

Cuisinière
Fornuis
Herd
Cocina

953294 - CM 60 31CM W EUT
951956 - CM 60 31CC X EUT

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	32
GEBRAUCHSANLEITUNG	62
MANUAL DEL USUARIO	92

▲▲▲▲▲
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**

- 4 Consignes de sécurité
- 11 Consignes pour l'installation

**B Aperçu de
l'appareil**

- 14 Description de l'appareil
- 15 Panneau de commande
- 16 Spécifications techniques
- 17 Fiches produit
- 19 Tableau de cuisson
- 20 Installation de l'appareil
- 22 Avant la première utilisation

**C Utilisation de
l'appareil**

- 23 Utilisation des brûleurs à gaz et de la plaque électrique
- 24 Puissance de la plaque électrique
- 25 Utilisation du four électrique

**D Informations
pratiques**

- 26 Nettoyage et entretien
- 27 Remplacement de la lampe du four
- 28 Que faire en cas de panne ?
- 28 Conseils pour économiser l'énergie (four)
- 29 Conseil d'utilisation du plan de cuisson

Consignes de sécurité

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



NOUVEAUTÉ !

Sécurité en matière de flammes selon la nouvelle directive européenne :

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



ATTENTION !

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

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

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



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

- Cet appareil doit être raccordé à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie sera invalidée et le fabricant déclinera toute responsabilité eu égard aux conséquences.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil

se trouve, par l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

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

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).

**MISE EN GARDE !**

**D u r a n t l e
fonctionnement
de l'appareil, les
parties accessibles
de celui-ci et la
vitre de la porte
du four deviennent
c h a u d e s . L e s
enfants doivent être
tenus à distance.**

- Si, par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante en position d'arrêt. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

**MISE EN GARDE !**

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

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique des récipients

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



MISE EN GARDE !

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



MISE EN GARDE !

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

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

**MISE EN GARDE !**

Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four de votre cuisinière pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec

l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance.

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

- Cet appareil doit être débranché après usage et avant toute opération de nettoyage ou entretien.

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

- N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Il convient d'éliminer toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Les produits électro-ménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour connaître la marche à suivre en matière de recyclage.

**MISE EN GARDE !**

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

**ATTENTION !**

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

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans

les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

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

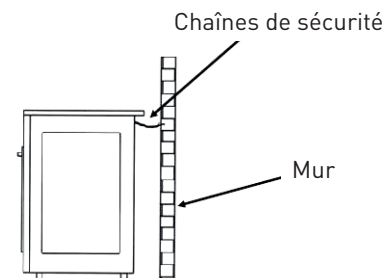
Consignes pour l'installation**IMPORTANT !**

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

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

**ATTENTION !**

Cette cuisinière doit être solidement reliée au mur au moyen des deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté, au dos de l'appareil) en utilisant un système de fixation adapté au type du mur afin d'éviter tout risque de basculement. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si toutefois un accident causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.



- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique conforme aux

normes en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

- Note pour le branchement GPL (bouteille) : si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être conforme aux normes en vigueur et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité (non fourni avec cet appareil) conforme aux normes en vigueur. Le tuyau flexible doit également être conforme aux normes en vigueur et doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)
- En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni

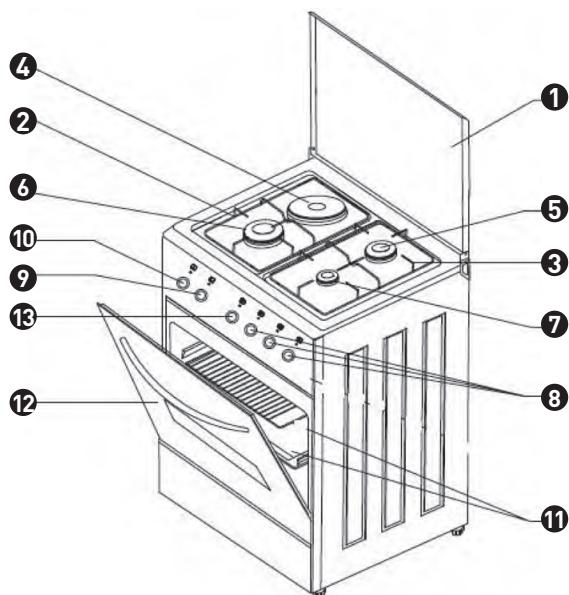
être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, il convient d'en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, il convient de vérifier le serrage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

- Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un neuf avant la date d'échéance indiquée.
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm, ni supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil, ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon à ce qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible

(ex. tiroir) ou par des objets placés à proximité.

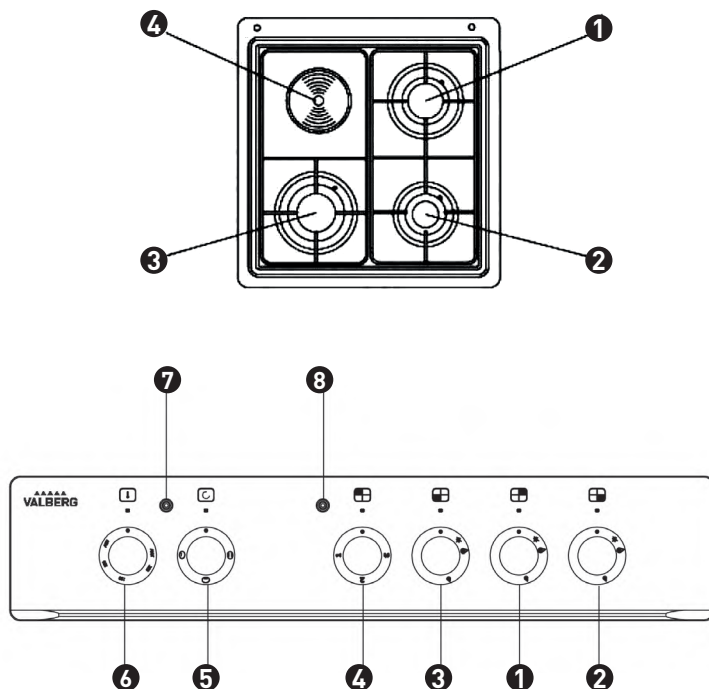
- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si un raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

Description de l'appareil



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| ❶ Couvercle | ❸ Manettes des brûleurs à gaz |
| ❷ Grille gauche | ❹ Manette de sélection du four |
| ❸ Grille droite | ❺ Manette du thermostat du four |
| ❹ Plaque électrique | ❻ Grille + lèche-frite |
| ❺ Brûleur à gaz semi-rapide | ❼ Porte du four |
| ❻ Brûleur à gaz rapide | ❽ Manette de la plaque électrique |
| ❼ Brûleur à gaz auxiliaire | |

Panneau de commande



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| ❶ Brûleur semi-rapide et sa manette | ❺ Manette de sélection du four |
| ❷ Brûleur auxiliaire et sa manette | ❻ Manette du thermostat |
| ❸ Brûleur rapide et sa manette | ❼ Voyant du four |
| ❹ Plaque électrique et sa manette | ❽ Voyant de la plaque électrique |

Spécifications techniques

MODÈLE		CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT			
Classe		1			
Catégorie		II2E+3+ et II2H3+			
Pays de destination		France, Belgique, Espagne			
Type de gaz et pression		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Puissance totale en kw		5,35 kW		5,2 kW	
Débit total en m³/h ou g/h		0,51 m³/h		378.1 g/h	
Débits des brûleurs	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	193,32 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
Débits réduits des brûleurs	Brûleur rapide	1,1 kW	0,104 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,80 kW	0,076 m³/h	0,80 kW	58,17 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,55 kW	0,052 m³/h	0,50 kW	36,35 g/h
Autres	Tension et fréquence		220-240 V CA, 50 Hz		
	Lampe intérieure		15 W		
	Thermostat		50- 240 °C		
	Puissance de la plaque électrique		1 000 W		
	Puissance du four		1 950 W		
	Puissance de la résistance supérieure		800 W		
	Puissance de la résistance inférieure		1 150 W		
	Puissance totale électrique		2 965 W		
	Éclairage du four		Oui		

