez, puis rincez les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson. Ne les laissez pas humides. Séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon sec.
- Remontez avec soin toutes les pièces une fois le nettoyage terminé.
- La surface des grilles peut se rayer au fil du temps. Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.
- **N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer les différentes parties de la table de cuisson.**
- **Vérifiez que l'eau ne s'infilte pas dans les brûleurs : elle risquerait de bloquer les injecteurs.**

Nettoyage de la résistance du foyer électrique (si applicable)

- Nettoyez régulièrement la résistance du foyer électrique.

- Essuyez le foyer électrique à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau. Faites ensuite fonctionner le foyer électrique pendant quelques instants afin qu'il soit totalement sec.

Nettoyage des parties en verre

- Nettoyez régulièrement les parties en verre de votre appareil.

- Utilisez un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Rincez-les, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.

- Essuyez les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.

- **Ne nettoyez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.**

- **Ne laissez pas trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.**

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyez régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.

- Essuyez les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

- **Ne nettoyez pas les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.**

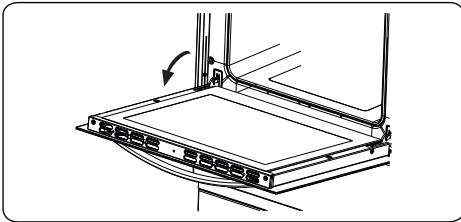
- **Ne laissez pas trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en**

acier inoxydable.

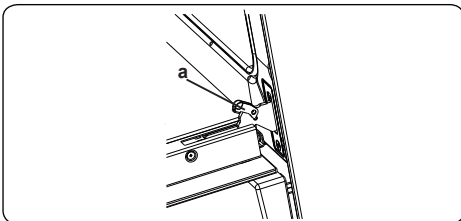
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

1. Ouvrez la porte du four.

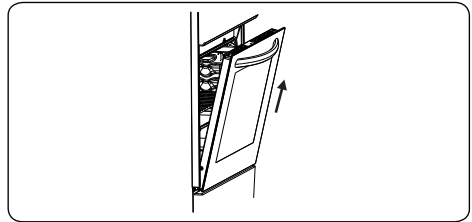


2. Ouvrez entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement en

position fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Entretien



ATTENTION

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four



ATTENTION

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant toute opération d'entretien.

- Retirez la lentille en verre, puis retirez l'ampoule.
- Installez la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est prêt à l'emploi.

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

Autres commandes

- Contrôlez régulièrement la date de péremption du tuyau de gaz.
- Vérifiez régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contactez un professionnel de l'entretien agréé pour le remplacer.
- En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contactez un professionnel agréé.

Dépannage et transport

Dépannage

Si un problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four et/ou le gril (le cas échéant) ne fonctionnent pas.	Le four et/ou le gril sont en position « arrêt » (éteints). La pression de l'alimentation en gaz est incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. Les pieds ne sont pas montés. La batterie (le cas échéant) est épuisée.	Vérifiez la position de la manette. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. Vérifiez que rien n'obstrue le bas de l'appareil. La batterie a besoin d'être remplacée.
La cuisson est inégale dans le four.	Position inadéquate de la plaque/grille. Votre appareil a été installé par un technicien non agréé. Le ventilateur (le cas échéant) est en position « arrêt » (éteint).	Vérifiez les recommandations relatives au niveau, au temps de cuisson et à la température dans le manuel. Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Vérifiez que le ventilateur fonctionne.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Réglage de la température ou niveau de la plaque/grille inadéquat. La pression du gaz est incorrecte.	Vérifiez le respect des températures et des niveaux recommandés. Prévoyez d'augmenter ou de baisser légèrement la température pour obtenir le résultat souhaité. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz.

<p>Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.</p>	<p>Le chapeau et la couronne des brûleurs sont mal assemblés. La pression de l'alimentation en gaz est incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. La batterie (le cas échéant) est épuisée.</p>	<p>Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz. La bouteille de gaz a besoin d'être remplacée. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. La batterie a besoin d'être remplacée.</p>
---	--	---

<p>La flamme est orange/jaune.</p>	<p>Le chapeau et la couronne des brûleurs sont mal assemblés. Composition du gaz différente.</p>	<p>Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. N'utilisez pas l'appareil pendant deux heures.</p>
------------------------------------	--	--

<p>Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.</p>	<p>Certaines parties du brûleur sont sales ou humides.</p>	<p>Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres et sèches.</p>
--	--	---

<p>Le brûleur est bruyant.</p>	<p>-</p>	<p>Ceci est parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.</p>
--------------------------------	----------	--

<p>Bruit</p>	<p>-</p>	<p>Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.</p>
--------------	----------	--

<p>L'éclairage du four (le cas échéant) ne fonctionne pas.</p>	<p>L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.</p>	<p>Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Vérifiez que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.</p>
--	---	--

Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, placez-le dans son emballage et son carton d'origine. Respectez les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixez les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparez un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Emballage et environnement**MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.


Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil**COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

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

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

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

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

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



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

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van XXXXX. De selectie en de testen van de toestellen van XXXX gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van XXXXX, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de XXXXX toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

44 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel56 Beschrijving van het toestel
56 Technische specificaties**C** Gebruik van het toestel59 Installatie en voorbereiding voor gebruik
61 Gasaansluiting
64 Elektrische aansluiting en beveiliging
(in voorkomend geval)
66 Gebruik van het toestel
71 Accessoires**D** Praktische informatie73 Reiniging en onderhoud
79 Probleemoplossing en transport
81 Verpakking en milieu
81 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

- Lees aandachtig deze handleiding alvorens uw toestel in gebruik te nemen en bewaar deze op een toegankelijke plek om ze later te raadplegen.
- Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen, het is mogelijk dat uw toestel niet over alle functies beschikt die in deze handleiding beschreven worden. Daarom is het belangrijk om bij het lezen van deze handleiding bijzondere aandacht te besteden aan de afbeeldingen.

A l g e m e n e veiligheids waarschuwingen

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die niet over de noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben of begeleid worden inzake het veilige gebruik van dit toestel en dat ze de mogelijke risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mogen enkel uitgevoerd worden door kinderen wanneer ze begeleid worden.

**OPGELET**

Dit toestel en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warm wordende elementen niet aanraakt. Het is aangewezen om kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

**OPGELET**

Er moet worden toegezien op het bereidingsproces. Alle bereidingsprocessen, ook de korte, dienen voortdurend in de gaten gehouden te worden.

**OPGELET**

Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruikmaakt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

**OPGELET**

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

**OPGELET**

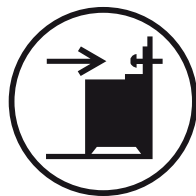
Indien het kookoppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- We raden aan geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, omdat deze heet kunnen worden.
- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met behulp van het bedieningspaneel; reken niet op de kookpotdetector.
- Voor de modellen waarvan de kookplaat is uitgerust met een kap, is het aangewezen om alle spatten op het deksel te reinigen alvorens het te openen. Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een bijzonder afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.

**OPGELET**

De stabiliseringsvoorziening dient aangebracht te zijn om het kantelen van het toestel te voorkomen. (Raadpleeg voor meer informatie de installatiegids van de stabiliseringskit.)



- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop de warm wordende elementen aan de binnenkant van de oven niet aan te raken.
- De handvatten kunnen warm zijn, zelfs wanneer het toestel maar even gebruikt wordt.
- **G e b r u i k g e e n z e e r s c h u r e n d e o n d e r h o u d s p r o d u c t e n o f h a r d e m e t a l e n k r a b b e r s o m d e g l a z e n d e u r v a n d e o v e n t e r e i n i g e n , w a n t u z o u h e t o p p e r v l a k w e l e e n s k u n n e n b e k r a s s e n e n h e t g l a s k u n n e n d o e n b a r s t e n .**
- **G e b r u i k g e e n s t o o m r e i n i g e r s .**

**OPGELET**

Controleer of het toestel van het stroomnet gekoppeld is alvorens de lamp te vervangen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

**OPGELET**

De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. We raden aan jonge kinderen op een afstand te houden.

- Uw toestel werd vervaardigd in overeenstemming met de plaatselijke en internationale geldende normen en wetgevingen.
- Alle onderhouds- en herstellingswerken dienen uitsluitend uitgevoerd te worden door erkende onderhoudstechnici. Installaties en herstellingen die uitgevoerd worden door niet-bevoegde technici kunnen gevaarlijk zijn. Transformeer en wijzig de karakteristieken van het toestel niet. Veiligheidsvoorzieningen die niet aangepast zijn aan

het kooktoestel kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (aard en druk van het gas, en elektrische spanning en frequentie) en de afstelling van het toestel compatibel zijn. De afstellingsvoorschriften van het toestel staan aangeduid op het kenplaatje.



OPGELET

Dit toestel is enkel bedoeld om op te koken en is exclusief bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van een ruimte of voor commerciële doeleinden.

- Gebruik het handvat van de oven deur niet om het toestel op te tillen of te verplaatsen.

- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. Er dient bijzondere aandacht besteed te worden aan de vereisten op het vlak van ventilatie.

- De brander is uitgerust met een vlambeveiliging die niet langer dan 15 seconden mag worden geactiveerd. Indien na die 15 seconden de brander nog niet brandt, gebruikt u de beveiliging niet langer, maar opent u de oven deur en wacht u minstens 1 minuut alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

- In het geval dat de vlammen van de brander per ongeluk doven, plaatst u de bedieningsknop van de

brander op de uit-stand en wacht u minstens 1 minuut om de brander opnieuw te ontsteken.

- Deze instructies zijn enkel van toepassing wanneer het symbool van uw land op het toestel staat. Indien dit niet op het toestel staat, raadpleegt u de technische instructies die beschrijven hoe u het toestel moet wijzigen om het aan te passen aan de gebruiksvoorwaarden van uw land.

- Alle noodzakelijke voorzorgen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien glas kan breken, dient u het zorgvuldig te reinigen om krassen te vermijden.

Vermijd dat u het glas raakt met keukengerei.

- Controleer of de voedingskabel niet beschadigd is of geklemd zit tijdens de installatie. Als het elektriciteitsnoer beschadigd is, moet dit

door de fabrikant, door diens dienst-na-verkoop of door personen met een soortgelijke kwalificatie worden vervangen om elk gevaar te vermijden.

- Laat kinderen niet op de deur van de oven klimmen of zitten wanneer deze geopend is.

- Indien het toestel vervaardigd is uit glas of vitrokeramiek:



OPGELET

Wanneer het glas van de kookplaat breekt

- schakelt u onmiddellijk alle branders en alle elektrische verwarmingselementen uit en ontkoppelt u het toestel van elke stroombron,

- mag u het oppervlak van het toestel niet aanraken,

- mag u het toestel niet gebruiken.

- Houd het toestel buiten

het bereik van kinderen en huisdieren.

Waarschuwingen m.b.t. de installatie

- Gebruik het toestel niet vooraleer het volledig is geïnstalleerd.
- Het toestel moet door een gekwalificeerd vakman worden geïnstalleerd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie door een niet-bevoegde technicus.
- In overeenstemming met de installatieregels moet in de vaste leiding een uitschakelaar van het elektriciteitsnet worden voorzien met een contactopening aan alle polen.
- Controleer wanneer u het toestel uit de verpakking haalt of het niet beschadigd werd tijdens het transport. Gebruik het toestel niet wanneer het

gebroken vertoont en doe onmiddellijk een beroep op een gekwalificeerd vakman. De verpakkingsmaterialen (nylon, nietjes, polystyreen, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen en moeten meteen worden verzameld en opgeruimd.

- Bescherm uw toestel tegen weersomstandigheden. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.
- De materialen rond het toestel (meubels) moeten in staat zijn om een minimale temperatuur van 100 °C te verdragen.
- Om het risico op oververhitting uit te sluiten, mag het toestel niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur.

Gebruiksvoorschriften

- Tijdens het eerste gebruik van de oven kan een lichte geur vrijkomen. Dat is volledig normaal. Deze geur wordt veroorzaakt door de

isolatiematerialen die op de weerstanden aangebracht werden. Laat de oven vóór het eerste gebruik gedurende 45 minuten leeg werken op de maximumtemperatuur. Controleer of de omgeving waarin het toestel geïnstalleerd wordt voldoende geventileerd is.

- Blijf steeds voorzichtig wanneer u de deur van de oven opent tijdens of na de bereiding. De stoom die uit de oven ontsnapt, kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen in of in de buurt van het toestel wanneer dit in werking is.

- **WAARSCHUWING:** de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.

- Gebruik steeds isolerende keukenhandschoenen om gerechten in de oven te steken of eruit te halen.

- Bedek de oven in geen

geval met aluminiumfolie: dat zou de temperatuur kunnen doen stijgen.

- Plaats tijdens het koken de gerechten of de kookplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en het toestel zou beschadigd kunnen raken.



OPGELET

Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruikt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer vuur NOOIT te doven met water: schakel het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone en plaats de handvatten zodanig dat ze niet bereikbaar zijn of per ongeluk kunnen worden aangeraakt.

- **S c h a k e l** de hoofdschakelaar uit wanneer het toestel gedurende lange tijd niet gebruikt wordt. Sluit de gastoevoer af wanneer het gastoestel niet wordt gebruikt.

- Controleer steeds of de bedieningsknoppen van het toestel op '0' (uit) staan wanneer het toestel niet gebruikt wordt.

- **WAARSCHUWING:** gebruik uitsluitend de ingebouwde kookplaatbeveiligingen, degene die door de fabrikant van het kooktoestel werden ontworpen of degene die als geschikt worden aangegeven in de gebruiksinstructies.

Het gebruik van niet aangepaste

beschermingsvoorzieningen kan tot ongevallen leiden.

- **Weraden aangeen** metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, omdat deze heet kunnen worden.

- **OPGELET:** er moet worden toegezien op het bereidingsproces. Alle bereidingsprocessen, ook de korte, dienen voortdurend in de gaten gehouden te worden.

- De vetvanger helt af wanneer deze uit de oven gehaald wordt.

Let erop geen etens- of vloeistofresten te morsen terwijl u deze uit de oven haalt.

**OPGELET**

Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte, vochtigheid en verbrandingsgasen in de kamer waar het toestel geïnstalleerd is. Let erop de keuken goed te verluchten, in het bijzonder tijdens het gebruik van het toestel: houd de natuurlijke verluchtingsgaten open of installeer een mechanisch verluchtingssysteem (dampkap met mechanische ventilatie).

(vb. door het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven, indien van toepassing) noodzakelijk zijn.

- Tijdens het gebruik van de grillbrander laat u de oven deur open en gebruikt u systematisch het spatscherm van de grill die met het product werd meegeleverd. Gebruik nooit de grillbrander wanneer de oven deur gesloten is.

- Door een intensief en langdurig gebruik van het toestel kan een extra verluchting (vb. door een venster te openen) of een doeltreffender verluchting

**OPGELET**

Sluit het deksel niet wanneer er een brander brandt. De glazen deksels (in voorkomend geval) kunnen barsten wanneer ze worden verwarmd. Doof alle branders en laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen alvorens het deksel te sluiten.



- Plaats niets op de deur van de oven wanneer deze geopend is. Dit zou de oven kunnen doen vallen of de deur kunnen beschadigen.

- Plaats geen zware of ontvlambaar voorwerpen in de lade, bijvoorbeeld nylon voorwerpen, plastic zakken, papier of stof. Dit omvat keukengerei met onderdelen uit kunststof (bijvoorbeeld het handvat).

**OPGELET**

De temperatuur van het binnenoppervlak van het opslagcompartiment wordt tijdens het gebruik warm. Let erop dat u het binnenoppervlak niet aanraakt.

- Hang geen vaatdoeken of andere doeken op het toestel of de handvatten.

Reiniging en onderhoud

- Controleer of de elektrische voeding van het toestel goed afgesloten is alvorens onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet om het bedieningspaneel schoon te maken.
- Gebruik, om de efficiëntie en veiligheid van uw toestel te garanderen, enkel originele reserveonderdelen en doe indien nodig een beroep op onze gekwalificeerde technici.

Beschrijving van het toestel

Belangrijk: de kenmerken van het product variëren: zo kan het uiterlijk van uw toestel verschillen van dat van de afbeeldingen hieronder.

Lijst met onderdelen

- 1 Kookoppervlak
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Handvat van de ovendeur

- 4 Ovendeur
- 5 Verstelbare poten

Bedieningspaneel

- 6 Bedieningsknop van de oven
- 7 Bedieningsknop van de branders van de kookplaat

Technische specificaties

Productfiche

Conform Europese Verordening 65/2014 en de van kracht zijnde geharmoniseerde normen.

Merk	Valberg
Productcode	965401
Referentie van het model	CG 60 4CC S 701T (v2)
Energie-efficiëntie-index per bakruimte	95,3
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A
Energieverbruik in MJ per cyclus in conventionele modus per bakruimte	6,01
Energieverbruik in kWh per cyclus in conventionele modus per bakruimte [1 kWh = 3,6 MJ]	1,67
Energieverbruik in MJ per cyclus in heteluchtoven-modus per bakruimte	/
Energieverbruik in kWh per cyclus in heteluchtoven-modus per bakruimte [1 kWh = 3,6 MJ]	/
Aantal bakruimten	1
Warmtebron per bakruimte	Gas
Volume in liter per bakruimte	63

Bijkomende informatie conform Europese Verordening 66/2014 en de van kracht zijnde geharmoniseerde normen.

Type oven	Inbouw
Nettogewicht van het toestel in kg	51,9

Type kookplaat	Gas
Aantal gasbranders	4
Energie-efficiëntie in % voor de brander RECHTS VOORAAN	/
Energie-efficiëntie in % voor de brander LINKS VOORAAN	57
Energie-efficiëntie in % voor de brander RECHTS ACHTERAAN	59
Energie-efficiëntie in % voor de brander LINKS ACHTERAAN	59
Energie-efficiëntie in % voor de CENTRALE brander	/
Energie-efficiëntie in % voor de brander RECHTS	/
Energie-efficiëntie in % voor de brander LINKS	/
Energie-efficiëntie in % voor de brander VOORAAN	/
Energie-efficiëntie in % voor de brander ACHTERAAN	/
Energie-efficiëntie in % van de kookplaat	58,3

Technische kenmerken

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	220-240 ~ 50
Elektrische beschermingsklasse	Klasse I
Verwarmingsfunctie per bakruimte	Natuurlijke convectie
Type reiniging van de oven	Handmatig
Aantal en type verlichting	1 x E14 Gloeilamp
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	15/15
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja
Toegewezen vermogen in W voor elektronische inschakeling	1
Equivalent vermogen in W voor de ovenbrander	2800
Equivalent vermogen in W voor de brander RECHTS VOORAAN	1000
Equivalent vermogen in W voor de brander LINKS VOORAAN	3000
Equivalent vermogen in W voor de brander RECHTS ACHTERAAN	1750
Equivalent vermogen in W voor de brander LINKS ACHTERAAN	1750
Equivalent vermogen in W voor de CENTRALE brander	/
Equivalent vermogen in W voor de brander RECHTS	/
Equivalent vermogen in W voor de brander LINKS	/
Equivalent vermogen in W voor de brander VOORAAN	/
Equivalent vermogen in W voor de brander ACHTERAAN	/
Equivalent vermogen in W van de kookplaat	10300
Totale equivalente vermogen van het toestel in W	13100
Land van fabricage	Turkije

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. Injectortabel

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2E+3+ FR- BE Klasse: 1	II2H3+ ES	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE			
Unjektor diam (1/100 mm)		115	85
Nominal Rating (kW)		2,75	3
Consumption in 1h		261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER			
Unjektor diam (1/100 mm)		97	65
Nominal Rating (kW)		1,75	1,75
Consumption in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER			
Unjektor diam (1/100 mm)		97	65
Nominal Rating (kW)		1,75	1,75
Consumption in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER			
Unjektor diam (1/100 mm)		72	50
Nominal Rating (kW)		1	1
Consumption in 1h		95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BRANDER			
Unjektor diam (1/100 mm)		120	76
Nominal Rating (kW)		2,8	2,8
Consumption in 1h		266,7 l/h	203,6 g/h
GRIL BRANDER			
Unjektor diam (1/100 mm)		110	68
Nominal Rating (kW)		2,2	2,2
Consumption in 1h		209,5 l/h	160 g/h

Installatie en voorbereiding voor gebruik



OPGELET

Dit toestel moet geïnstalleerd worden door een erkend vakman of een gekwalificeerd technicus, conform de instructies van deze handleiding en de geldende installatievoorschriften.

- Elke verkeerde installatie annuleert de garantie en kan schade of letsels veroorzaken waarvoor de fabrikant niet verantwoordelijk gesteld kan worden.
- Voor de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (laard en druk van het gas en/of elektrische spanning en frequentie) en de afstelling van het toestel compatibel zijn. De afstellingsvoorwaarden van het toestel staan vermeld op het label.
- De wetten, reglementeringen, decreten en normen die gelden in het land waar het toestel geïnstalleerd is (veiligheidsregels, recycling conform de wetgeving, enz.) dienen nageleefd te worden.

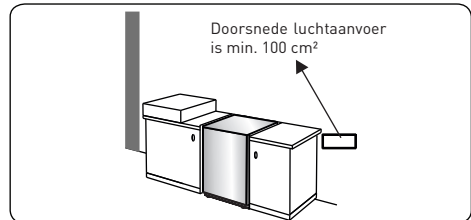
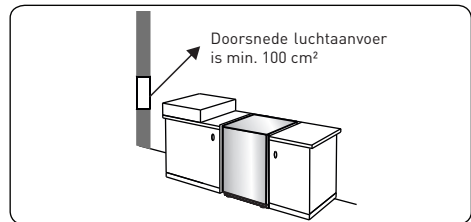
Instructies voor de ventilatie-installeateur

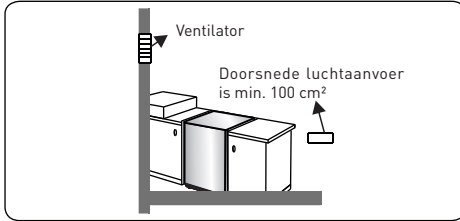
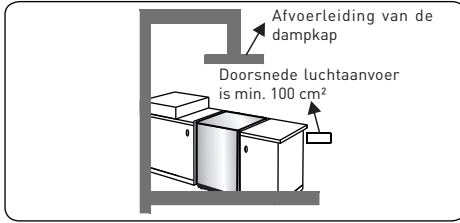
- Voor ruimten die kleiner zijn dan 5 m^3 is een constante ventilatie van 100 cm^2 noodzakelijk.
- Voor ruimten die tussen 5 m^3 en 10 m^3 groot zijn, is een constante ventilatie van 50 cm^2 noodzakelijk. Indien er in de ruimte een deur is die rechtstreeks naar buiten leidt, is een constante ventilatie niet verplicht.
- Voor ruimten die groter zijn dan 10 m^3 is geen constante ventilatie noodzakelijk.

Belangrijk: hoe groot de ruimte ook is waar het toestel wordt geïnstalleerd, de ruimte moet rechtstreeks toegang bieden tot de buitenlucht via een raam dat kan worden geopend of via een equivalente voorziening.

Afvoeren van verbrande gassen

Gastoestellen voeren de dampen van het verbrande gas af in de buitenlucht, hetzij rechtstreeks, hetzij via een dampkap met schoorsteen. Indien het onmogelijk is om een dampkap te plaatsen, installeer dan een ventilator op het raam of op een muur die rechtstreeks naar buiten uitgeeft. De ventilator moet in staat zijn om het luchtvolume van de keuken minimaal 4 à 5 keer per uur te vernieuwen.





Algemene instructies

- Controleer na het verwijderen van de verpakkingsmaterialen van het toestel en van de accessoires of het toestel niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is en contacteer onmiddellijk een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.
- Controleer of er zich geen brandbare of ontvlambare elementen of materialen zoals een gordijn, olie, stof enz. in de onmiddellijke buurt van het toestel bevinden.
- Het werkblad en de meubels rond het toestel dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van meer dan 100 °C.

• Dit toestel mag niet vlak boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast geïnstalleerd worden.

• Het toestel mag naast een meubel worden geplaatst, op voorwaarde dat, binnen de installatieruimte van het toestel, het meubel niet hoger komt dan de kookplaat.

