

Table de cuisson

Kookplaat

Kochfeld

Placa de cocción

948978 TGAV 5 K EUT
951064 - GGH 5 K EUT BE

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	20
GEBRAUCHSANLEITUNG	38
MANUAL DEL USUARIO	56

▲▲▲▲▲
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



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	10	Description de l'appareil
		11	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	12	Installation
		16	Utilisation
D	Informations pratiques	17	Nettoyage et entretien
		18	En cas de panne
		18	Écoconception et consommation d'énergie
		19	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

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

Cher client,

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront à utiliser au mieux votre table de cuisson. Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique uniquement, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une 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.

948978 - TGAV 5 K EUT

Classe de l'appareil	3	3
Gaz et pression pour lesquels l'appareil est réglé	G20/25 - 20/25 mbar	G20 - 28-30/37 mbar
Pays de destination	France	Espagne
Catégorie de l'appareil	II _{2E+3+} FR	II _{2H3+}
Type de l'appareil	A	A

951064 - GGH 5 K EUT BE

Classe de l'appareil	3
Gaz et pression pour lesquels l'appareil est réglé	G20/25 - 20/25 mbar
Pays de destination	- Belgique
Catégorie de l'appareil	- II _{2E+3+}
Type de l'appareil	- A

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

Consignes de sécurité

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur. Elle doit être utilisée dans une pièce bien aérée uniquement. Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson pour la première fois.

Remarque importante : l'installation doit être effectuée suivant les instructions contenues dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation non conforme aux règles en vigueur.

- Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie est annulée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez tout emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Les emballages doivent être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à assurer une bonne aération et une bonne ventilation de la pièce dans

laquelle se trouve l'appareil, en ouvrant une fenêtre, une porte et/ou en utilisant une hotte électrique adéquate.

Il convient d'assurer un débit de ventilation de 20 m³/h minimum.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz crée de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle cet appareil se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine est 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 (en ouvrant une fenêtre ou par une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si elle existe). Les orifices d'aération de l'appareil ne doivent pas être couverts.

**ATTENTION**

Pendant et immédiatement après le fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes. Évitez d'entrer en contact avec. Les enfants doivent être tenus à distance.

- Si l'un des brûleurs s'éteint par accident, réglez la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est recommandé de fermer le robinet d'alimentation de gaz.

**ATTENTION**

**Risque d'incendie !
Ne posez rien sur le
plan de cuisson.**

- Ne rangez jamais à proximité des foyers des récipients contenant du gaz

pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tels que du papier, du plastique ou du tissu, etc., ainsi que des objets et des ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

**ATTENTION**

Une cuisson à l'huile ou avec des matières grasses sans surveillance peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, avec une couverture antifeu ou un couvercle par exemple.

Lors de l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles chauffent. Veillez à ne pas entrer en contact avec les éléments chauffants du plan de cuisson. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Surveillez l'appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout incident.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifiez que les manettes sont réglées sur la position de fermeture.
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est recommandé de respecter certaines règles :
 - Ne touchez pas l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
 - N'utilisez pas l'appareil les pieds nus
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas conçu 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 dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- Cet appareil doit être débranché du réseau électrique avant le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Les appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour leur traitement.
Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.



ATTENTION

Si le verre de votre table de cuisson est cassé, éteignez immédiatement tous les brûleurs et débranchez l'appareil. Ne touchez plus la surface de l'appareil et ne l'utilisez plus.

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

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

Description de l'appareil

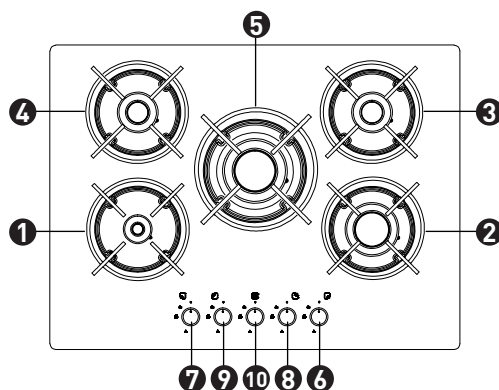


Figure 1

Description des feux

- ❶ Brûleur auxiliaire
- ❷ Brûleur rapide
- ❸ Brûleur semi-rapide
- ❹ Brûleur semi-rapide
- ❺ Brûleur ultra rapide

Description des commandes

- ❹ Manette brûleur ❷
- ❺ Manette brûleur ❶
- ❸ Manette brûleur ❸
- ❹ Manette brûleur ❹
- ❺ Manette brûleur ❺

Spécifications techniques

Modèle		951064 - GGH 5 K EUT BE			
Classe		3			
Catégorie		II _{2E+3+}			
Modèle		948978 - TGA V 5 K EUT			
Classe		3			
Catégorie		II _{2E+3+} II _{2H3+}			
Pays de destination		FRANCE 948978 - TGA V 5 K EUT BELIGIQUE 951064 - GGH 5 K EUT BE		ESPAGNE 948978 - TGA V 5 K EUT	
Type de gaz et de pression		G20/25 20/25 mbar		G20 28-30/37 mbar	
Puissance totale en kW		10,65 kW		10,5 kW	
Débit total en m³/h ou g/h		0,996 m³/h		763,48 g/h	
Débits des brûleurs	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196,33 g/h
	Brûleur semi-rapide	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116,34 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65,44 g/h
	Brûleur ultra rapide	3,70 kW	0,340 m³/h	3,70 kW	269,03 g/h
Débits réduits des brûleurs	Brûleur rapide	0,80 kW	0,071 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,55 kW	0,050 m³/h	0,55 kW	40 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,45 kW	0,042 m³/h	0,40 kW	29 g/h
	Brûleur ultra rapide	1,40 kW	0,133 m³/h	1,50 kW	109,06 g/h
Allumage électrique		OUI			
Puissance totale électrique		0,48 W			
Tension et fréquence		220-240 V ~ 50 Hz			

Installation



ATTENTION

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

Remarque importante : l'installation doit être effectuée conformément aux instructions contenues dans cette notice.

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

CONSEILS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR

- L'installation, le branchement, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz doivent être effectués par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annule la garantie et le fabricant ne peut être tenu responsable des conséquences.
- L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
- L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.
- L'appareil est conçu pour être intégré à des meubles résistants à la chaleur. Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.
- Cette table de cuisson est prévue pour être encastree dans un meuble de cuisine possédant une profondeur de 600 mm.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. des rideaux).

DÉBALLAGE

Déposez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballiez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Les parois du mobilier adjacentes à la table de cuisson doivent être obligatoirement résistantes à une température de 120°C, pour éviter tout décollement ou déformation.

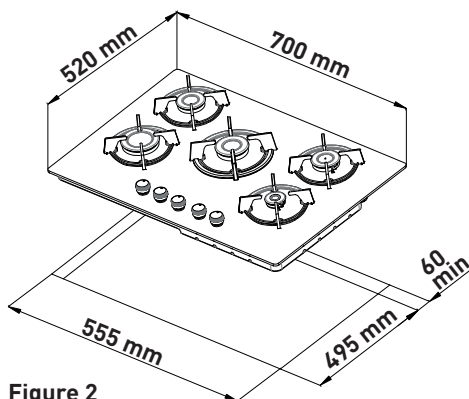


Figure 2

Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe selon les dimensions indiquées à la figure 2, en tenant compte des remarques suivantes :

- Il convient de garder une distance d'au moins 30 mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et l'étagère située dans le meuble en dessous.
 - Toute paroi située à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
 - La paroi derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm.
- Les autres dimensions à respecter sont indiquées dans la figure ci-après (Fig. 3).

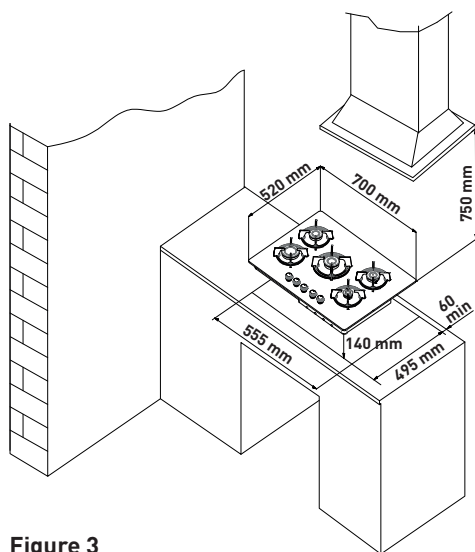


Figure 3

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

- La table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour la fixation sur des plans de travail de 2 à 4 cm d'épaisseur.
- Retournez la table de cuisson et montez les pattes « a » aux endroits prévus en serrant légèrement les vis « b » (Fig. 4).
- Placez le joint « c » (fourni avec votre table de cuisson) sur le plan de travail au ras de l'ouverture d'encastrement.
- Posez la table de cuisson dans l'ouverture en la positionnant correctement.
- Placez les pattes « a » et serrez les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.

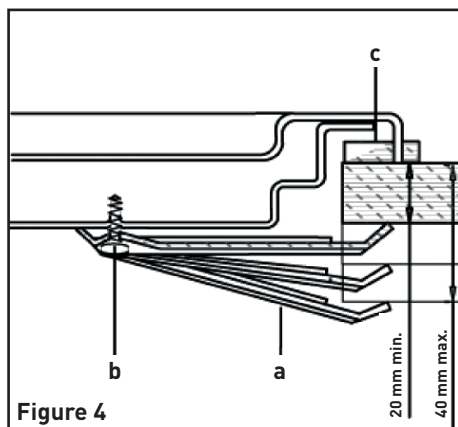


Figure 4

- Éliminez la partie du joint débordant de la table de cuisson à l'aide d'un outil approprié.

RACCORDEMENT AU GAZ

Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur.

- Assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles avec les indications figurant sur la table de cuisson (étiquettes à l'arrière de la table de cuisson).

• **Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM), conformément aux normes NF en vigueur.** Les instructions figurant dans la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être respectées scrupuleusement.

• **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 certifié NF et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF 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).
- Après avoir effectué le raccordement, il convient d'en vérifier l'étanchéité (n'utilisez jamais de flamme à cette fin). Pour ce faire, appliquez un liquide moussant sur le tuyau, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm et ne doit pas être supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Assurez-vous également que des éléments amovibles (par ex. un tiroir) ou des objets placés à la proximité ne risquent pas de toucher, coincer ou tirer le tuyau d'alimentation.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Cette table de cuisson doit être branchée par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur.
- Le câble d'alimentation de la table de cuisson muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise de courant avec terre, conformément aux normes en vigueur.
- Assurez-vous que la tension de votre source d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et ne doit pas être placé à un endroit où la température peut excéder 75 °C.

