

Cuisinière à gaz  
Gasfornuis  
Cocina de gas

951954 - CG 60 4CC W EUT  
953291 - CG 60 4CM K EUT  
953292 - CG 60 4CM S EUT

|                           |    |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION ..... | 02 |
| HANDLEIDING .....         | 28 |
| MANUAL DEL USUARIO .....  | 54 |

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



**ELECTRO DEPOT**

|          |                                    |    |                                           |
|----------|------------------------------------|----|-------------------------------------------|
| <b>A</b> | <b>Avant d'utiliser l'appareil</b> | 4  | Consignes de sécurité                     |
|          |                                    | 10 | Consignes pour l'installation             |
| <b>B</b> | <b>Aperçu de l'appareil</b>        | 13 | Description de l'appareil                 |
|          |                                    | 14 | Panneau de commande                       |
|          |                                    | 15 | Spécifications techniques                 |
|          |                                    | 16 | Fiches produit                            |
|          |                                    | 17 | Tableau de cuisson                        |
|          |                                    | 18 | Installation de l'appareil                |
|          |                                    | 20 | Avant la première utilisation             |
| <b>C</b> | <b>Utilisation de l'appareil</b>   | 21 | Utilisation des brûleurs à gaz            |
|          |                                    | 22 | Utilisation du four à gaz                 |
| <b>D</b> | <b>Informations pratiques</b>      | 23 | Nettoyage et entretien                    |
|          |                                    | 24 | Que faire en cas de panne ?               |
|          |                                    | 24 | Conseils pour économiser l'énergie (four) |
|          |                                    | 25 | Conseil d'utilisation du plan de cuisson  |

## Consignes de sécurité

**Veillez lire attentivement l'ensemble des conseils de sécurité et des précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.**



### NOUVEAUTÉ !

Sécurité en matière de flammes selon la nouvelle directive européenne :

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.



### ATTENTION !

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant installation.

**IMPORTANT !**

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.
- Il convient d'assurer un débit de ventilation minimum de 20 m<sup>3</sup>/h.

## Français

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'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).
- Si, par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante en position d'arrêt. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.



**MISE EN GARDE !**  
En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four devient chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.



**MISE EN GARDE !**  
Risque d'incendie !  
Ne posez rien sur le plan de cuisson ni à l'intérieur du four à des fins de rangement.

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.

**MISE EN GARDE !**

La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et générer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, avec une couverture anti-feu ou un couvercle par exemple.

**MISE EN GARDE !**

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque

d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance.

- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites preuve de vigilance en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

- N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

- Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour connaître la marche à suivre en matière de recyclage.



**MISE EN GARDE !**

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués comme étant adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de tâches jaunes sur les parties

apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dues à la chaleur graisseuse). Un nettoyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.

**ATTENTION !**

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014
- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit

d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

**Consignes pour l'installation****IMPORTANT !**

L'installation doit être réalisée suivant les instructions contenues dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

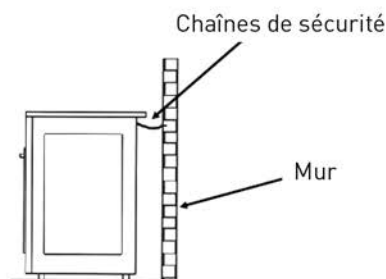
**ATTENTION !**

Cette cuisinière doit être solidement reliée au mur au moyen des deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté, au dos de l'appareil) en utilisant un système de fixation adapté au type du mur afin d'éviter tout risque de basculement.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si toutefois un accident causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.

**ATTENTION !**

Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.



- Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique conforme aux normes en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

- **Note pour le branchement GPL (bouteille) :** si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être conforme aux normes en vigueur et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité (non fourni avec cet appareil) conforme aux normes en vigueur. Le tuyau flexible doit également être conforme aux normes en vigueur et doit être serré

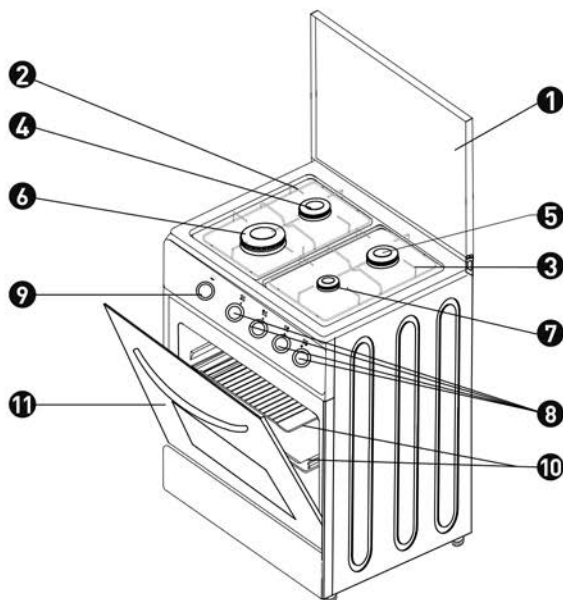
sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite. Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).