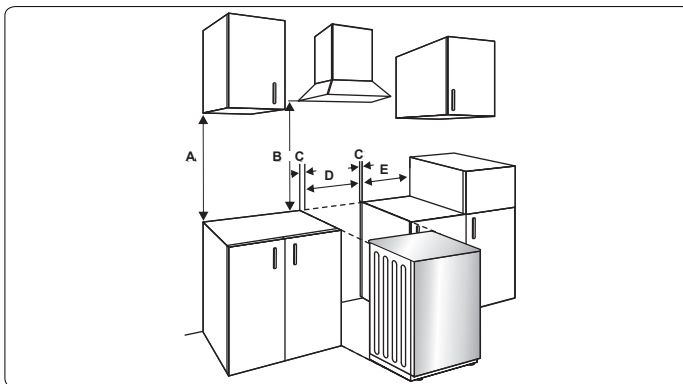
Installatie van het fornuis

• Indien de meubels van de keuken hoger zijn dan de kookplaat, is het aangewezen minimum 10 cm te voorzien tussen deze meubels en het toestel, zodat er een goede luchtcirculatie is.

• Voorzie minimum 2 cm rond het toestel voor een goede luchtcirculatie.

• Indien er een dampkap of kast moet worden geïnstalleerd boven het toestel, moet de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast of de dampkap overeenkomen met die in onderstaande afbeelding.

A (mm) Meubel	420
B (mm) Dampkap	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Breedte van het product
E (mm)	100



Gasaansluiting

Monteren van de gastoevoer en controleren op lekken

Sluit het toestel aan overeenkomstig de plaatselijke en internationale normen en wetgevingen. Controleer eerst het soort gas dat in het fornuis voorzien is. Deze informatie staat op een etiket aan de achterkant van het fornuis. Alle informatie over de soorten gas en de te gebruiken injectoren staat in de tabel met de technische gegevens. Controleer of de gastoevoerdruk overeenkomt met de waarden van de tabel met de technische gegevens, voor een optimaal gebruik en een minimaal gasverbruik. Indien de gasdruk verschilt van de vermelde waarden of indien de druk niet stabiel is daar waar het toestel is geplaatst, kan het nodig zijn om een drukregelaar op de gastoevoer aan te brengen. Contacteer een erkend reparatiecentrum om deze afstellingen uit te voeren.

Te controleren punten tijdens de montage van de slang

- Indien de gasaansluiting gebeurt met een slang die is vastgezet op de gastoevoer van de kookplaat, moet deze zijn vastgezet met een beugel.
- Sluit uw toestel aan met behulp van een korte en stevige slang, zo dicht mogelijk bij de gasbron.
- De maximaal toegestane lengte van deze slang bedraagt 1,50 m.
- Het toestel moet worden aangesloten overeenkomstig de toepasselijke plaatselijke normen met betrekking tot gas.
- De slang mag zich niet bevinden in ruimten waar de temperatuur kan oplopen tot 90 °C.
- De slang mag niet gebarsten, gescheurd, geplooid of verdraaid zijn.
- Plaats de slang niet vlak bij scherpe hoeken of voorwerpen die kunnen bewegen.
- Controleer of de slang niet beschadigd is alvorens de aansluiting uit te voeren. Om dit

te doen, gebruikt u zeepsop of een speciale vloeistof. Controleer niet op lekken met behulp van een vlam.

- Alle metalen elementen die worden gebruikt voor de gasaansluiting moeten roestvrij zijn. Controleer de vervaldatum van alle gebruikte elementen voor de aansluiting.

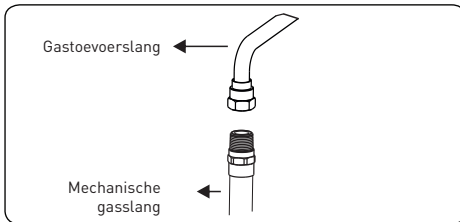
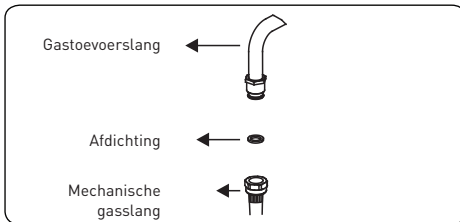
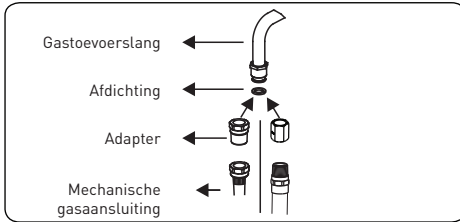
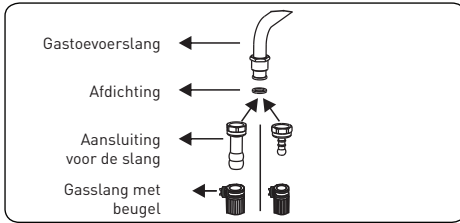
Te controleren punten tijdens de montage van de vaste gasaansluiting

De installatiemethode van de vaste gasaansluiting (bijvoorbeeld een aansluiting met schroefdraad) verschilt naargelang het land waar het toestel wordt geïnstalleerd. De onderdelen die het vaakst in uw land worden gebruikt, zullen met het toestel worden meegeleverd. De ontbrekende onderdelen kunnen als reserveonderdelen worden besteld.

Zorg ervoor dat de moer van de gasleiding altijd vastzit door de equivalente moer op het andere deel te draaien. Om u ervan te vergewissen dat de aansluiting correct gebeurt, gebruikt u de geschikte sleutels. Om de oppervlakken af te scheiden van de verschillende onderdelen, gebruikt u de afdichtingen die in de ombouwset zitten.

De gebruikte afdichtingen in de aansluiting moeten ook gecertificeerd zijn voor gebruik in gascircuits. Gebruik geen loodgietersafdichtingen voor gasaansluitingen.

Dit toestel is klaar om te worden aangesloten op het gascircuit van het land waarvoor het werd vervaardigd. Het voornaamste land van bestemming staat beschreven op de behuizing achteraan het toestel. In geval van gebruik in een ander land, kan een van de andere aansluitingen van onderstaande afbeelding noodzakelijk zijn. Contacteer in dat geval uw gemeente om te weten welke gasaansluiting u moet gebruiken.



Het fornuis moet door een gekwalificeerd vakman worden geïnstalleerd en onderhouden, en moet worden gecertificeerd voor gas, conform de geldende veiligheidswetgeving.



OPGELET

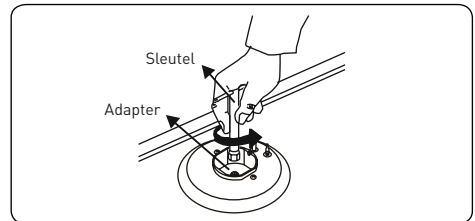
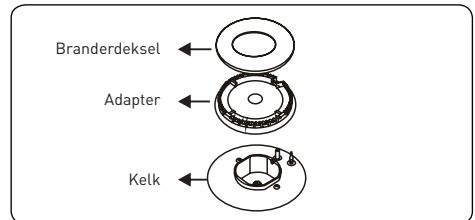
Controleer niet op lekken met behulp van een vlam.

Gasomzetting (indien beschikbaar)

Uw toestel is ontworpen om gas of aardgas te gebruiken. De branders kunnen aangepast worden aan verschillende typen gas, door de injectoren te vervangen en door de minimumlengte van de vlam af te stellen naargelang het gebruikte gas. Daarom moet de volgende procedure worden gevolgd.

Vervangen van de branderinjectoren van de kookplaat

- Sluit de gastoevoer af en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de deksels van de branders en de adapters.
- Schroef de injectoren los met een sleutel van 7 mm.
- Vervang de injectoren door de injectoren van de ombouwset, door de diameter te kiezen die is aangepast aan het type gas dat u moet gebruiken, in overeenstemming met de tabel met gasinjectoren.

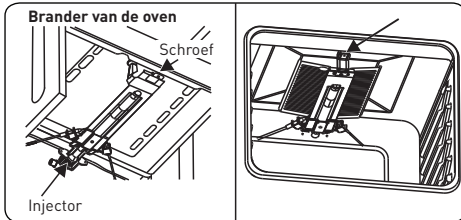
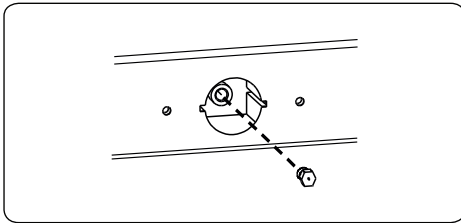


Injectoren van de oven/grill (indien beschikbaar)

De injectoren van de oven en van de grill worden op hun plaats gehouden door een enkele schroef bovenaan de brander. Voor de branders van de oven opent u de

lade en zoekt u de bevestigingsschroef onder de brander. Verwijder de schroef en verplaats de brander diagonaal: de injector is zichtbaar op het achterste gedeelte van de behuizing van de brander.

Voor de branders van de grill is de schroef reeds zichtbaar. Verwijder de schroef en trek de grillbrander naar u toe: de injector is zichtbaar op het achtervlak van de bakruimte van de oven.

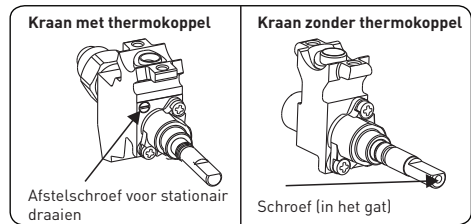


Demonteer de injectoren met een sleutel van 7 mm en vervang ze door de injectoren van de ombouwset. Zorg ervoor dat u de overeenkomstige diameters gebruikt die zijn aangepast aan het type gas dat zal worden gebruikt, in overeenstemming met de informatietabel (eveneens meegeleverd in de gasombouwset).

Afstellen van de minimumstand van de vlam

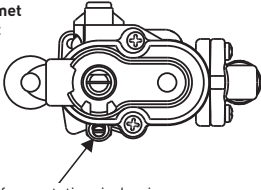
Controleer eerst of het toestel niet onder spanning staat en of de gastoevoer open staat. Een platte schroef op de kraan zorgt ervoor dat u de minimumstand van de vlam kunt afstellen. Zoals hieronder wordt weergegeven in de afbeeldingen, bevindt de schroef zich, voor kranen met thermokoppel, naast het staafje van de

kraan, en voor kranen zonder thermokoppel aan de binnenkant van het staafje van de kraan. Om de stand van de vlam gemakkelijker te kunnen afstellen, is het aanbevolen om het bedieningspaneel (en het microcontact indien uw model hiermee is uitgerust) te demonteren tijdens de wijziging. De afstelschroef voor stationair draaien moet worden losgeschroefd om het gas om te zetten in aardgas. Om aardgas in gas om te zetten, moet de afstelschroef voor stationair draaien opnieuw worden vastgeschroefd.

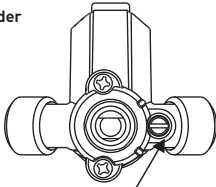


Berekenen van de minimumstand van de vlam

Om de minimumstand te bepalen, ontsteekt u de branders en zet u ze in de minimumstand. Verwijder de knop om toegang te krijgen tot de schroeven. Met behulp van een schroevendraaiertje schroeft u de afstelschroef voor stationair draaien ongeveer 90° los of vast. De gastoevoer is correct wanneer de vlam minstens 4 mm lang is. Controleer of de vlam niet dooft wanneer u van de maximumstand naar de minimumstand gaat. Schud met uw hand om een luchtstroom te creëren in de richting van de vlam om te controleren of deze stabiel is. Voor de brander van de oven laat u deze gedurende 5 minuten in de minimumstand werken. Daarna opent en sluit u 2 of 3 keer de ovendeur om de stabiliteit van de vlam van de brander te controleren.

Ovenkraan met
thermostaat

Afstelschroef voor stationair draaien

Ovenkraan zonder
thermostaat

Afstelschroef voor stationair draaien

Vervangen van de gastoevoer

Voor bepaalde landen kan het type gastoevoer verschillen naargelang het gebruikte gas. In dat geval demonteert u de onderdelen van de huidige aansluiting en de moeren (in voorkomend geval) en sluit u de nieuwe gastoevoer aan. In alle gevallen dienen de voor de gasaansluiting gebruikte onderdelen goedgekeurd te zijn door de plaatselijke en/of internationale overheid. Voor alle gasaansluitingen kunt u het hoofdstuk 'Monteren van de gastoevoer en controleren op lekken' raadplegen.

Elektrische aansluiting en beveiliging (in voorkomend geval)



OPGELET

De elektrische aansluiting van dit toestel moet gebeuren door een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien, conform de instructies van deze handleiding en de geldende installatievoorschriften.



OPGELET

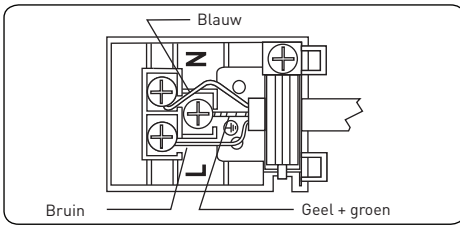
Dit toestel dient geaard te worden.

- Controleer vóór de aansluiting op het net of de nominale spanning van het toestel (die vermeld wordt op het kenplaatje van het toestel) overeenkomt met de spanning van de elektrische voeding.

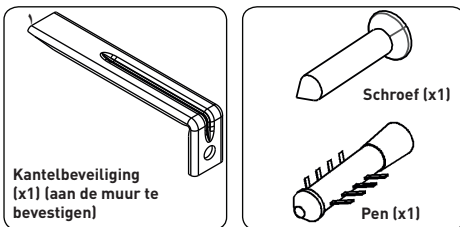
De elektriciteitskabel moet eveneens voldoende zijn om het nominaal vermogen van het toestel te weerstaan (eveneens vermeld op het kenplaatje van het toestel).

- Gebruik bij de installatie zeker kabels die goed geïsoleerd zijn. Verkeerde aansluitingen kunnen leiden tot beschadiging van uw toestel. Indien de elektriciteitskabel beschadigd is en moet worden vervangen, moet u een beroep doen op een bevoegde persoon om deze handeling uit te voeren.
- Gebruik geen adapter, stekkerdoos of verlengsnoer.
- Het voedings snoer dient ver genoeg van de warme onderdelen van het toestel gehouden te worden en mag niet geplooid of geplet worden. Anders zou het snoer beschadigd kunnen worden en kortsluiting kunnen veroorzaken.
- Wanneer het toestel niet via een stopcontact aangesloten is op het net, installeer dan een meerpolige scheidingschakelaar (met een tussenafstand van de contacten van minstens 3 mm), conform de veiligheidsvoorschriften.
- Dit toestel is ontworpen om een voedingsspanning van 220 à 240 V te gebruiken. Contacteer een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien wanneer uw spanning anders is.

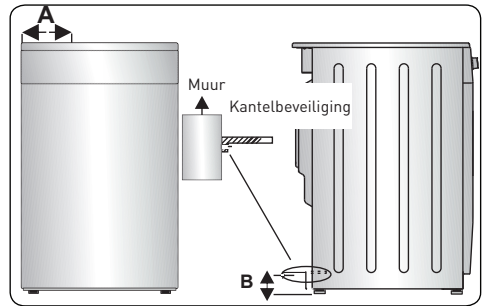
- Het elektriciteitssnoer (H05VV-F) moet lang genoeg zijn om op het toestel te kunnen worden aangesloten.
- Zodra het toestel is geïnstalleerd, moet de scheidingsschakelaar met zekeringen vlot toegankelijk zijn.
- Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten.
- Sluit het voedingsnoer aan op het aansluitblok en sluit het deksel opnieuw.
- De aansluiting van de lasdoos wordt op de lasdoos geplaatst.



Kantelbeveiligingskit



De zak met documentatie bevat een kantelbeveiligingskit. Bevestig de kantelbeveiliging (1) aan de muur met de schroef (2) en de pen (3), overeenkomstig de afbeelding en de afmetingen van de tabel hieronder. Stel de hoogte van de kantelbeveiliging af zodat deze is afgestemd op de gleuf van het fornuis en draai de schroef (2) vast. Duw het toestel tegen de muur en vergewis u ervan dat de kantelbeveiliging in de gleuf is aangebracht aan de achterkant van het toestel.



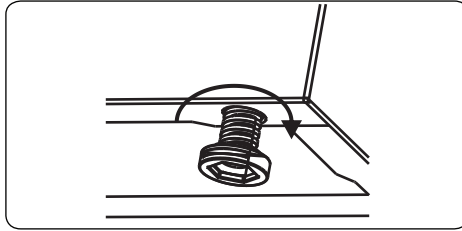
Afmetingen van het product (breedte x diepte x hoogte) (cm)

	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (oven met twee bakruimten)	297,5	52
50 x 60 x 90 (oven met twee bakruimten)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Afstelling van de poten

Uw product staat op verstelbare poten. Voor een veilige werking is het van belang om het juiste evenwicht van het toestel te controleren. Controleer of het toestel waterpas staat voordat u begint te koken. Om het toestel te verhogen, draait u aan de poten in tegenwijzerzin. Om het toestel opnieuw te verlagen, draait u aan de poten in wijzerzin.

Het is mogelijk om het toestel met maximum 30 mm te verhogen door de poten af te stellen. Het toestel is zwaar, daarom raden wij aan om de hoogte met minstens twee personen af te stellen. Trek nooit aan het toestel.



Gebruik van het toestel

Gebruik van branders

Inschakeling van branders

Het symbool voor de stand boven elke bedieningsknop geeft de brander aan die wordt bediend met die knop.

Manuele inschakeling van branders

Indien uw toestel niet beschikt over een hulpsysteem bij de ontsteking of in geval van een stroompanne, moet u de volgende procedures volgen.

Voor de branders van de kookplaat: druk op de bedieningsknop van de te ontsteken brander en houd deze knop ingedrukt terwijl u deze in tegenwijzerzin draait tot de knop op de maximumstand staat. Houd de bedieningsknop ingedrukt en houd een lucifer, kaars of andere brandende drager bij het bovenste gedeelte van de brander. Verwijder de vlam zodra de vlam van de brander stabiel is.

Voor de brander van de oven: druk op de bedieningsknop van de oven en draai deze in tegenwijzerzin tot de knop op de maximumstand staat. Houd een lucifer, kaars of andere brandende drager bij de ontstekingsopening in de linkerhoek van de brander. Verwijder de vlam zodra de vlam van de brander stabiel is.

Voor de grillbrander: druk op de bedieningsknop van de grill en draai deze

in wijzerzin tot het markering op de knop het symbool van de grill weergeeft. Houd de bedieningsknop ingedrukt en houd een lucifer, kaars of andere brandende drager bij de openingen van de brander. Verwijder de vlam zodra de vlam van de brander stabiel is.

Functie ontsteken met een hand

Druk op de bedieningsknop van de te ontsteken brander en houd deze knop ingedrukt terwijl u deze in tegenwijzerzin draait tot de knop op de stand 90° staat. De microschakelaar onder de bedieningsknop veroorzaakt vonken via de ontstekingselektrode zolang de bedieningsknop ingedrukt blijft. Druk op de bedieningsknop tot de vlam op de brander stabiel is.

Thermokoppel

Branders van de kookplaat

De kookplaten die zijn uitgerust met een thermokoppel staan garant voor uw veiligheid.

In geval dat de vlammen van de brander per ongeluk doven, blokkeert het thermokoppel de gascircuits van de branders om niet-verbruikte gasophoping te vermijden. In dat geval plaatst u de bedieningsknop van de brander op de uit-stand en wacht u minstens 90 seconden om de brander opnieuw te ontsteken.

Branders van de oven/grill (indien

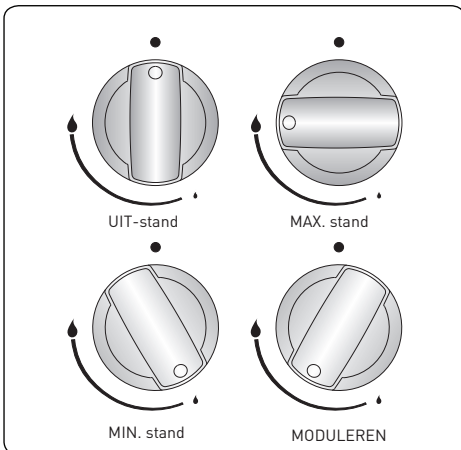
beschikbaar)

Wat het model van uw toestel ook is, alle branders van de oven zijn voorzien van een gasbeveiliging. Daarom moet u tijdens het ontsteken de knop van de oven ingedrukt houden tot de vlammen stabiel zijn. Indien de vlammen doven wanneer u de knop loslaat, herhaalt u de ontstekingsprocedure. De gasbeveiliging mag niet langer dan 15 seconden worden geactiveerd. Indien na die 15 seconden de brander nog niet brandt, gebruikt u de beveiliging niet langer, maar opent u de ovendeur en wacht u minstens 90 seconden alvorens de brander opnieuw te ontsteken. Indien de vlammen per ongeluk doven, herhaalt u dezelfde procedure.

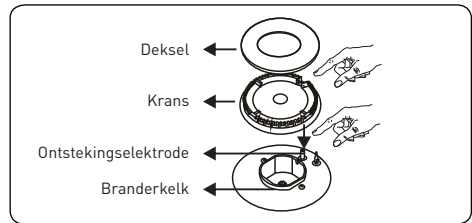
Bediening van de kookplaat

Branders van de kookplaat

De knoppen hebben 3 standen: uit (0), maximum (symbool met de grote vlam) en minimum (symbool met de kleine vlam). Zet de knop op de maximumstand om de brander te ontsteken. Daarna kunt u de lengte van de vlam afstellen door de knop tussen de maximumstand en de minimumstand te zetten. Gebruik de branders niet wanneer de knop tussen de maximumstand en de uit-stand staat.



Nadat u de brander hebt ontstoken, moet u controleren of u de vlam ziet. Indien de vlam een geel punt heeft, verhoogt of niet stabiel is, moet u de gastoevoer afsluiten en de montering van de deksels en van de kransen van de branders controleren wanneer deze zijn afgekoeld. Ga na of de branderdeksels geen vloeistof bevatten. Indien de vlam van de brander per ongeluk dooft, dooft u de branders. Daarna verlucht u de keuken en wacht u minimum 90 seconden alvorens de vlam opnieuw aan te steken.



Om de branders van de kookplaat te doven, draait u de knop in wijzerzin tot deze op 'uit' staat, of zodanig dat het symbool op de knop van de kookplaat naar boven gedraaid staat. De kookplaat is uitgerust met branders met verschillende diameters. De meest voordelige manier om gas te gebruiken, is een geschikte brandergrootte te kiezen voor uw kookgerei en de vlam op de minimumstand te zetten zodra het kookpunt is bereikt. Het is bovendien aangeraden om uw kookgerei altijd af te dekken om warmteverlies te voorkomen.

Om de prestaties van de branders te optimaliseren, is het aangeraden om kookgerei te gebruiken waarvan de diameter van de bodem binnen onderstaande groottes valt. Kookgerei dat kleiner is dan de aanbevolen minimumgrootte veroorzaakt warmteverlies.

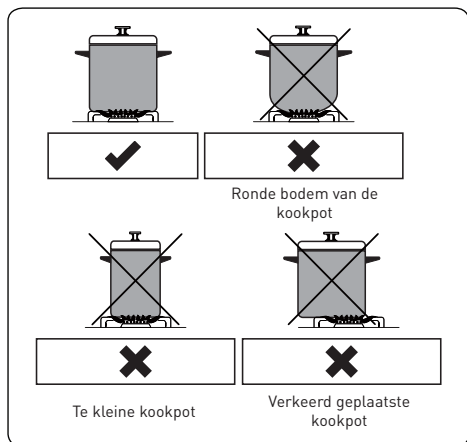
Snelle brander/wok	22-26 cm
Semi-snelle brander	14-22 cm
Hulpbrander	12-18 cm

Let erop dat de punt van de vlammen niet boven het kookgerei uitsteekt: dit zou de kunststof accessoires, zoals de handvatten, kunnen beschadigen.

Sluit de gastoevoer af wanneer de branders lange tijd niet worden gebruikt.

WAARSCHUWING:

- Gebruik enkel kookgerei met een platte, dikke bodem.
- Controleer of de onderkant van het kookgerei goed droog is alvorens het op de brander te plaatsen.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen. Het is absoluut noodzakelijk dat u kinderen en dieren uit de buurt van de branders houdt, zowel tijdens als na het koken.
- Na gebruik blijft de kookplaat lange tijd zeer heet. Raak deze niet aan en plaats er geen voorwerpen op.
- Leg geen messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat: deze kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat het handvat van het kookgerei niet voorbij de rand van het fornuis komen.




Bediening van de oven

Bediening van de ovenbrander

Nadat u de ovenbrander hebt aangestoken, kunt u de temperatuur in de oven afstellen met behulp van de cijfers op het bedieningspaneel of de bedieningsknop. Hoe hoger de waarde, hoe hoger de temperatuur van de oven zal zijn. En hoe lager de waarde, hoe lager de temperatuur van de oven zal zijn.