Il est nécessaire de pouvoir débrancher l'appareil facilement, en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes, conformément aux règles d'installation en vigueur.

MISE EN PLACE DES BRÛLEURS

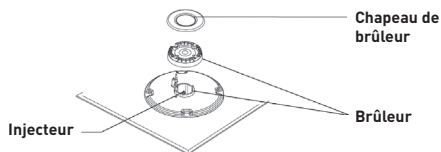


Figure 5

CHANGEMENT DES INJECTEURS

- Les tables de cuisson avec des brûleurs à gaz peuvent 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 fait correctement, la garantie sera annulée.**

• Utilisez les injecteurs fournis avec la table de cuisson. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-après). Procédez de même pour les autres brûleurs.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi-rapide	0,65	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72
Brûleur ultra rapide	0,98	1,35

Tableau des concordances

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.

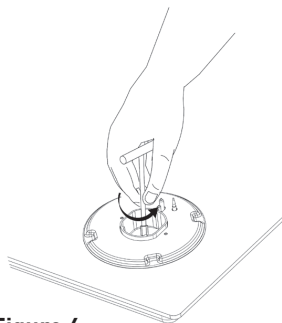


Figure 6

RÉGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être réalisée par une personne qualifiée. Retirez la manette de gaz. Allumez le gaz et réglez sur la position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de by-pass (qui se trouve sur le corps du robinet) à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, réglez sur la position « maxi », réglez ensuite sur 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.

Vis de by-pass

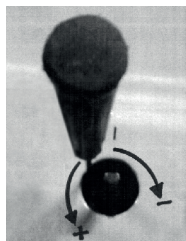


Figure 7

Utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

4 différents brûleurs équipent votre table de cuisson. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles de diamètres suivants :

Brûleur rapide	22 à 26 cm
Brûleur semi-rapide	14 à 22 cm
Brûleur auxiliaire	10 à 14 cm
Brûleur ultra rapide	22 à 30 cm



ATTENTION

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

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

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.

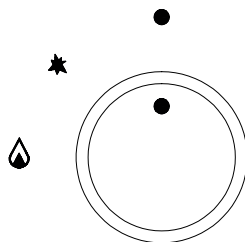
Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ, avant de la lâcher.

Les brûleurs de votre table de cuisson sont équipés d'allumage automatique.

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser en la plaçant sur la grande flamme (Fig 8). L'allumage allumera le brûleur.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après 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 rallumer le brûleur. Pour éteindre le brûleur, mettez la manette en position « • ».



 **Figure 8**

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est froide.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer la table avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs au cours du nettoyage.
- Les brûleurs et les grilles peuvent être enlevés et nettoyés avec des produits appropriés. Après le nettoyage, les brûleurs et leurs chapeaux doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
- Évitez de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.)
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur lors de l'entretien.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre : ils risqueraient de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

En cas de panne

En cas de panne électrique, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est en bon état. (Pour les modèles gaz, vérifiez d'abord s'il y a du courant au niveau de votre prise en branchant une lampe électrique par exemple).

Après cette vérification, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.



ATTENTION

Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié uniquement.

Écoconception et consommation d'énergie

RÈGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Écoconception

Votre appareil est conforme aux exigences du règlement 66/2014 de la Commission européenne.

Marque	VALBERG
Référence	TGAV5KEUT
Poids net	14,5 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	5
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur du milieu (EE)	54,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique du brûleur du plan de cuisson gaz (EE)	57,5 %
Méthode de mesure et de calcul	EN 30-2-1 / Règl. (EU) N°66/2014

Conseils pour économiser de l'énergie :

- Utilisez des casseroles et des poêles munies d'un couvercle.
- Utilisez des couvercles adaptés aux casseroles et aux poêles.
- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est adapté à la taille des brûleurs (voir les diamètres indiqués dans la partie « Utilisation » du présent guide d'utilisation).
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité d'aliments.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

De producten van het merk VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn synoniem voor gebruiksgemak, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Met dit toestel bent u er zeker van dat u tevreden zult zijn telkens u het gebruikt.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

22 Veiligheidsvoorschriften

B Overzicht van het toestel

27 Beschrijving van het toestel

28 Technische eigenschappen

C Gebruik van het toestel

39 Installatie

33 Gebruik

D Praktische informatie

34 Reiniging en onderhoud

35 Bij panne

35 Ecodesign en energieverbruik

36 Afdanken van uw oud toestel

De branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlamveiligheidsvoorziening. Na het aansteken moet u de bedieningshendel gedurende ongeveer 15 seconden ingedrukt houden, alvorens hem los te laten.

Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften en mag enkel gebruikt worden in een goed verluchte ruimte. Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

Beste klant,

u hebt net één van onze kookplaten aangekocht en wij bedanken u voor uw keuze.

Ze werd met de hoogste zorg ontwikkeld, geproduceerd en getest, om aan al uw eisen te voldoen.

We raden u aan deze handleiding erg aandachtig te lezen. De instructies en tips die ze bevat, zullen u helpen uw kookplaat optimaal te gebruiken. Deze kookplaat is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel gebruik. We wijzen alle verantwoordelijkheid van de hand in geval van beschadiging door onjuist of foutief gebruik of gebruik dat niet compatibel is met het doel waarvoor het toestel ontworpen is, namelijk het koken van voedingsmiddelen en bijvoorbeeld niet de verwarming van een lokaal.

948978 - TGAV 5 K EUT

Klasse van het toestel	3	3
Gas en druk waarvoor het toestel afgesteld is	G20/25 – 20/25 mbar	G20 - 28-30/37 mbar
Land van bestemming	Frankrijk	Spanje
Categorie van het toestel	II _{2E+3+} NL	II _{2H3+}
Type van het toestel	A	A

951064 - GGH 5 K EUT BE

Klasse van het toestel	3
Gas en druk waarvoor het toestel afgesteld is	G20/25 - 20/25 mbar
Land van bestemming	- België
Categorie van het toestel	- II _{2E+3+}
Type van het toestel	- A

Gelieve alle veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen bij het gebruik te lezen vooraleer uw toestel te installeren en te gebruiken.

Veiligheidsvoorschriften

- De omstandigheden voor de aansluiting zijn aangegeven op het typeplaatje.
- Deze kookplaat dient geïnstalleerd te worden door een gekwalificeerd technicus, en dit volgens de geldende normen. Het toestel mag enkel gebruikt worden in een goed verluchte ruimte. Lees aandachtig deze handleiding vóór de eerste installatie en gebruik.

Belangrijke opmerking: de installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Een incorrecte installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

- Dit toestel dient geaard te worden. Indien het niet correct aangesloten wordt, vervalt de garantie en kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor de gevolgen.
- Controleer nooit de dichtheid van de gastoevoerleiding met een vlam.
- Verwijder alle verpakkingen vooraleer de kookplaat te gebruiken. Sorteer de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsgassen. Zorg ervoor dat het toestel en de ruimte waarin het zich bevindt goed verlucht

zijn. Open hiervoor een raam of een deur of gebruik een geschikte elektrische dampkap.

Het volstaat een ventilatiedebiet te verzekeren van minimum 20 m³/u.

- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Controleer dus of de keuken goed verlucht wordt met een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Het intensief en langdurig gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting vereisen (door een raam of via een meer doeltreffende verluchting door bijvoorbeeld het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien deze beschikbaar is. De verluchtingsopeningen van het toestel mogen niet bedekt worden.



OPGELET

T i j d e n s e n onmiddellijk na de werking worden de toegankelijke delen van het toestel warm. Vermijd hiermee in contact te komen. Houd kinderen uit de buurt.

- Indien een van de branders per ongeluk uitgaat, regelt u de overeenkomstige bedieningshendel in de gesloten positie. Wacht minstens één minuut vooraleer de brander opnieuw aan te steken.
- Wanneer de kookplaat niet gebruikt wordt, wordt aanbevolen de gaskraan toe te draaien.



OPGELET

**Risico op brand!
Plaats niets op de
kookplaat.**

- Bewaar geen gasflessen, spuitbussen, ontvlambare producten als papier, plastic of stof, enz., of voorwerpen en keukengerei die ontvlambare materialen bevatten vlakbij de pits. Ze zouden in brand kunnen vliegen.



OPGELET

Koken met olie of vetstoffen zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te doven met water. Schakel het toestel uit en bedek de vlammen, met bijvoorbeeld een blusdeken of een deksel.

Tijdens het gebruik worden het toestel en zijn toegankelijke onderdelen warm. Let er op de warm wordende elementen van de kookplaat niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten of afstand worden gehouden, behalve als ze voortdurend onder toezicht staan.

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om incidenten te vermijden.
- Na gebruik van de kookplaat dient u erop toe te zien dat de hendels in de gesloten positie staan.
- Tijdens het gebruik van een elektrisch toestel wordt aanbevolen bepaalde regels in acht te nemen:
 - Raak het toestel niet aan met vochtige of natte handen of voeten
 - Gebruik het toestel niet blootsvoets
- Als het voedingssnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de klantendienst of een persoon met een vergelijkbare kwalificatie vervangen worden om elk risico te vermijden.
- Dit toestel werd niet ontworpen om door kinderen gebruikt te worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, fysieke of mentale beperking, of zonder ervaring en de nodige kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en de gevaren inherent aan dit gebruik ten volle begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Dereiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Het toestel dient

losgekoppeld te worden van het elektriciteitsnet vóór het schoonmaken of onderhouden door de gebruiker.

- Gebruik geen stoomreinigers om dit toestel schoon te maken.

mogen niet bij het huishoudelijke afval geplaatst worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden voor hun verwerking.

Informeer bij de plaatselijke overheid of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recycleren.

- De batterijen en accumulatoren



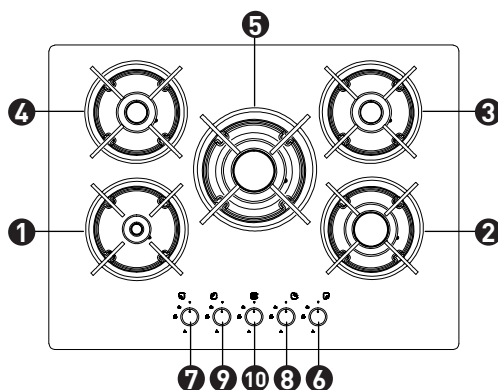
OPGELET

Als het glas van uw kookplaat gebroken is, dient u alle branders onmiddellijk uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Raak het oppervlak van het toestel niet meer aan en gebruik het niet meer.

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding of de geïntegreerde beschermingsvoorzieningen van het toestel. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

Gebruik beschermende handschoenen wanneer u het toestel uitpakt en installeert.