- En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, il convient d'en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

- Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un neuf avant la date d'échéance indiquée.

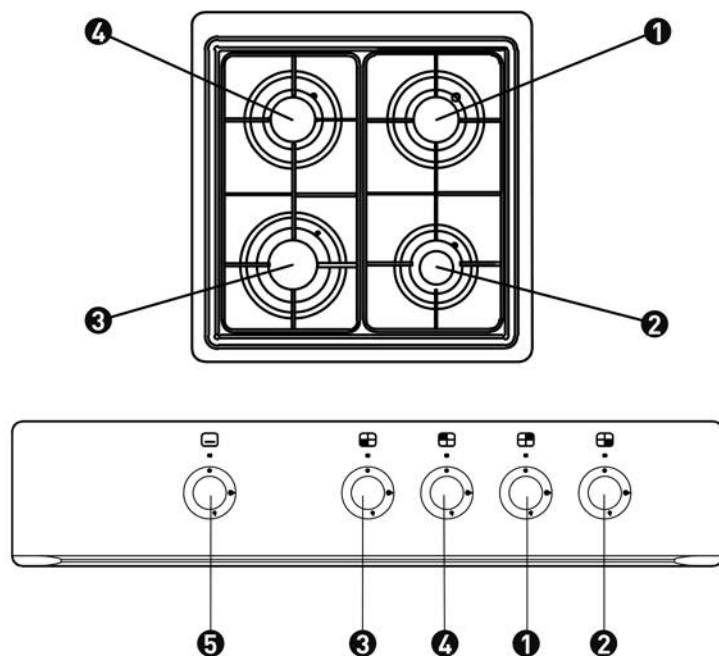
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm, ni supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil, ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon à ce qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets placés à proximité.
- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si un raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

## Description de l'appareil



- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ❶ Couvercle                 | ❷ Brûleur à gaz auxiliaire      |
| ❸ Grille gauche             | ❸ Manette de sélection du four  |
| ❹ Grille droite             | ❹ Manette du thermostat du four |
| ❺ Brûleur à gaz semi-rapide | ❺ Grille + lèche-frite          |
| ❻ Brûleur à gaz semi-rapide | ❻ Porte du four                 |
| ❼ Brûleur à gaz rapide      |                                 |

## Panneau de commande



**1** Brûleur semi-rapide et sa manette

**2** Brûleur auxiliaire et sa manette

**3** Brûleur rapide et sa manette

**4** Brûleur semi-rapide et sa manette

**5** Manette de sélection du four

## Spécifications techniques

| MODÈLE                                  |                     | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT /<br>CG 60 4CC W EUT |                         |                       |            |
|-----------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
| Classe                                  |                     | 1                                                      |                         |                       |            |
| Catégorie                               |                     | II <sup>2E+3+</sup> et II <sup>2H3+</sup>              |                         |                       |            |
| Pays de destination                     |                     | France, Belgique, Espagne                              |                         |                       |            |
| Type de gaz et pression                 |                     | G20/25 20/25 mbar                                      |                         | G30/G31 28-30/37 mbar |            |
| Puissance totale en kW                  |                     | 9,45 kW                                                |                         | 9,30 kW               |            |
| Débit total en m <sup>3</sup> /h ou g/h |                     | 0,899 m <sup>3</sup> /h                                |                         | 676,23 g/h            |            |
| Débits<br>des<br>brûleurs               | Brûleur rapide      | 2,80 kW                                                | 0,272 m <sup>3</sup> /h | 2,70 kW               | 196,32 g/h |
|                                         | Brûleur semi-rapide | 1,60 kW                                                | 0,146 m <sup>3</sup> /h | 1,60 kW               | 116,34 g/h |
|                                         | Brûleur auxiliaire  | 0,95 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h | 0,90 kW               | 65,44 g/h  |
|                                         | Four                | 2,50 kW                                                | 0,243 m <sup>3</sup> /h | 2,50 kW               | 181,78 g/h |
| Débits<br>réduits<br>des<br>brûleurs    | Brûleur rapide      | 1,10 kW                                                | 0,104 m <sup>3</sup> /h | 1,00 kW               | 72,71 g/h  |
|                                         | Brûleur semi-rapide | 0,80 kW                                                | 0,076 m <sup>3</sup> /h | 0,80 kW               | 58,18 g/h  |
|                                         | Brûleur auxiliaire  | 0,55 kW                                                | 0,052 m <sup>3</sup> /h | 0,50 kW               | 36,35 g/h  |
|                                         | Four                | 1,00 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h | 0,80 kW               | 58 g/h     |