Beschrijving van de functie

 Min. 1...9/1...7 Max.	Draai de knop in tegenwijzerzin op de instelling van het gewenste gas.
--	--

Gebruik het toestel niet wanneer u de knop in tegenwijzerzin tussen de uit-stand (0) en de eerste temperatuurmarkering hebt gezet. Gebruik de oven altijd met de knop tussen de maximum- en minimumstand. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop in wijzerzin tot op de uit-stand (0).

Voorverwarming

Wanneer de oven moet worden voorverwarmd, wordt een voorverwarming van 10 minuten aangeraden. Voor recepten die hoge temperaturen vereisen (bv. : brood, patisserie, soufflés, enz.) wordt aangeraden de oven voor te verwarmen. De bereiding van diepgevroren voedingsmiddelen of kant-en-klaarmaaltijden is optimaal wanneer de oven wordt voorverwarmd.

Afmetingen van het product (breedte x diepte) 90*60	
Stand	Temperatuur (°C)
MAX	250
9	230
8	210
7	200
6	190
5	180
4	170
3	160
2	150
1	140

Afmetingen van het product (breedte x diepte) 55/56/66/90*60 BC	
Stand	Temperatuur (°C)
MAX	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
MIN	155

• Het bruin worden van de bodem van schotels is afhankelijk van het materiaal en van de afwerking van de kookplaat en van de gebruikte schotels. Het gebruik van kookgerei in email, donker of zwaar kookgerei, of kookgerei met een antiaanbaklaag zorgt ervoor dat de bodem van de schotels sneller bruin worden. Vetvangers in glanzend aluminium of in gepolijst staal weerkaatsen de warmte en beperken het bruin worden van de bodem van schotels.

• Wanneer u meerdere gerechten in de oven bereidt, plaatst u de gerechten in het midden op verschillende niveaus in plaats van ze samen te zetten op eenzelfde niveau. Hierdoor is er een vrije warmtecirculatie en wordt het bereidingsproces geoptimaliseerd.

• Bij het bereiden van dezelfde gerechten op meerdere vetvangers (bv. : taarten of koekjes), wisselt u de plaats van de vetvangers tijdens de bereiding, of verwijdt u de bovenste vetvanger wanneer de voedingsmiddelen klaar zijn en zet u de onderste vetvanger op een hoger niveau om de bereiding van de resterende voedingsmiddelen te voltooien.

• Plaats een bakplaat niet rechtstreeks op de bodem van de oven: dit zou de goede luchtcirculatie kunnen hinderen en de bodem van de schotels kunnen doen verbranden. Gebruik eerder het onderste niveau.

Koken

• Controleer of de voedingsmiddelen in het midden van de plaat/het rooster staan en of er voldoende ruimte is rond het gerecht voor een goede luchtcirculatie.

• Plaats de schotels op een kookplaat met passende grootte om overlopen op het onderste deel van de oven te vermijden en het aantal reinigingsbeurten te beperken.

Bediening van de grillbrander

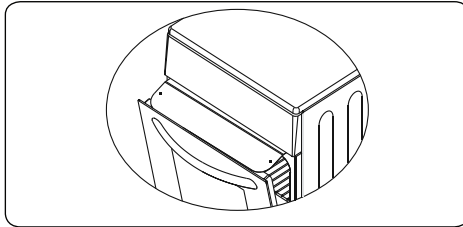
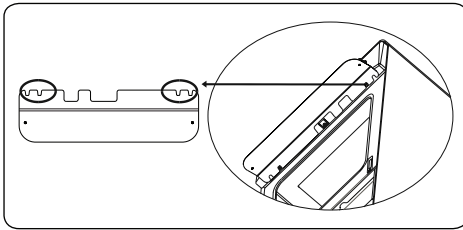
Beschrijving van de functie



Draai de bedieningsknop in wijzerzin om de grillfunctie te selecteren.

**OPGELET**

Sommige toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in werking is. Kinderen dienen op een afstand gehouden te worden. Zodra de brander is ontstoken, plaatst u de thermische beveiliging voor de grill onder het bedieningspaneel. Breng dan de ovendeur traag naar boven tot deze halverwege blijft stilstaan (op ongeveer 30°) en raak de thermische beveiliging aan.



Plaats de thermische beveiliging door de waarschuwingen naar boven te richten. De

onderkant van de thermische beveiliging bevat twee dubbele groeven aan de rechter- en linkerkant (zie afbeelding).

Er bevinden zich twee schroeven met fitting onder het bedieningspaneel van de oven. Stem de fittingen zodanig af op de groeven dat de beveiliging zich tussen het bedieningspaneel en de fitting bevindt. Duw de beveiliging naar het toestel toe tot deze stevig op haar plaats blijft.

Koken

- De grillbrander is een constante, niet-regelbare warmtebron. Om de grillbrander uit te schakelen, draait u de knop in wijzerzin tot op de uit-stand (0).
- Plaats een vetvanger op het niveau onder het rooster zodat het vet kan worden opvangen tijdens het grillen.
- Plaats het rooster op het bovenste niveau en let erop dat de voedingsmiddelen de grillbrander niet raken.
- Verwarm de grill enkele minuten voor op de maximumstand alvorens steaks aan te braden of voedingsmiddelen te roosteren. Indien nodig draait u de voedingsmiddelen om tijdens het bereidingsproces.
- Alvorens voedingsmiddelen te grillen, moeten deze correct gedroogd zijn om spatten zo veel mogelijk te beperken. Bestrijk vlees en vis lichtjes met olie of gesmolten boter met behulp van een penseel om te vermijden dat ze tijdens het bereidingsproces uitdrogen.
- De voedingsmiddelen moeten in het midden van het rooster worden geplaatst voor een goede luchtcirculatie.
- Dek de grillpan of het rooster nooit af met aluminiumfolie: dit zou het gegrilde vlees of de gegrilde vis kunnen doen ontvlammen.
- Indien uw toestel is uitgerust met de kit met plateau/rooster met handvat, raadpleeg dan het hoofdstuk over de accessoires om te weten hoe u deze kit moet gebruiken.

**OPGELET**

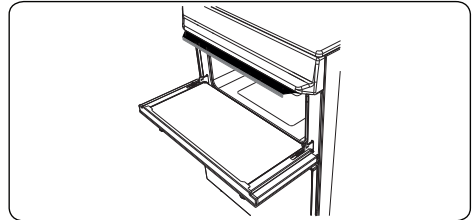
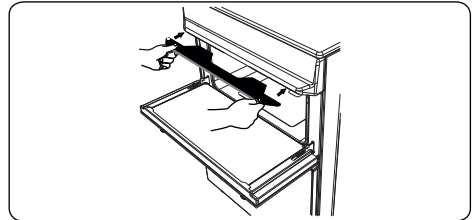
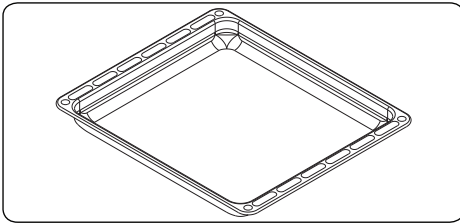
Let erop dat de grill uit staat alvorens de deur te sluiten.

**Lamp van de oven**

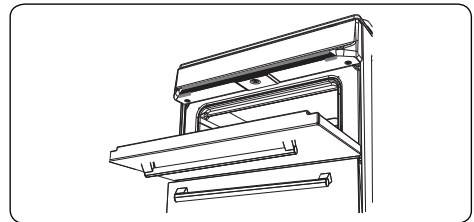
De oven is uitgerust met een lamp om de bakzone te verlichten. Druk op de knop van de lamp om deze in of uit te schakelen.

Accessoires**Vetvanger**

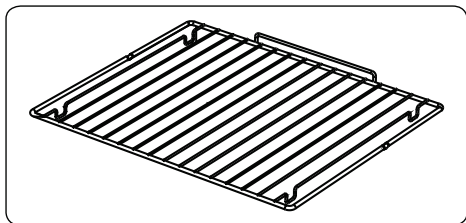
De vetvanger is bijzonder geschikt voor het bereiden van stoofpotjes. Plaats de vetvanger op eender welke hoogte en let er hierbij op dat u deze tot helemaal achteraan duwt.

**Thermische beveiliging voor de grill****OPGELET**

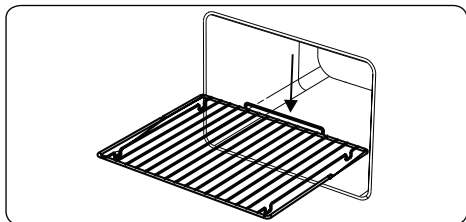
Indien u de grill langer dan 15 minuten gebruikt, plaats dan altijd de thermische beveiliging om oververhitting van de bedieningsknoppen te voorkomen. Let erop dat u de thermische beveiliging niet aanraakt wanneer u de ovendeur sluit. Wacht tot de thermische beveiliging afgekoeld is alvorens deze te verwijderen.

**Rooster**

Het rooster is bijzonder geschikt om te grillen of voor gerechten die in een vuurvaste schaal geplaatst zijn.

**OPGELET**

Plaats het rooster goed in de bakruimte van de oven en duw het tot achteraan.



Reiniging en onderhoud

Reiniging



OPGELET

Schakel het toestel uit en laat het afkoelen alvorens er reinigingswerkzaamheden op uit te voeren.

Algemene instructies

- Controleer of de schoonmaakproducten aangepast en aanbevolen zijn door hun fabrikant, alvorens ze voor uw toestel te gebruiken.
- Gebruik een reinigende crème of vloeistof die geen partikels bevat. Gebruik geen bijtende crème, schurend schoonmaakpoeder, staalwol of te hard gereedschap dat de oppervlakken van het fornuis zou kunnen beschadigen.
- **Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen: deze**

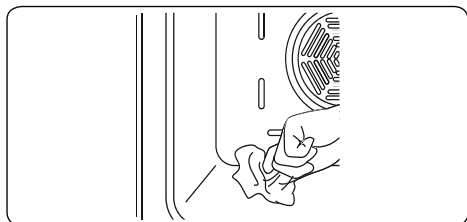
kunnen het glas, de delen in email en de geschilderde delen van uw toestel bekrassen.

- Verwijder het overlopen van vloeistoffen onmiddellijk aangezien dit de onderdelen zou kunnen beschadigen.
- **G e b r u i k g e e n stoomreinigers om de verschillende delen van het toestel schoon te maken.**

Reiniging van de binnenkant van de oven

- Wanneer de oven nog een beetje warm is, is dit het beste moment om de geëmailleerde oppervlakken aan de binnenkant van de oven te reinigen.
- Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek, die u eerst in water hebt gedrenkt. Veeg de oven opnieuw schoon met een vochtige doek en wrijf droog.

- Het is mogelijk dat u af en toe een vloeibaar reinigingsproduct dient te gebruiken om de oven grondig schoon te maken.



Reiniging door katalyse

In de bakruimte van de oven bevinden zich katalytische wanden. Dit zijn de matte panelen met een lichte kleur die aan de zijkanten van de oven zijn geplaatst, en/of het matte paneel dat zich aan de achterkant van de oven bevindt. Deze laatste verzamelen de vetresten en olieresten tijdens het bereidingsproces.

De beveiliging wordt automatisch gereinigd door de olie- en vetspatten te absorberen en te verbranden. Deze worden

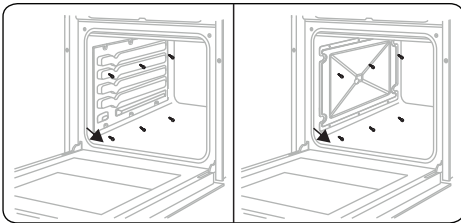
ontbonden in de vorm van assen, die u gemakkelijk kunt terugvinden op de bodem van de oven. De beveiliging moet poreus zijn om doeltreffend te blijven. Beveiligingen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Indien een grote hoeveelheid vet zich op de beveiliging ophoopt, kan deze laatste minder goed werken. Om dit te verhelpen laat u de oven gedurende 10 à 20 minuten werken op de maximumtemperatuur. Reinig de bodem van de oven wanneer de oven is afgekoeld.

Het wordt afgeraden om de katalytische wanden manueel te reinigen. De beveiligingen kunnen worden beschadigd door schuursponzen of andere schurende oppervlakken. Bovendien wordt het gebruik van reinigingsmiddelen op de beveiligingen afgeraden. De katalytische wanden kunnen minder doeltreffend

werken indien er een te grote vetophoping is. Dit teveel aan vet kan worden verwijderd met een zachte doek of een in water gedrenkte spons. Voer daarna de hierboven beschreven reinigingsprocedure uit.

Verwijderen van de katalytische wanden

Om de katalytische wanden te demonteren, verwijdert u de schroeven die elke wand in de oven vasthouden.



Reinigen van de gaskookplaat

- Reinig de gaskookplaat regelmatig.
- Verwijder de roosters, de deksels en de kranen van de branders van de kookplaat.
- Wrijf met een zachte, in zeepsop gedrenkte doek

over het oppervlak van de kookplaat. Veeg het oppervlak van de kookplaat opnieuw schoon met een vochtige doek en wrijf droog.

- Was de deksels van de branders van de kookplaat af en spoel deze daarna af. Laat ze niet vochtig blijven. Droog ze onmiddellijk af met een droge doek.

- Monteer alle onderdelen zorgvuldig opnieuw wanneer alles is gereinigd.

- Het oppervlak van de roosters kan na verloop van tijd krassen vertonen. Dit is geen fabricagefout.

- **Gebruik geen metaalspons om de verschillende onderdelen van de kookplaat te reinigen.**

- **Controleer of er geen water in de branders sijpelt: dit zou de injectoren kunnen blokkeren.**

Reinigen van de weerstand van het elektrisch kookvuur (indien van toepassing)

- Reinig de weerstand van het elektrisch kookvuur regelmatig.

- Veeg het elektrisch kookvuur schoon met een zachte, in water gedrenkte doek. Schakel daarna het elektrische kookvuur even in zodat het volledig droog is.

Reinigen van de delen in glas

- Maak de delen in glas van uw toestel regelmatig schoon.

- Gebruik voor de binnen- en buitenzijde van de delen in glaseen schoonmaakproduct voor ruiten. Spoel af en wrijf daarna droog met een droge doek.

Reinigen van de geëmailleerde delen

- Maak de geëmailleerde delen van uw toestel regelmatig schoon.

- Veeg de geëmailleerde delen schoon met een zachte, in zeepsop gedrenkte doek. Veeg ze opnieuw schoon met een vochtige doek en wrijf

droog.

- **Maak de geëmailleerde delen niet schoon wanneer ze nog warm zijn.**

- **Laat vlekken van azijn, koffie, melk, zout, water, citroensap of tomatensap niet te lang inwerken op de geëmailleerde oppervlakken.**

Reinigen van de delen in roestvrij staal (indien van toepassing)

- Maak de delen in roestvrij staal van uw toestel regelmatig schoon.

- Veeg de delen in roestvrij staal schoon met een zachte, in zuiver water gedrenkte doek. Spoel af en wrijf daarna droog met een droge doek.

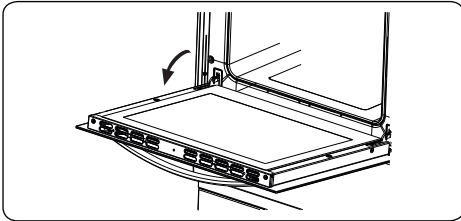
- **Maak de delen in roestvrij staal niet schoon wanneer ze nog warm zijn.**

- **Laat vlekken van azijn, koffie, melk, zout, water, citroensap of tomatensap niet te lang inwerken op de oppervlakken in roestvrij staal.**

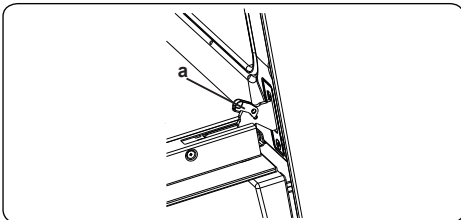
Demontage van de deur van de oven

Alvorens het ruitje van de deur van de oven schoon te maken, moet u de deur volledig verwijderen, zoals hieronder geïllustreerd.

1. Open de deur van de oven.

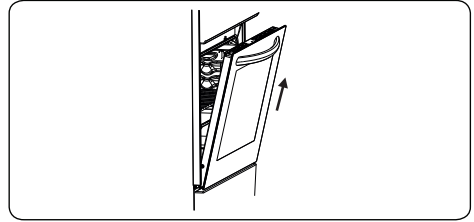


2. Open de beugel (a) volledig (met een schroevendraaier).



3. Klap de deur terug tot deze bijna volledig gesloten is en verwijder vervolgens de deur door deze naar u toe te

trekken.



Onderhoud



OPGELET

Het onderhoud van dit toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.

Vervanging van de ovenlamp**OPGELET**

Schakel het toestel uit en laat het afkoelen alvorens er onderhoudswerkzaamheden op uit te voeren.

- Verwijder de glazen lens en verwijder vervolgens de lamp.
- Plaats de nieuwe lamp (bestand tegen 300 °C) om de verwijderde lamp te vervangen (230 V, 15-25 watt, type E14).
- Plaats de glazen glazen lens terug. Uw oven is nu klaar voor gebruik.

De lamp dient specifiek voor kooktoestellen ontworpen te zijn. Lampen voor de verlichting van kamers zijn niet geschikt.

Andere bedieningen

- Controleer regelmatig de geldigheidsdatum van de gastoevoerslang.
- Ga regelmatig de aansluiting van de gas slang na. Bij gebreken contacteert u een erkende onderhoudsprofessional om deze te vervangen.

• **I n d i e n** de bedieningsknoppen van het toestel niet werken, contacteert u een erkende vakman.

Probleemoplossing en transport

Probleemoplossing

Wanneer het probleem na het volgen van deze basisprobleemoplossing blijft aanhouden, contacteert u een erkende vakman of gekwalificeerde technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven en/of grill (in voorkomend geval) werken niet.	De oven en/of grill staan in de uit-stand (0). De druk van de gastoevoer is onjuist. De stroomtoevoer (indien het toestel over een elektrische verbinding beschikt) is afgesloten. De poten zijn niet gemonteerd. De batterij (in voorkomend geval) is leeg.	Controleer de stand van de bedieningsknop. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Controleer of de stroomtoevoer is aangesloten. Controleer eveneens of de andere toestellen in de keuken werken. Controleer of niets de onderkant van het toestel belemmert. De batterij moet vervangen worden.
Het bakken in de oven gebeurt niet gelijkmatig.	Verkeerde plaatsing van de plaat/het rooster. Uw toestel werd geïnstalleerd door een niet-erkende technicus. De ventilator (in voorkomend geval) staat op de uit-stand (0).	Controleer de voorschriften betreffende het niveau, de baktijd en de temperatuur in de handleiding. Controleer of het toestel goed geïnstalleerd werd. Controleer of de ventilator werkt.
De binnentemperatuur is te hoog of te laag.	Verkeerde afstelling van de temperatuur of van het niveau van de plaat/het rooster. De gasdruk is onjuist.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en niveaus gerespecteerd worden. Voorzie om de temperatuur lichtjes te verhogen of te verlagen om het gewenste resultaat te bekomen. Controleer de gastoevoer en de gasdruk.

De branders van de kookplaat werken niet.	Het deksel en de krans van de branders zijn verkeerd gemonteerd. De druk van de gastoevoer is onjuist. De gasfles (in voorkomend geval) is leeg. De stroomtoevoer (indien het toestel over een elektrische verbinding beschikt) is afgesloten. De batterij (in voorkomend geval) is leeg.	Controleer of de onderdelen van de branders correct geplaatst zijn. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. De gasfles moet vervangen worden. Controleer of de stroomtoevoer is aangesloten. Controleer eveneens of de andere toestellen in de keuken werken. De batterij moet vervangen worden.
De vlam is oranje/geel.	Het deksel en de krans van de branders zijn verkeerd gemonteerd. Verschillende samenstelling van het gas.	Controleer of de onderdelen van de branders correct geplaatst zijn. Het ontwerp van de brander kan een oranje/gele verkleuring van de vlam teweegbrengen op bepaalde zones van de brander. Indien het toestel met aardgas wordt gebruikt, kan CNG een verschillende samenstelling hebben. Gebruik het toestel gedurende twee uur niet.
De brander brandt slechts gedeeltelijk of helemaal niet.	Sommige delen van de brander zijn vuil of vochtig.	Controleer of de onderdelen van de brander schoon en droog zijn.
De brander maakt - lawaai.	-	Dat is volledig normaal. Het lawaai kan verminderen naarmate de brander warm wordt.
Lawaai	-	Het is normaal dat sommige metalen onderdelen van het fornuis lawaai maken tijdens het gebruik.
De verlichting van de oven (in voorkomend geval) werkt niet.	De lamp werkt niet. De stroomtoevoer is afgesloten of niet aangesloten.	Vervang de lamp volgens de instructies. Controleer of de stroomtoevoer aangesloten is op het netstopcontact.

Transport

Wanneer het toestel getransporteerd dient te worden, dient u het in de originele verpakking en doos te vervoeren. Leef de voorschriften voor het transport die op de verpakking staan na. Maak met tape alle mobiele delen van het toestel vast om schade tijdens het transport te vermijden.

Wanneer u de originele verpakking niet meer heeft, zet u een kartonnen doos klaar om het toestel (voornamelijk wat de buitenoppervlakken betreft) tegen externe risico's te beschermen.

Verpakking en milieu**AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN**

De verpakkingmaterialen beschermen uw toestel tegen de schade die mogelijk kan optreden tijdens het transport.


Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel**SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL**

Dit toestel is voorzien van het WEEE-symbool (Waste Electrical AND Electronic Equipment) wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van versleten elektrische en elektronische toestellen gebeuren volgens bepaalde regels, waarbij de betrokkenheid van zowel leverancier als consument is vereist.

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.

Voor de veiligheid van kinderen dient u uw oude toestellen op een veilige plek te bewaren tot ze naar de afvalplaats buiten uw woning gebracht worden.



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

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A Antes de utilizar el aparato

84 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato96 Descripción del aparato
96 Especificaciones técnicas**C** Utilización del aparato99 Instalación y preparación para su uso
101 Conexión al gas
104 Conexión eléctrica y seguridad (si existe)
106 Uso del aparato
111 Accesorios**D** Información práctica113 Limpieza y mantenimiento
119 Solución de problemas y transporte
121 Embalaje y medio ambiente
121 Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente el presente manual del usuario antes de utilizar su aparato y guárdelo en un lugar accesible para poder consultarlo posteriormente.
- Este manual ha sido preparado para varios modelos, por ello, puede que su aparato no disponga de algunas de las funciones descritas en el mismo. Por esta razón, es importante prestar una especial atención a las imágenes durante la lectura de este manual del usuario.

Advertencias generales de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos o la experiencia necesarios siempre y cuando estén supervisados y hayan sido informados para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin vigilancia no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario.

**ATENCIÓN**

Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. No toque los elementos calefactores. Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

No intente NUNCA sofocar un incendio con agua: apague el aparato y cubra las llamas con una tapadera o una manta ignífuga, por ejemplo.

**ATENCIÓN**

El procedimiento de cocción debe supervisarse. Debe vigilar cualquier proceso de cocción de forma permanente, incluso si es corto.

**ATENCIÓN**

Si deja cocer los alimentos sin vigilancia en una placa de cocina utilizando materias grasas o aceites podría provocar una situación de peligro y generar un incendio.

**ATENCIÓN**

Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.



ATENCIÓN

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

- Se recomienda no colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en el plano de cocción ya que pueden calentarse.
- Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocina, apáguela utilizando el dispositivo de control; no confíe esta operación al detector de ollas.
- Si la placa de cocina encastrable dispone de una tapa, limpie los restos de comida que haya sobre la tapa antes de abrirla. Se recomienda dejar enfriar

la placa de cocina antes de cerrar la tapa.

- El aparato no puede ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.



ATENCIÓN

Debe instalarse el dispositivo de estabilización para evitar que el aparato vuelque. (Para más información, consulte el manual de instalación del kit de estabilización).



- El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- Los tiradores pueden estar calientes, incluso después de haberlo utilizado durante un corto periodo de tiempo.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.
- No use aparatos de limpieza con vapor.



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Se recomienda mantener a los niños lejos del aparato.

- Su aparato está fabricado conforme a todas las normas y reglamentaciones locales e internacionales vigentes.
- Las operaciones de mantenimiento y de reparación deben ser efectuadas por técnicos de mantenimiento autorizados. La instalación y las obras de reparación efectuadas por un técnico no autorizado pueden resultar peligrosas. No transforme ni modifique las características del aparato. Los dispositivos de protección no adaptados al aparato de cocción podrían provocar accidentes.