Beschrijving van het toestel



Afbeelding 1

Beschrijving van de vuren

- 1** Hulpbrander
- 2** Snelle brander
- 3** Semi-snelle brander
- 4** Semi-snelle brander
- 5** Ultra-snelle brander

Beschrijving van de bedieningen

- 6** Bedieningsknop voor de brander **2**
- 7** Bedieningsknop voor de brander **1**
- 8** Bedieningsknop voor de brander **3**
- 9** Bedieningsknop voor de brander **4**
- 10** Bedieningsknop voor de brander **5**

Technische specificaties

Model		951064 - GGH 5 K EUT BE			
Klasse		3			
Categorie		II _{2E+3+}			
Model		948978 - TGA V 5 K EUT			
Klasse		3			
Categorie		II _{2E+3+} II _{2H3+}			
Land van bestemming		FRANKRIJK 948978 - TGA V 5 K EUT BELGIË 951064 - GGH 5 K EUT BE		SPANJE 948978 - TGA V 5 K EUT	
Type gas en druk		G20/25 20/25 mbar		G20 28-30/37 mbar	
Totaal vermogen in kW		10,65 kW.		10,5 kW	
Totaal debiet in m³/u of g/u		0,996 m³/u		763,48 g/u	
Debiet van de branders	Snelle brander	2,80 kW	0,272 m³/u	2,70 kW	196,33 g/u
	Semi-snelle brander	1,60 kW	0,146 m³/u	1,60 kW	116,34 g/u
	Hulpbrander	0,95 kW	0,092 m³/u	0,90 kW	65,44 g/u
	Ultra-snelle brander	3,70 kW	0,340 m³/u	3,70 kW	269,03 g/u
Verminderd debiet van de branders	Snelle brander	0,80 kW	0,071 m³/u	0,90 kW	65 g/u
	Semi-snelle brander	0,55 kW	0,050 m³/u	0,55 kW	40 g/u
	Hulpbrander	0,45 kW	0,042 m³/u	0,40 kW	29 g/u
	Ultra-snelle brander	1,40 kW	0,133 m³/u	1,50 kW	109,06 g/u
Elektrische ontsteking		JA			
Totaal elektrisch vermogen		0,48 W			
Spanning en frequentie		220-240 V ~ 50 Hz			

Installatie



OPGELET

Gebruik beschermende handschoenen wanneer u het toestel uitpakt en installeert.

Belangrijke opmerking: de installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding.

Een incorrecte installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

TIPS VOOR DE INSTALLATEUR

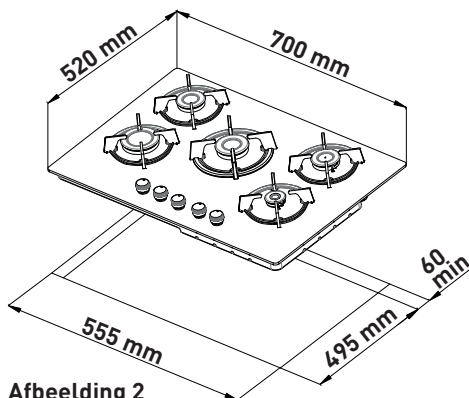
- De installatie, de aansluiting en de instelling en het omvormen van de kookplaat voor gebruik met andere gassen dienen uitgevoerd te worden door een gekwalificeerd vakman en volgens de geldende normen. Het niet-naleven van deze regel annuleert de garantie en de fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden voor de gevolgen.
- De installateur dient de plaatselijke normen te volgen wat de ventilatie en evacuatie van de verbrandingsproducten betreft.
- Het toestel dient losgekoppeld te worden tijdens al deze interventies.
- Het toestel werd ontworpen om in hittebestendige meubels geïntegreerd te worden. De wanden van de meubels dienen te weerstaan aan een temperatuur van 75°C hoger dan de omgevingstemperatuur.
- Deze kookplaat is voorzien om geïntegreerd te worden in een keukenmeubel met een diepte van 600 mm.
- Vermijd het toestel in de buurt van ontvlambare materialen te installeren (bijvoorbeeld gordijnen).

UIT DE VERPAKKING HALEN

Plaats de kookplaat zo dicht mogelijk bij de plaats waar ze geïnstalleerd zal worden en haal ze uit de verpakking. Sorteert de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit. Houd de verpakkingen uit de buurt van kinderen.

INSTALLATIE VAN HET KOOKVUUR

De wanden van het meubilair rond het kookvuur dienen verplicht bestand te zijn tegen een temperatuur van 120°C, om te vermijden dat ze loskomen of vervormen.



Afbeelding 2

Om het toestel in te bouwen moet het meubel ingezaagd worden volgens de op figuur 2 weergegeven afmetingen, rekening houdend met de volgende opmerkingen:

- We raden aan minstens 30 mm afstand te houden tussen het onderste deel van de kookplaat en het rek in het meubel eronder.
- Elke wand naast de kookplaat dient zich op een minimale afstand van 100 mm te bevinden.
- De wand achter de kookplaat dient zich op minstens 60 mm te bevinden.

De andere afmetingen die gerespecteerd dienen te worden zijn aangeduid op de volgende afbeelding (Fig.3).

Technical drawing of a cable assembly cross-section. The drawing shows a central cable (a) with multiple conductors, a braided shield (b), and an outer jacket (c). Dimensions are given as 20 mm min. and 40 mm max. for the jacket thickness.

Afbeelding 4

- **Opmerking voor de LPG-aansluiting (fles):** Wanneer uw vakman kiest voor een aansluiting met een opzetstuk (niet meegeleverd bij het toestel), dient dit een NF-certificaat te hebben en gebruikt te worden in combinatie met een afsluitingsstrip conform NF (niet meegeleverd bij het

- Plaats de poten "a" en draai de schroeven "b" aan om te verzekeren dat de kookplaat volledig geblokkeerd is.

toestel). De flexibele buis dient eveneens NF-gecertificeerd te zijn en dient met een beugel bevestigd te worden op het mondstuk van het opzetstuk om een perfecte afdichting te verzekeren.

- De aansluiting op aardgas dient verplicht uitgevoerd te worden met een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk (TFEM).

- Nadat de aansluiting gebeurd is, dient de dichtheid gecontroleerd te worden (gebruik nooit een vlam). Hiervoor brengt u een schuimende vloeistof aan op de leiding, er mag geen enkel belletje verschijnen. Als er belletjes ontstaan, dient het vastzetten van het opzetstuk gecontroleerd te worden, net als de toestand van de afdichtingsstrip

- De lengte van de toevoerbuis mag niet korter zijn dan 50 cm en mag niet langer zijn dan 200 cm. Let er op dat de voedingsbuis geen warme delen van het toestel en andere obstakels raakt die het toestel zouden kunnen beschadigen. Let er ook op of de voedingsbuis zodanig geplaatst is dat deze niet geraakt, geklemd of weggetrokken kan worden door een afneembaar element (vb. een lade) of door voorwerpen die in de buurt geplaatst zijn.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Deze kookplaat dient aangesloten te worden door een gekwalificeerd technicus en dit volgens de geldende normen.

- Het voedingssnoer van uw kookplaat dient voorzien te zijn van een stekker en dient aangesloten te worden op een geaard stopcontact, en dit volgens de geldende normen.

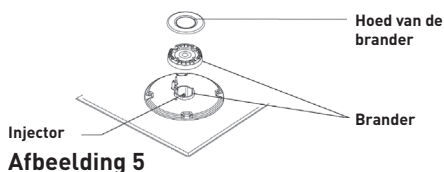
- Controleer of het voltage van uw bron hetzelfde is als wat aangegeven wordt op het typeplaatje van uw kookplaat.

- Het voedingssnoer mag niet in contact komen met de warme delen en mag niet

in een ruimte geplaatst worden waar de temperatuur hoger kan worden dan 75°C.

Het toestel moet makkelijk uit het stopcontact gehaald kunnen worden door ervoor te zorgen dat het stopcontact toegankelijk blijft of door een schakelaar in de vaste leidingen te voorzien conform met de geldende installatieregels.

PLAATSING VAN DE BRANDERS



VERVANGEN VAN DE INJECTOREN

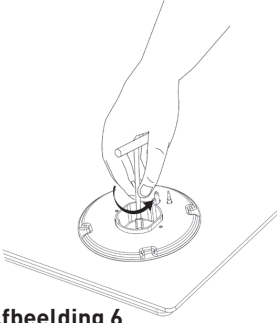
- De kookplaten met gasbranders kunnen aan verschillende soorten gas aangepast worden door de injectoren te vervangen.

- **Deze interventie dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus. Indien de vervanging niet correct uitgevoerd wordt, vervalt de garantie.**

- Gebruik de injectoren die bij de kookplaat geleverd werden. Trek de stekker uit het stopcontact. Schroef de injector los en vervang hem door de nieuwe (zie concordantietabel hierna). Ga op dezelfde manier te werk voor de andere branders.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Snelle brander	0,85	1,15
Semi-snelle brander	0,65	0,92
Hulpbrander	0,50	0,72
Ultra-snelle brander	0,98	1,35

Concordantietabel

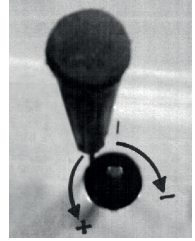


Afbeelding 6

INSTELLING VAN DE RALENTI

Deze handeling dient te gebeuren door een gekwalificeerd persoon. Verwijder de gashendel. Schakel de gastoevoer aan en stel in op de positie "ralenti". Regel met een erg dunne schroevendraaier de hoogte van de vlam door de bypass-schroef (die bevindt zich op de behuizing van de kraan) naar links (grotere vlam) of naar rechts (kleinere vlam) te draaien. Eens de instelling gebeurd is, doet u de volgende test: zet de gastoevoer aan, stel in op de positie "maxi", stel vervolgens erg snel in op de positie "mini". Indien de vlam goed ingesteld is, zal ze niet doven. Indien ze dooft, maakt u de vlam groter. Herhaal deze handeling voor alle branders.

Bypass-schroef



Afbeelding 7

Nadat u de injectoren vervangen hebt, kleeft u het label (geleverd bij de nieuwe injectoren) achteraan het toestel op het label dat er reeds hangt (oude injectoren) om de verandering van gas aan te duiden.



ATTENTION

De bypass-schroef dient volledig ten einde gedraaid worden voor de instelling van het verminderd debiet met LPG.

Gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voor het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw kookplaat. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.

GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Uw kookplaat bevat 4 verschillende branders. Om een maximaal rendement van de branders te verkrijgen, gebruikt u recipiënten met volgende diameters:

Snelle brander	22 tot 26 cm
Semi-snelle brander	14 tot 22 cm
Hulpbrander	10 tot 14 cm
Ultra-snelle brander	22 tot 30 cm



OPGELET

Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem.

De vlam van de brander mag nooit vanonder de onderkant van de kookpan komen. Let er wanneer u een breed recipiënt gebruikt op dat het recipiënt niet over de randen van de kookplaat komt en vermijd oververhitting ter hoogte van het bedieningspaneel.

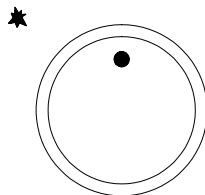
De branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlamveiligheidsvoorziening. Na het aansteken moet u de bedieningshendel gedurende ongeveer 15 seconden ingedrukt houden, alvorens hem los te laten.

De branders van uw kookplaat zijn uitgerust met een automatische ontsteking.

Druk de bijhorende bedieningshendel in en draai. Zet op de grote vlam (Afb. 8). De ontsteking zal de brander aansteken.

Houd de bedieningshendel gedurende ongeveer 15 seconden ingedrukt na het aansteken, alvorens hem los te laten.

U kunt de vlam verkleinen door de hendel naar de kleine vlam te draaien. Indien de brander na 15 seconden niet aangaat of dooft, zet u de hendel op de positie "●" en wacht u een paar minuten vooraleer de brander opnieuw aan te steken. Om de brander te doven zet u de hendel op de positie "●".



🔥 Afbeelding 8

Reiniging en onderhoud

- Maak de kookplaat schoon wanneer ze koud is.
- Haal steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer de kookplaat schoon te maken.
- Gebruik lauw zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een droge doek.
- Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- Let er op de injectoren en de branders niet te verstopen tijdens het schoonmaken.
- De branders en de roosters kunnen verwijderd en gewassen worden met aangepaste producten. Na het schoonmaken dienen de branders en de hoedjes goed droog te zijn en perfect terug op hun plaats gezet te worden.
- Vermijd stoffen met alkaline of zure substanties achter te laten op de kookplaat (citroensap, zout, azijn, enz.)
- Gebruik geen stoomreinigers bij het onderhoud.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schrapers van hard metaal om het glas schoon te maken: dit zou het oppervlak kunnen beschadigen en het glas kunnen doen springen.

Bij panne

Bij een elektrische panne controleert u eerst of de meter aanstaat en of de veiligheidszekering in goede staat is. (Voor gasmodellen controleert u eerst of er stroom is in uw stopcontact door een lamp in het stopcontact te steken bijvoorbeeld).

Na deze controle belt u de klantendienst van uw verkoper en geeft u hem de referentie van uw toestel (typeplaatje) door.



OPGELET

Dit toestel mag enkel hersteld worden door een gekwalificeerd technicus.

Ecodesign en energieverbruik

VERORDENING (EU) Nr. 66 / 2014

Ecodesign

Uw toestel voldoet aan de vereisten van verordening 66/2014 van de Europese Commissie.

Merk	VALBERG
Referentie	TGAV5KEUT
Nettogewicht	14,5 kg
Energiebron	Gas
Aantal branders	5
Energie-efficiëntie van de brander vooraan links (EE)	61,3 %
Energie-efficiëntie van de brander achteraan links (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de middelste brander (EE)	54,3 %
Energie-efficiëntie van de brander achteraan rechts (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de brander vooraan rechts (EE)	-
Energie-efficiëntie van de brander van gaskookplaat (EE)	57,5 %
Meet- en berekeningsmethode	EN 30-2-1 / Verord. (EU) Nr. 66/2014

Tips om energie te besparen:

- Gebruik potten en pannen met een deksel.
- Gebruik deksels die geschikt zijn voor de potten en pannen.
- Gebruik potten en pannen waarvan de diameter aangepast is aan de grootte van de branders (zie de in het gedeelte "Gebruik" van deze gebruikshandleiding vermelde diameters).
- Gebruik potten waarvan de grootte aangepast is aan de hoeveelheid voedingsmiddelen.

Afdanking van uw oud toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, WAT betekent DAT het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag WORDEN op het einde van zijn levensduur maar dat het naar het plaatselijk recyclagecentrum gebracht moet worden. De recyclage van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

Daarom 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 een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

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

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen einfache Bedienung, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität. Bei diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

40 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

45 Beschreibung des Geräts

46 Technische Daten

C Verwendung des Geräts

47 Installation

51 Gebrauch

D Praktische Hinweise

52 Reinigung und Wartung

53 Bei Funktionsstörungen

53 Umweltgerechte Gestaltung und Energieverbrauch

54 Entsorgung Ihres Altgeräts

Die Brenner dieses Geräts sind mit einer Zündsicherungsvorrichtung ausgestattet. Nach dem Anzünden muss der Bedienknopf unbedingt 15 Sekunden lang gedrückt gehalten werden, bevor er losgelassen wird.

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden und darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum benutzt werden. Lesen Sie vor dem Aufstellen und der Verwendung dieses Geräts bitte diese Anleitung.

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Kochfelder entschieden haben.

Dieses Kochfeld wurde mit Sorgfalt entwickelt, hergestellt und getestet, um Ihnen möglichst größte Zufriedenheit zu bieten.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanleitung äußerst aufmerksam durchzulesen. Die Anweisungen werden Ihnen dabei helfen, Ihr Kochfeld optimal zu nutzen. Dieses Kochfeld ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch vorgesehen, jegliche gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen. Wir lehnen jegliche Haftung für Schäden ab, die durch eine nicht sachgemäße, falsche oder nicht mit den vorgesehenen Gebrauchszwecken vereinbare Nutzung verursacht wurden, wie zum Beispiel die Verwendung zum Beheizen eines Raums anstatt des Garens von Lebensmitteln.

948978 - TGAV 5 K EUT

Gerätekategorie	3	3
Gas und Druck, für die das Gerät eingestellt ist	G20/25 – 20/25 mbar	G20/28 – 30/37 mbar
Bestimmungsland	Frankreich	Spanien
Geräteklasse	II _{2E+3+} FR	II _{2H3+}
Gerätetyp	A	A

951064 - GGH 5 K EUT BE

Gerätekategorie	3
Gasart und Gasdruck, für die das Gerät eingestellt ist	G20/25 – 20/25 mbar
Bestimmungsland	- Belgien
Geräteklasse	- II _{2E+3+}
Gerätetyp	- A

Lesen Sie bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts alle Sicherheitsvorschriften und Vorsichtsmaßnahmen aufmerksam durch.

Sicherheitsvorschriften

- Die Anschlussbedingungen sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Kochfeld muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Normen installiert werden. Es darf ausschließlich in einem ausreichend belüfteten Raum benutzt werden. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Installation und vor dem ersten Gebrauch des Kochfelds aufmerksam durch.

Wichtiger Hinweis: Die Installation muss gemäß den folgenden Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt werden. Eine nicht ordnungsgemäße Installation kann zu Personenschäden, Schäden an Tieren und zu Sachschäden führen. Im Falle einer nicht den geltenden Vorschriften entsprechenden Installation übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

- Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines nicht ordnungsgemäßen Anschlusses verfällt die Garantie und der Hersteller kann nicht für die Folgen haftbar gemacht werden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch des Kochfelds sämtliche Verpackungsmaterialien. Die Verpackungsmaterialien sind im Rahmen der Abfalltrennung zu entsorgen.
- Überprüfen Sie die Dichtheit der Gaszufuhrleitung niemals mithilfe einer Flamme.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen.

Sorgen Sie für eine ausreichende Durchlüftung und gute Belüftung des Raums, in dem sich das Gerät befindet, indem Sie ein Fenster/eine Tür öffnen oder eine entsprechende elektrische Abzugshaube verwenden.

Es sollte eine Luftförderleistung von mindestens 20 m³/h gewährleistet sein.

- Der Betrieb eines Gaskochgerätes führt zur Entstehung von Hitze und Dampf in dem Raum, in dem sich das Gerät befindet. Vergewissern Sie sich also, dass eine ausreichende Belüftung der Küche entweder durch natürliche Belüftung oder eine elektrische Abzugshaube gewährleistet ist. Die intensive und länger andauernde Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern (durch Öffnen eines Fensters oder eine effizientere Belüftungsvorrichtung, die die Belüftungsleistung einer eventuell vorhandenen

mechanischen Belüftung erhöht). Die Belüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht verdeckt werden.



ACHTUNG

Während und unmittelbar nach dem Betrieb sind die zugänglichen Geräteteile sehr heiß. Berühren Sie diese nicht. Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

- Wenn einer der Brenner versehentlich erlischt, stellen Sie den Bedienknopf auf die Position geschlossen. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.
- Wenn das Kochfeld nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, den Gaszufuhrhahn zu schließen.

**ACHTUNG**

Brandgefahr!
Stellen Sie nichts
auf die Kochfläche.

- Lagern Sie niemals unter Druck stehendes Gas, Sprays, brennbare Produkte wie Papier, Plastik oder Stoff usw., noch Gegenstände oder Küchengeräte, die entflammbare Materialien enthalten, in der Nähe von Herden. Sie könnten Feuer fangen.

**ACHTUNG**

Das Kochen mit Öl und Fetten ohne Beaufsichtigung kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zu, zum Beispiel mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

Während des Gebrauchs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Passen Sie auf und vermeiden Sie den Kontakt mit den Heizelementen der Kochfläche. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Beaufsichtigung.

- Überwachen Sie Ihr Gerät während des Betriebs, um jegliches Brandrisiko zu vermeiden.
- Achten Sie nach dem Gebrauch des Kochfelds darauf, dass die Bedienknöpfe auf die Position geschlossen gestellt sind,
- Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten bestimmte Vorsichtsregeln eingehalten werden:
 - Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen
 - Benutzen Sie das Gerät niemals barfuß
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder vorgesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnissen unter der Bedingung bedient werden, dass sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt.

- Dieses Gerät muss vor der Reinigung und Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz getrennt werden.
- Zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger benutzen.
- Elektrogeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Benutzen Sie bitte die für ihre Behandlung und Aufbereitung vorgesehenen Einrichtungen. Informieren Sie sich bei den örtlichen Behörden oder beim Händler über das für das Recycling erforderliche Vorgehen.

**ACHTUNG**

Wenn das Glas des Kochfelds Sprünge oder Brüche aufweist, schalten Sie die Brenner und das Gerät sofort aus. Berühren Sie die Geräteoberfläche nicht und benutzen Sie das Gerät nicht mehr.