Fiches produit**Four**

Marque	VALBERG
Référence	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Poids net	34,8 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	65 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,79 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (mode conventionnel)	96
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / Rêgl. (EU) N°66/2014

Cuisinière

FOYER ÉLECTRIQUE

Marque	VALBERG
Référence	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Électrique
Type du foyer	Foyer en fonte
Nombre de foyers	1
Diamètre du foyer	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer (EC)	156 Wh/kg
Méthode de calcul et de mesure	EN50304 – EN60350 / Régl. (EU) N°66/2014

BRÔLEURS À GAZ

Marque	VALBERG
Référence	CM6031CCXEUT
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	3
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique des brûleurs à gaz du plan de cuisson (EE)	59,2 %
Méthode de calcul et de mesure	EN30-2-1 / Régl. (EU) N°66/2014

Tableau de cuisson

ALIMENTS	CONVECTION NATURELLE			GRIL		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau aux fruits	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épices	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Rôti de bœuf	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

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

Installation de l'appareil

Déballage

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

Branchement au gaz

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

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annulera la garantie.

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

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

Branchement électrique

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise de courant de 16 ampères reliée à la terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les parois chaudes de la cuisinière.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil facilement. La fiche de la prise de courant doit ainsi être facilement accessible.

Mise en place des brûleurs

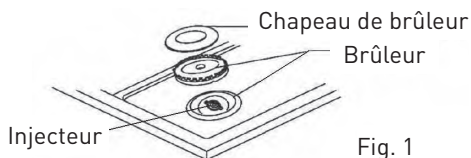


Fig. 1

Changement des injecteurs

Cette cuisinière peut s'adapter aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement, la garantie sera invalidée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences.

Tableau des correspondances :

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

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances »). Procédez de la même manière pour les autres brûleurs (fig. 2).

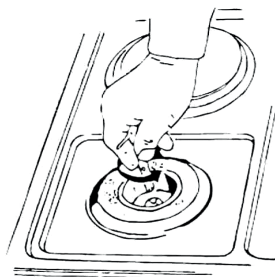


Fig. 2

Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée : Retirez la manette de gaz. Allumez le gaz et passez en position de « ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en l'introduisant à travers le trou comme illustré sur la figure 3 ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant vers la gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage effectué, faites le test suivant : allumez le gaz, passez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.



ATTENTION !

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

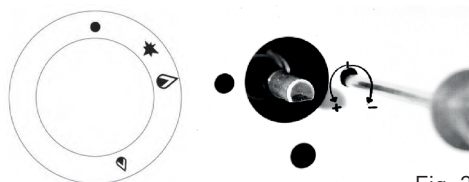


Fig. 3

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

Mise à niveau

Réglage des pieds : il est important de procéder au réglage des pieds afin que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière (fig. 4).

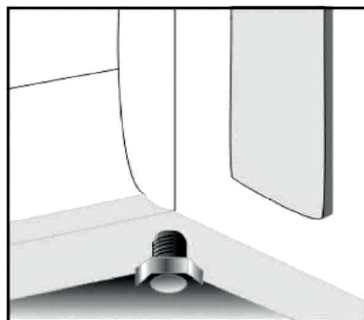


Fig. 4

Avant la première utilisation

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

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

Four électrique : ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200 °C pendant 15 à 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.

Plaque électrique : tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.

Utilisation des brûleurs à gaz et de la plaque électrique

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

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



Fig. 5



ATTENTION !

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

Les brûleurs de votre cuisinière sont équipés d'un système d'allumage automatique.

Appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur à utiliser en la plaçant sur la grande flamme (fig. 6). Le système d'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, mettez la manette en position « • ».

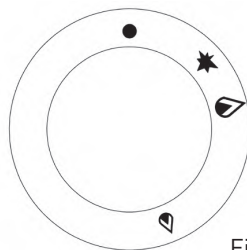


Fig. 6



MISE EN GARDE !

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.



ATTENTION !

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



ATTENTION !

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

Puissance de la plaque électrique

Lors de la première utilisation ou si la plaque est restée inutilisée durant une longue période, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le sélecteur sur 3 (fig. 7) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Pour économiser l'énergie, utilisez des récipients de dimension adéquate ; le diamètre des casseroles doit être identique au diamètre de la plaque. Mettez la manette en position arrêt après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, le témoin lumineux rouge, qui se trouve sur le tableau de bord, s'allume

(panneau de commande, n° 8). Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

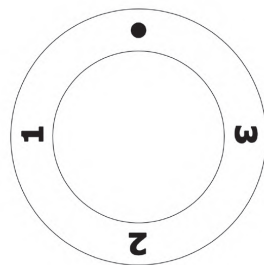


Fig. 7

Position de la manette de la plaque électrique

Position de la manette	1	2	3
Utilisation	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisine, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

Utilisation du four électrique

La manette de sélection vous permet de choisir parmi les 3 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette du thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette du thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (panneau de commande, n° 7) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allume et éteint ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Consultez le tableau de cuisson figurant à la fin de cette notice qui indique les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, préchauffez le four pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four. Remplacez les 2 manettes (manette de sélection et manette du thermostat) sur la position « • » après la cuisson.

Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four

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

Manette de sélection

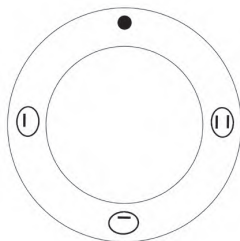


Fig. 8

- ☐ Résistance inférieure
- ☐ Résistance supérieure
- ☐ Convection naturelle (supérieure + inférieure)

Manette du thermostat

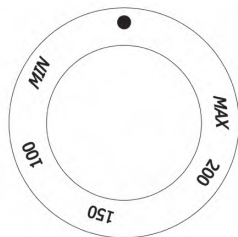


Fig. 9



ATTENTION !

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

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière 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 avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs lors du nettoyage.
- Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Lors du remontage, procédez de façon inverse.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Nettoyez les parties en inox (modèle CM 60 31CC X EUT) avec des produits spécifiques disponibles dans le commerce.

Parois catalytiques (modèle CM 60 31CC X EUT)

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour garantir un nettoyage optimal, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant des

substances alcalines ou acides pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous

pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

Remplacement de la lampe du four

En cas de panne de la lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou à votre revendeur.

subside, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.



ATTENTION !
Pour remplacer cette lampe, le courant électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention.

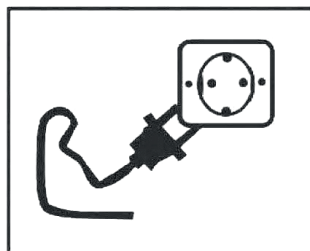


Fig. 10

Débranchez le câble électrique (fig. 10), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (fig. 11), dévissez la lampe, remplacez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite son fonctionnement en rebranchant le câble électrique. Si la panne

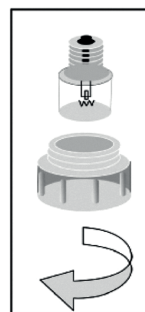


Fig. 11

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne électrique, veuillez vérifier :

- Tout d'abord, la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

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 uniquement réparé par un technicien qualifié.