- Antes de su instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas y tensión y frecuencia eléctrica) y la configuración del aparato son compatibles. Las condiciones de configuración de este aparato están indicados en la placa de características.



ATENCIÓN

Este aparato sirve únicamente con fines de cocción y está destinado exclusivamente a un uso doméstico. No debe utilizarse con otros fines, como la calefacción de un local, ni con fines comerciales.

- No utilice el tirador de la puerta del horno para levantar o desplazar el

aparato.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Debe prestar especial atención a los requisitos exigidos en cuestiones de ventilación.

- El quemador dispone de un dispositivo de control de la llama que no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si, transcurridos estos 15 segundos, el quemador no se enciende, deje de accionar el dispositivo, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

- En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador hasta la posición de parada y no intente volver a encender el quemador durante al menos

un minuto.

- Estas instrucciones son válidas exclusivamente si el símbolo de su país figura en el aparato. Si este símbolo no figura en el aparato, consulte las instrucciones técnicas que describen cómo modificar el aparato para adaptarlo a las condiciones de utilización del país.

- Se han tomado todas las precauciones necesarias para garantizar su seguridad. Como el vidrio puede romperse, límpielo con cuidado para no arañarlo. Evite golpear el vidrio con los utensilios de cocina.

- Cuando instale el aparato, compruebe que el cable de alimentación no esté dañado ni atascado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- No deje que los niños se suban sobre la puerta del horno ni se sienten en ella cuando está abierta.
- Si el aparato es de vidrio o de vitrocerámica:



ATENCIÓN

En caso de rotura del vidrio de la placa de cocina

- apague inmediatamente todos los quemadores eléctricos y aleje el aparato de cualquier fuente de energía,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y de los animales.

Advertencias de instalación

- No utilice el aparato antes de haberlo instalado completamente.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños provocados en caso de instalación incorrecta por parte de un técnico no cualificado.
- Conforme a las reglas de instalación, se debe prever la colocación en la instalación fija de un medio de desconexión de la red de alimentación con una distancia de abertura de los contactos de todos los polos.
- Cuando desembale el aparato, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. En caso de fallo, no utilice el aparato y llame inmediatamente a un técnico cualificado. Los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapas,

poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosos para los niños y deben recogerse y guardarse inmediatamente.

- Proteja su aparato de las condiciones atmosféricas. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo ni al exceso de humedad.
- Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- Para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.

Instrucciones de utilización

- Cuando utilice su aparato por primera vez, es posible que note un ligero olor. Es completamente normal. Este olor se debe a los materiales del aislamiento situados en las resistencias. Antes de utilizar el horno por primera vez, póngalo a funcionar

en vacío y a temperatura máxima durante 45 minutos. Compruebe que el lugar en el que se instala el producto esté correctamente ventilado.

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante o después de la cocción. El vapor que sale del horno podría provocar quemaduras.

- No coloque materiales combustibles ni inflamables en el aparato o cerca de este cuando esté en funcionamiento.

- **ADVERTENCIA:** la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

- Utilice siempre guantes de cocina aislantes para introducir o sacar los alimentos en el horno.

- El horno no debe cubrirse en ningún caso con una hoja de aluminio: esto podría

provocar un aumento de la temperatura.

- No coloque platos o bandejas de cocción directamente en la base del horno durante la cocción. La base se calienta mucho y podría dañar el producto.



ATENCIÓN

Si deja cocer los alimentos sin vigilancia en una placa de cocina utilizando materias grasas o aceites puede provocar una situación de peligro y generar un incendio. No intente **NUNCA** sofocar un incendio con agua: apague el aparato y cubra las llamas con una tapadera o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Coloque siempre los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que los niños no puedan cogerlas ni tocarlas accidentalmente.

- Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, apague el interruptor principal. Corte la alimentación de gas cuando no utilice el aparato a gas.

- Asegúrese de que los mandos estén en la posición «0» (parada) cuando no esté utilizando el aparato.

- **ADVERTENCIA:** utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados en las instrucciones de utilización como adaptados.

El uso de dispositivos de protección no apropiados puede provocar accidentes.

- Se recomienda no colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en el plano de cocción ya que pueden calentarse.

- **ATENCIÓN:** el procedimiento de cocción debe supervisarse. Debe vigilar cualquier proceso de cocción de forma permanente, incluso si es corto.

- La bandeja profunda se inclina cuando se saca del horno.

Procure no derramar ni dejar caer los alimentos ni los líquidos cuando la saque del horno.



ATENCIÓN

El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se instala. Compruebe que la cocina está bien ventilada, especialmente, cuando utilice el aparato: abra las rejillas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica, por ejemplo).

mecánica (si existe).

- Cuando utilice un quemador de la parrilla, deje la puerta del horno abierta y utilice sistemáticamente el deflector de la parrilla incluido con el producto. No utilice nunca el quemador de la parrilla cuando la puerta del horno esté cerrada.

- El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria, que se puede lograr abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando, por ejemplo, la potencia de la ventilación

**ATENCIÓN**

No cierre la tapa cuando un quemador esté encendido. Las tapas de vidrio (si fuese el caso) pueden saltar cuando están calientes. Apague todos los quemadores y deje que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.

o tejido. Esto incluye los utensilios con elementos de plástico (por ejemplo, su mango).

**ATENCIÓN**

Durante su utilización, la temperatura de la superficie interna del compartimento de almacenamiento es más elevada. No toque la superficie interna.



- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o estropear la puerta.
- No coloque ningún elemento pesado o inflamable en el cajón, por ejemplo, objetos de nailon, bolsas de plástico, papel

- No cuelgue paños ni otros tejidos en el aparato ni en sus tiradores.

Limpieza y mantenimiento

- Compruebe que la alimentación eléctrica del aparato está cortada antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- No retire los botones para limpiar el panel de control.
- Para garantizar la eficacia

y la seguridad de su aparato, utilice solo piezas de recambio originales y contacte con nuestros técnicos cualificados si lo necesita.

Descripción del aparato

Importante: las características del producto varían: de este modo, la apariencia de su aparato puede ser diferente de la presentada en las siguientes imágenes.

Lista de los elementos

- 1 Placa de cocina
- 2 Panel de control
- 3 Tirador de la puerta del horno

4 Puerta del horno

5 Patas regulables

Panel de control

6 Mando del horno

7 Mando de los quemadores de la placa de cocina

Especificaciones técnicas

Ficha del producto

Según el Reglamento UE 65/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Marca	Valberg
Código del producto	965401
Referencia del modelo	CG 60 4CC S 701T (v2)
Índice de eficacia energética por cavidad	95,3
Clase de eficiencia energética por cavidad	A
Consumo de energía en MJ por ciclo en el modo convencional por cavidad	6,01
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo convencional por cavidad (1 kWh = 3,6 MJ)	1,67
Consumo de energía en MJ por ciclo en el modo de calor por convección por cavidad	/
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo de calor por convección por cavidad (1 kWh = 3,6 MJ)	/
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Gas
Volumen en litros por cavidad	63

Información adicional según el reglamento UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Tipo de horno	Integrado
Peso neto del aparato en kg	51,9
Tipo de placa	Gas
Número de quemadores a gas	4

Eficiencia energética en % para el quemador DELANTERO DERECHO	/
Eficiencia energética en % para el quemador DELANTERO IZQUIERDO	57
Eficiencia energética en % para el quemador TRASERO DERECHO	59
Eficiencia energética en % para el quemador TRASERO IZQUIERDO	59
Eficiencia energética en % para el quemador CENTRAL	/
Eficiencia energética en % para el quemador DERECHO	/
Eficiencia energética en % para el quemador IZQUIERDO	/
Eficiencia energética en % para el quemador DELANTERO	/
Eficiencia energética en % para el quemador TRASERO	/
Eficiencia energética en % de la placa de cocina	58,3

Características técnicas

Corriente asignada (tensión en V, tipo de corriente y frecuencia en Hz)	220-240 ~ 50
Clase de protección eléctrica	Clase I
Función de calefacción por cavidad	Convección natural
Tipo de limpieza del horno	Manual
Número y tipo de bombilla	1 x E14 Incandescente
Potencia de la iluminación en W por luz/total	15/15
Iluminación sustituible por el usuario	Sí
Potencia asignada en W para el encendido electrónico	1
Potencia equivalente en W para el quemador del horno	2800
Potencia equivalente en W para el quemador DELANTERO DERECHO	1000
Potencia equivalente en W para el quemador DELANTERO IZQUIERDO	3000
Potencia equivalente en W para el quemador TRASERO DERECHO	1750
Potencia equivalente en W para el quemador TRASERO IZQUIERDO	1750
Potencia equivalente en W para el quemador CENTRAL	/
Potencia equivalente en W para el quemador DERECHO	/
Potencia equivalente en W para el quemador IZQUIERDO	/
Potencia equivalente en W para el quemador DELANTERO	/
Potencia equivalente en W para el quemador TRASERO	/
Potencia total equivalente en W de la placa de cocina	10300
Potencia equivalente total en W del aparato	13100
País de fabricación	Turquía

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. Tabla de inyectores

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2E+3+ FR- BE Klasse: 1	II2H3+ ES	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO			
Diám. inyector (1/100 mm)		115	85
Valor normal (kW)		2,75	3
Verbrauch in 1h		261,9 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO			
Diám. inyector (1/100 mm)		97	65
Valor normal (kW)		1,75	1,75
Verbrauch in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO			
Diám. inyector (1/100 mm)		97	65
Valor normal (kW)		1,75	1,75
Verbrauch in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR			
Diám. inyector (1/100 mm)		72	50
Valor normal (kW)		1	1
Verbrauch in 1h		95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO			
Diám. inyector (1/100 mm)		120	76
Valor normal (kW)		2,8	2,8
Verbrauch in 1h		266,7 l/h	203,6 g/h
QUEMADOR PARRILLA DEL			
Diám. inyector (1/100 mm)		110	68
Valor normal (kW)		2,2	2,2
Verbrauch in 1h		209,5 l/h	160 g/h

Instalación y preparación para su uso



ATENCIÓN

Este aparato debe ser instalado por un profesional autorizado o un técnico cualificado, conforme a las instrucciones de este manual y a las normas de instalación vigentes.

- La instalación incorrecta anula la garantía y podría provocar daños o heridas. El fabricante no podrá ser considerado responsable en este caso.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de la distribución (tensión y frecuencia eléctrica y/o naturaleza y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en su etiqueta.
- Las leyes, reglamentaciones, decretos y normas vigentes en el país de instalación deben respetarse (reglas de seguridad, reciclaje conforme a la reglamentación, etc.).

Instrucciones para el instalador Ventilación

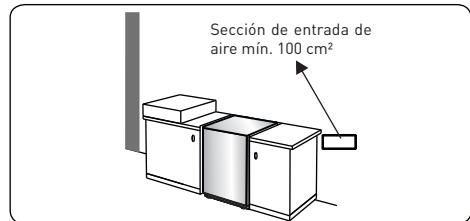
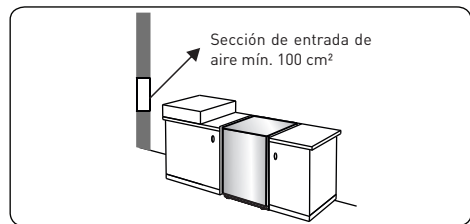
- Si la habitación tiene un volumen inferior a los 5 m³, es necesario contar con una ventilación permanente de 100 cm².
- Si la habitación tiene un volumen comprendido entre los 5 m³ y los 10 m³, es necesario contar con una ventilación permanente de 50 cm². Si la habitación tiene una puerta que abre directamente hacia el exterior, la ventilación permanente no es obligatoria.
- Si la habitación tiene un volumen superior a los 10 m³, no es necesario contar con una ventilación permanente.

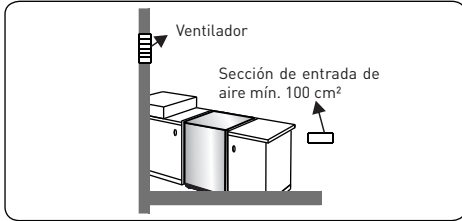
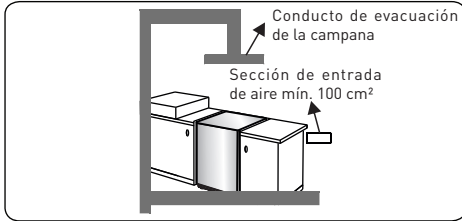
Importante: la habitación debe disponer de un acceso directo al aire exterior a través de una ventana que se pueda abrir o un

dispositivo equivalente, sea cual sea la capacidad de la habitación.

Evacuación de los gases de combustión

Los aparatos de gas evacúan las emanaciones de los gases quemados hacia el aire exterior, ya sea directamente o mediante una campana extractora. Si no se puede instalar una campana, instale un ventilador en una ventana o una pared que tenga acceso directo al exterior. El ventilador debe poder renovar el volumen de aire de la cocina entre 4 y 5 veces por hora como mínimo.





Instrucciones generales

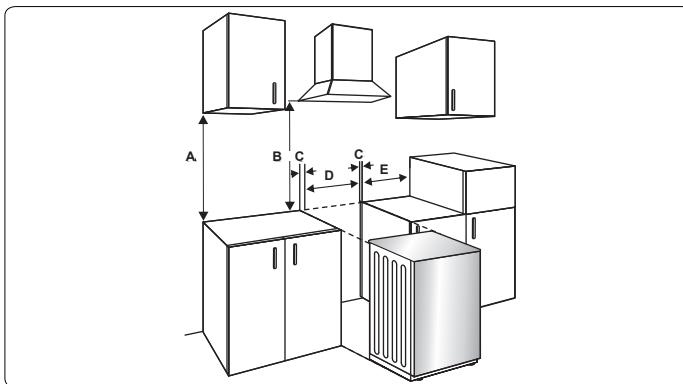
- Después de retirar los materiales del embalaje del aparato y de sus accesorios, compruebe que el aparato no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo utilice y contacte inmediatamente a un profesional autorizado o un técnico cualificado.
- Compruebe que no haya ningún elemento o material combustible o inflamable, como una cortina, aceite, una tela, etc. cerca del aparato.
- La encimera y los muebles situados alrededor del aparato deben poder soportar una temperatura superior a 100 °C.

- Este aparato no debe instalarse cerca de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora ni una secadora.
- El aparato se puede instalar junto a un mueble, siempre y cuando en la zona de instalación del aparato, la altura del mueble no supere la altura del plano de cocción.

Instalación de la cocina

- Si los muebles de la cocina son más altos que el plano de cocción, conviene prever una distancia mínima de 10 cm entre estos últimos y el aparato para permitir la circulación de aire.
- Mantenga un espacio mínimo de 2 cm alrededor del aparato para garantizar la circulación de aire.
- Si debe instalar una campana o un armario encima del aparato, la distancia de seguridad entre el plano de cocción y el armario o la campana debe coincidir con la indicada en la siguiente imagen.

A (mm) Mueble	420
B (mm) Campana	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Anchura del producto
E (mm)	100



Conexión al gas

Montaje de la alimentación de gas y control de fugas

Conecte el aparato conforme a las normas y las reglamentaciones locales e internacionales. En primer lugar, verifique el tipo de gas instalado en la cocina. Esta información se indica en una etiqueta pegada en la parte trasera de la cocina. Encontrará toda 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 la entrada de gas se ajusta a los valores de la tabla de características técnicas, para garantizar una utilización óptima y un consumo de gas mínimo. Si la presión del gas no coincide con los valores mencionados o no es estable donde se instale el aparato, puede ser necesario añadir un regulador de presión en la entrada de gas. Contacte con un centro de reparación autorizado para efectuar estos ajustes.

Puntos a verificar durante el montaje del flexible

- Si la conexión de gas se realiza mediante un flexible fijado en la entrada del gas de la placa de cocina, este debe fijarse mediante una arandela.
- Conecte su aparato con un flexible corto y resistente, lo más cerca posible de la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida para este flexible es de 1,50 m.
- El aparato debe conectarse conforme a las normas locales aplicables relativas al gas.
- El flexible no debe estar en zonas cuya temperatura pueda exceder los 90 °C.
- El flexible no debe estar fisurado, roto, plegado ni retorcido.
- No coloque el flexible cerca de esquinas agudas ni de objetos que puedan moverse.

- Antes de realizar la conexión, compruebe que el flexible no esté dañado. Para ello, utilice agua con jabón o un fluido específico. No controle la fuga con una llama.

- Todos los elementos metálicos utilizados para la conexión al gas deben estar exentos de óxido. Compruebe la fecha de expiración de todos los elementos utilizados para la conexión.

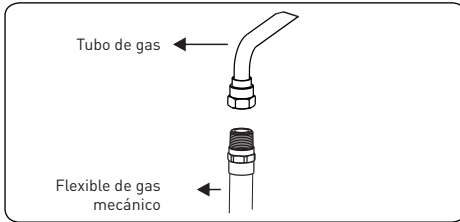
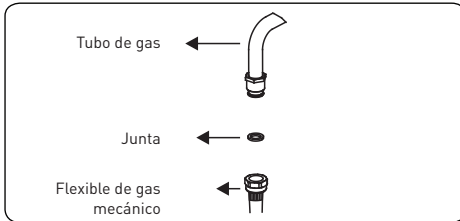
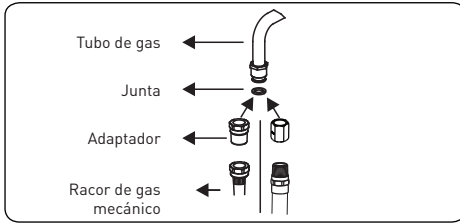
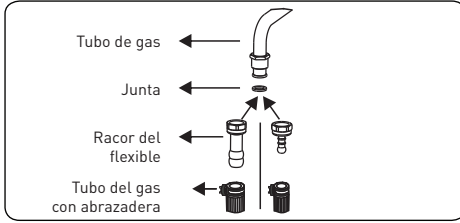
Puntos a verificar durante el montaje de la conexión al gas fija

El método de instalación de la conexión al gas fija (conexión roscada, por ejemplo) varía en función del país en que se instale el aparato. Las piezas más utilizadas en su país se suministran con el aparato. Las piezas faltantes pueden encargarse como piezas de recambio.

Durante la conexión, mantenga siempre la tuerca del conducto de gas bloqueada girando la tuerca equivalente en el otro lado. Para garantizar la seguridad de la conexión, utilice llaves adaptadas. Para aislar las superficies entre los distintos componentes, utilice las juntas suministradas en el kit de conversión.

Las juntas utilizadas en la conexión también deben estar certificadas para su uso en circuitos de gas. No utilice juntas de fontanería para las conexiones de gas.

Este aparato está listo para conectarse al circuito de gas del país para el que ha sido producido. El país de destino principal se menciona en la tapa trasera del aparato. Si el producto se va a utilizar en otro país, puede ser necesario el uso de una de las otras conexiones de la siguiente imagen. En ese caso, contacte con su municipio para saber cómo debe realizar la conexión al gas.



La cocina debe ser instalada y mantenida por un técnico cualificado y certificado para el gas, conforme a la legislación vigente en materia de seguridad.



ATENCIÓN

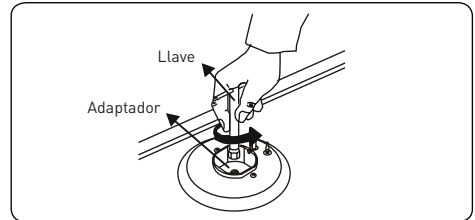
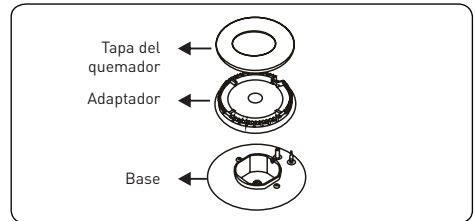
No controle la fuga con una llama.

Conversión del gas (si está disponible)

Su aparato está diseñado para utilizar gas o gas natural. Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima en función del gas utilizado. Por ello, se debe aplicar el siguiente procedimiento.

Sustitución de los inyectores Quemadores de la placa de cocina

- Cierre la alimentación de gas y desenchufe el aparato de la corriente.
- Retire las tapas de los quemadores y los adaptadores.
- Desenrosque los inyectores con una llave de 7 mm.
- Sustituya los inyectores por los del kit de conversión, eligiendo el diámetro adaptado al tipo de gas a utilizar, conforme a la tabla de los inyectores de gas.

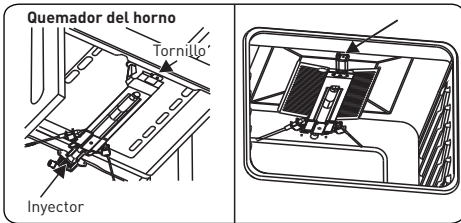
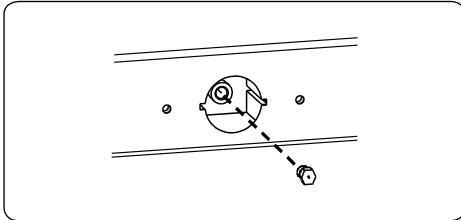


Inyectores del horno/parrilla (si está disponible)

Los inyectores del horno y de la parrilla se sujetan en su lugar con un solo tornillo situado en la parte superior del quemador. Para los quemadores del horno, abra el cajón y busque el tornillo de montaje bajo

el quemador. Retire el tornillo, desplace el quemador en diagonal: el inyector puede verse en la parte trasera del cajón del quemador.

Para los quemadores de la parrilla, el tornillo ya está visible. Retire el tornillo y tire del quemador de la parrilla hacia usted: el inyector puede verse en la superficie trasera de la cavidad del horno.

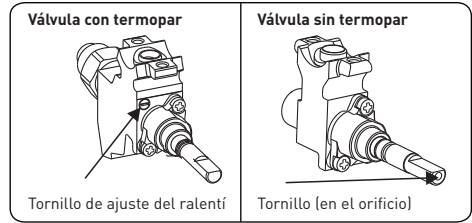


Desmonte los inyectores con una llave de 7 mm y sustitúyalas por el juego de recambio. Asegúrese de utilizar los diámetros correspondientes adaptados al tipo de gas que se utilizará, conforme a la tabla de información (también suministrado en el kit de conversión del gas).

Ajuste de la posición mínima de la llama

En primer lugar, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica y que el suministro de gas esté abierto. El tornillo plano de la válvula permite ajustar la posición mínima de la llama. Como se ilustra en las siguientes imágenes, para las válvulas con termopar, el tornillo está situado en el vástago del grifo y para las válvulas sin termopar, el tornillo está en el interior del vástago del grifo. Para facilitar el ajuste de la posición de la llama, le

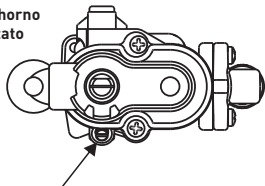
recomendamos desmontar el panel de control (y el microcontacto si su modelo dispone de uno) durante la modificación. El tornillo de ajuste del ralentí debe aflojarse para la conversión del gas al gas natural. Para la conversión del gas natural al gas, el tornillo de ajuste del ralentí debe volver a apretarse.



Cálculo de la posición mínima de la llama

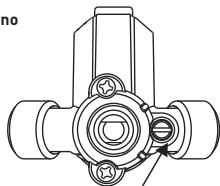
Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y póngalos en la posición mínima. Retire el botón para acceder a los tornillos. Con ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje el tornillo de ajuste del ralentí 90° aproximadamente. La llegada del gas es correcta cuando la longitud de la llama es de al menos 4 mm. Compruebe que la llama no se apaga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Agite la mano para crear una corriente de aire en dirección a la llama para comprobar si es estable. Para el quemador del horno, haga funcionar el quemador en la posición mínima durante 5 minutos y, luego, abra y cierre 2 o 3 veces la puerta del horno para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

Válvula del horno
con termostato



Tornillo de ajuste del ralentí

Válvula del horno
sin termostato



Tornillo de ajuste del ralentí

Sustitución de la alimentación de gas

Para algunos países, el tipo de alimentación de gas puede ser diferente en función del gas utilizado. En ese caso, desmonte los componentes de la conexión actual, así como las tuercas (si fuese el caso) y conecte la nueva alimentación de gas. En cualquier caso, todas las piezas utilizadas en las conexiones de gas deben estar homologadas por las autoridades locales y/o internacionales. Para todas las conexiones al gas, consulte la sección «Montaje de la alimentación de gas y control de fugas».

Conexión eléctrica y seguridad (si existe)



ATENCIÓN

La conexión eléctrica de este aparato debe ser realizada por un profesional autorizado o un técnico cualificado, conforme a las instrucciones de este manual y a las normas de instalación vigentes.