Nur die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten Schutzvorrichtungen des Herds oder die von diesem in der Gebrauchsanleitung als geeignet aufgeführten Vorrichtungen verwenden, bzw. die im Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

Beim Auspacken und der Installation des Geräts Schutzhandschuhe benutzen.

Beschreibung des Geräts

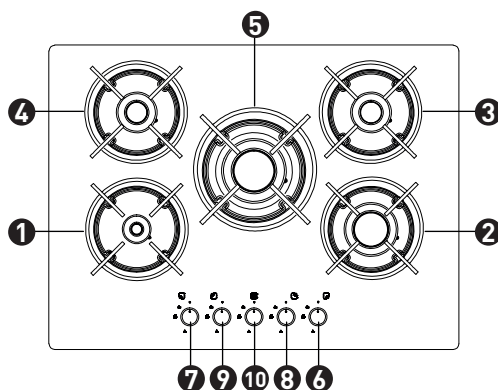


Abbildung 1

Beschreibung der Kochstellen

- 1** Hilfsbrenner
- 2** Schnellbrenner
- 3** Normalbrenner
- 4** Normalbrenner
- 5** Starkbrenner

Beschreibung der Bedienelemente

- 6** Bedienelement Brenner **2**
- 7** Bedienelement Brenner **1**
- 8** Bedienelement Brenner **3**
- 9** Bedienelement Brenner **4**
- 10** Bedienelement Brenner **5**

Technische Daten

Modell		951064 - GGH 5 K EUT BE			
Klasse		3			
Kategorie		II _{2E+3+}			
Modell		948978 - TGA V 5 K EUT			
Klasse		3			
Kategorie		II _{2E+3+} II _{2H3+}			
Bestimmungsland		FRANCE BELGIEN	948978 - TGA V 5 K EUT 951064 - GGH 5 K EUT BE	SPANIEN	948978 - TGA V 5 K EUT
Gasart und Gasdruck		G20/25 20/25 mbar		G20/28 – 30/37 mbar	
GESAMTLEISTUNG in kW		10,65 kW		10,5 kW	
GESAMTDURCHSATZ in m3/h oder g/h		0,996 m³/h		763,48 g/h	
Brennerdurchsatz	Schnellbrenner	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196,33 g/h
	Normalbrenner	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116,34 g/h
	Hilfsbrenner	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65,44 g/h
	Starkbrenner	3,70 kW	0,340 m³/h	3,70 kW	269,03 g/h
Reduzierter Brennerdurchsatz	Schnellbrenner	0,80 kW	0,071 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	Normalbrenner	0,55 kW	0,050 m3/h	0,55 kW	40 g/h
	Hilfsbrenner	0,45 kW	0,042 m3/h	0,40 kW	29 g/h
	Starkbrenner	1,40 kW	0,133 m3/h	1,50 kW	109,06 g/h
Elektrische Zündung		JA			
Elektrische Gesamtleistung		0,48 W			
Spannung und Frequenz		220-240 V ~ 50 Hz			

Installation



ACHTUNG

Beim Auspacken und der Installation des Geräts Schutzhandschuhe benutzen.

Die Installation muss gemäß den Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt werden.

Eine nicht ordnungsgemäße Installation kann zu Personenschäden, Schäden an Tieren oder Sachschäden führen. Im Falle einer nicht den geltenden Vorschriften entsprechenden Installation übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Die Installation, der Anschluss, die Einstellung und die Umstellung des Kochfelds auf andere Gasarten müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift führt zum Erlöschen der Garantie und der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für die Folgen.
- Der Installateur muss die geltenden lokalen Vorschriften hinsichtlich der Belüftung und der Ableitung von Verbrennungsprodukten beachten.
- Das Gerät muss während sämtlicher Eingriffe vom Stromnetz getrennt sein.
- Das Gerät ist für Einbau in ein hitzebeständiges Möbel bestimmt. Die Wände der Möbel müssen bis zu einer Temperatur von 75°C oberhalb der Raumtemperatur hitzebeständig sein.
- Dieses Kochfeld ist für den Einbau in ein Küchenmöbel mit einer Tiefe von 600 mm vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Materialien (z. B. Vorhängen).

AUSPACKEN

Stellen Sie das Kochfeld möglichst nahe des vorgesehenen Installationsorts ab und packen Sie es dort aus. Die Verpackungsbestandteile sind im Rahmen der Abfalltrennung zu entsorgen. Lagern Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern.

INSTALLATION DES KOCHFELDS

Die Wände des an das Kochfeld angrenzenden Mobiliars müssen unbedingt bis zu einer Temperatur von 120°C hitzebeständig sein, um jegliches Ablösen und Verformungen zu vermeiden.

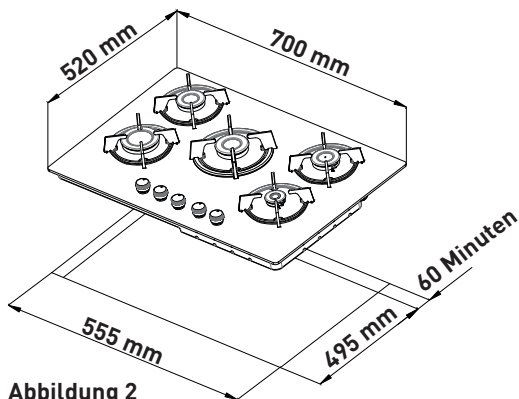


Abbildung 2

Für den Einbau ist es erforderlich, einen Ausschnitt entsprechend den in Abbildung 2 angegebenen Maßen vorzunehmen und dabei die folgenden Hinweise zu berücksichtigen:

- Zwischen dem unteren Teil des Kochfelds und der Ablage des darunter liegenden Möbels sollte ein Mindestabstand von 30 mm eingehalten werden.
- Sämtliche Wandflächen der neben dem Kochfeld stehenden Möbel sollten sich in einem Mindestabstand von 100 mm zu diesem befinden.

- Zu der Wand hinter dem Kochfeld sollte ein Mindestabstand von 60 mm eingehalten werden.

Die anderen einzuhaltenden Maße sind in der untenstehenden Abbildung (Abb. 3) angegeben.

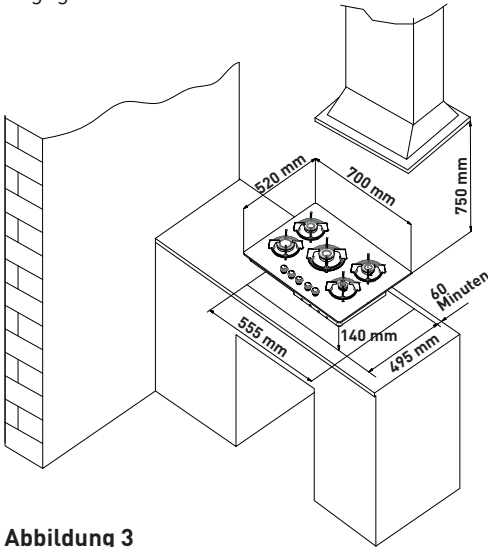


Abbildung 3

BEFESTIGUNG DES KOCHFELDS

• Ihr Kochfeld wird mit einem Satz Klammern und Schrauben für die Befestigung auf Arbeitsflächen von einer Stärke von 2 bis 4 cm geliefert.

• Drehen Sie das Kochfeld um und montieren Sie Klammern „a“ an den dafür vorgesehenen Stellen, indem Sie die Schrauben „b“ nur leicht anziehen (siehe Abb. 4).

• Platzieren Sie die Dichtung „c“ (im Lieferumfang Ihres Kochfelds enthalten) in Höhe der Einbauöffnung auf der Arbeitsfläche.

• Setzen Sie das Kochfeld in die Öffnung und positionieren Sie es ordnungsgemäß.

• Bringen Sie die Klammern „a“ an und ziehen die Schrauben „b“ fest, um den vollständig festen Halt des Kochfelds zu gewährleisten.

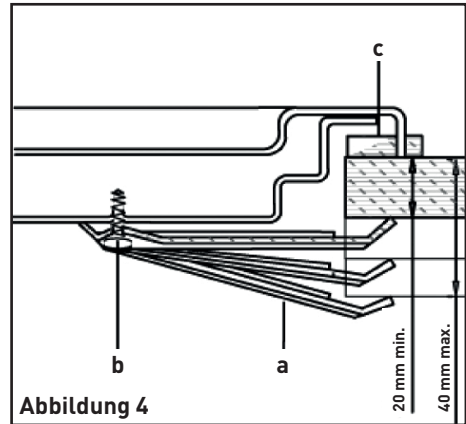


Abbildung 4

• Entfernen Sie den über das Kochfeld hinausragenden Teil der Dichtung mit einem geeigneten Werkzeug.

GASANSCHLUSS

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker oder einer entsprechend qualifizierten Person gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden.

• Vergewissern Sie sich, dass die Bedingungen der Gasversorgung (Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts mit den Angaben des Kochfelds übereinstimmen (Etiketten an der Rückseite des Kochfelds).

• **Der Anschluss an Erdgas muss zwingend mit einem flexiblen Rohr mit mechanischem Endstück), gemäß den geltenden französischen (NF) Normen.** erfolgen. Die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung des flexiblen Rohrs mit mechanischem Endstück (TFEM) müssen exakt eingehalten werden.

• Hinweis für LPG-Anschluss (Flasche):

Wenn Ihr Techniker sich für den Anschluss mit einem Endstück (nicht im Lieferumfang des Geräts inbegriffen) entscheidet, muss dieses gemäß der französischen Norm (NF) zertifiziert sein und mit einer den französischen Normen (NF) entsprechenden Dichtung (nicht im Lieferumfang des Geräts inbegriffen) verwendet werden. Das flexible Rohr muss ebenfalls NF-zertifiziert sein und muss mit einer Schelle auf der Muffe des Endstücks festgezogen werden, um die vollständige Dichtigkeit zu gewährleisten.

- Der Anschluss an Erdgas muss zwingend mit einem flexiblen Rohr mit mechanischem Endstück erfolgen).

- Überprüfen Sie nach dem Anschluss die Dichtheit (dazu niemals eine Flamme verwenden). Verwenden Sie dazu eine schäumende Flüssigkeit an dem Rohr, es dürfen sich keine Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden, müssen die Einspannung des Endstücks sowie der Zustand der Dichtung überprüft werden.

- Die Anschlusszufuhrleitung muss mindestens 50 cm lang sein und darf die Länge von 200 cm nicht überschreiten. Achten darauf, dass die Anschlusszufuhrleitung nicht die heißen Geräteteile oder sonstige Hindernisse berührt, die sie beschädigen könnten. Vergewissern Sie sich auch, ob die abnehmbaren Bestandteile (z. B. Schubladen) oder in der Nähe befindliche Gegenstände nicht mit der Anschlusszufuhrleitung in Kontakt kommen, sie nicht einklemmen oder quetschen oder Zug auf sie ausüben.