Conseils pour économiser l'énergie (four)

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

- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les faire cuire dans le four.

Conseil d'utilisation du plan de cuisson

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

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG gekozen hebt.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

- 34 Veiligheidsvoorschriften
- 41 Tips voor de installatie

B Overzicht van het toestel

- 44 Beschrijving van het toestel
- 45 Bedieningspaneel
- 46 Technische specificaties
- 47 Productfiche
- 49 Baktabel
- 50 Installatie van het toestel
- 52 Vóór het eerste gebruik

C Gebruik van het toestel

- 53 Gebruik van de gasbranders en het elektrische kookvlak
- 54 Vermogen van het elektrische kookvlak
- 55 Gebruik van de elektrische oven

D Praktische informatie

- 56 Reiniging en onderhoud
- 57 Vervanging van de ovenlamp
- 58 Wat kan u doen in geval van een panne?
- 58 Tips om energie te besparen (oven)
- 59 Gebruiksaanwijzing van de kookplaat

Veiligheidsinstructies

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



NIEUW!

Veiligheid met betrekking tot vlammen volgens de nieuwe Europese richtlijn:

De branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlambeveiliging. Na het aansteken dient u de bedieningsknop ongeveer 15 seconden ingedrukt te houden vooraleer deze terug los te laten.



OPGELET!

Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag enkel gebruikt worden op een goed verluchte plaats. Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

- Dit fornuis is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik, professioneel gebruik is niet toegelaten. We zien af van elke aansprakelijkheid bij schade die het gevolg is van ongepast of foutief gebruik of wanneer u het toestel voor andere doeleinden gebruikt dan diegene waarvoor het ontworpen werd, met name het bereiden van voedingsmiddelen en niet het

verwarmen van een lokaal bijvoorbeeld.

- De omstandigheden voor de aansluiting zijn aangegeven op het typeplaatje.
- Dit fornuis moet door een gekwalificeerd vakman worden geïnstalleerd, conform de geldende normen, en mag enkel op een goed verluchte plaats worden gebruikt. Lees deze handleiding aandachtig alvorens het toestel te installeren.



BELANGRIJK!

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Een verkeerde 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 toestel niet correct wordt aangesloten, is de garantie niet geldig en de fabrikant zal bijgevolg elke aansprakelijkheid voor de gevolgen afwijzen.
- Controleer nooit de dichtheid van de gastoevoerverleiding met een vlam.
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen alvorens

het fornuis te gebruiken. Verpakkingen dienen selectief gesorteerd te worden alvorens ze weg te gooien.

- Uw fornuis moet perfect waterpas staan en moet op de 4 poten worden geplaatst.
- Indien het fornuis op een sokkel wordt geplaatst, moeten voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.
- Dittoestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Gelieve een goede verluchting en ventilatie te verzekeren in de ruimte waar het toestel zich bevindt, door een raam of deur te openen en/of een geschikte elektrische dampkap te gebruiken.
- Het volstaat een minimaal ventilatiedebiet te verzekeren van 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 door middel van een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Door het intensieve en langdurige gebruik van het toestel kan een extra verluchting (vb. door een venster te openen) of een doeltreffender verluchting (vb. door het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven, indien van toepassing) noodzakelijk zijn.



WAARSCHUWING!

Tijdens de werking van het toestel worden de toegankelijke delen en het glas van de oven warm. Houd kinderen uit de buurt.

- Indien, per ongeluk, een van de branders dooft, dient u de bijbehorende bedieningsknop op de uit-

stand te zetten. Wacht minstens één minuut vooraleer de brander opnieuw aan te steken.



WAARSCHUWING!
Risico op brand!
Plaats niets op de kookplaat en bewaar niets in de oven.

- Bewaar nooit houders onder druk, spuitbussen, ontvlambare producten en materialen zoals papier, plastic of stof en voorwerpen of benodigdheden die brandbare materialen bevatten in de oven of in de buurt van de branders en de elektrische kookplaat. Ze zouden vuur kunnen vatten.



WAARSCHUWING!
Koken met olie of boter zonder toezicht te houden, kangevaarlijk zijn brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te doven met water. Zet het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een brandwerend deken of een deksel.



WAARSCHUWING!
Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen warm. Raak de warm wordende onderdelen (in de oven en op de kookplaat) niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het toestel gehouden te worden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om elk risico op ongevallen te vermijden.
- Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend vakman of een gelijkaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.



WAARSCHUWING!

Controleer of het toestel van het stroomnet gekoppeld is vooraleer de ovenlamp van uw fornuis te vervangen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Dit toestel werd niet ontworpen om door kinderen gebruikt te worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of

mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel kunnen gebeuren door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- De stekker van het toestel moet worden uitgetrokken na gebruik en vóór elke reiniging of onderhoud.
- Het rooster en de vetvanger van de oven moeten horizontaal op de gewenste hoogte worden geplaatst op de rails die zich in de oven bevinden. Wees

voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven haalt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten of metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze riskeren het oppervlak te bekrassen en het glas te doen barsten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Het is aangeraden om spetters en resten te verwijderen alvorens het deksel te verwijderen. Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst.
- Producten voor huishoudelijk gebruik mogen niet bij het huishoudelijke afval geplaatst worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden voor hun verwerking. Informeer u bij de plaatselijke autoriteiten of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recyclen.



WAARSCHUWING! Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor de kookplaat die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als geschikt aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongevallen leiden.

**OPGELET!**

Plaats de vetvanger nooit helemaal onderaan de oven, aangezien deze oververhit zou kunnen raken en het email van de oven beschadigd zou kunnen raken.

- Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014.

- Om de globale impact van het kookproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor

uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor het onderhoud: Zorg ervoor dat u de desbetreffende onderdelen uit elkaar haalt in overeenstemming met de gebruikershandleiding.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

Tips voor de installatie



BELANGRIJK!

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding.

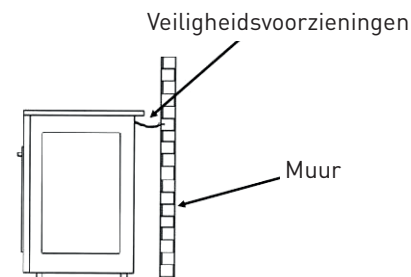
Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.



OPGELET!

Dit fornuis moet stevig aan de muur worden vastgemaakt door middel van de twee veiligheidsvoorzieningen (aan elke kant, achteraan het toestel). Gebruik hiervoor een geschikt bevestigingssysteem voor uw type muur om elk risico op vallen te vermijden.

De fabrikant en de invoerder wijzen elke aansprakelijkheid van de hand indien er toch een ongeval plaatsvindt dat een letsel en/of schade veroorzaakt als gevolg van het niet naleven van deze instructie.



- Indien uw toestel op gas en elektriciteit werkt, plaats het dan zo dicht mogelijk bij de twee energiebronnen.
- De gasaansluiting dient te gebeuren met een flexibele buis met mechanisch

opzetstuk conform de geldende normen. De instructies in de handleiding voor de flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TEFM) dienen nauwgezet opgevolgd te worden.

- **Opmerking voor de aansluiting op LPG-gas (fles):** Wanneer uw vakman kiest voor een aansluiting met een opzetstuk (niet meegeleverd met het toestel), dient dit conform de geldende normen te zijn en gebruikt te worden in combinatie met een conforme afdichtingsstrip (niet meegeleverd met het toestel). De flexibele buis dient eveneens conform de geldende normen 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 buis met mechanisch opzetstuk (TFEM)).