ATENCIÓN

El aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Antes de conectarlo a la red eléctrica, compruebe que la tensión nominal del aparato (indicada en su placa de características) corresponde con la tensión de alimentación eléctrica.

El cable de alimentación eléctrico también debe poder soportar la potencia nominal del aparato (también mencionada en la placa de características del mismo).

- Cuando instale el aparato, asegúrese de utilizar cables correctamente aislados. Cualquier conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación eléctrica está dañado y debe ser sustituido, contacte con una persona cualificada para realizar esta operación.

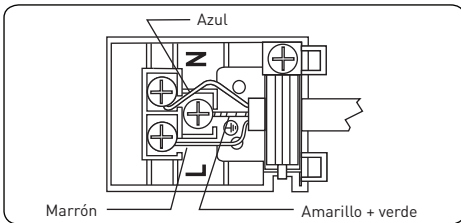
- No utilice adaptadores, tomas múltiples ni alargaderas eléctricas.

- El cable de alimentación debe permanecer alejado de las partes calientes del aparato y no debe estar plegado ni aplastado. En caso contrario, el cable podría dañarse y provocar un cortocircuito.

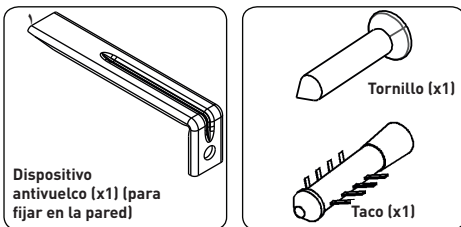
- Si el aparato no está conectado a la red eléctrica mediante una toma, instale un interruptor multipolar (con una separación de los contactos de al menos 3 mm), conforme a las reglamentaciones de seguridad.

- El aparato ha sido diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si su alimentación es distinta, contacte a un profesional autorizado o un electricista cualificado.

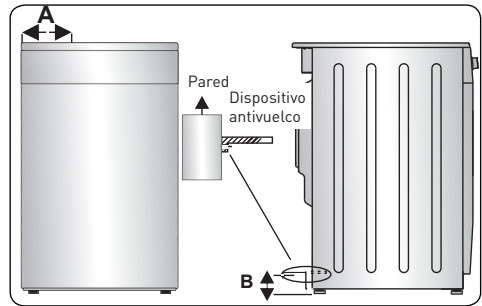
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para poder conectarse al aparato.
- Una vez que se haya instalado el aparato, el seccionador con fusibles debe permanecer fácilmente accesible.
- Compruebe que todas las conexiones estén bien ajustadas.
- Fije el cable de alimentación al borne y, luego, cierre la tapa.
- La conexión de la caja de conexiones está situada en la caja de conexiones.



Kit antivuelco



La bolsa de la documentación contiene un kit antivuelco. Fije el dispositivo antivuelco (1) en la pared utilizando el tornillo (2) y el taco (3), conforme a la imagen y las dimensiones indicadas en la siguiente tabla. Ajuste la altura del dispositivo antivuelco para alinearlo con la ranura de la cocina y, luego, apriete el tornillo (2). Empuje el aparato hacia la pared y asegúrese de que el dispositivo antivuelco se introduce en la ranura de la parte trasera del aparato.



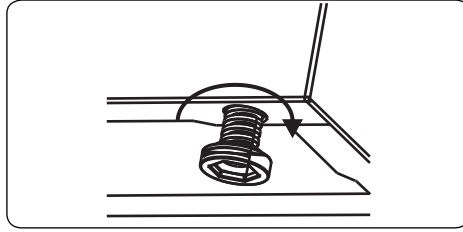
Dimensiones del producto (anchura x profundidad x altura) (cm)

	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (fondo con doble cavidad)	297,5	52
50 x 60 x 90 (fondo con doble cavidad)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Ajuste de las patas

Su producto dispone de patas regulables. Para garantizar un funcionamiento en total seguridad, es importante comprobar el correcto equilibrio del aparato. Compruebe que el aparato esté nivelado antes de comenzar a cocinar. Para subir su aparato, gire las patas en el sentido antihorario. Para bajar su aparato, gire las patas en el sentido horario.

Puede aumentar la altura del aparato 30 mm como máximo ajustando las patas. El aparato es pesado, recomendamos manipularlo entre dos personas como mínimo. No tire nunca del aparato.



Utilización del aparato

Utilización de quemadores

Encendido de quemadores

El símbolo de posición que figura en la parte superior de cada mando indica el quemador controlado por dicho mando.

Encendido manual de los quemadores

Si su dispositivo no dispone de un sistema de ayuda al encendido o en caso de avería de la red eléctrica, ejecute los siguientes procedimientos.

Para los quemadores de la placa de cocina:

pulse el mando correspondiente del quemador a encender, manténgalo pulsado y gírelo en el sentido antihorario hasta que se encuentre en la posición máxima. Mantenga el mando pulsado y aproxime a la parte superior del quemador una cerilla, una vela o cualquier otro dispositivo con llama. Aleje esta llama en cuando la llama del quemador se estabilice.

Para el quemador del horno:

pulse el mando del horno y gírelo en el sentido antihorario hasta que se encuentre en la posición máxima. Aproxime una cerilla, una vela o cualquier otro dispositivo con llama al orificio de encendido situado en la esquina izquierda del quemador. Aleje esta llama en cuando la llama del quemador se estabilice.

Para el quemador de la parrilla:

pulse el mando de la parrilla y gírelo en el sentido

horario hasta que la marca del mando indique el símbolo de la parrilla. Mantenga el mando pulsado y aproxime a los orificios del quemador una cerilla, una vela o cualquier otro dispositivo con llama. Aleje esta llama en cuando la llama del quemador se estabilice.

Función Encendido con una mano

Pulse el mando correspondiente del quemador a encender, manténgalo pulsado y gírelo en el sentido antihorario hasta que se encuentre en la posición de 90°. El microinterruptor bajo el mando genera chispas mediante el electrodo de encendido mientras el mando está presionado. Pulse el mando hasta que la llama del quemador se estabilice.

Termopar

Quemadores de la placa de cocina

Las placas de cocina equipadas con un termopar garantizan su seguridad.

En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, el dispositivo bloquea los circuitos de gas de los quemadores para evitar la acumulación de gas no consumido. En ese caso, coloque el mando del quemador en la posición de parada y no encienda el quemador durante al menos 90 segundos.

Quemadores del horno/parrilla (si está disponible)

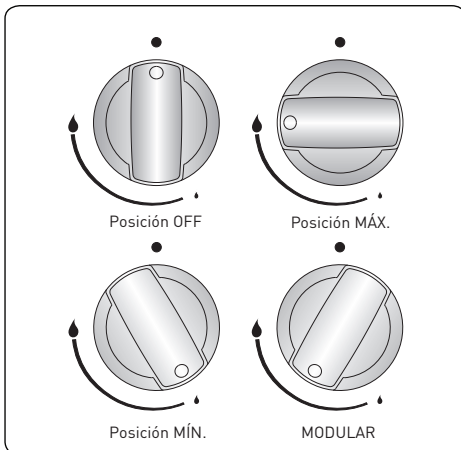
Sea cual sea el modelo de su aparato,

todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad para gas. Por ello, durante el encendido, mantenga el botón del horno presionado hasta que las llamas se estabilicen. Si las llamas se apagan cuando suelta el botón, repita el procedimiento de encendido. El dispositivo no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si, transcurridos estos 15 segundos, el quemador no se enciende, deje de accionar el dispositivo, abra la puerta del horno y espere al menos 90 segundos antes de volver a intentar encender el quemador. Si las llamas se apagan de forma accidental, repita el mismo procedimiento.

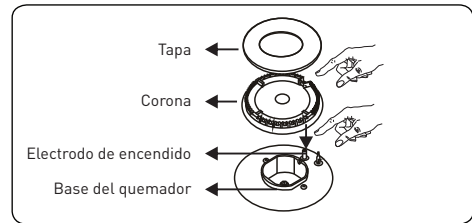
Controles de la placa de cocina

Quemadores de la placa de cocina

Los botones disponen de tres posiciones: «apagado» (0), «máximo» [símbolo de llama grande] y «mínimo» [símbolo de llama pequeña]. Coloque el botón en la posición máxima para encender el quemador. A continuación, se puede ajustar la altura de la llama girando el botón entre la posición máxima y la posición mínima. No utilice los quemadores cuando el botón esté situado entre la posición máxima y la posición de parada.



Después de encender los quemadores, compruebe visualmente las llamas. Si ve una punta amarilla o llamas suspendidas o inestables, cierre la llave del gas y compruebe si las cubiertas y las coronas están bien colocadas una vez que se hayan enfriado. Compruebe que las cubiertas del quemador no contienen líquidos. Si la llama del quemador se apaga de forma accidental, apague los quemadores, ventile la cocina y espere como mínimo 90 segundos antes de volver a encenderlo.



Para apagar los quemadores de la placa de cocina, gire el botón en el sentido horario hasta la posición «0» o hasta que el símbolo en el botón de la placa de cocina esté girado hacia arriba.

Su placa de cocina está equipada con quemadores de diferentes diámetros. La forma más económica de utilizar el gas es elegir un tamaño de quemador adaptado a su utensilio y ajustar la llama al mínimo una vez que se haya alcanzado el punto de ebullición. Se recomienda también cubrir el utensilio de cocción para evitar la pérdida de calor.

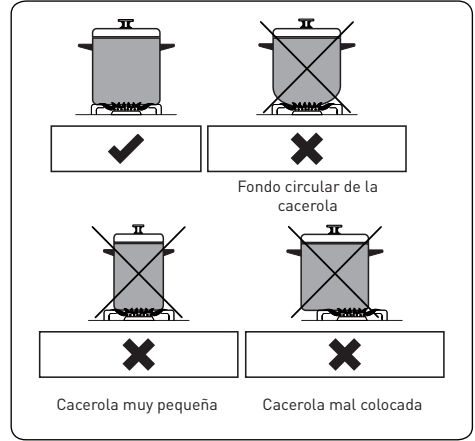
Para optimizar los rendimientos de los quemadores, se recomienda utilizar utensilios cuyo diámetro de la base esté comprendido en los siguientes intervalos. Los utensilios con una dimensión inferior a la dimensión mínima recomendada provocan una pérdida de calor.

Quegador rápido/wok	22-26 cm
Quegador semirrápido	14-22 cm
Quegador auxiliar	12-18 cm

Asegúrese de que la punta de las llamas no supere el utensilio: esto podría dañar los accesorios de plástico, como los mangos. Corte la alimentación de gas cuando los quemadores no vayan a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

ADVERTENCIA:

- Utilice solo utensilios con un fondo plano y una base gruesa.
- Compruebe que la parte inferior de los utensilios esté bien seca antes de colocarlos en el quemador.
- Durante la utilización, la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada. Es obligatorio mantener a los niños y las mascotas alejados de los quemadores durante y después de la cocción.
- Después de utilizar el aparato, la placa de cocina permanece caliente durante mucho tiempo. No la toque ni coloque objetos sobre ella.
- No coloque cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la placa de cocina: podrían provocar graves quemaduras.
- No dejes que el mango de los utensilios supere el borde de la cocina.



Mandos del horno

Mando del quemador del horno

Después de encender el quemador del horno, se puede ajustar la temperatura en el horno utilizando los números del panel de mandos o el mando. Cuando más elevado sea el valor, más elevada será la temperatura del horno. Y, al contrario, cuando más bajo sea el valor, más baja será la temperatura del horno.

Descripción de la función

Mín. 1...9/1...7
Máx.

Gire el botón en el sentido antihorario en el ajuste del gas deseado.

No utilice el aparato girando el mando entre la posición «0» y la primera marca de temperatura, en el sentido antihorario. Utilice siempre el horno con el mando situado entre sus ajustes máximo y mínimo. Para apagar el horno, gire el mando en el sentido horario hasta la posición «0».

Pre calentamiento

Cuando sea necesario precalentar el horno, recomendamos precalentarlo durante 10 minutos. Para las recetas que necesiten temperaturas elevadas (por ejemplo, : pan, pasteles, suflés, etc.), se recomienda precalentar el horno. La cocción de alimentos congelados o platos preparados es óptima cuando el horno se ha precalentado.

Dimensiones del producto (anchura x profundidad) 90x60	
Posición	Temperatura (°C)
MÁX.	250
9	230
8	210
7	200
6	190
5	180
4	170
3	160
2	150
1	140

Dimensiones del producto (anchura x profundidad) 55/56/66/90*60 BC	
Posición	Temperatura (°C)
MÁX.	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
MÍN.	155

Cocción

- Compruebe que los alimentos estén situados en el centro de la bandeja/parrilla y que hay suficiente espacio alrededor del plato para favorecer la circulación del aire.
- Coloque los platos en una bandeja de horno de tamaño adaptado para evitar que la comida caiga a la parte inferior del horno y limitar la frecuencia de limpieza.
- El oscurecimiento del fondo de los platos depende de los materiales y de los acabados de la bandeja de horno y de los platos utilizados. El uso de utensilios de esmalte, oscuros, pesados o antiadhesivos favorece el oscurecimiento del fondo de los platos. Las bandejas profundas de aluminio brillante o de acero pulido devuelven el calor y disminuyen el oscurecimiento del fondo de los platos.
- Cuando cocine simultáneamente varios platos en el horno, coloque los platos en el centro en varios niveles en lugar de colocarlos todos en un mismo nivel para permitir que el calor circule libremente y optimizar la cocción.
- Si cocina varios platos en varias bandejas (por ejemplo, : pasteles o galletas), cambie la ubicación de las bandejas durante la cocción o reitre la bandeja superior cuando los alimentos estén cocinados y suba la bandeja inferior hasta un nivel superior para terminar la cocción del resto de alimentos.
- No coloque la placa del horno directamente en el fondo del horno: esto evitaría la correcta circulación del aire y quemaría el fondo de los platos. Utilice mejor el nivel inferior.

Mando del quemador de la parrilla

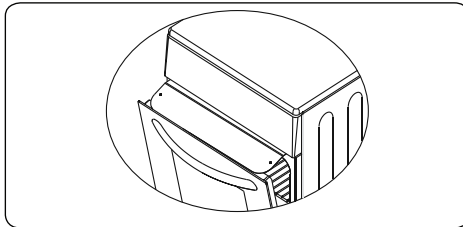
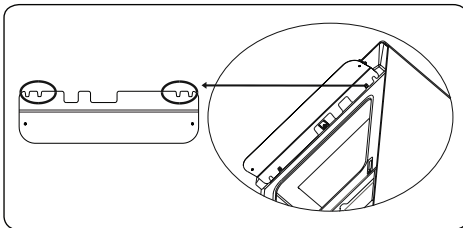
Descripción de la función



Gire el mando en el sentido horario para seleccionar la función Parrilla.

**ATENCIÓN**

Algunos elementos accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en funcionamiento. Mantenga a los niños lejos del aparato. Cuando el quemador esté encendido, coloque la protección térmica para la parrilla bajo el panel de control. Luego, levante lentamente la puerta del horno hasta que se detenga en la mitad (aproximadamente 30°) y toque la protección térmica.



Coloque la protección térmica orientando las advertencias hacia arriba. El borde trasero de la protección térmica tiene dos dobles ranuras a la derecha y a la izquierda (consulte la imagen).

Bajo el panel de control del horno se sitúan dos tornillos con casquillos. Alinee los casquillos en las ranuras de forma que la protección quede situada entre el panel de mandos y el casquillo. Empuje la protección hacia el aparato hasta que quede firmemente en su lugar.

Cocción

- El quemador de la parrilla suministra una fuente de calor constante no ajustable. Para apagar el quemador de la parrilla, gire el botón en el sentido horario hasta la posición «0».
- Coloque una bandeja en el nivel inferior de la rejilla para recoger la grasa durante la cocción en la parrilla.
- Coloque la rejilla en el nivel superior procurando que los alimentos no toquen el quemador de la parrilla.
- Precaliente la parrilla en el ajuste máximo durante unos minutos antes de colocar los filetes o asar los alimentos. Si fuese necesario, dele la vuelta a los alimentos durante la cocción.
- Antes de cocinar en la parrilla, los alimentos deben secarse correctamente para reducir al máximo las salpicaduras. Unte ligeramente las carnes y los pescados con aceite o mantequilla fundida con un pincel para evitar que se sequen durante la cocción.
- Los alimentos deben situarse en el centro de la rejilla para favorecer la circulación de aire.
- No cubra nunca la sartén para asar o la rejilla con papel de aluminio: esto podría inflamar la parrillada.
- Si su aparato dispone de un kit bandeja/rejilla con asa, consulte la sección de los accesorios para saber cómo utilizar este kit.



ATENCIÓN

Asegúrese de que la parrilla esté apagada antes de cerrar la puerta.

Lámpara del horno



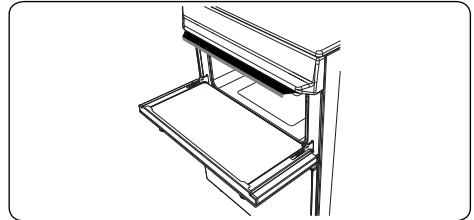
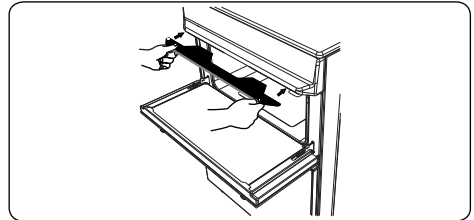
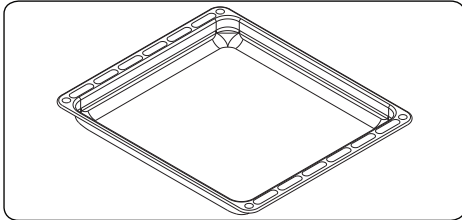
El horno dispone de una lámpara para iluminar la zona de cocción. Pulse el botón de la lámpara para encender o apagar esta última.

Accesorios

Bandeja profunda

La bandeja profunda es ideal para preparar cocidos.

Coloque la bandeja profunda a cualquier altura empujándola hasta el fondo.

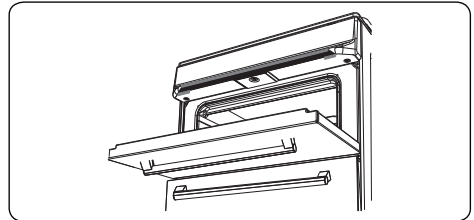


Protección térmica para la parrilla



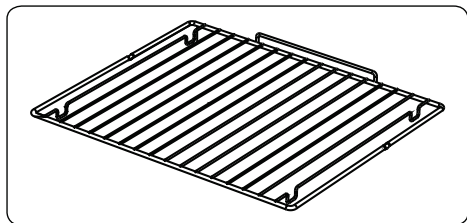
ATENCIÓN

Si utiliza la parrilla durante más de 15 minutos, coloque siempre la protección térmica para evitar el sobrecalentamiento de los mandos. No toque la protección térmica cuando cierre la puerta del horno. Espere que la protección térmica se enfríe antes de quitarla.

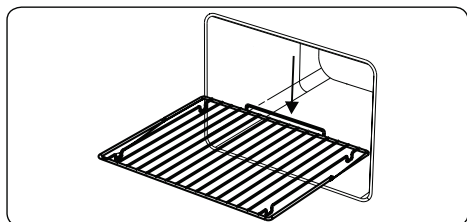


Rejilla

La rejilla es ideal para las parrilladas o los alimentos colocados en recipientes para horno.

**ATENCIÓN**

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el fondo.



Limpieza y mantenimiento

Limpieza



ATENCIÓN

Detenga el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

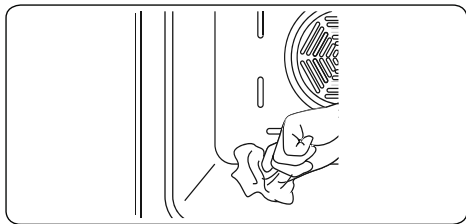
- Compruebe que los productos de limpieza sean aptos y estén recomendados por su fabricante, antes de utilizarlos en su aparato.
- Utilice una crema limpiadora o un líquido limpiador que no contenga partículas. No utilice crema caustica (corrosiva), polvo de limpieza abrasivo, lana de acero o utensilios demasiado duros, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
- **No utilice productos limpiadores que contengan partículas: podrían rayar el vidrio y las partes esmaltadas y pintadas de su**

aparato.

- Limpie inmediatamente cualquier líquido para evitar dañar las piezas del aparato.
- **No utilice un limpiador a vapor para limpiar las distintas partes del aparato.**

Limpieza del interior del horno

- Cuando el horno esté todavía ligeramente caliente, es el mejor momento para limpiar las superficies esmaltadas del interior.
- Después de cada utilización, limpie el horno con un paño suave, previamente humedecido con agua. Vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y, luego, séquelo.
- Puede que sea necesario utilizar ocasionalmente un agente de limpieza líquido para limpiar el horno completamente.



Limpieza por catálisis

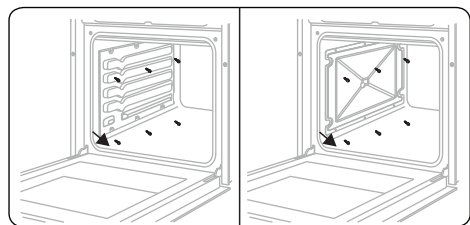
Hay paredes catalíticas instaladas en la cavidad del horno. Se trata de paneles mates de color claro situados en los laterales del horno y/o del panel mate que se encuentra en la parte trasera del horno. Estos últimos recogen los restos de grasa y de aceite durante la cocción. La protección se limpia de forma automática absorbiendo y quemando las proyecciones de grasa y de aceite. Estas se descomponen en forma de cenizas, que se recuperan fácilmente en la parte inferior del horno. La protección debe ser porosa para ser eficaz. Las protecciones pueden decolorarse a lo largo del tiempo.

Si hay una gran cantidad de grasa acumulada en la protección, puede perder su eficacia. Para remediarlo, déjelo funcionar a temperatura máxima durante 10 o 20 minutos. Una vez que se haya enfriado el horno, limpie la parte inferior.

No le recomendamos limpiar las paredes catalíticas a mano. Las protecciones pueden dañarse con los estropajos o cualquier otra superficie abrasiva. Además, no se recomienda utilizar aerosoles limpiadores en las protecciones. Las paredes catalíticas pueden perder su eficacia debido a una acumulación excesiva de grasas. Este exceso de grasa se puede limpiar con un paño suave o una esponja empapada en agua. A continuación, efectúe el ciclo de limpieza descrito anteriormente.

Desinstalación de las paredes catalíticas

Para desmontar las paredes catalíticas, retire el tornillo que sujeta cada pared en el horno.



Limpieza de la placa de cocina de gas

- Limpie regularmente la placa de cocina de gas.
- Retire las rejillas, las tapas y las coronas de los quemadores de la placa de cocina.
- Limpie la superficie de la placa de cocina con un paño suave, previamente humedecido con agua. Vuelva a limpiar la superficie de la placa de cocina con un paño húmedo y, luego, séquela.
- Lave y enjuague las tapas de los quemadores

de la placa de cocina. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un paño seco.

- Vuelva a montar todas las piezas con cuidado una vez limpias.
- La superficie de las rejillas se puede rayar con el tiempo. No es un fallo de fabricación.
- **No utilice estropajos metálicos para limpiar las distintas partes de la placa de cocina.**
- **Compruebe que el agua no se cuele por los quemadores: esto podría bloquear los inyectores.**

Limpieza de la resistencia de la cavidad eléctrica (si existe)

- Limpie regularmente la resistencia de la cavidad eléctrica.

- Limpie la cavidad eléctrica con un paño suave, previamente humedecido con agua. A continuación, ponga a funcionar la cavidad eléctrica durante unos instantes hasta que se seque completamente.

Limpieza de las partes de vidrio

- Limpie regularmente las partes de cristal de su aparato.

- Utilice un producto de limpieza para cristal para el interior y el exterior de las partes acristaladas. Enjuáguelas y, luego, séquelas con un paño seco.

Limpieza de las partes esmaltadas

- Limpie regularmente las partes esmaltadas de su aparato.

- Limpie las partes esmaltadas con un paño suave, previamente humedecido con agua y jabón. Vuelva a limpiarlas

con un paño húmedo y, luego, séquelas.

- **No limpie las partes esmaltadas justo después de la cocción, cuando aún están calientes.**

- **No deje demasiado tiempo que haya manchas de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de limón o de tomate en las superficies esmaltadas.**

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si existen)

- Limpie regularmente las partes de acero inoxidable de su aparato.