Elektro-Anschluss

- Dieses Kochfeld muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Normen angeschlossen werden.

- Das mit einem Stecker ausgestattete Netzkabel Ihres Kochfelds muss gemäß den

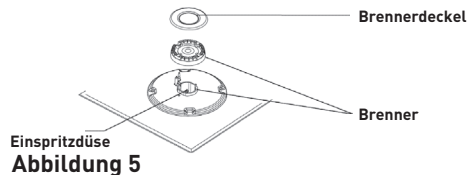
geltenden Vorschriften unbedingt an eine geerdete Netzsteckdose angeschlossen werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromquelle der auf dem Typenschild des Kochfelds angegebenen Spannung entspricht.

- Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit den heißen Geräteteilen kommen und darf nicht an einem Ort installiert sein, dessen Temperatur 75°C überschreiten könnte.

Das Gerät muss jederzeit problemlos vom Stromnetz getrennt werden können, indem eine ungehindert zugängliche Steckdose benutzt wird oder ein Schalter entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in die fest verlegten Leitungen integriert wird.

EINSETZEN DER BRENNER



AUSTAUSCH DER DÜSEN

- Die Kochfelder mit Gasbrennern können auf verschiedene Gasarten umgestellt werden, indem die Düsen ausgetauscht werden.

• Dieser Eingriff muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Wenn der Austausch nicht ordnungsgemäß durchgeführt wird, verfällt die Garantie.

- Verwenden Sie die mit dem Kochfeld mitgelieferten Düsen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schrauben Sie die Düse ab und ersetzen Sie sie

durch die neue Düse (siehe nachfolgende Entsprechungstabelle). Gehen Sie bei den anderen Brennern genauso vor.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Schnellbrenner	0,85	1,15
Normalbrenner	0,65	0,92
Hilfsbrenner	0,50	0,72
Starkbrenner	0,98	1,35

Entsprechungstabelle

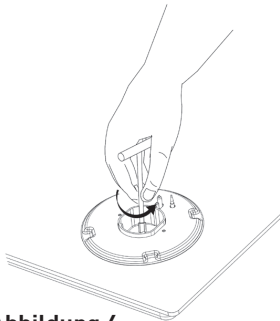


Abbildung 6

EINSTELLUNG DER MINDESTLEISTUNG

Dieser Vorgang muss von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden. Entfernen Sie den Gasknebel. Schalten Sie das Gas an und stellen Sie es auf die Position „Mindestleistung“. Mit einem dünnen Schraubenzieher die Höhe der Flamme einstellen, indem Sie die Bypass-Schraube (die sich am Körper des Hahns befindet) nach links (die Flamme wird größer) oder nach rechts (die Flamme wird kleiner) drehen. Führen Sie nach der Einstellung folgenden Test durch: Schalten Sie das Gas an, stellen es auf die Position „maxi“ und stellen es dann sehr schnell mit einem Mal auf die Position „mini“. Wenn die Flamme gut eingestellt ist, darf sie nicht ausgehen. Wenn sie ausgeht, drehen Sie die Flamme höher. Wiederholen Sie den Vorgang an allen Brennern.



ACHTUNG

Für die Einstellung eines reduzierten Flüssiggasdurchsatzes (LPG) muss die Bypass-Schraube fest angezogen werden.

Bypass-Schraube

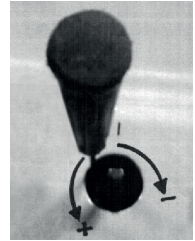


Abbildung 7

Kleben Sie nach dem Austausch der Düsen das Etikett (mit den neuen Düsen geliefert) auf die Rückseite des Geräts auf das bereits dort klebende Etikett (alte Düsen), um den Wechsel der Gasart anzuzeigen.

Gebrauch

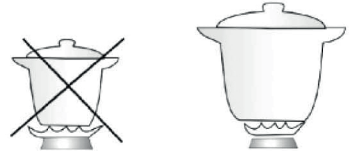
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass alle Verpackungsbestandteile von Ihrem Kochfeld entfernt sind. Diese Verpackungen müssen für das Recycling getrennt sortiert werden.

GEBRAUCH DER GASBRENNER

Ihr Kochfeld ist mit 4 verschiedenen Brennern ausgestattet. Um eine optimale Leistung der Brenner zu erreichen, verwenden Sie Töpfe mit folgenden Durchmessern:

Schnellbrenner	22 bis 26 cm
Normalbrenner	14 bis 22 cm
Hilfsbrenner	10 bis 14 cm
Starkbrenner	22 bis 30 cm



ACHTUNG

Benutzen Sie ausschließlich Gefäße mit einem ebenen Boden. Die Flamme des Brenners darf niemals über den Boden des Topfs hinausreichen.

Falls Sie ein Kochgefäß mit einem großen Boden benutzen, achten Sie darauf, dass er nicht über das Kochfeld hinausragt, und vermeiden Sie jegliche Überhitzung des Bedienfelds.

Die Brenner dieses Geräts sind mit einer Zündsicherungs Vorrichtung ausgestattet. Nach dem Anzünden müssen Sie den Bedienknebel unbedingt 15 Sekunden lang gedrückt halten, bevor Sie ihn loslassen.

Die Brenner Ihres Kochfelds sind mit einer automatischen Zündung ausgestattet.

Drücken Sie den Bedienknebel des zu benutzenden Brenners und drehen ihn auf die große Flamme (Abb. 8). Die Zündung schaltet den Brenner an.

Halten Sie den Bedienknebel nach dem Anzünden 15 Sekunden lang gedrückt, bevor Sie ihn loslassen.

Sie können die Flamme verkleinern, indem Sie den Bedienknebel in Richtung der kleinen Flamme drehen. Wenn der Brenner sich nicht nach 15 Sekunden einschaltet oder erlischt, drehen Sie den Bedienknebel auf die Position „•“ und warten einige Minuten ab, bevor Sie den Brenner erneut anzünden. Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Bedienknebel auf die Position „•“.

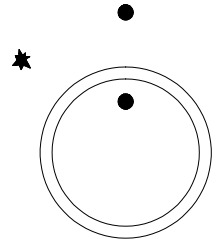


Abbildung 8

Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Kochfeld in kaltem Zustand.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Verwenden Sie lauwarmes Seifenwasser und verwenden Sie zum Abwischen ein weiches Tuch.
- Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsprodukte.
- Achten Sie darauf, die Düsen und Brenner bei der Reinigung nicht zu verstopfen.
- Die Brenner und Roste können abgenommen werden und mit geeigneten Produkten gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen die Brenner und ihre Deckel gründlich abgetrocknet und wieder ordnungsgemäß an ihren Platz gesetzt werden.
- Vermeiden Sie es, alkalische oder säurehaltige Substanzen (Zitronensaft, Salz, Essig) usw.) auf dem Kochfeld haften zu lassen.
- Benutzen Sie bei der Pflege keine Dampfreiniger.
- Benutzen Sie für die Reinigung der Glasfläche keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsprodukte oder harte Metallschaber: sie könnten die Fläche beschädigen und zum Platzen des Glases führen.

Bei Funktionsstörungen

Im Falle einer elektrischen Störung überprüfen Sie zuerst, ob der Zähler eingeschaltet ist und die Schutzsicherung in ordnungsgemäßem Zustand ist. (Überprüfen Sie bei den Modellen mit Gas zuerst, ob Strom auf Ihrer Steckdose ist, indem Sie zum Beispiel eine Lampe anschließen).

Rufen Sie nach dieser Überprüfung den Kundendienst Ihres Händlers an und übermitteln ihm die Referenzdaten Ihres Geräts, die auf dem Typenschild angegeben sind.



ACHTUNG

Dieses Gerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Techniker repariert werden.

Umweltgerechte Gestaltung und Energieverbrauch

VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014

Umweltgerechte Gestaltung

Ihr Gerät entspricht den Anforderungen der Verordnung 66/2014 der Europäischen Kommission.

Marke	VALBERG
Referenz	TGAV5KEUT
Nettogewicht	14,5 kg
Energiequelle	Gas
Anzahl der Brenner	5
Energieeffizienz des Brenners vorne links (EE)	61,3 %
Energieeffizienz des Brenners hinten links (EE)	57,1 %
Energieeffizienz des Brenners in der Mitte (EE)	54,3 %
Energieeffizienz des Brenners hinten rechts (EE)	57,1 %
Energieeffizienz des Brenners vorne rechts (EE)	-
Energieeffizienz des Brenners der Gaskochfläche (EE)	57,5 %
Mess- und Berechnungsmethode	EN 30-2-1 / Verord. (EU) Nr. 66/2014

Energiespartipps :

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit Deckel.
- Verwenden Sie zu den Töpfen und Pfannen passende Deckel.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem zu den Brennern passenden Durchmesser (siehe die im Kapitel « Gebrauch » dieser Gebrauchsanleitung angegebenen Durchmesser).
- Verwenden Sie für die jeweilige Lebensmittelmenge geeignete Töpfe.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (elektrische und elektronische abfälle), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/UE

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

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

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de fácil manejo, prestaciones fiables y calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.es



A Antes de utilizar el aparato

58 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato

63 Descripción del electrodoméstico

64 Especificaciones técnicas

C Utilización del aparato

65 Instalación

69 Utilización

D Información práctica

70 Limpieza y mantenimiento

71 En caso de avería

71 Diseño ecológico y consumo de energía

72 Cómo desechar su antiguo aparato

Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad de fuegos. Después del encendido, es fundamental mantener el mando presionado durante 15 segundos aproximadamente antes de soltarlo.

Este aparato se debe instalar conforme a los reglamentos vigentes y sólo se debe utilizar en una habitación bien ventilada. Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.

Estimado/a cliente,

Acaba de adquirir una de nuestras placas de cocción y queremos agradecerle por su elección.

Este aparato ha sido cuidadosamente diseñado, fabricado y probado para su mayor satisfacción.

Le recomendamos leer atentamente este manual del usuario. Las instrucciones y los consejos que contiene le ayudarán a utilizar la placa de cocción de la mejor manera. Esta placa está destinada sólo para uso doméstico, excluyendo el uso comercial. No asumimos ninguna responsabilidad por daños ocasionados por mal uso, uso incorrecto o incompatibilidad con el propósito para la que fue diseñada, es decir, la cocción de alimentos y no la calefacción de un local.