- In geen geval mag de toevoerbuis achter de oven komen of in contact komen met de aangrenzende wanden. Nadat de aansluiting is gebeurd, moet u de dichtheid ervan controleren (gebruik hiervoor nooit een vlam). Breng hiervoor een schuimende vloeistof aan op de buis. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Wanneer er toch bellen zijn, dient het vastzetten van het opzetstuk gecontroleerd te worden, net als de staat van de afdichtingsstrip.

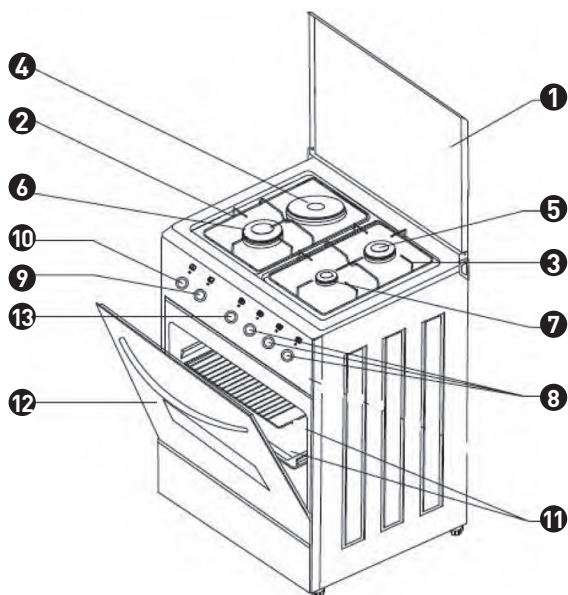
- De toevoerbuis moet worden vervangen door een nieuw vóór de aangegeven datum.

- De lengte van de toevoerbuis mag niet korter zijn dan 50 cm en mag niet langer zijn dan 200 cm. Let erop dat de toevoerbuis geen warme delen van het toestel en andere obstakels raakt die het toestel zouden kunnen beschadigen. Controleer ook of de toevoerbuis niet

zodanig is geplaatst dat deze kan worden geraakt, geklemd kan raken of kan worden losgetrokken door een uitneembaar element (vb. lade) of voorwerpen in de buurt.

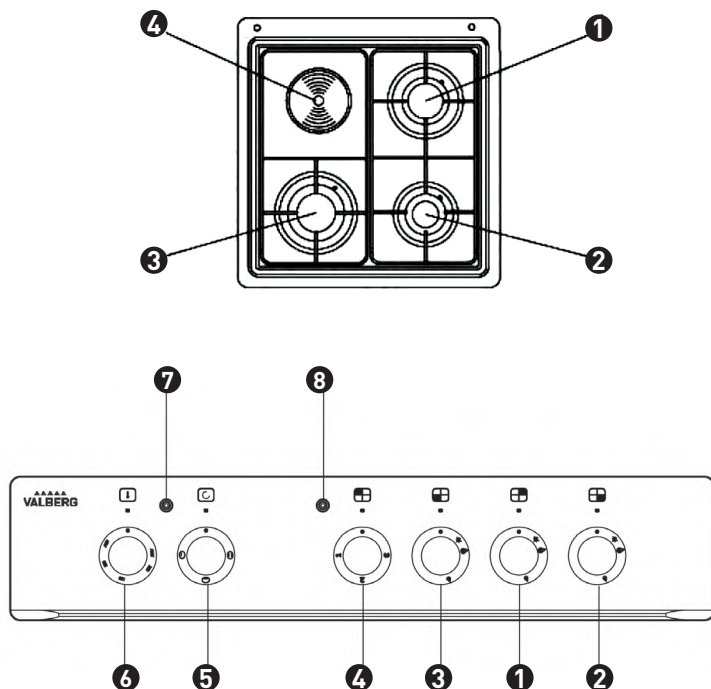
- De aansluiting van dit toestel bevindt zich aan de rechterkant. Indien aan de linkerkant een aansluiting is gewenst, kan de fabrikant het nodige accessoire op bestelling leveren.

Beschrijving van het toestel



- | | |
|--------------------------|--|
| ① Deksel | ⑧ Bedieningsknoppen van de gasbranders |
| ② Rooster links | ⑨ Selectieknop van de oven |
| ③ Rooster rechts | ⑩ Thermostaatknop van de oven |
| ④ Elektrisch kookvlak | ⑪ Rooster + vetvanger |
| ⑤ Semi-snelle gasbrander | ⑫ Ovendeur |
| ⑥ Snelle gasbrander | ⑬ Bedieningsknop van het elektrisch kookvlak |
| ⑦ Hulpgasbrander | |

Bedieningspaneel



- | | |
|---|--|
| ❶ Semi-snelle brander en bedieningsknop | ❺ Selectieknop van de oven |
| ❷ Hulpbranders en bedieningsknop | ❻ Thermostaatknop |
| ❸ Snelle brander en bedieningsknop | ❼ Controlelampje van de oven |
| ❹ Elektrisch kookvlak en bedieningsknop | ❽ Controlelampje van het elektrisch kookvlak |

Technische specificaties

MODEL		CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT			
Klasse		1			
Categorie		II2E+3+ et II2H3+			
Land van bestemming		Frankrijk, België, Spanje			
Type gas en druk		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Totaal vermogen in kW		5,35 kW		5,2 kW	
Totaal debiet in m ³ /u of g/u		0,51 m ³ /u		378,1 g/u	
Debiet van de branders	Snelle brander	2,80 kW	0,272 m ³ /u	2,70 kW	196,32 g/u
	Semi-snelle brander	1,60 kW	0,146 m ³ /u	1,60 kW	116,34 g/u
	Hulpbrander	0,95 kW	0,092 m ³ /u	0,90 kW	65,44 g/u
Verminderd debiet van de branders	Snelle brander	1,1 kW	0,104 m ³ /u	1,00 kW	72,71 g/u
	Semi-snelle brander	0,80 kW	0,076 m ³ /u	0,80 kW	58,17 g/u
	Hulpbrander	0,55 kW	0,052 m ³ /u	0,50 kW	36,35 g/u
Andere	Spanning en frequentie	220-240 V CA, 50 Hz			
	Binnenlamp	15 W			
	Thermostaat	50-240 °C			
	Vermogen van het elektrische kookvlak	1 000 W			
	Vermogen van de oven	1 950 W			
	Vermogen van de bovenste weerstand	800 W			
	Vermogen van de onderste weerstand	1 150 W			
	Totaal elektrisch vermogen	2 965 W			
	Verlichting van de oven	Ja			

Productfiche**Oven**

Merk	VALBERG
Referentie	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Nettogewicht	34,8 kg
Aantal uitsparingen	1
Warmtebron	Elektrisch
Volume	65 liter
Energieverbruik / Natuurlijke convector (EC)	0,79 kWh
Energieverbruik / Hetelucht (EC)	-
Energie-efficiëntie-index (conventionele modus)	96
Energieklasse	A
Meet- en berekeningsmethode	EN60350-1 / Verord. (EU) nr. 66/2014

Fornuis**ELEKTRISCH KOOKVUUR**

Merk	VALBERG
Referentie	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Nettogewicht	34,8 kg
Energiebron	Elektrisch
Soort kookvuur	Kookvuur in gietijzer
Aantal kookvuren	1
Diameter van het kookvuur	14,5 cm
Energieverbruik van het kookvuur (EC)	156 Wh/kg
Meet- en berekeningsmethode	EN50304 – EN60350 / Verord. (EU) nr. 66/2014

GASBRANDERS

Merk	VALBERG
Referentie	CM6031CCXEUT
Nettogewicht	34,8 kg
Energiebron	Gas
Aantal branders	3
Energie-efficiëntie van de brander links vooraan (EE)	61,3 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts achteraan (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts vooraan (EE)	-
Energie-efficiëntie van de gasbranders van de kookplaat (EE)	59,2 %
Meet- en berekeningsmethode	EN30-2-1 / Verord. (EU) nr. 66/2014