- Limpie las partes de acero inoxidable con un paño suave, previamente humedecido con agua limpia. Enjuague las partes y, luego, séquelas con un paño seco.

- **No limpie las partes de acero inoxidable justo después de la cocción, cuando aún están calientes.**

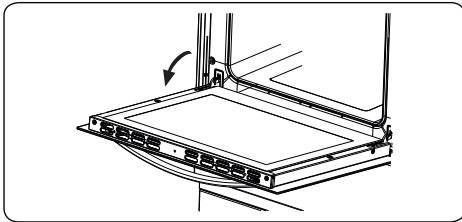
- **No deje demasiado tiempo que haya manchas**

de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de limón o de tomate en las superficies de acero inoxidable.

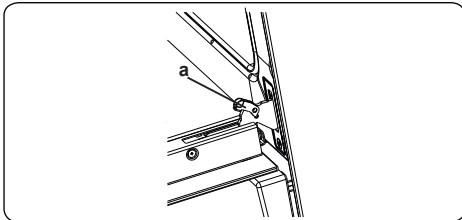
Desmontaje de la puerta del horno

Antes de limpiar el vidrio de la puerta del horno, hay que retirar la puerta, tal y como se muestra en la imagen a continuación.

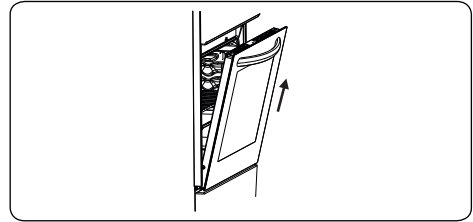
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra completamente el pestillo con un destornillador.



3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente cerrada y, luego, retire la puerta tirando hacia usted.



Mantenimiento



ATENCIÓN

Las operaciones de mantenimiento de este aparato deben ser realizadas únicamente por un profesional autorizado o un técnico cualificado.

Sustitución de la lámpara del horno



ATENCIÓN

Detenga el aparato y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

- Retire la tapa de cristal y, luego, retire la bombilla.
- Coloque la nueva bombilla (resistente a 300 °C) para sustituir la que ha retirado previamente (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Vuelva a colocar la tapa de cristal. Su horno está listo para ser utilizado.

La bombilla debe estar específicamente diseñada para un uso en aparatos domésticos de cocción. Las bombillas para iluminar habitaciones no están adaptadas.

Otros controles

- Controle con regularidad la fecha de expiración del tubo de gas.
- Compruebe con regularidad la conexión del flexible de gas. En caso de fallo, contacte con un profesional de mantenimiento autorizado para sustituirlo.
- En caso de fallo de funcionamiento de los mandos del aparato, contacte con un profesional autorizado.

Solución de problemas y transporte

Solución de problemas

Si el problema persiste después de haber seguido estas etapas de reparación de averías básicas, contacte con un profesional autorizado o un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno y/o la parrilla (si existe) no funcionan.	El horno y/o la parrilla están en la posición de «parada» (apagados). La presión de alimentación de gas es incorrecta. La alimentación eléctrica (si el aparato dispone de conexión eléctrica) está cortada. Las patas no están montadas. La batería (si existe) está gastada.	Compruebe la posición del mando. Compruebe la alimentación y la presión del gas. Compruebe que la alimentación eléctrica está conectada. Compruebe también que los otros aparatos de la cocina funcionan. Compruebe que nada obstruya la parte inferior del aparato La batería debe sustituirse.
La cocción en el horno es desigual.	Posición inadecuada de la bandeja/rejilla. Su aparato se ha instalado por un técnico no autorizado. El ventilador (si existe) está en la posición de «parada» (apagado).	Compruebe las recomendaciones relativas al nivel, al tiempo de cocción y a la temperatura en el manual. Compruebe que el aparato está correctamente instalado. Compruebe que el ventilador funcione.
La temperatura del horno es demasiado elevada o demasiado baja.	Ajuste de la temperatura o nivel de la bandeja/rejilla inadecuado. La presión del gas es incorrecta.	Compruebe que se respetan las temperaturas y los niveles recomendados. Aumente o disminuya ligeramente la temperatura para obtener el resultado deseado. Compruebe la alimentación y la presión del gas.

<p>Los quemadores de la placa de cocina no se encienden.</p>	<p>La tapa o la corona de los quemadores están mal montadas. La presión de alimentación de gas es incorrecta. La bombona de gas (si existe) está vacía. La alimentación eléctrica (si el aparato dispone de conexión eléctrica) está cortada. La batería (si existe) está gastada.</p>	<p>Asegúrese de que las piezas de los quemadores estén correctamente colocadas. Compruebe la alimentación y la presión del gas. La bombona de gas debe sustituirse. Compruebe que la alimentación eléctrica está conectada. Compruebe también que los otros aparatos de la cocina funcionan. La batería debe sustituirse.</p>
<p>La llama es naranja/ amarilla.</p>	<p>La tapa o la corona de los quemadores están mal montadas. Composición del gas diferente.</p>	<p>Asegúrese de que las piezas de los quemadores estén correctamente colocadas. El diseño del quemador puede hacer que la llama sea naranja/ amarilla en algunas zonas del quemador. Si utiliza un aparato con gas natural, el gas natural de ciudad puede presentar una composición diferente. No use el aparato durante dos horas.</p>
<p>El quemador no se enciende en parte o el su totalidad.</p>	<p>Algunas partes del quemador están sucias o húmedas.</p>	<p>Compruebe que las piezas del quemador estén limpias y secas.</p>
<p>El quemador hace ruido.</p>	<p>-</p>	<p>Es completamente normal. El ruido se puede atenuar a medida que el quemador calienta.</p>
<p>Ruido</p>	<p>-</p>	<p>Es normal que algunas partes metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.</p>
<p>La lámpara del horno (si existe) no funciona.</p>	<p>La bombilla no funciona. La alimentación eléctrica está cortada o desenchufada.</p>	<p>Sustituya la bombilla conforme a las instrucciones. Compruebe que la alimentación eléctrica esté conectada a la toma de alimentación.</p>

Transporte

Si fuese necesario transportar el producto, colóquelo en su embalaje y su caja original. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Con cinta adhesiva, fije los elementos móviles al aparato para evitar cualquier daño durante el transporte. Si no dispone de un embalaje original, prepare una caja que le permita proteger el aparato de los riesgos externos (especialmente, a nivel de las superficies externas).

Embalaje y medio ambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte.

Estos materiales son respetuosos con el medio ambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, ahorrar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA VE 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 permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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 participación de todos, tanto del proveedor 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 un contenedor o mezclarse con los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recolección selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

Por la seguridad de los niños, guarde sus antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.



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

Vielen Dank!

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

Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT.

Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

124 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

136 Beschreibung des Geräts
136 Technische Daten

C Verwendung des Geräts

139 Installation und Vorbereitung zur Nutzung
141 Gasanschluss
144 Stromanschluss und Sicherheit (wenn
zutreffend)
146 Verwendung des Geräts
151 Zubehör

D Praktische Hinweise

153 Reinigung und Wartung
159 Fehlerbehebung und Transport
161 Verpackung und Umwelt
161 Entsorgung Ihres Altgeräts

Die Anmerkungen sind auch auf der Webseite ersichtlich
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Sicherheitsvorschriften

- Lesen Sie diese ganze Gebrauchsanleitung vor Gebrauch Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie an einem gut zugänglichen Ort auf, um sie später jederzeit zu Rate ziehen zu können.

- Dieses Handbuch wurde für mehrere Modelle erstellt, daher verfügt Ihr Modell möglicherweise nicht über alle in diesem Handbuch beschriebenen Funktionen. Aus diesem Grund achten Sie beim Lesen dieser Gebrauchsanleitung bitte besonders auf die Illustrationen.

A l l g e m e i n e Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die vom Benutzer vorzunehmenden **R e i n i g u n g s -** und **W a r t u n g s a r b e i t e n** dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn sie werden fortlaufend beaufsichtigt.

Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen: schalten Sie das Gerät aus, dann decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.

**ACHTUNG**

Beim Kochen das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Jeder, auch noch so kurze Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

**ACHTUNG**

Das unbeaufsichtigte Kochen von Lebensmitteln auf einer Kochplatte kann bei Verwendung von Fetten oder Öl gefährlich sein und einen Brand verursachen.

**ACHTUNG**

BRANDGEFAHR!
Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.

**ACHTUNG**

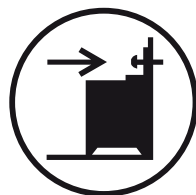
Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

- Es wird empfohlen, keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da diese sich erhitzen können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mithilfe der Bedieneinrichtungen ab; verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Bei Modellen, deren Kochfelder mit einer Abdeckung ausgestattet sind, empfiehlt es sich, jegliche Rückstände übergekochter Speisen von der Abdeckung zu entfernen, bevor man diesen öffnet.

- Es empfiehlt sich, das Kochfeld abkühlen zu lassen, bevor man die Abdeckung schließt.
- Das Gerät ist nicht zum Einschalten durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt.

**ACHTUNG**

Die Vorrichtung zur Stabilisierung muss angebracht werden, damit das Gerät nicht kippen kann. (Weitere Informationen finden Sie in der Installationsanleitung des Stabilisierungs-Sets).



- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht.
- Die Griffe können sich schon bei kurzem Gebrauch erhitzen.
- Benutzen Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallkratzer zum Reinigen der Glastür des Ofens, da Kratzer in der Oberfläche zum Springen des Glases führen können.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

**ACHTUNG**

Die zugänglichen Bestandteile können beim Betrieb heiß werden. Wir empfehlen Ihnen, Kleinkinder fernzuhalten.

- Ihr Gerät wurde gemäß allen geltenden örtlichen und internationalen Normen und Regelungen hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern ausgeführt werden. Installationen und Reparaturarbeiten, die durch nicht qualifizierte Techniker ausgeführt werden, können Gefahren bergen. Nehmen Sie keine Änderungen oder Anpassungen an den Eigenschaften des Geräts vor. Schutzvorrichtungen, die sich nicht für den Herd eignen, können zu Unfällen führen.

**ACHTUNG**

Um jegliches Risiko für einen Stromschlag zu verhindern, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.

- Vor der Installation vergewissern Sie sich, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -druck, Stromspannung und -frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel sind. Die Grundsätze für die Einstellung dieses Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Verwenden Sie den Griff der Backofentür nicht zum Anheben oder Tragen des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss entsprechend den geltenden Installationsregeln installiert und angeschlossen werden. Besonders ist auf die geltenden Belüftungsbestimmungen zu achten.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nur zum Kochen geeignet und ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht zu anderen Zwecken, zum Beispiel zum Heizen eines Raums oder für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

- Der Brenner ist mit einer Flammenüberwachungs-Vorrichtung versehen, die nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden sollte. Wenn nach 15 Sekunden der Brenner nicht entzündet ist, lassen Sie die Vorrichtung los, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.

- Sollten die Flammen des Brenners unbeabsichtigt erlöschen, stellen Sie den Brenner-Schaltknopf auf Aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut anzünden.

- Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn Sie das Symbol für Ihr Land auf dem Gerät finden. Wenn dieses nicht auf dem Gerät vermerkt ist, beachten Sie die technischen Anweisungen für die Anpassung des Geräts an die Gebrauchsbedingungen in Ihrem Land.

- Alle für Ihre Sicherheit nötigen Vorsichtsmaßnahmen wurden getroffen. Da Glas brechen kann, reinigen Sie es vorsichtig, um Kratzer zu vermeiden.

Zerkratzen Sie das Glas nicht mit Küchenutensilien.

- Überprüfen Sie, ob das Stromkabel beschädigt ist oder bei der Installation eingeklemmt wurde. Ein

beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür steigen.

- Bei Geräten aus Glas oder Glaskeramik:



ACHTUNG

Bei Bruch des Kochfeld-Glases

- Schalten Sie sämtliche Brenner sowie elektrischen Heizelemente umgehend aus und trennen Sie das Gerät von jeglicher Energiequelle;

- Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht;

- Benutzen Sie das Gerät nicht.

- Halten Sie Kinder und Haustiere von diesem Gerät fern.

Warnhinweise für die Installation

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, bevor es vollständig installiert ist.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch fehlerhafte Installation durch einen unqualifizierten Techniker.
- Gemäß den Installationsvorschriften muss eine Vorrichtung zum Trennen vom Stromnetz mit Abstand von den stromführenden Kontakten aller Pole in der festverlegten Leitung vorgesehen sein.
- Überprüfen Sie beim Auspacken das Gerät auf Transportschäden. Wenn Sie Mängel feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich unverzüglich an einen qualifizierten Techniker. Die verwendeten Verpackungsmaterialien

(Nylon, Klammern, Styropor, usw.) können für Kinder gefährlich sein und müssen unverzüglich eingesammelt und verstaut werden.

- Schützen Sie Ihr Gerät vor der Witterung. Setzen Sie es weder Sonne, Regen, Schnee noch Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aus.
- Materialien rund um das Gerät (Möbel) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten.
- Um jegliche Überhitzung zu vermeiden, darf keine Ziertür vor dem Gerät montiert werden.

Gebrauchshinweise

- Beim ersten Gebrauch Ihres Backofens kann ein leichter Geruch entstehen. Dies ist absolut normal. Der Geruch entsteht durch die Isolationsmaterialien auf den Widerständen. Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten

Mal verwenden, nehmen Sie ihn leer für 45 Minuten auf Höchsttemperatur in Betrieb. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung des Raumes, in dem das Produkt installiert ist.

- Vorsicht beim Öffnen der Backofentür während oder nach dem Kochen. Der Dampf, der durch die Tür entweicht, kann Verbrennungen verursachen.

- Platzieren Sie keine brennbaren oder entzündlichen Materialien im oder in der Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.

- **VORSICHT:** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts hoch sein.

- Benutzen Sie immer isolierende Küchenhandschuhe, um Ihre Gerichte in den Backofen zu schieben oder aus dem Backofen zu nehmen.

- Der Backofen darf in

keinem Fall mit einer Alufolie abgedeckt werden: Dies könnte zu einer Temperaturerhöhung führen. ‘

- Platzieren Sie Teller oder Platten beim Garen nie direkt auf dem Boden des Backofens, Der Boden wird sehr heiß. Dadurch könnte das Produkt beschädigt werden.

**ACHTUNG**

Das unbeaufsichtigte Kochen von Lebensmitteln auf einer Kochplatte kann bei Verwendung von Fetten oder Öl gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen: schalten Sie das Gerät aus, dann decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.

oder versehentlich berührt werden könnten.

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, schalten Sie den Hauptschalter aus. Trennen Sie das Gerät von der Gaszufuhr, wenn das Gasgerät gerade nicht verwendet wird.

- Vergewissern Sie sich, dass die Schalter des Geräts immer auf „0“ stehen (Aus), wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

- **VORSICHT:** Verwenden Sie nur die im Gerät integrierten Schutzvorrichtungen für das Kochfeld, die vom Herd-Hersteller fabriziert werden oder in der Gebrauchsanleitung als geeignetes Zubehör erwähnt sind.

Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

- Es wird empfohlen, keine metallischen Gegenstände

- Platzieren Sie Kochutensilien immer in der Mitte der Kochfläche und drehen Sie die Griffe so, dass sie nicht im Weg sind

wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da diese sich erhitzen können.

• **ACHTUNG:** Beim Kochen das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Jeder, auch noch so kurze Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

• Das Blech senkt sich vorne ab, wenn man es aus dem Backofen zieht.

Passen Sie auf, dass Sie keine Gerichte oder Flüssigkeiten verschütten, wenn Sie sie aus dem Backofen holen.



ACHTUNG

Bei Verwendung eines Gasherds entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte im Raum, in dem dieser installiert ist. Sorgen Sie für gute Belüftung der Küche, vor allem, wenn das Gerät in Betrieb ist: Lassen Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (mechanische Dunstabzugshaube).

• Die intensive und länger anhaltende Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen (durch Öffnen eines Fensters) oder eine effizientere Belüftung (zum

BeispieldurchSteigerungder Leistung der mechanischen Ventilation, falls vorhanden).

• Lassen Sie sie bei Verwendung des Gasbrenners die Backofentür offen und verwenden Sie immer den mitgelieferten Grill-Deflektor. Nehmen Sie den Grill-Brenner nie bei geschlossener Backofentür in Betrieb.



- Stellen Sie keine Gegenstände auf die offene Backofentür. Der Backofen könnte kippen oder die Tür könnte beschädigt werden.
- Platzieren Sie keinen schweren oder entzündlichen Elemente wie zum Beispiel Gegenstände aus Nylon, Plastiktüten, Papier- oder Stoffbeutel in der Schublade. Dazu gehören auch Kochutensilien mit Kunststoffelementen (zum Beispiel am Griff).



ACHTUNG

Schließen Sie die Abdeckung nicht bei angezündetem Brenner. Glasabdeckungen (wenn vorhanden) können bei Erhitzung bersten. Löschen Sie alle Brenner und lassen Sie die Oberfläche des Kochfelds abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



ACHTUNG

Bei Betrieb steigt die Temperatur der Innenfläche des Aufbewahrungsfachs an. Berühren Sie die Innenfläche nicht.

- Hängen Sie keine Küchen- oder anderen Tücher am Gerät oder an seinen Griffen auf.

Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit, dass das Gerät vom Strom getrennt ist.
- Ziehen Sie die Schalter zum Reinigen der Bedienleiste nicht ab.
- Um die Zuverlässigkeit und Sicherheit Ihres Geräts zu gewährleisten, verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile und wenden Sie sich im Bedarf an einen qualifizierten Techniker.

Beschreibung des Geräts

Wichtig: Die Eigenschaften des Produkts können unterschiedlich sein: Ihr Gerät kann demnach anders aussehen als das Gerät in den nachstehenden Abbildungen.

4 Backofentür

5 Verstellbare Füße

Bestandteil-Liste

1 Kochfeld

2 Bedienleiste

3 Backofentürgriff

Bedienleiste

6 Backofen-Schalter

7 Schalter für die Kochfeld-Brenner

Technische Spezifikationen

Produktdatenblatt

Gemäß der Verordnung EU 65/2014 und den harmonisierten Normen.

Marke	VALBERG
Produktcode:	965401
Modellnummer	CG 60 4CC S 701T (v2)
Energieeffizienzindex je Garraum	95,3
Energieeffizienzklasse je Garraum	A
Energieverbrauch in MJ pro Zyklus im normalen Modus je Garraum	6,01
Energieverbrauch in kWh pro Zyklus im normalen Modus je Garraum (1 kWh = 3,6 MJ)	1,67
Energieverbrauch in MJ pro Zyklus im Umluft-Modus je Garraum	/
Energieverbrauch in kWh pro Zyklus im Umluft-Modus je Garraum (1 kWh = 3,6 MJ)	/
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle je Garraum	Gas
Volumen je Garraum in Litern	63

Zusätzliche Angaben gemäß der Verordnung EU 66/2014 und den harmonisierten Normen.

Backofentyp	Eingebaut
Nettogewicht des Geräts in kg	51,9
Kochfeld-Typ	Gas

Anzahl der Gasbrenner	4
Energieeffizienz in % des VORDEREN RECHTEN Brenners	/
Energieeffizienz in % des VORDEREN LINKEN Brenners	57
Energieeffizienz in % des HINTEREN RECHTEN Brenners	59
Energieeffizienz in % des HINTEREN LINKEN Brenners	59
Energieeffizienz in % des MITTLEREN Brenners	/
Energieeffizienz in % des RECHTEN Brenners	/
Energieeffizienz in % des LINKEN Brenners	/
Energieeffizienz in % des VORDEREN Brenners	/
Energieeffizienz in % des HINTEREN Brenners	/
Energieeffizienz in % des Kochfelds	58,3

Technische Daten:

Bemessungsspannung (Spannung in V, Art des Stroms & Frequenz in Hz)	220-240 ~ 50
Elektrische Schutzklasse	Klasse I
Heizfunktion je Garraum	Ober- und Unterhitze
Art der Backofen-Reinigung	Manuell
Anzahl und Art der Beleuchtungen	1 x E14 Glühbirne
Beleuchtungsstärke in Watt pro Beleuchtung / Gesamt	15 / 15
Beleuchtung durch Benutzer ersetzbar	Ja
Bemessungsleistung in W der elektronischen Zündung	1
Äquivalente Leistung in W des Backofen-Brenners	2800
Äquivalente Leistung in W des VORDEREN RECHTEN Brenners	1000
Äquivalente Leistung in W des VORDEREN LINKEN Brenners	3000
Äquivalente Leistung in W des HINTEREN RECHTEN Brenners	1750
Äquivalente Leistung in W des HINTEREN LINKEN Brenners	1750
Äquivalente Leistung in W des MITTLEREN Brenners	/
Äquivalente Leistung in W des RECHTEN Brenners	/
Äquivalente Leistung in W des LINKEN Brenners	/
Äquivalente Leistung in W des VORDEREN Brenners	/
Äquivalente Leistung in W des HINTEREN Brenners	/
Gesamte äquivalente Leistung in W des Kochfelds	10300
Gesamte äquivalente Leistung in W des Geräts	13100
Herstellungsland	Türkei

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 Düsentabelle

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2E+3+ FR- BE Klasse: 1	II2H3+ ES	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER			
Durchmesser Düse		115	85
Nennleistung		2,75	3
Verbrauch in 1h		261,9 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER			
Durchmesser Düse		97	65
Nennleistung		1,75	1,75
Verbrauch in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER			
Durchmesser Düse		97	65
Nennleistung		1,75	1,75
Verbrauch in 1h		166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER			
Durchmesser Düse		72	50
Nennleistung		1	1
Verbrauch in 1h		95,2 l/h	72,7 g/h
BACKROHR-BRENNER			
Durchmesser Düse		120	76
Nennleistung		2,8	2,8
Verbrauch in 1h		266,7 l/h	203,6 g/h
GRILLER			
Durchmesser Düse		110	68
Nennleistung		2,2	2,2
Verbrauch in 1h		209,5 l/h	160 g/h

Installation und Vorbereitung der Installation



ACHTUNG

Dieses Gerät muss von einer zugelassenen Fachperson oder einem qualifizierten Techniker gemäß diesen Anweisungen und den geltenden Installationsnormen installiert werden.

- Jeglicher Installationsfehler hat den Verfall der Garantie zur Folge und kann Beschädigungen und Verletzungen verursachen, für welche der Hersteller nicht haftet.
- Vor der Installation vergewissern Sie sich, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Stromspannung und -frequenz und/oder Gasart und -druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Einstellungsbedingungen dieses Geräts sind auf seinem Etikett ersichtlich.
- Die im Installationsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Dekrete und Normen müssen befolgt werden (Sicherheitsvorschriften, Recycling gemäß den Regelungen, usw.).

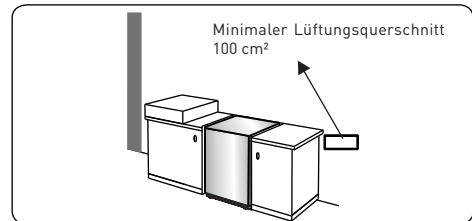
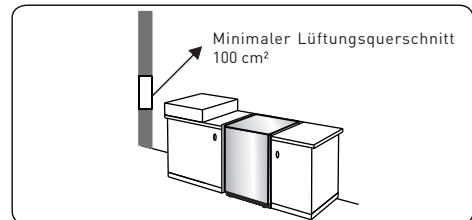
Anweisungen für den Belüftungs-Installateur

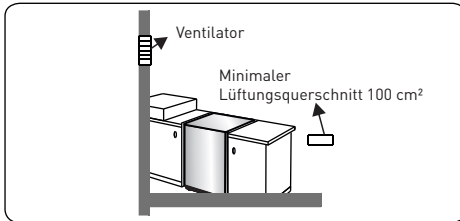
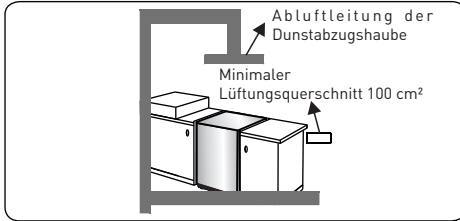
- In Räumen mit Volumen unter 5 m³ ist eine permanente Belüftung von 100 cm² notwendig.
- In Räumen mit Volumen zwischen 5 m³ und 10 m³ ist eine permanente Belüftung von 50 cm² notwendig. Wenn der Raum eine Tür hat, die sich direkt nach draußen öffnet, ist die permanente Belüftung nicht obligatorisch.
- In Räumen mit Volumen über 10 m³ ist keine permanente Belüftung notwendig.

Wichtig: Ungeachtet der Größe des Raums, in dem das Gerät installiert sind, muss dieser direkt über ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder eine entsprechende Vorrichtung mit Frischluft versorgt werden können.