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 – 20/25 mbar



## Fiches produit

## Four

|                                                      |                                                      |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Marque                                               | VALBERG                                              |
| Référence                                            | CG 60 4 CC W EUT / CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT |
| Poids net                                            | 32,50 kg                                             |
| Nombre de cavités                                    | 1                                                    |
| Source de chaleur                                    | Gaz                                                  |
| Volume                                               | 62 litres                                            |
| Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)   | 4,77 MJ / 1,33 kWh                                   |
| Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)      | -                                                    |
| Indice d'efficacité énergétique (mode conventionnel) | 76                                                   |
| Classe énergétique                                   | A                                                    |
| Méthode de calcul et de mesure                       | EN15181 / règlement (EU) N° 66/2014                  |

## Cuisinière

|                                                                 |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Marque                                                          | VALBERG                                              |
| Référence                                                       | CG 60 4 CC W EUT / CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT |
| Poids net                                                       | 32,50 kg                                             |
| Source d'énergie                                                | Gaz                                                  |
| Nombre de brûleurs                                              | 4                                                    |
| Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)             | 61,3 %                                               |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)           | 57,1 %                                               |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)            | 57,1 %                                               |
| Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)              | -                                                    |
| Efficacité énergétique du brûleur à gaz du plan de cuisson (EE) | 58,5 %                                               |
| Méthode de calcul et de mesure                                  | EN30-2-1 / Régl. (EU) N°66/2014                      |

## Tableau de cuisson

| ALIMENTS          | CONVECTION NATURELLE      |                  |
|-------------------|---------------------------|------------------|
|                   | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson |
| Gâteau            | 2                         | 25-35            |
| Gâteau aux fruits | 2                         | 20-25            |
| Tarte aux Fruits  | 2                         | 20-30            |
| Macaron           | 2                         | 20-30            |
| Pain d'épices     | 2                         | 30-40            |
| Pâte              | 2                         | 30-40            |
| Cake              | 2                         | 30-40            |
| Biscuit           | 2                         | 15-25            |
| Viande d'agneau   | 2                         | 25               |
| Viande de bœuf    | 2                         | 50-60            |
| Bifteck de bœuf   | 2                         | 25               |
| Viande de mouton  | 2                         | 25               |
| Rôti de bœuf      | 2                         | 45               |
| Poulet (entier)   | 2                         | 30               |
| Poulet (morceaux) | 2                         | 30-45            |
| Poissons          | 2                         | 30-40            |
| Dinde             | 2                         | 50-60            |
| Macaroni au four  | 2                         | 23-30            |
| Pâte mince        | 2                         | 30-40            |

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. En fonction des habitudes culinaires de chacun, des modifications devront être apportées.

## Installation de l'appareil

### Déballage

Déposez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés selon le tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

### Branchement au gaz

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit respecter les règles qui suivent :

- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm.
- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur à l'arrière doit être au moins de 20 mm.

### Changement des injecteurs

Cette cuisinière peut s'adapter aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement, la garantie sera invalidée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences.

#### Tableau des correspondances (pour les injecteurs) :

|                     | G30/G31<br>28-30/37 mbar | G20/25<br>20/25 mbar |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| Brûleur rapide      | 0,85                     | 1,15                 |
| Brûleur semi-rapide | 0,65                     | 0,92                 |
| Brûleur auxiliaire  | 0,50                     | 0,72                 |
| Brûleur four gaz    | 0,80                     | 1,20                 |

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

### Mise en place des brûleurs

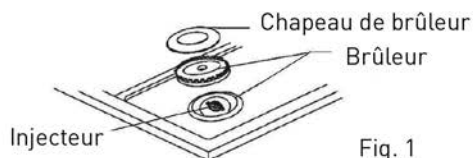


Fig. 1

## Changement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson (fig. 2)

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-dessus). Procédez de la même manière pour les autres brûleurs.

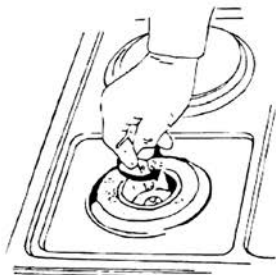


Fig. 2

## Changement de l'injecteur du brûleur du four (fig. 3, 4, 5 et 6)

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (lettre « a ») en maintenant le brûleur du four en place et sortez-la complètement. Dévissez l'injecteur situé sur la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-dessus).

Remplacez le brûleur dans le four et revissez la vis (lettre « a »). Remettez en place la tôle inférieure du four.