Baktabel

VOEDINGSMIDDELEN	NATUURLIJKE CONVECTIE			GRILL		
	Stand van de thermostaat	Stand van de schotel (rail)	Bereidings-duur	Stand van de thermostaat	Stand van de schotel (rail)	Bereidings-duur
Taart	175	2	25-35			
Fruitgebak	175	2	20-25			
Fruittaart	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Peperkoek	200	2	30-40			
Deeg	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Lamsvlees	225	2	25	max	2-3	8-10
Lamskotelet				max	2-3	8-10
Rundvlees	250	2	50-60			
Runderkotelet				max	2-3	10-15
Runderbiefstuk	225	2	25			
Schapenvlees	240	2	25			
Rosbief	225	2	45			
Kip (heel)	175-200	2	30			
Kip (stukken)	200	2	30-45			
Vis	200	2	30-40			
Kalkoen	200	2	50-60			
Macaroni in de oven	210	2	23-30			
Dun deeg	190	2	30-40			

De waarden hierboven zijn louter indicatief. Naargelang uw eetgewoonten moeten er wijzigingen worden aangebracht.

Installatie van het toestel

Verwijdering uit de verpakking

Plaats het fornuis zo dicht mogelijk bij de plaats waar het geïnstalleerd zal worden en haal het uit de verpakking.

Verpakkingsonderdelen dienen selectief gesorteerd te worden alvorens ze weg te gooien. Houd de verpakkingsonderdelen uit de buurt van kinderen.

Gasaansluiting

Vóór de installatie controleert u of de distributievoorschriften (aard en druk van het gas) en de afregeling van het toestel compatibel zijn.

1. Dit toestel dient geïnstalleerd en aangesloten te worden door een technicus of een gekwalificeerd persoon en dit volgens de geldende normen. Het niet-naleven van deze regels zal de garantie doen vervallen.

2. U dient de volgende regels na te leven met betrekking tot de afstand tussen het toestel en de muren of de meubels die in de buurt staan:

- a. De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel moet groter zijn dan of gelijk zijn aan 750 mm.
- b. De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.
- c. De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur erachter moet minstens 20 mm bedragen.

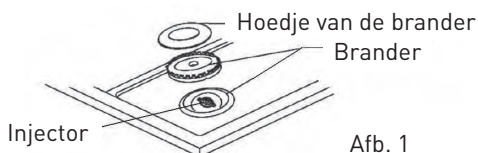
Elektrische aansluiting

Het elektriciteits snoer van uw fornuis is voorzien van een stekker en dient aangesloten te worden op een volgens de geldende normen geaard stopcontact van 16 A. Indien uw stopcontact geen standaard aarding heeft, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.

Let erop dat het elektrisch snoer niet in contact komt met de warme wanden van het fornuis.

Het toestel moet makkelijk te ontkoppelen zijn. De stekker van het stopcontact moet daarom vlot toegankelijk zijn.

Plaatsing van de branders



Afb. 1

Vervanging van de injectoren

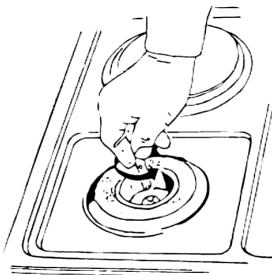
Dit fornuis kan met verschillende soorten gas worden gebruikt door de injectoren te vervangen.

Deze interventie dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus. Indien de injectoren niet correct worden vervangen, is de garantie niet geldig en kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen ervan.

Concordantietabel:

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

Gebruik de injectoren die met het fornuis werden meegeleverd. Trek de stekker uit het stopcontact. Schroef de injector los en vervang hem door de nieuwe (zie 'concordantietabel'). Ga op dezelfde manier te werk voor de andere branders (afb. 2).



Afb. 2

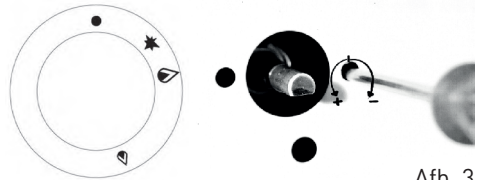
Instelling van de ralenti

Deze handeling dient te gebeuren door een gekwalificeerd persoon: Verwijder de gashendel. Steek het gas aan en zet op de vertraagde stand (ralenti). Gebruik een zeer fijne platte schroevendraaier om bij de ralenti-schroef te komen. Breng de schroevendraaier aan in de opening zoals weergegeven op afbeelding 3 hieronder. Stel de hoogte van de vlam in door de schroef naar links (grotere vlam) of naar rechts (kleinere vlam) te draaien. Zodra u deze hebt afgesteld, doet u de volgende test: Steek het gas aan, zet op de maximale stand en draai daarna zeer snel naar de minimale stand. Indien de vlam goed ingesteld is, zal ze niet doven. Indien ze dooft, moet u de vlam groter maken. Herhaal deze handeling voor alle branders.



OPGELET!

De bypass-schroef dient volledig vastgedraaid te worden voor de instelling van het verminderd debiet met LPG.

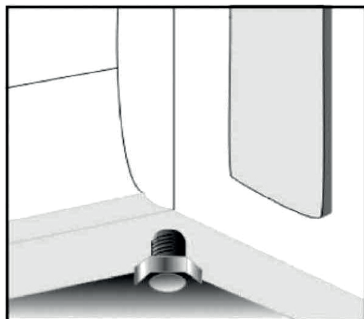


Afb. 3

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

Waterpas zetten

Afstellen van de poten: het is belangrijk om de poten af te stellen zodat het fornuis waterpas staat. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en stel de poten af tot het fornuis waterpas staat (afb. 4).



Afb. 4

Vóór het eerste gebruik

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

2. De warm wordende onderdelen van uw oven zijn bedekt met een beschermfolie, die u vóór gebruik dient te verwijderen. Het is van belang om de kamer goed te verluchten, zodat de vrijgekomen rook naar buiten kan worden afgevoerd. Het is sterk aanbevolen om de volgende procedure te respecteren voordat u de oven voor het eerst gebruikt.

Elektrische oven: Open de deur van de oven en laat de oven 15 tot 20 minuten voorverwarmen op 200 °C. Zet de oven daarna uit en laat afkoelen.

Elektrisch kookvlak: Draai de bedieningsknop van het kookvlak op de maximale stand. Laat het 10 minuten werken. Zet daarna het kookvlak uit en laat afkoelen.

Gebruik van de gasbranders en het elektrische kookvlak

Uw fornuis heeft 3 verschillende soorten branders. Gebruik kookpotten met de volgende diameters, zodat de branders optimaal kunnen werken:

Snelle brander	22 tot 28 cm
Semi-snelle brander	14 tot 22 cm
Hulpbrander	10 tot 14 cm



Afb. 5



OPGELET!

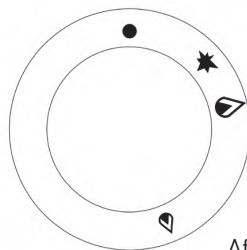
De branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlambeveiliging. Na het aansteken dient u de bedieningsknop ongeveer 15 seconden ingedrukt te houden vooraleer deze terug los te laten.

De branders van uw fornuis zijn voorzien van een automatisch ontstekingsstelsel.

Druk de bedieningsknop van de brander die u wilt gebruiken in en draai tot deze op de grote vlam staat (afb. 6). Het ontstekingsstelsel zal de brander doen branden. Houd de bedieningsknop daarna ongeveer 15 seconden ingedrukt vooraleer u deze terug loslaat.