Ableitung der verbrannten Gase

Mit Gas betriebene Geräte setzen entweder direkt oder über eine Dunstabzugshaube verbrannte Gase in die Umgebung frei. Wenn keine Dunstabzugshaube installiert werden kann, installieren Sie einen Ventilator am Fenster oder an einer Wand mit direkter Verbindung zum Außenbereich. Der Ventilator muss das Luftvolumen der Küche mindestens 4 bis 5 Mal pro Stunde erneuern können.





Allgemeine Anweisungen

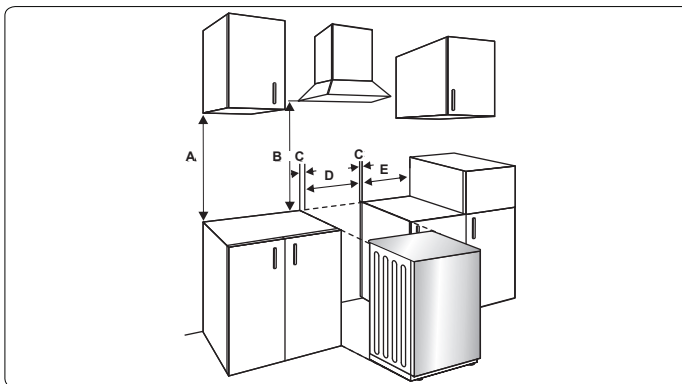
- Packen Sie das Gerät aus seiner Verpackung aus, entfernen Sie sein Zubehör und überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Beschädigungen. Wenn das Gerät beschädigt scheint, verwenden Sie es nicht, sondern kontaktieren Sie unverzüglich eine zugelassene Fachperson oder einen qualifizierten Techniker.
- Vergewissern Sie sich, dass sich kein brennbares oder entzündliche Element oder Material, zum Beispiel ein Vorhang, Öl, Stoff, usw. in unmittelbarer Nähe befindet.
- Die Arbeitsfläche und Möbel rund um das Gerät müssen Temperaturen von über 100 °C standhalten.

- Dieses Gerät darf nicht neben einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Tiefkühler, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden.
- Das Gerät kann neben einem Möbel installiert werden, sofern die Höhe des Möbels im Installationsbereich des Geräts die Höhe des Kochfelds nicht übersteigt.

Ihren Herd aufstellen

- Wenn die Küchenmöbel höher sind als das Kochfeld, sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen den Möbeln und dem Gerät, damit die Luft zirkulieren kann.
- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Freiraum rund um das Gerät, damit die Luft zirkulieren kann.
- Wenn eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank über dem Gerät installiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank oder der Dunstabzugshaube den Angaben in der Abbildung unten entsprechen.

A (mm) Möbel	420
B (mm) Dunstabzugshaube	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Breite des Produkts
E (mm)	100



Gasanschluss

Montage der Gasversorgung und Leckagekontrolle

Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen und internationalen Normen und Regeln an. Überprüfen Sie zuerst, auf welche Gasart der Herd eingestellt ist. Diese Angaben sind auf einem Etikett auf der Rückseite des Geräts ersichtlich. Sie finden sämtliche Angaben zur Gasart und zu den Düsen, die zu verwenden sind, in der Tabelle mit den technischen Daten. Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten entspricht, um optimalen Betrieb bei minimalem Gasverbrauch zu gewährleisten. Wenn der Gasdruck von den angegebenen Werten abweicht oder am Standort des Geräts nicht stabil ist, kann ein zusätzlicher Druckregler auf der Gaszuleitung notwendig sein. Wenden Sie sich für diese Einstellungen an eine zugelassene Reparaturwerkstatt.

Checkliste für die Montage des Schlauchs

- Wenn der Herd mit einem auf der Rückseite befestigten Schlauch mit Gas versorgt wird, muss dieser mit einer Schelle fixiert werden.
- Schließen Sie Ihr Gerät mit einem kurzen, strapazierfähigen Schlauch an die nächstmögliche Gasversorgung an.
- Die zulässige Höchstlänge dieses Schlauchs beträgt 1,50 m.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Normen für Gaseinrichtungen angeschlossen werden.
- Der Schlauch darf sich nicht in Bereichen befinden, in denen die Temperatur 90 °C übersteigen kann.
- Der Schlauch darf nicht rissig, geknickt oder verdreht sein.
- Platzieren Sie den Schlauch nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Gegenständen, die sich bewegen könnten.
- Bevor Sie ihn anschließen, über-

prüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser oder eine spezielle Flüssigkeit. Die Leckagekontrolle darf nicht mithilfe einer Flamme erfolgen.

- Alle für den Gasanschluss verwendeten Metallelemente müssen frei von Rost sein. Überprüfen Sie das Verfallsdatum sämtlicher für den Anschluss verwendeter Elemente.

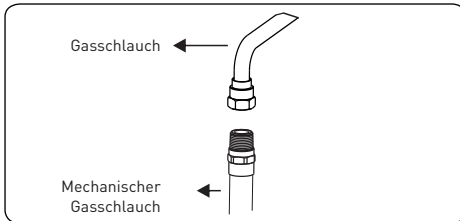
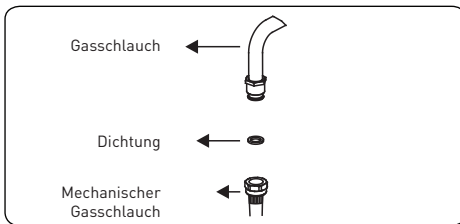
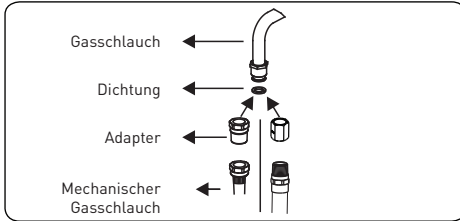
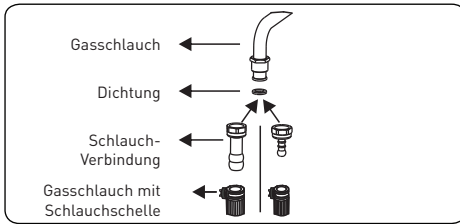
Checkliste für die Montage des festen Gasanschlusses

Die Methode zur Installation des festen Gasanschlusses (zum Beispiel Gewindeanschluss) ist je nach Installationsland des Geräts unterschiedlich. Die in Ihrem Land üblichen Anschlusssteile werden mit dem Gerät mitgeliefert. Fehlende Teile können als Ersatzteile bestellt werden.

Während den Anschlussarbeiten muss die Überwurfmutter der Gasleitung immer blockiert bleiben; drehen Sie stattdessen die Überwurfmutter auf dem anderen Teil. Um einen sicheren Anschluss zu gewährleisten, verwenden Sie geeignete Schlüssel. Für die Isolation der Oberflächen zwischen den verschiedenen Bestandteilen verwenden Sie die mitgelieferten Dichtungen im Umbau-Set.

Die im Anschluss verwendeten Dichtungen müssen auch für den Gebrauch in Gasleitungen zertifiziert sein. Verwenden Sie in Gasanschlüssen keine Dichtungen für Sanitäranlagen.

Dieses Gerät ist geeignet für den Anschluss an das Gasnetz des Landes, für das es hergestellt wurde. Das Haupt-Zielland ist auf der hinteren Abdeckung des Geräts ersichtlich. Bei Verwendung in einem anderen Land kann einer der unten abgebildeten Anschlüsse erforderlich sein. Erkundigen Sie sich in diesem Fall bei Ihrer Gemeinde nach dem geeigneten Gasanschluss.



Der Herd muss von einem qualifizierten, zertifizierten Gas-Techniker gemäß den geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften installiert und gewartet werden.



ACHTUNG

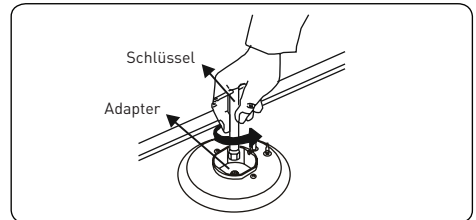
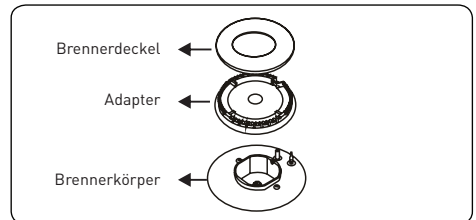
Die Leckagekontrolle darf nicht mithilfe einer Flamme erfolgen.

Anpassung an die Gasart (wenn zutreffend)

Ihr Gerät ist geeignet für den Gebrauch mit Gasflasche oder Erdgas. Die Brenner können diesen unterschiedlichen Gasarten angepasst werden, indem man die entsprechenden Düsen austauscht und die Mindest-Flammenlänge an jedem Brenner einstellt. Dazu ist die nachstehende Vorgehensweise zu befolgen.

Ersetzen der Brennerdüsen des Kochfelds

- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Entfernen Sie die Brennerdeckel und Adapter.
- Schrauben Sie die Düsen mit einem 7 mm Schlüssel ab.
- Ersetzen Sie die Düsen mit den Düsen aus dem Umbau-Set, indem Sie entsprechend der Tabelle der Gasdüsen den richtigen Durchmesser für die verwendete Gasart wählen.

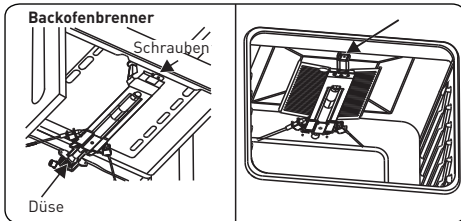
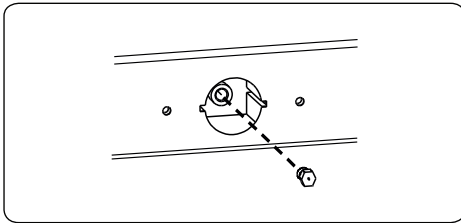


Düsen von Backofen / Grill (wenn vorhanden)

Die Düsen von Backofen und Grill sind mit einer einzigen Schraube auf der Oberseite des Brenners befestigt. Für die Backofen-Brenner öffnen Sie die Schublade und machen Sie die

Befestigungsschraube unter dem Brenner ausfindig. Lösen Sie die Schraube und verschieben Sie den Brenner in diagonaler Richtung: Die Düse ist im hinteren Teil des Brennergehäuses zu erkennen.

Die Schraube der Grill-Brenner ist bereits sichtbar. Lösen Sie die Schraube und ziehen Sie den Grill-Brenner in Ihre Richtung: Die Düse ist auf der Rückwand der Backofenkammer zu sehen.

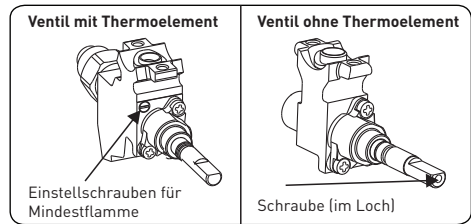


Lösen Sie die Düsen mit einem 7 mm Schlüssel und ersetzen Sie sie durch die Düsen aus dem Ersatz-Set. Vergewissern Sie sich, dass Sie gemäß der Informationstabelle die richtigen Durchmesser für die verwendete Gasart einsetzen (auch im Gas-Umbau-Set inbegriffen).

Einstellung der kleinsten Flammenhöhe

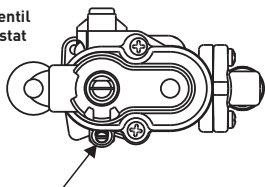
Vergewissern Sie sich zunächst, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist. Die Flammengröße lässt sich mit einer flachen Schraube auf dem Ventil einstellen. Wie es auf den nachstehenden Abbildungen zu sehen ist, befindet sich die Schraube bei Ventilen mit Thermoelement seitlich am Ventilschaft und bei Ventilen ohne Thermoelement im Inneren des Ventilschaftes. Um die Einstellung der

Flammenhöhe zu erleichtern, empfiehlt es sich, die Bedienleiste (und den Mikro-Kontakt, wenn Ihr Modell mit einem solchen ausgestattet ist) für den Umbau auszubauen. Die Schraube für die Einstellung der Mindestflamme muss beim Umbau von Gasflasche zu Erdgas gelöst werden. Beim Umbau von Erdgas zu Gasflasche muss die Schraube für die Einstellung der Mindestflamme angezogen werden.

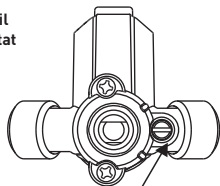


Berechnung der Mindestflammen-Einstellung

Um die Mindesteinstellung zu ermitteln, die Brenner einzeln nacheinander einschalten und auf Mindesteinstellung stellen. Ziehen Sie den Knopf ab, um zur Schraube zu gelangen. Die Schraube für die Einstellung der Mindestflamme mit einem kleinen Schraubenzieher um ca. 90° lockern oder anziehen. Die Gaszufuhr ist richtig eingestellt, wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist. Überprüfen Sie, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie von der Maximal- zur Mindesteinstellung übergehen. Wedeln Sie mit der Hand, damit ein Luftzug in Richtung Flamme entsteht, um zu testen, ob sie stabil ist. Zur Einstellung des Backofen-Brenners lassen Sie diesen für 5 Minuten in Mindesteinstellung in Betrieb, dann öffnen und schließen Sie 2 oder 3 Mal die Backofentür, um die Stabilität der Brennerflamme zu testen.

Backofen-Ventil
mit Thermostat

Einstellschrauben für Mindestflamme

Backofen-Ventil
ohne Thermostat

Einstellschrauben für Mindestflamme

Ersetzen der Gaszufuhr

In gewissen Ländern kann die Gaszufuhr-Art je nach verwendetem Gas unterschiedlich sein. In diesem Fall bauen Sie die aktuellen Anschlusssteile sowie die Überwurfmuttern (wenn vorhanden) aus und schließen Sie die neue Gasversorgung an. In jedem Fall müssen alle zum Gasanschluss verwendeten Teile von den lokalen und/oder internationalen Behörden zugelassen sein. Angaben zu allen Gasanschlüssen finden Sie im Abschnitt „Montage der Gasversorgung und Leckagekontrolle“

Stromanschluss und Sicherheit (wenn zutreffend)



ACHTUNG

Dieses Gerät muss von einer zugelassenen Fachperson oder einem qualifizierten Elektriker gemäß diesen Anweisungen und den geltenden Installationsnormen am Strom angeschlossen werden.



ACHTUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

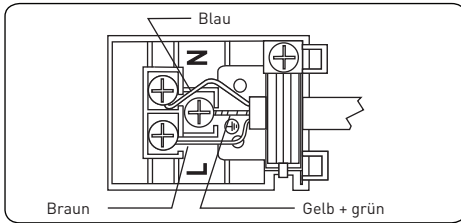
- Bevor Sie den Netzanschluss vornehmen, überprüfen Sie, ob die Nennspannung des Geräts (laut Typenschild) der Versorgungsspannung des Stromnetzes entspricht.

Das Stromkabel muss außerdem der Nennleistung des Geräts (auch auf dem Typenschild ersichtlich) standhalten können.

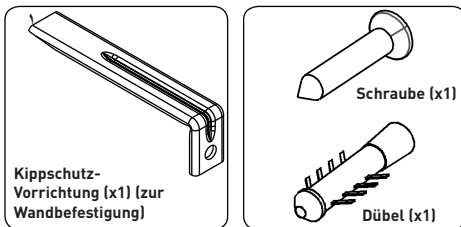
- Vergewissern Sie sich, dass Sie korrekt isolierte Kabel für die Installation verwenden. Installationsfehler können zu Beschädigungen an Ihrem Gerät führen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist und ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit von einer qualifizierten Fachperson ausführen.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel.
- Das Stromkabel muss von den heißen Teilen des Geräts ferngehalten werden und darf weder geknickt noch eingeklemmt sein. Anderenfalls könnte das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.
- Wenn das Gerät nicht mit einer Steckdose am Stromnetz angeschlossen wird, installieren Sie einen mehrpoligen Trennschalter (mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten), der den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Dieses Gerät wurde für eine Stromversorgung mit 220 bis 240 V entwickelt. Wenn Ihre Stromversorgung dem nicht entspricht, wenden Sie sich an eine zugelassene Fachperson oder einen

qualifizierten Elektriker.

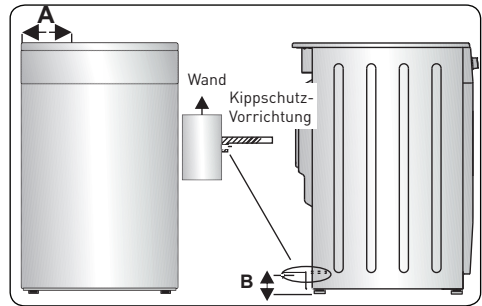
- Das Stromkabel (H05VV-F) muss lang genug für den Anschluss am Gerät sein.
- Nach Installation des Geräts muss der Sicherungstrenner leicht zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Anschlüsse gut festgezogen sind.
- Befestigen Sie das Stromkabel auf der Klemmleiste, dann schließen Sie die Abdeckung.
- Der Anschluss der Verbindungsdose ist auf der Verbindungsdose platziert.



Kippschutz-Set



In der Dokumentenhülle befindet sich ein Kippschutz-Set. Befestigen Sie die Kippschutz-Vorrichtung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) gemäß der Abbildung und den Maßangaben in der nachstehenden Tabelle an der Wand. Stellen Sie die Höhe der Kippschutz-Vorrichtung entsprechend der Rille am Herd ein, dann ziehen Sie die Schraube (2) an. Schieben Sie das Gerät an die Wand, bis die Kippschutz-Vorrichtung in die Rille auf der Rückseite des Geräts eingeführt ist.



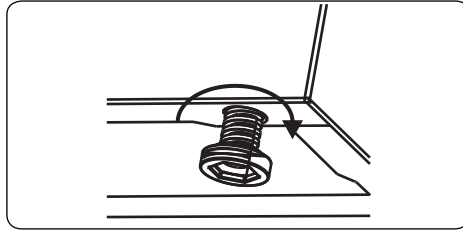
Produktabmessungen (Breite X Tiefe X Höhe) (cm)

	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Backofen mit Doppelkammer)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Backofen mit Doppelkammer)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Einstellen der Füße

Die Füße Ihres Produkts sind verstellbar. Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass das Gerät korrekt ausgerichtet ist. Überprüfen Sie, ob der Herd gut nivelliert ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um Ihr Gerät anzuheben, drehen Sie die Füße gegen den Uhrzeigersinn. Um Ihr Gerät abzusenken, drehen Sie die Füße im Uhrzeigersinn.

Mithilfe der Füße können Sie Ihr Gerät um höchstens 30 mm anheben. Das Gerät ist schwer; wir empfehlen Ihnen, sich von mindestens einer Person helfen zu lassen. Ziehen Sie nie am Gerät.



Verwendung des Geräts

Bedienung der Brenner

Brenner anzünden

Das Positions-Symbol über den einzelnen Schaltern zeigt den Brenner an, den der Schalter steuert.

Gasbrenner manuell anzünden

Wenn Ihr Gerät nicht mit einer automatischen Zündung ausgestattet ist oder bei einem Stromausfall gehen Sie folgendermaßen vor.

Kochfeld-Brenner: Halten Sie den Schalter des Brenners, den Sie anzünden möchten, gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Maximaleinstellung. Bei gedrücktem Schalter halten Sie ein Streichholz, eine Kerze oder eine andere Flamme an den oberen Teil des Brenners. Entfernen Sie diese Flamme, sobald die Brennerflamme stabil ist.

Backofen-Brenner: Halten Sie den Backofen-Schalter gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Maximaleinstellung. Halten Sie ein Streichholz, eine Kerze oder eine andere Flamme an die Zündungs-Öffnung in der linken Ecke des Brenners. Entfernen Sie diese Flamme, sobald die Brennerflamme stabil ist.

Grill-Brenner: Halten Sie den Grill-Schalter gedrückt und drehen Sie ihn gegen den

Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Schalter das Grillsymbol anzeigt. Bei gedrücktem Schalter halten Sie ein Streichholz, eine Kerze oder eine andere Flamme an die Brenner-Öffnungen. Entfernen Sie diese Flamme, sobald die Brennerflamme stabil ist.

Anzünden mit einer Hand

Halten Sie den Schalter des Brenners, den Sie anzünden möchten, gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad. Der Mikro-Zündunterbrecher unter dem Schalter erzeugt mit der Zündungs-Elektrode Funken, solange der Schalter gedrückt wird. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Brennerflamme stabil ist.

Thermoelement

Kochfeld-Brenner

Kochfelder mit Thermoelement gewährleisten Ihre Sicherheit.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich erlöschen, sperrt die Vorrichtung die Gaszufuhr der Brenner, um jede Ansammlung von nicht verbranntem Gas zu verhindern. Stellen Sie den Schalter des Brenners in diesem Fall auf Aus und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.

Backofen-/Grill-Brenner (wenn vorhanden)
Die Backofen-Brenner sind bei allen Gerätemodellen mit einer Gas-Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Aus

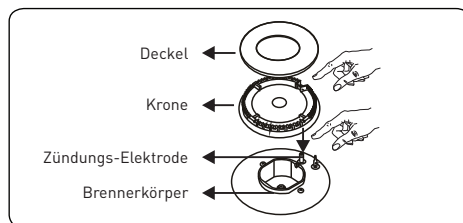
diesem Grund müssen Sie beim Anzünden den Backofen-Schalter gedrückt halten, bis die Flammen stabil sind. Wenn die Flammen erlöschen, sobald Sie den Schalter loslassen, wiederholen Sie den Zündvorgang. Die Vorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn nach 15 Sekunden der Brenner nicht entzündet ist, lassen Sie die Vorrichtung los, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner anzuzünden. Wenn die Flammen versehentlich erlöschen, wiederholen Sie denselben Vorgang.

Nach dem Anzünden überprüfen Sie die Flammen visuell. Wenn die Flamme eine gelbe Spitze hat, aufsteigt oder instabil ist, unterbrechen Sie die Gaszufuhr und überprüfen Sie die Montage der Brennerdeckel und Brennerkronen, sobald sie abgekühlt sind. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Flüssigkeit in den Brennerdeckeln befindet. Wenn die Brennerflamme versehentlich erlöscht, schalten Sie die Brenner aus, lüften Sie die Küche und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie versuchen, sie erneut anzuzünden.

Kochfeld-Brenner

Kochfeld-Brenner

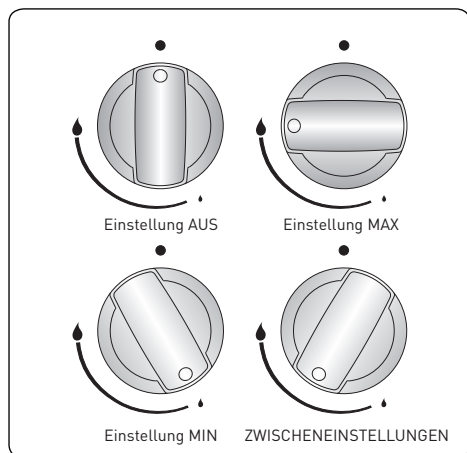
Die Knöpfe können in 3 Positionen eingestellt werden: Aus (0), Maximaleinstellung (Symbol mit großer Flamme) und Mindesteinstellung (Symbol mit kleiner Flamme). Um den Brenner anzuzünden, schalten Sie den Knopf auf die Maximaleinstellung. Danach können Sie die Flammenhöhe durch Drehen am Knopf zwischen Maximal- und Mindesteinstellung regeln. Verwenden Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf zwischen Maximaleinstellung und Aus steht.



Um die Kochfeld-Brenner zu löschen, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ oder bis das entsprechende Symbol des Kochfeld-Knopfs nach oben zeigt.

Das Kochfeld ist mit Brennern mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Am wenigsten Gas verbrauchen Sie, wenn Sie die geeignete Brennergröße für Ihr Kochgeschirr wählen und die Flamme auf die Mindesteinstellung schalten, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Es empfiehlt sich außerdem, das Kochgeschirr immer abzudecken, um jeden Wärmeverlust zu vermeiden.

Zur Optimierung der Brennerleistung verwenden Sie am besten Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser innerhalb der unten aufgeführten Bereiche. Kochgeschirr, das kleiner ist als die vorgegebene Mindestgröße, führt zu Wärmeverlust.