Fig. 3

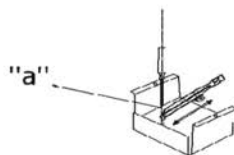


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

## Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée. Enlevez la manette de gaz. Allumez le gaz et passez en position « ralentie ». À l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de bypass (qui se trouve sur le corps du robinet) vers la gauche (augmentation de la flamme) ou vers la droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage effectué, faites le test suivant : allumez le gaz, passez en position « maxi », puis tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.



### ATTENTION !

La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

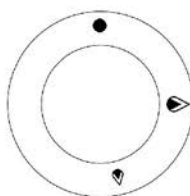


Fig. 7

Après avoir changé les injecteurs, collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil, sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs), afin de préciser le changement de gaz.

## Mise à niveau

**Réglage des pieds :** il est important de procéder au réglage des pieds afin que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière (fig. 8).

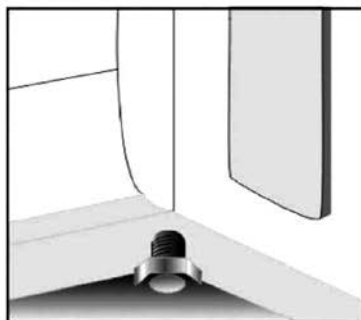


Fig. 8

## Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée.

Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de cette notice.

Laissez fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes.

Éteignez le four et laissez-le refroidir.

fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.

## Utilisation des brûleurs à gaz

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Brûleur rapide      | 22 à 28 cm |
| Brûleur semi-rapide | 14 à 22 cm |
| Brûleur auxiliaire  | 10 à 14 cm |



Fig. 9



### MISE EN GARDE !

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.



### ATTENTION !

La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.



### ATTENTION !

En cas d'utilisation d'un récipient à fond large, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson, et évitez toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.



### ATTENTION !

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser en la plaçant sur la grande flamme (fig. 10). Approchez simultanément un allume-gaz (ou une allumette) à proximité du brûleur afin de l'allumer.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après l'allumage avant de la lâcher.

Vous pouvez diminuer la flamme en orientant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».

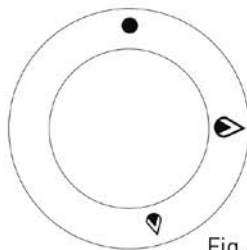


Fig. 10

## Utilisation du four à gaz

Appuyez et tournez simultanément la manette du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position grande flamme (fig. 11, lettre « c ») et approchez un allume-gaz (ou une allumette) au niveau du trou de la tôle inférieure prévu pour l'allumage (fig. 12).

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après l'allumage avant de la lâcher.

Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

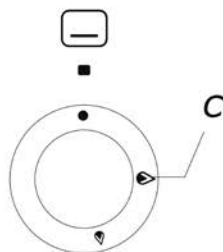


Fig. 11

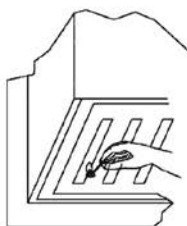


Fig. 12

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».

## Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four

Le four comporte 3 gradins. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale, au niveau souhaité. Pour garantir une utilisation optimale, la lèchefrite doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.



### ATTENTION !

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.



### ATTENTION !

Les brûleurs et le four à gaz de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité anti-flamme. S'ils s'éteignent accidentellement, l'alimentation de gaz sera automatiquement coupée.

## Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs lors du nettoyage.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Lors du remontage, procédez de façon inverse.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

### **Parois catalytiques (modèle 951954 - CG 60 4CC W EUT)**

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour garantir un nettoyage optimal, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant des substances alcalines ou acides pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.



## Que faire en cas de panne ?

En cas de panne, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant les références exactes de votre cuisinière qui se trouvent sur la plaque signalétique, ainsi que la nature de la panne.



### ATTENTION !

**Cet appareil doit être uniquement réparé par un technicien qualifié.**

## Conseils pour économiser l'énergie (four)

- Préchauffez le four à la température souhaitée avant d'introduire votre plat dans le four.
- Ne préchauffez pas le four plus longtemps que nécessaire. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint.
- Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veillez à ce que la porte du four ne soit pas entrouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez faire cuire un deuxième plat immédiatement après la cuisson du premier. Cela vous évite d'avoir à préchauffer le four pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les faire cuire dans le four.

**Conseil d'utilisation du plan de cuisson**

- Utilisez des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utilisez des couvercles adaptés à vos casseroles ou poêles.
- Utilisez des casseroles et poêles de diamètre adapté à la taille de vos brûleurs / foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

**COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue 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, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## CONDITIONS DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum\*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

\*op vertoon van kassabon.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in Turkey

3.17.01.21.193.00