U kunt de vlam verkleinen door de bedieningsknop naar de kleine vlam te draaien.

Indien de brander na 15 seconden niet aangaat of indien deze dooft, zet u de knop op stand "•" en wacht u een paar minuten vooraleer u de brander opnieuw aansteekt. Om te doven, zet u de knop op stand "•".



Afb. 6



WAARSCHUWING!

Gebruik enkel potten en pannen met een platte bodem.



OPGELET!

De vlam van de brander mag nooit vanonder de onderkant van de kookpot komen.



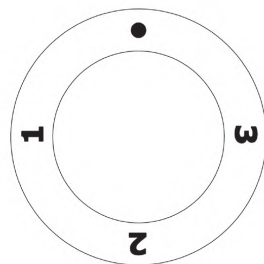
OPGELET!

Let erop wanneer u een brede kookpot gebruikt dat deze niet over de randen van de kookplaat komt en vermijd oververhitting ter hoogte van het bedieningspaneel.

Vermogen van het elektrische kookvlak

Bij het eerste gebruik of indien de kookplaat lange tijd niet werd gebruikt, is het aanbevolen om ze zonder kookpotten 2 à 3 minuten te laten werken door de selectieknop op stand 3 te plaatsen (afb. 7) om het resterende vocht te verwijderen. Raak het elektrisch kookvlak niet aan met vochtige of natte lichaamsdelen. Om energie te besparen gebruikt u best potten en pannen met gepaste afmetingen; de diameter van de kookpotten en -pannen moet even groot zijn als die van het kookvlak. Zet de bedieningsknop op de uit-stand na het koken. Wanneer de kookplaat aan staat, gaat het rode controlelampje, dat

op het bedieningspaneel staat, branden (bedieningspaneel, nr.8) Hierdoor kunt u zien of het kookvlak per ongeluk nog aan staat.



Afb. 7

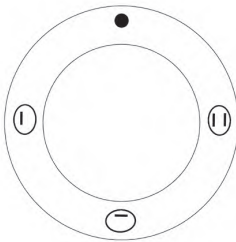
Stand van de bedieningsknop van het elektrisch kookvlak

Stand van de bedieningsknop	1	2	3
Gebruik	Koken met een minimale warmte	Koken, bakken op gemiddelde warmte	Koken, bakken op maximale warmte

Gebruik van de elektrische oven

Met de selectieknop kunt u uit de 3 onderstaande functies kiezen. Met behulp van de thermostaatknop kunt u de gewenste temperatuur kiezen. Draai de knop van de thermostaat om de oven te verwarmen. Het controlelampje (bedieningspaneel, nr.7) gaat branden. Het lampje zal doven wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt. De thermostaat van de oven schakelt dit controlelampje automatisch aan en uit om de gekozen temperatuur te behouden.

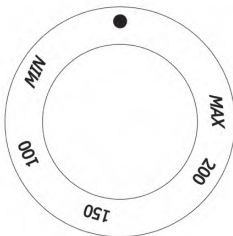
Selectieknop



Afb. 8

- ☐ Weerstand onderaan
- ☐ Weerstand bovenaan
- ☐ Natuurlijke convectie (boven en onder)

Thermostaatknop



Afb. 9

Bekijk de baktabel die aan het einde van deze handleiding staat. Deze geeft de aanbevolen temperaturen en baktijden weer. Verwarm eerst de oven zo'n 10 à 15 minuten voor (wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, dooft het lampje) en plaats de gerechten in de oven. Zet de 2 bedieningsknoppen (selectieknop en thermostaatknop) op stand "●" na het bakken.

Gebruik van het rooster en de vetvanger in de oven

De oven bevat 3 rails. Het rooster en de vetvanger moeten correct horizontaal worden geplaatst, op de gewenste hoogte. Om de vetvanger optimaal te gebruiken, moet deze op de onderste of middelste rail worden gezet. Het rooster kan op de bovenste of middelste rail worden geplaatst, naargelang de gewenste bakwijze. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven haalt, want er is geen stopmechanisme voorzien.



OPGELET!

Plaats de vetvanger nooit helemaal onderaan de oven, aangezien deze oververhit zou kunnen raken en het email van de oven beschadigd zou kunnen raken.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het afgekoeld is.
- Haal steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het te reinigen.
- Gebruik lauwwarm zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een zachte doek. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- Let erop de injectoren en de branders niet te verstopen tijdens het schoonmaken.
- Vet de elektrische kookplaat in indien u deze gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt.
- De deur van de oven kan worden gedemonteerd, zodat u deze makkelijker kunt reinigen. Om dit te doen, opent u de deur en kantelt u de haken van elk scharnier om en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren, gaat u omgekeerd te werk.
- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of

metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

- Reinig de inox onderdelen (model CM 60 31CC X EUT) met speciale producten die in de handel verkrijgbaar zijn.

Katalytische wanden (model CM 60 31CC EUT)

Uw fornuis is uitgerust met katalytische panelen die vetspetters die tijdens het bakken vrijkomen, absorberen. Voor een optimale reiniging is het aanbevolen om de oven na de baktijd 30 à 60 minuten te laten werken bij meer dan 200 °C. Gebruik nooit schurende middelen of middelen die alkalinen of zuren bevatten om de katalytische panelen te reinigen. Droog ze af met een vochtige doek.

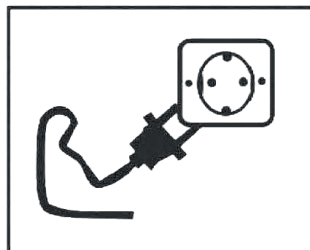
Vervanging van de ovenlamp

Indien de lamp stuk is, ga dan naar de dienst-na-verkoop of naar uw verkoper.

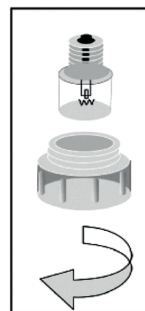


OPGELET!

Om deze lamp te vervangen, moet de elektrische stroom eerst worden uitgeschakeld.



Afb. 10



Afb. 11

Trek de stekker uit het stopcontact (afb. 10), verwijder daarna het veiligheidsglas van de lamp (afb. 11), schroef de lamp los, vervang ze en monteer alles opnieuw. Test daarna of de lamp werkt door de stekker opnieuw in te steken. Indien de lamp toch niet werkt, ga dan naar de dienst-na-verkoop van uw verkoper.

Wat kan u doen in geval van een panne?

In geval van een elektrische storing, controleert u:

- Eerst het stopcontact met een ander toestel.
- Daarna controleert u dat de teller aan staat en dat de veiligheidszekering juist staat.

Na deze controle belt u de dienst-na-verkoop van uw verkoper en geeft u hem de referentie van uw toestel door die op het typeplaatje staat vermeld.



OPGELET!

Dit toestel mag uitsluitend door een erkend vakman worden hersteld.

Tips om energie te besparen (oven)

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur alvorens uw gerecht in de oven te plaatsen.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. De oven is klaar om uw gerecht te bereiden zodra het controlelampje van de thermostaat is gedoofd.
- Zorg ervoor dat u de overdeur niet te vaak opent tijdens de bereiding.
- Let erop dat de deur van de oven niet op een kier staat tijdens het gebruik.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk in de oven bakken.
- U kunt onmiddellijk na het bakken van het eerste gerecht een tweede in de oven plaatsen. Zo hoeft u de oven voor het tweede gerecht niet voor te verwarmen.

- U kunt uw oven enkele minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.
- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze goed op voorhand uit de diepvries te halen voordat u ze in de oven bakt.