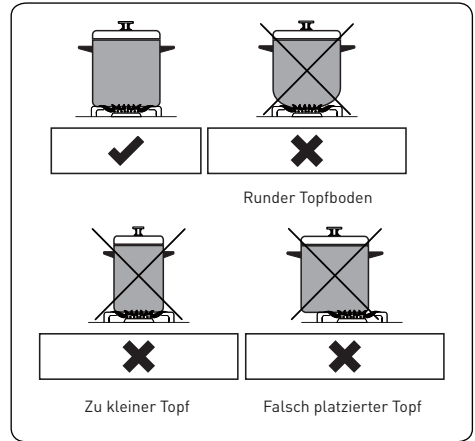
Schnellbrenner für Wok	22-26 cm
Halbschnellbrenner	14-22 cm
Hilfsbrenner	12-18 cm

Vergewissern Sie sich, dass die Flammen nicht über das Kochgeschirr hinausreichen: Dadurch könnte Kunststoffzubehör, wie zum Beispiel Griffe, beschädigt werden.

Unterbrechen Sie die Gaszufuhr, wenn die Brenner für längere Zeit nicht verwendet werden.

WARNHINWEIS:

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem, dickem Boden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf den Brenner stellen.
- Bei Gebrauch können die zugänglichen Oberflächen heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere unbedingt während und nach dem Kochen von den Brennern fern.
- Nach Gebrauch bleibt das Kochfeld für längere Zeit heiß. Berühren Sie es nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld: Sie könnten schwere Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie die Griffe des Kochgeschirrs nicht über den Herdbrand hinausstehen.




Bedienung des Backofens

Bedienung des Backofen-Brenners

Sobald Sie den Backofen-Brenner angezündet haben, können Sie die Ofentemperatur anhand der Zahlen auf der Bedieneleiste oder dem Schalter einstellen. Je höher der Wert, desto höher die Temperatur im Backofen. Je niedriger der Wert, desto niedriger ist entsprechend die Temperatur im Backofen.

Funktionsbeschreibung

 Min. 1...9/1...7
Max.

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gaseinstellung.

Drehen Sie den Knopf nie im Uhrzeigersinn zwischen die Einstellung „0“ und die erste Temperaturangabe, wenn Sie das Gerät verwenden möchten. Schalten Sie den Backofenknopf im Betrieb immer zwischen die Maximal- und Mindesteinstellung. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf „0“.

Vorheizen

Bei Bedarf empfehlen wir Ihnen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Für das Zubereiten von Rezepten, die hohe Temperaturen erfordern (z. B. : Brot, Gebäck, Aufläufe, usw.), empfiehlt sich ein Vorheizen des Backofens. Tiefkühl- oder Fertiggerichte gelingen optimal, wenn der Backofen vorgeheizt ist.

Produktabmessungen (Breite x Tiefe) 90*60	
Einstellung	Temperatur (°C)
MAX.	250
9	230
8	210
7	200
6	190
5	180
4	170
3	160
2	150
1	140

Produktabmessungen (Breite x Tiefe) 55/56/66/90*60 BC	
Einstellung	Temperatur (°C)
MAX	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
MIN	155

Backen

Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel mit ausreichend Abstand rund herum für die Luftzirkulation in der Mitte des Blechs/Grillrostes platziert sind.

- Platzieren Sie die Gerichte auf einem Blech in geeigneter Größe, damit nichts auf den Boden des Backofens überläuft und Sie ihn nicht so oft reinigen müssen.

- Die Kruste auf der Unterseite der Gerichte hängt von den Materialien und der Oberfläche des verwendeten Backblechs oder Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr aus Emaille, Guss, schweres Geschirr oder Geschirr mit Antihftbeschichtung fördern die Krustenbildung. Backbleche aus glänzendem Aluminium oder poliertem Stahl reflektieren die Wärme und reduzieren die Krustenbildung auf der Unterseite der Gerichte.

- Wenn Sie gleichzeitig mehrere Gerichte im Backofen zubereiten, platzieren Sie diese auf mehreren Ebenen jeweils in der Mitte, statt sie auf einer einzigen Ebene zusammenzustellen, um die freie Luftzirkulation zu ermöglichen und den Garvorgang zu optimieren.

- Wenn Sie dieselben Gerichte auf mehreren Blechen backen (z. B. : Kuchen oder Kekse), tauschen Sie die Bleche während dem Garen aus oder nehmen Sie das obere Blech aus dem Ofen, sobald die Gerichte gar sind und platzieren Sie dann das untere Blech auf der oberen Ebene, um bis die restlichen Lebensmittel gar sind.

- Legen Sie keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofens: Dadurch würde die Luftzirkulation behindert und die Gerichte würden anbrennen. Verwenden Sie stattdessen die unterste Ebene.

Bedienung des Grill-Brenners

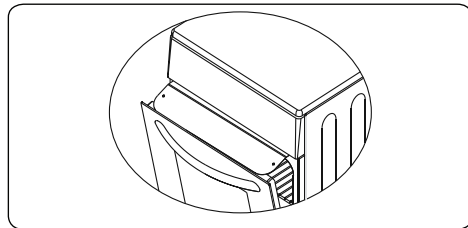
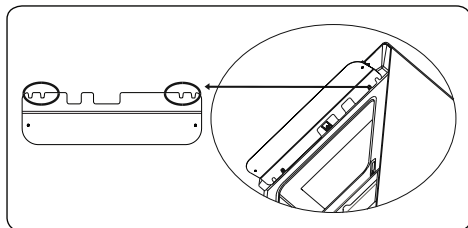
Funktionsbeschreibung



Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die Grill-Funktion zu wählen.

**ACHTUNG**

Gewisse zugängliche Elemente können bei Gebrauch des Grills heiß werden. Kinder immer vom Herd fernhalten. Sobald der Brenner angezündet ist, platzieren Sie den Grill-Hitzeschutz unter dem Bedienfeld. Heben Sie dann langsam die Backofentür an, bis sie halb geöffnet (mit ca. 30° Neigung) am Hitzeschutz anliegt.



Platzieren Sie den Hitzeschutz mit den Warnhinweisen nach oben. Die hintere Kante des Hitzeschutzes ist rechts und links mit zwei Doppeltrillen versehen (s. Abbildung).

Unter der Bedienleiste des Backofens befinden sich zwei Schrauben mit Buchse. Richten Sie die Aussparungen nach den Buchsen aus, sodass der Schutz zwischen der Bedienleiste und der Buchse liegt. Schieben Sie den Schutz in Richtung des Geräts, bis er fest sitzt.

Backen

- Der Grill-Brenner liefert konstante Hitze, deren Temperatur nicht verstellbar ist. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf „0“.
- Schieben Sie ein Blech unter dem Grillrost in den Backofen, um die beim Grillen herabtropfenden Fette aufzufangen.
- Platzieren Sie den Grillrost auf der obersten Ebene und achten Sie darauf, dass die Lebensmittel den Grill-Brenner nicht berühren.
- Heizen Sie den Grill in der Maximaleinstellung während einigen Minuten auf, bevor Sie Steaks grillen oder Lebensmittel tosten. Bei Bedarf wenden Sie die Gerichte während dem Grillen.
- Vor dem Grillen müssen die Lebensmittel ausreichend getrocknet sein, um Spritzer zu reduzieren. Bestreichen Sie Fleisch und Fisch mit einem Pinsel mit etwas Öl oder ausgelassener Butter, um ein Austrocknen beim Grillen zu verhindern.
- Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grillrostes platziert werden, um die Luftzirkulation zu erleichtern.
- Decken Sie die Grillpfanne oder den Grillrost nie mit Alufolie ab: Das Grillgut könnte sich entzünden.
- Wenn Ihr Gerät mit einem Grillplatten-/Grillrost-Set mit Griff ausgestattet ist, finden Sie die Gebrauchsanleitung für dieses Set unter Zubehör.

**ACHTUNG**

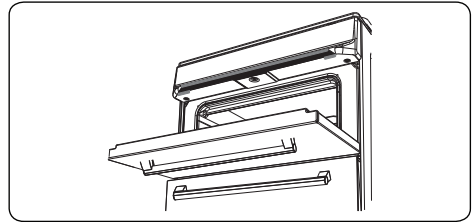
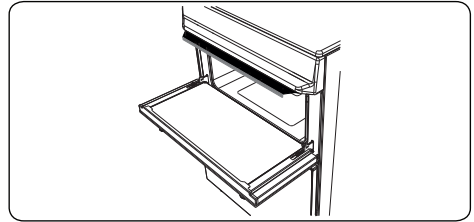
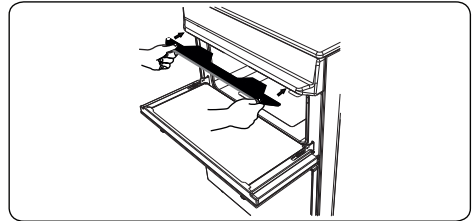
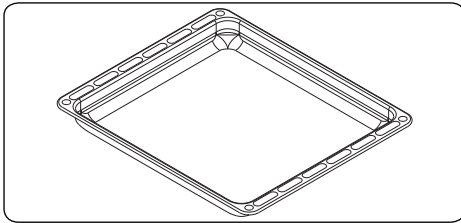
Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist, bevor Sie die Tür schließen.

Backofenbeleuchtung

Der Backofen ist mit einer Lampe ausgestattet, welche den Garraum beleuchtet. Betätigen Sie den Lampenschalter, um diese ein- bzw. auszuschalten.

Zubehör**Blech**

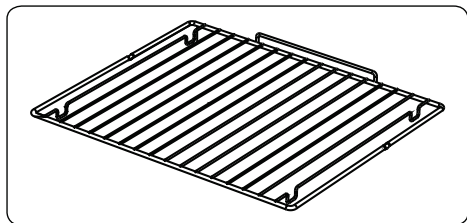
Das Blech eignet sich besonders zum Zubereiten von Eintöpfen. Platzieren Sie das Blech auf beliebiger Höhe und schieben Sie es bis ganz hinten in den Backofen.

**Grill-Hitzeschutz****ACHTUNG**

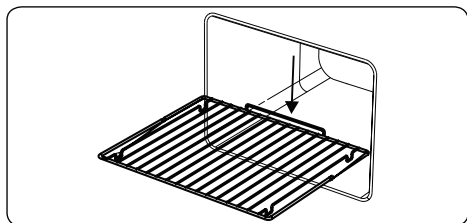
Wenn Sie den Grill für über 15 Minuten verwenden, platzieren Sie unbedingt den Hitzeschutz, um eine Überhitzung der Schalter zu verhindern. Achten Sie darauf, dass Sie den Hitzeschutz beim Schließen der Backofentür nicht berühren. Warten Sie ab, bis der Hitzeschutz abgekühlt ist, bevor Sie ihn entfernen.

Grillrost

Der Grillrost eignet sich besonders zum Grillen oder für Lebensmittel, die in einem anderen Kochgeschirr im Backofen gegart werden.

**ACHTUNG**

Schieben Sie den Grillrost korrekt bis zum Anschlag in den Backofen.



Reinigung und Wartung

Reinigung



ACHTUNG

Vor jeder Reinigung
Gerät ausschalten
und vollständig
abkühlen lassen.

Allgemeine Anweisungen

- Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsmittel geeignet und vom ihrem Hersteller empfohlen werden, bevor Sie sie an Ihrem Gerät verwenden.
- Verwenden Sie einen Creme- oder Flüssigreiniger, der keine Partikel enthält. Verwenden Sie keine ätzende (korrodierende) Creme, kein Scheuerpulver, keine Metallwolle und keine zu harten Utensilien, um die Oberflächen des Herds nicht zu beschädigen.
- **Verwenden Sie keine Reiniger, die Partikel**

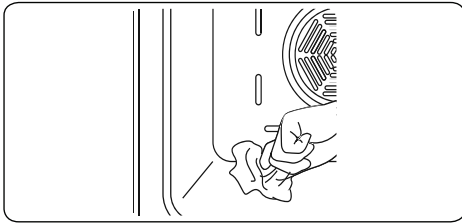
enthalten: Diese könnten das Glas und die Emaille- und lackierten Teile Ihres Geräts zerkratzen.

- Reinigen Sie übergelaufene Speisereste sofort, um jegliche Beschädigung der Bestandteile zu vermeiden.
- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zum Reinigen der verschiedenen Teile Ihres Geräts.**

Reinigen des Ofeninneren

- Am besten reinigen Sie die Emaille-Oberflächen im Inneren des Backofens, wenn dieser noch etwas warm ist.
- Nach jedem Gebrauch, wischen Sie den Backofen innen mit einem weichen, mit Wasser getränkten Tuch ab. Wischen Sie den Backofen dann noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie ihn ab.

- M ö g l i c h e r w e i s e müssen Sie gelegentlich einen Flüssigreiniger zur Tiefenreinigung des Backofens verwenden.



Reinigung durch Katalyse

Im Inneren des Backofens sind katalytische Wände installiert. Sie sind als hell mattfarbene Platten an den Seiten-Innenwänden des Backofens und/oder als mattfarbene Platte an der hinteren Backofenwand zu erkennen. Darauf sammeln sich beim Garen Fett- und Ölrückstände.

Diese Schutzwände reinigen sich automatisch, indem sie Fett- und Ölspritzer aufnehmen und verbrennen. Die Rückstände zerfallen

zu Asche und können leicht vom Backofenboden entfernt werden. Die Schutzfunktion ist nur wirksam, solange das Material porös bleibt. Mit der Zeit kann die Farbe der Schutzwände verblassen.

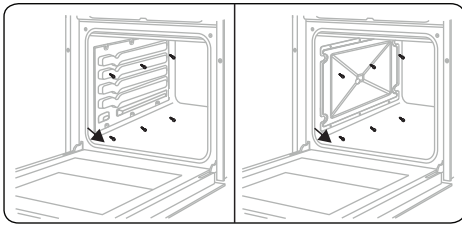
Wenn sich eine große Menge an Fett auf der Schutzwand ansammelt, kann sie ihre Wirksamkeit verlieren. Um dies zu beheben, nehmen Sie den Backofen für 10 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb. Sobald der Ofen ausgekühlt ist, reinigen Sie seinen Boden.

Sie sollten die katalytischen Wände nicht von Hand reinigen. Scheuerschwämme oder andere scheuernde Oberflächen können die Schutzwände beschädigen. Auch sollten Sie keine Reinigungssprays zur Reinigung der Schutzwände benutzen. Die katalytischen Wände können ihre Wirksamkeit bei übermäßiger

Ansammlung von Fetten verlieren. Diese übermäßige Fettansammlung kann mit einem weichen Tuch oder einem in Wasser getränkten Schwamm entfernt werden. Anschließend führen Sie den oben beschriebenen Reinigungszyklus durch.

Ausbauen der katalytischen Wände

Um die katalytischen Wände auszubauen, lösen Sie die Schrauben, mit denen die Wände im Backofen befestigt sind.



Reinigung des Gas-Kochfelds

- Reinigen Sie das Gas-Kochfeld regelmäßig.
- Entfernen Sie die Gitter, Deckel und Brennerkronen

vom Kochfeld.

- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit einem weichen, in Seifenwasser getränkten Tuch. Wischen Sie dann die Oberfläche des Kochfelds mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie sie ab.

- Waschen Sie die Deckel der Kochfeld-Brenner ab und spülen Sie sie mit Wasser. Lassen Sie sie nicht feucht liegen. Trocknen Sie sie sofort mit einem trockenen Tuch ab.

- Setzen Sie alle Teile sorgfältig wieder auf, sobald die Reinigung beendet ist.

- Die Gitter-Oberfläche kann mit der Zeit Kratzer aufweisen. Es handelt sich nicht um einen Herstellungsfehler.

- **Verwenden Sie keinen Metallschwamm zur Reinigung der verschiedenen Kochfeld-Bestandteile.**

- **Achten Sie darauf, dass**

kein Wasser in die Brenner eindringt: Es könnte die Düsen verstopfen.

Reinigung des Elektroherd-Widerstands (wenn vorhanden)

- Reinigen Sie den elektrischen Widerstand des Elektroherds regelmäßig.
- Wischen Sie den Elektroherd mit einem weichen, in Wasser getränkten Tuch ab. Schalten Sie den Elektroherd dann kurz an, bis er völlig trocken ist.

Reinigung der Glasbestandteile

- Reinigen Sie die Glasbestandteile Ihres Geräts regelmäßig.
- Verwenden Sie einen Glasreiniger für die Reinigung der Außen- und Innenseite der Glasbestandteile. Anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Reinigung der Emaille-Bestandteile

- Reinigen Sie die Emaille-Bestandteile Ihres Geräts regelmäßig.
- Wischen Sie die Emaille-Bestandteile mit einem weichen, in Seifenwasser getränkten Tuch ab. Wischen Sie den Backofen dann noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie ihn ab.
- **Reinigen Sie die Emaille-Bestandteile nicht, solange sie nach dem Kochen noch warm sind.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft nicht zu lange mit den Emaille-Oberflächen in Kontakt bleibt.**

Reinigung der Edelstahl-Bestandteile (wenn vorhanden)

- Reinigen Sie die Edelstahl-Bestandteile Ihres Geräts

regelmäßig.

- Wischen Sie die Edelstahl-Bestandteile mit einem weichen, in sauberes Wasser getränkten Tuch ab. Anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

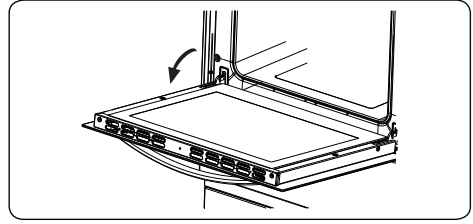
- **Reinigen Sie die Edelstahl-Bestandteile nicht, solange sie nach dem Kochen noch warm sind.**

- **Sorgen Sie dafür, dass Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft nicht zu lange mit den Edelstahloberflächen in Kontakt bleibt.**

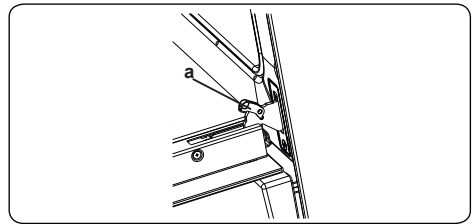
Ausbauen der Ofentür

Bevor Sie die Glasscheibe der Backofentür reinigen, müssen Sie die Backofentür wie oben abgebildet abnehmen.

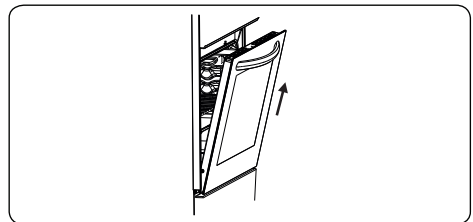
1. Backofentür öffnen



2. Bügel (a) (mithilfe eines Schraubendrehers) vollständig öffnen.



3. Tür fast ganz schließen, dann durch Ziehen in Ihre Richtung abnehmen.



Wartung



ACHTUNG

Wartungsarbeiten an diesem Gerät dürfen ausschließlich von einer zugelassenen Fachperson oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Backofenbeleuchtung austauschen



ACHTUNG

Vor jeder Wartung Gerät ausschalten und vollständig abkühlen lassen.

- Entfernen Sie die Glasabdeckung, dann entnehmen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die neue Lampe ein (sie muss 300 °C standhalten), um die alte zu

ersetzen (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).

- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an. Ihr Backofen ist betriebsbereit.

Nur Speziallampen für Koch-Haushaltsgeräte verwenden. Lampen zur Beleuchtung von Räumen sind nicht geeignet.

Weitere Anweisungen

- Kontrollieren Sie das Verfallsdatum des Gasschlauchs regelmäßig.
- Überprüfen Sie den Anschluss des Gasschlauchs regelmäßig. Bei Defekten lassen Sie ihn durch eine zugelassene Fachperson ersetzen.
- Bei Funktionsstörungen der Schalter des Geräts wenden Sie sich an eine zugelassene Fachperson.

Fehlerbehebung und Transport

Fehlerbehebung

Wenn das Problem mit Ihrem Gerät auch nach Befolgen der grundlegenden Fehlerbehebungs-Schritte weiter besteht, wenden Sie sich an eine zugelassene Fachperson oder einen qualifizierten Techniker.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen und/oder Grill (wenn vorhanden) funktioniert nicht.	Der Backofen und/oder der Grill ist auf „Aus“ geschaltet. Die Gaszufuhr hat nicht den richtigen Druck. Die Stromversorgung (wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist) ist unterbrochen. Die Füße sind nicht montiert. Der Akku (wenn vorhanden) ist leer.	Überprüfen Sie die Schaltereinstellung. Überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Gasdruck. Überprüfen Sie den Stromanschluss. Überprüfen Sie außerdem, ob andere Küchengeräte funktionieren. Überprüfen Sie, ob das Gerät auf der Unterseite durch einen Gegenstand behindert wird. Die Batterie muss ersetzt werden.
Unregelmäßiges Garen im Backofen.	Falsche Position auf dem Blech/ Grillrost. Ihr Gerät wurde von einem nicht zugelassenen Techniker installiert. Der Ventilator (wenn vorhanden) ist auf „Aus“ geschaltet.	Überprüfen Sie die Empfehlungen für Garzeit und Temperatur im Handbuch. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt installiert ist. Überprüfen Sie, ob der Ventilator funktioniert.
Die Backofentemperatur ist zu hoch oder zu niedrig.	Falsche Temperatureinstellung oder falsche Einschubhöhe von Blech/Grillrost im Backofen. Ungeeigneter Gasdruck.	Überprüfen Sie, ob die Empfehlungen in Bezug auf Temperatur und Einschubhöhe eingehalten wurden. Passen Sie die Temperatur ggf. leicht nach unten oder oben an, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Gasdruck.

Die Kochfeld-Brenner lassen sich nicht anzünden.	Der Deckel und die Brennerkrone sind falsch aufgesetzt. Die Gaszufuhr hat nicht den richtigen Druck. Die Gasflasche (wenn vorhanden) ist leer. Die Stromversorgung (wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist) ist unterbrochen. Der Akku (wenn vorhanden) ist leer.	Vergewissern Sie sich, dass die Bestandteile der Brenner korrekt platziert sind. Überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Gasdruck. Die Gasflasche muss ersetzt werden. Überprüfen Sie den Stromanschluss. Überprüfen Sie außerdem, ob andere Küchengeräte funktionieren. Die Batterie muss ersetzt werden.
Die Flamme ist orange/gelb.	Der Deckel und die Brennerkrone sind falsch aufgesetzt. A b w e i c h e n d e Gaszusammensetzung.	Vergewissern Sie sich, dass die Bestandteile der Brenner korrekt platziert sind. Die Bauart des Brenners kann zu einer Orange-/Gelbfärbung der Flamme in gewissen Brennerbereichen führen. Wenn Sie Ihr Gerät mit Erdgas verwenden, kann die Zusammensetzung des Erdgases in Ihrer Stadt unterschiedlich sein. Verwenden Sie das Gerät für zwei Stunden nicht.
Der Brenner lässt sich nur teilweise oder gar nicht anzünden.	Gewisse Teile des Brenners sind verschmutzt oder nass.	Überprüfen Sie, ob die Teile des Brenners sauber und trocken sind.
Der Brenner gibt ein Rauschen von sich.	-	Dies ist absolut normal. Das Geräusch nimmt möglicherweise ab, sobald der Brenner heiß wird.
Geräusch	-	Es ist normal, dass gewisse Metall-Bestandteile des Herds bei Gebrauch Geräusche von sich geben.
Die Backofenbeleuchtung (wenn vorhanden) funktioniert nicht.	Die Glühbirne funktioniert nicht. Die Stromzufuhr ist unterbrochen oder getrennt.	Ersetzen Sie die Lampe gemäß den Anweisungen. Überprüfen Sie, ob der Stromstecker an der Netzsteckdose angeschlossen ist.

Transport

Wenn Sie das Produkt transportieren müssen, verpacken Sie es in seiner Originalverpackung und in seinem Karton. Befolgen Sie die auf der Verpackung vermerkten Transportvorschriften. Befestigen Sie bewegliche Teile mit Klebeband am Produkt, um Transportschäden zu vermeiden.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist, schützen Sie das Gerät (vor allem seine Außen-Oberflächen) mit einem geeigneten Karton vor Einwirkungen von außen.

Verpackung und Umwelt**ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN**

Die Verpackungsmaterialien schützen Ihre Maschine vor eventuellen Transportschäden.


Diese Materialien sind umweltfreundlich, da sie recyclebar sind. Das Materialrecycling ermöglicht sowohl Rohstoffersparnisse als auch die Reduzierung von Abfällen.

Entsorgung Ihres Altgeräts**GETRENNTE ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN**

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 der örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

Für die Sicherheit von Kindern stellen Sie Ihre Altgeräte an einen sicheren Standort außerhalb Ihrer Wohnung, bis sie entsorgt werden.



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