948978 - TGAV 5 K EUT

Clase del aparato	3	3
Gas y presión para las cuales se regula el aparato	G20/25 – 20/25 mbar	G20 - 28-30/37 mbar
País de destino	Francia	España
Categoría del aparato	II _{2E+3+} FR	II _{2H3+}
Tipo del aparato	A	A

951064 - GGH 5 K EUT BE

Clase del aparato	3
Gas y presión para las cuales se regula el aparato	G20/25 – 20/25 mbar
País de destino	- Bélgica
Categoría del aparato	- II _{2E+3+}
Tipo del aparato	- A

Lea atentamente todos los consejos de seguridad y las precauciones de uso antes de instalar y utilizar el electrodoméstico.

Instrucciones de seguridad

- Las condiciones de conexión se indican en la placa de características.
 - Este aparato de cocción debe ser instalado por un técnico calificado de conformidad con las normas vigentes.
- Este aparato se debe utilizar en una habitación bien ventilada. Lea atentamente este manual antes de instalar y utilizar la placa de cocción por primera vez.

Observaciones importantes: la instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de este manual. Una instalación inadecuada puede provocar daños a personas, animales o propiedades. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de una instalación que no esté conforme a las normas vigentes.

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. En caso de una mala conexión, la garantía se anula y el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Nunca compruebe la estanqueidad de la tubería de suministro de gas con un fuego.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar la placa de cocción. Los embalajes deben depositarse en un punto de recogida selectiva.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación donde

se encuentra el aparato, abriendo la ventana, la puerta o utilizando una campana extractora adecuada.

Es conveniente asegurar un flujo de ventilación mínimo de 20 m³/h.

- El uso de un aparato de cocción a gas genera calor y vapor en la habitación donde se encuentra el aparato. Así que asegúrese de que la cocina está bien ventilada mediante una ventilación natural o la campana extractora. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede lograr abriendo una ventana o mediante una ventilación más eficaz aumentando por ejemplo la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario). Los orificios de ventilación del aparato no deben cubrirse.



ATENCIÓN

Durante e inmediatamente después de su funcionamiento, las partes accesibles del aparato se calientan. Evite entrar en contacto con ellas. Mantenga a los niños alejados del aparato.

- Si uno de los quemadores se apaga por accidente, regule el mando correspondiente en posición de cierre. Espere al menos un minuto antes de encender el quemador.
- Cuando la placa de cocción no está en uso, se recomienda cerrar la llave de suministro de gas.

**ATENCIÓN**

**¡Riesgo de incendio!
No coloque ningún
objeto sobre la
encimera.**

- Nunca coloque cerca de los quemadores recipientes que contengan gas presurizado, aerosoles, productos y materiales inflamables como papel, plástico o tela, etc., al igual que objetos y utensilios que contengan materiales inflamables, ya que pueden quemarse.

**ATENCIÓN**

Una cocción con aceite o grasa sin supervisión puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra los fuegos, por ejemplo, con una manta ignífuga o con una tapa.

Durante su utilización, el aparato y sus partes accesibles se calientan. Tenga cuidado de no entrar en contacto con los elementos calientes de la placa de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén bajo constante vigilancia.

- Vigile el aparato durante su funcionamiento para evitar cualquier incidente.
- Luego de haber utilizado la placa de cocción, revise si los mandos están regulados en la posición de cierre.
- Durante la utilización de un aparato eléctrico, se recomienda seguir ciertas reglas:
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos
 - No utilice el aparato con los pies descalzos
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
- Los niños menores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos pueden utilizar este electrodoméstico, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso de este aparato en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Este aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto.

- El usuario debe desconectar este aparato de la red eléctrica antes de su limpieza y mantenimiento.
- No utilice un dispositivo de limpieza a vapor para limpiar este aparato.
- Los electrodomésticos no se deben desechar con la basura doméstica. Utilice las disposiciones específicas previstas para su tratamiento. Consulte con las autoridades locales o el distribuidor para obtener información sobre el procedimiento para su reciclaje.



ATENCIÓN

Si el vidrio de la placa de cocción se rompe, apague inmediatamente los quemadores y desconecte el aparato. No toque más la superficie del aparato y deje de usarlo.

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato o que el fabricante indique como adecuados en el manual del usuario, o los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.

Utilice guantes de protección al desembalar e instalar el aparato.

Descripción del aparato

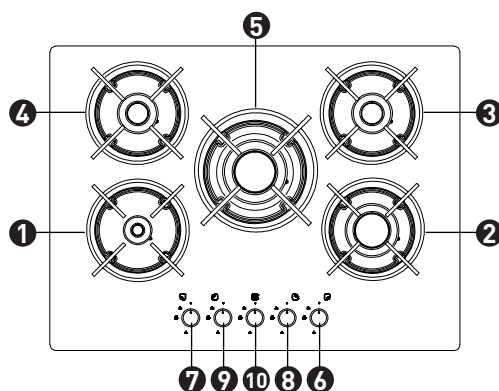


Figura 1

Descripción de los fuegos

- ❶ Quemador auxiliar
- ❷ Quemador rápido
- ❸ Quemador semirrápido
- ❹ Quemador semirrápido
- ❺ Quemador ultrarápido

Descripción de mandos

- ❻ Mando de quemador ❷
- ❼ Mando de quemador ❶
- ❽ Mando de quemador ❸
- ❾ Mando de quemador ❹
- ❿ Mando de quemador ❺

Especificaciones técnicas

Modelo		951064 - GGH 5 K EUT BE			
Clase		3			
Categoría		II _{2E+3+}			
Modelo		948978 - TGA V 5 K EUT			
Clase		3			
Categoría		II _{2E+3+} II _{2H3+}			
País de destino		FRANCIA BÉLGICA	948978 - TGA V 5 K EUT 951064 - GGH 5 K EUT BE	ESPAÑA	948978 - TGA V 5 K EUT
Tipo de gas y presión		G20/25 20/25 mbar		G20 28-30/37 mbar	
Potencia total en kW		10,65 kW		10,5 kW	
Flujo total en m³/h o g/h		0,996 m³/h		763,48 g/h	
Flujos de los quemadores	Quemador rápido	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196,33 g/h
	Quemador semirrápido	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116,34 g/h
	Quemador auxiliar	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65,44 g/h
	Quemador ultrarrápido	3,70 kW	0,340 m³/h	3,70 kW	269,03 g/h
Flujos reducidos de los quemadores	Quemador rápido	0,80 kW	0,071 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	Quemador semirrápido	0,55 kW	0,050 m³/h	0,55 kW	40 g/h
	Quemador auxiliar	0,45 kW	0,042 m³/h	0,40 kW	29 g/h
	Quemador ultrarrápido	1,40 kW	0,133 m³/h	1,50 kW	109,06 g/h
Encendido eléctrico		SÍ			
Potencia eléctrica total		0,48 W			
Voltaje y frecuencia		220 - 240 V ~ 50 Hz			

Instalación



ATENCIÓN

Utilice guantes de protección al desembalar e instalar el aparato.

Nota importante: la instalación se debe realizar de acuerdo con las instrucciones de este manual.

Una instalación inadecuada puede provocar daños a personas, animales o propiedades. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de una instalación que no esté conforme a las normas vigentes.

CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

- La instalación, la conexión, la regulación y la transformación de la placa de cocción para usar con otros gases se deben realizar por un técnico calificado y de conformidad con las normas vigentes. El incumplimiento de este reglamento anulará la garantía y el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- El instalador se debe referir a las normas locales vigentes respecto a la ventilación y la evacuación de productos de combustión.
- El aparato se debe desconectar durante todas las intervenciones.
- El aparato está diseñado para ser incorporado en muebles resistentes al calor. Las paredes de los muebles deben resistir una temperatura de 75 °C y por encima de la temperatura ambiente.
- Esta placa de cocción está diseñada para ser empotrada en un mueble de cocina con una profundidad de 600 mm.
- Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).

DESEMBALAJE

Coloque la placa de cocción lo más cerca posible al lugar donde se instalará y desembalará. Los elementos del embalaje deben depositarse en un punto de recogida selectiva. No dejarlos al alcance de los niños.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Las paredes de los muebles adyacentes a la placa de cocción deben ser necesariamente resistentes a una temperatura de 120 °C para evitar cualquier deformación o despegadura.

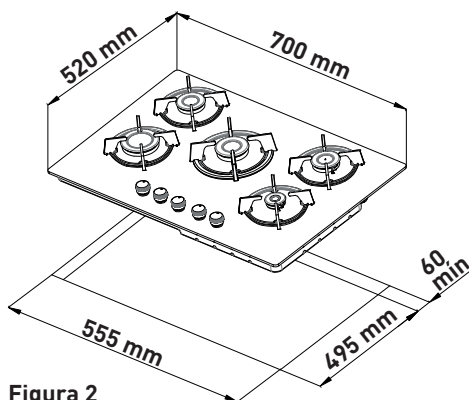


Figura 2

Para realizar el empotrado, es necesario hacer un corte según las dimensiones que se indican en la figura 2, teniendo en cuenta las siguientes observaciones:

- Es conveniente mantener una distancia mínima de 30 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y la estantería ubicada en el mueble de abajo.
- Toda pared ubicada al lado de la placa de cocción debe encontrarse a una distancia mínima de 100 mm.
- La pared trasera de la placa de cocción debe encontrarse a una distancia mínima de 60 mm.

Las otras dimensiones a seguir se indican en la siguiente figura (Fig. 3).

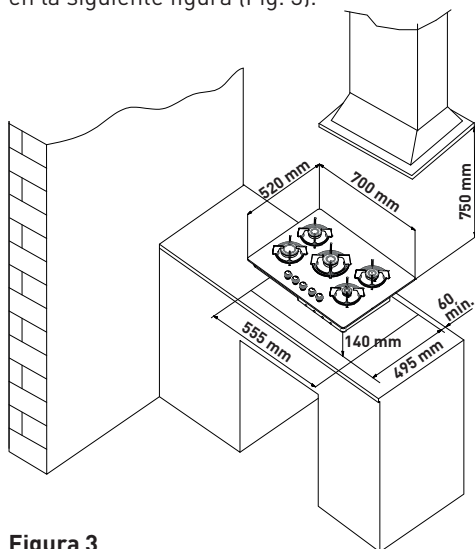


Figura 3

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

- La placa de cocción se suministra con un conjunto de soportes y tornillos para su fijación en encimeras de 2 a 4 cm de espesor.

- Gire la placa de cocción y monte los soportes "a" en los lugares previstos asegurando ligeramente los tornillos "b" (Fig. 4).

- Coloque la junta "c" (suministrada con la placa de cocción) sobre la encimera a ras de la apertura de encaje.