Gebruiksaanwijzing van de kookplaat

- Gebruik kookpotten en -pannen met een deksel.
- Gebruik deksels die op uw potten en pannen passen.
- Gebruik potten en pannen met dezelfde diameter als uw branders/kookvuren (zie de diameters vermeld in het hoofdstuk 'GEBRUIK' van de gebruikershandleiding).
- Gebruik kookpotten waarvan het volume is aangepast aan de hoeveelheid voeding.

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum van uw gemeente gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische 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.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

- 64 Sicherheitsvorschriften
- 71 Anweisungen zur Aufstellung

B Übersicht über Ihr Gerät

- 74 Beschreibung des Geräts
- 75 Bedienfeld
- 76 Technische Daten
- 77 Produktdatenblatt
- 79 Kochtabelle
- 80 Das Gerät aufstellen
- 82 Vor dem ersten Gebrauch

C Verwendung des Geräts

- 83 Bedienung der Gasbrenner und der Elektrokochplatte
- 84 Leistung der Elektrokochplatte
- 85 Bedienung des Elektrobackofens

D Praktische Hinweise

- 86 Reinigung und Wartung
- 87 Die Ofenbeleuchtung austauschen
- 88 Was tun bei einer Störung?
- 88 Energiespartipps (Backofen)
- 89 Bedienungshinweise für das Kochfeld

Sicherheitsvorschriften

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



NEUHEIT!

Flammensicherheit gemäß der neuen europäischen Richtlinie:

Die Brenner dieses Geräts sind mit einer Zündsicherungs-
vorrichtung ausgestattet. Nach dem Anzünden muss der Schalter unbedingt ca. 15 Sekunden gedrückt gehalten werden, bevor er losgelassen wird.



ACHTUNG!

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften aufgestellt werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Lesen Sie vor dem Aufstellen und der Verwendung dieses Geräts bitte diese Anleitung.

- Dieser Herd ist ausschließlich zum privaten Hausgebrauch bestimmt, eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen. Für Schäden infolge von unsachgemäßer und fehlerhafter Verwendung oder einer Verwendung, die nicht dem Gebrauchszweck, nämlich dem Kochen von Lebensmitteln, entspricht, lehnen wir jegliche Haftung ab, so zum Beispiel für die

Verwendung zum Beheizen eines Raums.

- Die Anschlussbedingungen sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieser Herd muss von einem qualifizierten Techniker den geltenden Normen gemäß aufgestellt und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie vor dem Aufstellen diese Betriebsanleitung aufmerksam durch.

**WICHTIG!**

Die Installation muss gemäß den Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt werden. Eine unsachgemäße Installation kann Personen- oder Sachschäden verursachen oder Verletzungen bei Haustieren. Im Falle einer nicht den geltenden Vorschriften entsprechenden Installation übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

- Dieses Gerät muss geerdet werden. Sollte das Gerät unsachgemäß angeschlossen worden sein, erlischt die Garantie und der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung hinsichtlich der Konsequenzen.

- Überprüfen Sie die Dichtheit der Gaszufuhrleitung niemals mithilfe einer Flamme.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsspuren, bevor Sie den Herd benutzen. Die Verpackungen müssen in der Abfalltrennung entsorgt werden.
- Ihr Herd muss perfekt waagrecht auf allen 4 Füßen stehen.
- Falls der Herd auf einem Sockel aufgestellt wird, müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit er nicht von dem Sockel abrutschen kann.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Sorgen Sie für eine gute Be- und Entlüftung des Raums, in dem sich das Gerät befindet und öffnen Sie dazu ein Fenster, eine Tür und/oder verwenden Sie eine entsprechende elektrische Abzugshaube.
- Es sollte eine Luftförderleistung von mindestens $20 \text{ m}^3/\text{h}$ gewährleistet sein.
- Der Betrieb eines Gaskochgerätes führt zur Bildung 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 anhaltende Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen (durch Öffnen eines Fensters) oder eine effizientere Belüftung (zum Beispiel durch Steigerung der Leistung der mechanischen Ventilation, falls vorhanden).



WARNUNG!
Während des Betriebs des Geräts werden dessen zugängliche Teile und die Scheibe der Backofentür heiß. Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

- Sollte einer der Brenner sich unabsichtlich ausschalten, stellen Sie den betreffenden Schalter auf „Aus“. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.



WARNUNG!
Brandgefahr! Stellen Sie nichts zum Aufräumen auf die Kochfläche oder in den Backofen.

- Verstauen Sie im Backofeninneren und neben den Brennern oder der Elektrokochplatte niemals unter Druck stehende

Gasbehälter, Spraydosen, brennbare Produkte und Materialien, wie Plastik, Stoff usw., noch Gegenstände oder Küchengeräte, die entflammbare Materialien enthalten. Sie könnten Feuer fangen.



WARNUNG!
Unbeaufsichtigtes Kochen mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und einen Brand auslösen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen zum Beispiel mit einer Feuerlöschdecke oder einem Deckel.

**WARNUNG!**

Das Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente (im Backofen und auf der Kochfläche) nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden durchgehend beaufsichtigt.

- Überwachen Sie Ihr Gerät während des Betriebs, um jegliches Brandrisiko zu vermeiden.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, einem zugelassenen Reparaturdienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

**WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe wechseln, um jegliche Stromschlag-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 Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden und die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Reinigung und Wartung des

Geräts können von Kindern über 8 Jahren ausgeführt werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden.

- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem bestimmt.

- Dieses Gerät muss nach dem Gebrauch und vor jeglichem Reinigungs- oder Wartungsvorgang vom Stromnetz getrennt werden.

- Das Gitter und das Backblech müssen in waagerechter Lage auf der gewünschten Höhe auf den Schienen im Backofeninneren platziert werden. Seien Sie achtsam, wenn Sie das Gitter oder das Backblech aus dem Backofen ziehen, da kein Arretiermechanismus vorhanden ist.

- Verwenden Sie weder scheuernde Produkte noch harte Metallschaber, um die Glastür des Backofens zu reinigen; dadurch kann die Oberfläche verkratzt werden, woraufhin das Glas bersten kann.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

- Es empfiehlt sich, vor dem Öffnen der Abdeckung Spritzer und übergelaufene Rückstände zu entfernen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld abkühlen zu lassen, bevor man die Abdeckung schließt.

- Gebrauchte 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.

**WARNUNG!**

Benutzen Sie ausschließlich vom Hersteller des Geräts entwickelte Schutzvorrichtungen für das Kochfeld oder solche, die in der Gebrauchsanleitung für dieses Gerät als geeignet genannt werden oder die in dem Gerät integrierten Schutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

**ACHTUNG!**

Legen Sie die Auffangschale niemals auf den Backofen-Boden, denn es besteht Überhitzungsgefahr und das Risiko, dass das Emaille des Backofens beschädigt wird.

- Die Werte wurden gemäß der Vorschrift EU65-2014/ EU66-2014 getestet und berechnet.

- Um die Gesamtauswirkung des Kochvorgangs auf die Umwelt zu verringern (beispielsweise den Energieverbrauch), vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert wird, dass der Bereich (in dem das Gerät installiert ist) ausreichend belüftet wird, und dass die Abluftleitung so gerade und so kurz wie möglich ist.

Für Produkte, die im manuellen Modus betrieben werden, empfehlen wir Ihnen, den Motor innerhalb von 10 Minuten nach dem Ende des Kochens auszuschalten. Zur Wartung: vergewissern Sie sich bitte, die entsprechenden Teile gemäß der Gebrauchsanleitung zu demontieren.

Für Informationen zum Recycling, zur Verwertung und

Entsorgung am Lebensende Ihres Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Anweisungen zur Aufstellung



WICHTIG!