- Coloque la placa de cocción en la apertura ubicándola correctamente.

- Coloque los soportes "a" y asegure los tornillos "b" para asegurar el bloqueo completo de la placa de cocción.

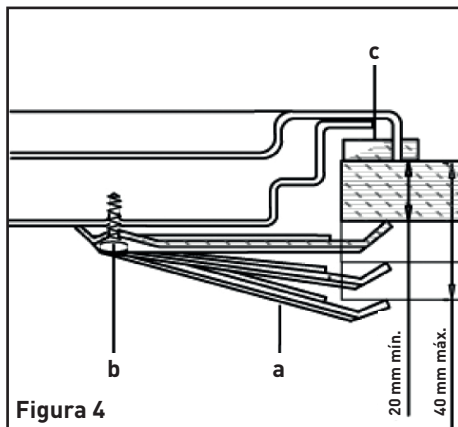


Figura 4

- Elimine la parte de la junta sobrante de la placa de cocción con una herramienta adecuada.

CONEXIÓN AL GAS

Este aparato debe ser instalado y conectado por un técnico o una persona calificada que siga las normas vigentes.

- Asegúrese de que las condiciones de suministro de gas (tipo y presión del gas) y las regulaciones del aparato sean compatibles con la información que se indica en la placa de cocción (etiquetas en la parte posterior de la placa de cocción).

- **La conexión de gas se debe realizar con una tubería flexible con boquilla mecánica (TEFM) de conformidad con las normas NF vigentes.** Las instrucciones en el manual de la tubería flexible con boquilla mecánica (TFEM) deben respetarse estrictamente.

- **Nota para la conexión GPL (botella):** Si su técnico elige una conexión con una boquilla (no suministrada con el aparato), ésta debe estar certificada bajo las normas NF y debe utilizarse con una junta de estanqueidad de conformidad con las normas NF (no suministrada con este aparato). La tubería flexible debe estar igualmente certificada

bajo las normas NF y ajustada sobre la tetina de la boquilla con una abrazadera para garantizar una estanqueidad perfecta.

- La conexión de gas natural debe realizarse necesariamente con una tubería flexible con boquilla mecánica (TEFM).

- Luego de realizar la conexión, es conveniente verificar la estanqueidad (nunca utilice fuego para tal efecto). Para ello, aplique un líquido espumoso en la tubería, no deben aparecer pompas. Si hay pompas, es conveniente verificar la presión de la boquilla así como la condición de la junta.

- La longitud de la tubería de suministro no debe ser inferior a 50 cm y no debe superar los 200 cm. Asegúrese de que la tubería de suministro no toque las partes calientes del aparato y cualquier otro obstáculo que pueda dañarla. Asimismo asegúrese de que los elementos extraíbles (por ej. un cajón) u objetos colocados en las cercanías no corran peligro de tocar, bloquear o sacar la tubería de suministro.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Esta placa de cocción debe ser conectada por un técnico calificado de conformidad con las normas vigentes.

- El cable de alimentación de la placa de cocción con enchufe debe conectarse necesariamente a una toma de tierra de conformidad con las normas vigentes.

- Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación sea idéntica a la que se indica en la placa de características de la placa de cocción.

- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes y no debe colocarse en un lugar donde la temperatura supere los 75 °C.

Es necesario poder desenchufar el aparato con facilidad, considerando una caja tomacorriente accesible o incorporando un interruptor en las tuberías fijas, de conformidad con los reglamentos de instalación vigentes.

COLOCACIÓN DE QUEMADORES

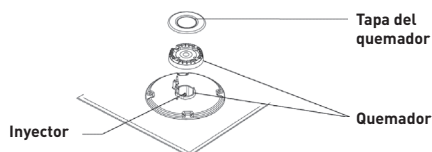


Figura 5

CAMBIO DE INYECTORES

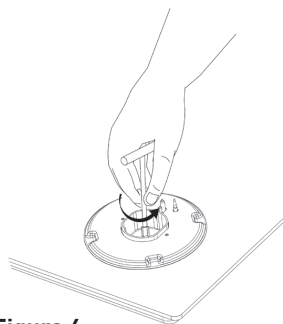
- Las placas de cocción con quemadores a gas pueden adaptarse a los diferentes tipos de gas mediante el remplazo de los inyectores.

• Esta intervención debe realizarse por un técnico calificado. Si no se hace correctamente el remplazo, la garantía se anula.

- Utilice los inyectores proporcionados con la placa de cocción. Desenchúfelo. Desenrosque el inyector y cámbielo por el nuevo (véase el siguiente cuadro de concordancia). Siga el mismo procedimiento con los otros quemadores.

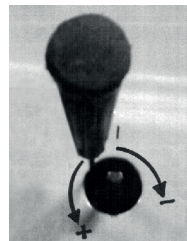
	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Quemador rápido	0,85	1,15
Quemador semirrápido	0,65	0,92
Quemador auxiliar	0,50	0,72
Quemador ultrarrápido	0,98	1,35

Cuadro de concordancias

**Figura 6****AJUSTE DEL RALENTÍ**

Esta operación debe realizarse por una persona calificada. Retire la palanca de gas. Encienda el gas y regule en la posición "ralentí". Con un destornillador muy fino, regule la altura del fuego girando el tornillo de desvío (que se encuentra en el cuerpo de la válvula) a la izquierda (aumento del fuego) o a la derecha (disminución del fuego). Una vez que se hace la regulación, haga la siguiente prueba: encienda el gas, regule en la posición "maxi", luego regule en la posición "mini" muy rápidamente. Si el fuego está bien regulado, no debe apagarse. Si se apaga, aumente la altura del fuego. Repita esta operación en todos los quemadores.

Tornillo de desvío

**Figura 7**

Después de cambiar los inyectores, pegue la etiqueta (suministrada con los nuevos inyectores) en la parte posterior del aparato sobre la etiqueta ya pegada (inyectores antiguos) para detallar el cambio de gas.

**ATENCIÓN**

El tornillo de desvío debe estar completamente ajustado para la regulación de flujo reducido en GPL.

Utilización

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de su primera utilización, asegúrese de que no quede ningún material de embalaje sobre la placa de cocción. Estos embalajes deben ser clasificados por separado para su reciclaje.

UTILIZACIÓN DE QUEMADORES A GAS

La placa de cocción tiene 4 quemadores diferentes. Para obtener un funcionamiento máximo de los quemadores, utilice cacerolas de los siguientes diámetros:

Quemador rápido	22 a 26 cm
Quemador semirrápido	14 a 22 cm
Quemador auxiliar	10 a 14 cm
Quemador ultrarrápido	22 a 30 cm



ATENCIÓN

Solo utilice recipientes con fondo plano.

El fuego del quemador nunca debe salir del fondo de la cacerola.

Cuando se utiliza un recipiente de fondo amplio, asegúrese de que no exceda los bordes de la placa de cocción, y evite cualquier sobrecalentamiento al nivel del panel de control.

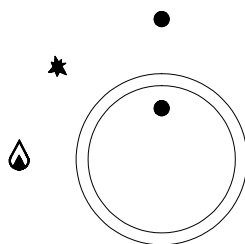
Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad de fuegos. Después del encendido, es fundamental mantener el mando presionado durante 15 segundos aproximadamente antes de soltarlo.

Los quemadores de la placa de cocción están equipados con un dispositivo de encendido automático.

Pulse y gire el mando correspondiente al quemador a utilizar y colóquelo en el fuego grande (Fig. 8). El encendido calienta el quemador.

Mantenga el mando presionado por 15 segundos aproximadamente después del encendido, antes de soltarlo.

Puede disminuir el fuego orientando el mando hacia el fuego pequeño. Si el quemador no se enciende luego de 15 segundos o se apaga, coloque el mando en la posición "•" y espere unos minutos antes de volver a encender el quemador. Para apagar el quemador, coloque el mando en posición "•".



 **Figura 8**

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la placa de cocción cuando está fría.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Utilice agua jabonosa tibia teniendo cuidado de enjuagar y refregar la placa con un paño suave.
- Nunca utilice productos abrasivos o cáusticos.
- Tenga cuidado de no obstruir los inyectores y los quemadores durante la limpieza.
- Los quemadores y las rejillas se pueden retirar y limpiar con productos apropiados. Después de la limpieza, los quemadores y sus cubiertas deben estar bien secas y deben colocarse perfectamente en su lugar.
- Evite dejar en la placa de cocción sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, sal, vinagre, etc.)
- No utilice el aparato de limpieza a vapor durante el mantenimiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o raspadores de metal duros para limpiar el vidrio: pueden arañar la superficie y romper el vidrio.

En caso de avería

En caso de avería eléctrica, compruebe en primer lugar que el medidor está encendido y que el fusible está en buenas condiciones. (Para los modelos a gas, compruebe en primer lugar que hay corriente, por ejemplo, conectando una lámpara eléctrica).

Después de verificarlo, llame al servicio postventa de su distribuidor indicándole la referencia del aparato que se muestra en la placa de características.



ATENCIÓN

Este aparato debe ser reparado solo por un técnico calificado.

Diseño ecológico y consumo de energía

NORMA (UE) N° 66 / 2014

Diseño ecológico

El dispositivo cumple con los requisitos del Reglamento 66/2014 de la Comisión Europea.

Marca	VALBERG
Referencia	TGAV5KEUT
Peso neto	14,5 kg
Fuente de energía	Gas
Número de quemadores	5
Eficiencia energética del quemador frontal izquierdo (EE)	61,3 %
Eficiencia energética del quemador posterior izquierdo (EE)	57,1 %
Eficiencia energética del quemador del centro (EE)	54,3 %
Eficiencia energética del quemador posterior derecho (EE)	57,1 %
Eficiencia energética del quemador frontal derecho (EE)	-
Eficiencia energética del quemador de la encimera a gas (EE)	57,5 %
Método de medición y cálculo	EN 30-2-1 / Reglamento (EU) N°66/2014

Consejos para ahorrar energía:

- Utilice cacerolas y sartenes con tapa.
- Utilice tapas que se ajusten a las cacerolas y sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes cuyo diámetro se ajuste al tamaño de los quemadores (véase los diámetros indicados en la parte "Utilización" del manual del usuario).
- Utilice cacerolas cuyo tamaño se ajuste a la cantidad de alimentos.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este electrodoméstico lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no pueden ser tirados a la basura doméstica, sino que debe depositarse en una planta de clasificación de residuos. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

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

Es por ello que su producto, tal y como indica el símbolo  de la placa de características o de su embalaje, no debe en ningún caso ser arrojado en la basura pública o privada destinada a restos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos (punto limpio) para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

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.

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.

ES

CONDICIONES DE 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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in Turkey