Die Installation muss gemäß den folgenden Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung durchgeführt werden.

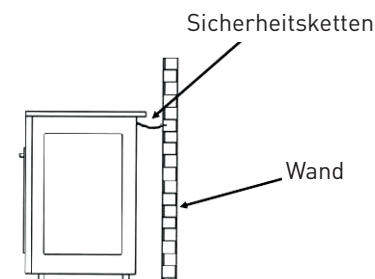
Eine unsachgemäße Installation kann Personen- oder Sachschäden verursachen oder Verletzungen bei Haustieren. Im Falle einer nicht den geltenden Vorschriften entsprechenden Installation übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.



ACHTUNG!

Dieser Herd muss mithilfe von zwei Sicherheitsketten (die sich auf beiden Seiten an der Geräterückseite befinden) solide an der Mauer verankert werden, wobei das für die Mauerart geeignete Befestigungssystem verwendet wird, um jegliche Kippgefahr auszuschließen.

Der Hersteller und der Importeur weisen jegliche Haftung zurück, falls aufgrund der Nichtbeachtung dieser Anleitung ein Unfall eintritt, der zu einer Verletzung und/oder Beschädigung führt.



- Falls Ihr Gerät mit Gas und Elektrizität betrieben wird, sollten Sie dafür sorgen, dass es so nahe wie möglich an den beiden Energiequellen aufgestellt wird.

- Für den Gasanschluss muss ein flexibler Schlauch mit mechanischem Endstück verwendet werden, das den geltenden Normen entspricht. Die Anweisungen der Gebrauchsanleitung des flexiblen Schlauchs mit mechanischem Endstück müssen genauestens befolgt werden.

- Hinweis zum LPG-Anschluss (Gasflasche): Falls Ihr Techniker sich für einen Anschluss mit einem Endstück (nicht mit diesem Gerät mitgeliefert) entscheidet, muss dieses

den geltenden Normen entsprechen und mit einer Dichtung (nicht mit diesem Gerät mitgeliefert) verwendet werden, die den geltenden Normen entspricht. Der flexible Schlauch muss ebenfalls den geltenden Normen entsprechen und 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 Schlauch mit mechanischem Endstück erfolgen (TFEM)).

- Der Versorgungsschlauch darf auf keinem Fall hinter dem Backofen verlegt werden, noch mit den umliegenden Wänden in Berührung kommen. Nachdem der Anschluss erfolgt ist, muss dessen Dichtigkeit überprüft werden (niemals eine Flamme benutzen). Dazu eine schäumende Flüssigkeit auf den Schlauch auftragen. Es dürfen sich

keine Blasen bilden. Wenn Blasen auftreten, sollten die Einspannung des Endstücks sowie der Zustand der Dichtung überprüft werden.

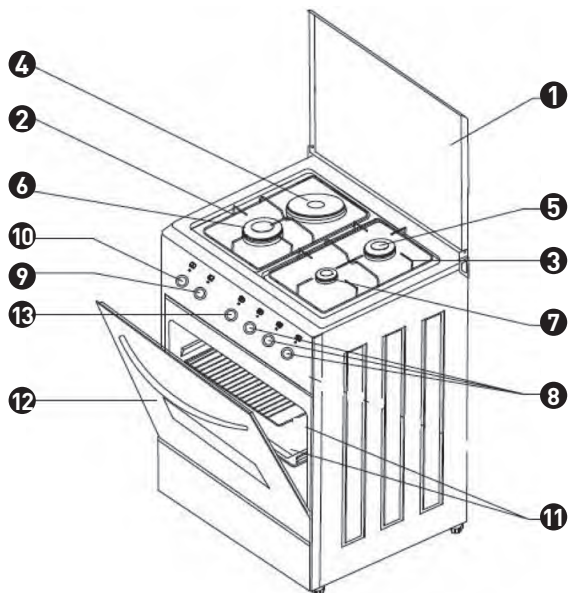
- Der Versorgungsschlauch muss vor dem angegebenen Verfallsdatum durch einen Neuen ersetzt werden.

- Die Anschlussleitung muss mindestens 50 cm lang sein und darf die Länge von 200 cm nicht überschreiten. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht die heißen Geräteteile oder sonstige Hindernisse berührt, die sie beschädigen könnten. Achten Sie auch darauf, dass der Versorgungsschlauch so verlegt wird, dass er von beweglichen Teilen (z.B. Schubladen) oder in der Nähe stehenden Gegenständen nicht berührt, eingeklemmt oder mitgezogen werden kann.

- Der Anschluss dieses Geräts befindet sich auf der rechten Seite. Sollte ein Anschluss links gewünscht

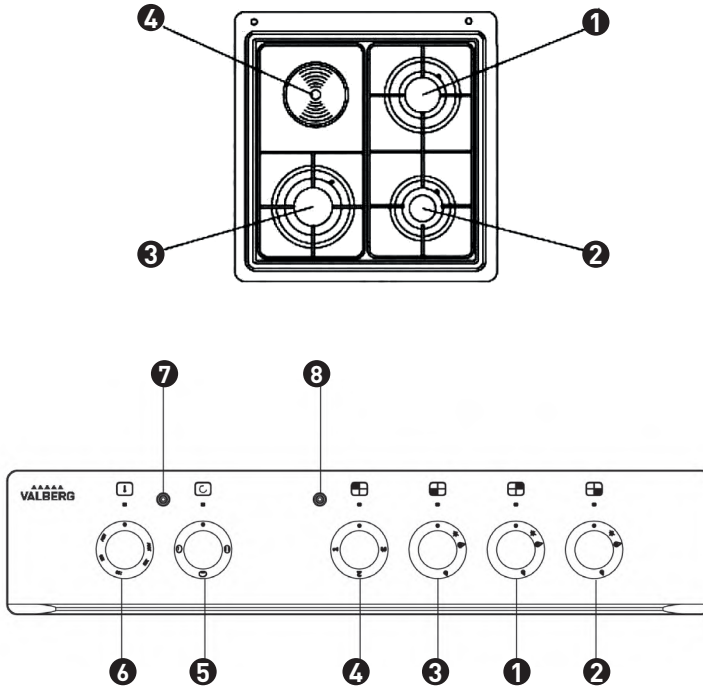
werden, kann der Hersteller auf Bestellung das nötige Zubehörteil liefern.

Beschreibung des Geräts



- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| ➊ Deckel | ➎ Gasbrenner-Schalter |
| ➋ Linkes Gitter | ➏ Auswahlswitcher des Backofens |
| ➌ Rechtes Gitter | ➐ Thermostatschalter für den Backofen |
| ➍ Elektrokochplatte | ➑ Gitter + Backblech |
| ➎ Halbschneller Gasbrenner | ➒ Ofentür |
| ➏ Schneller Gasbrenner | ➓ Schalter der Elektrokochplatte |
| ➐ Hilfsgasbrenner | |

Bedienfeld



1 Der Halbschnellbrenner und dessen Schalter

2 Der Hilfsbrenner und dessen Schalter

3 Der Schnellbrenner und dessen Schalter

4 Die Elektrokochplatte und deren Schalter

5 Auswahlschalter des Backofens

6 Wahlschalter für das Thermostat

7 Backofen-Kontroll-Licht

8 Kontroll-Licht der Elektrokochplatte

Technische Daten

MODELL		CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT			
Klasse		1			
Kategorie		II2E+3+ et II2H3+			
Bestimmungsland		Frankreich, Belgien, Spanien			
Gasart und -druck		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Gesamtleistung in kW		5,35 kW		5,2 kW	
Gesamtdurchsatz in m³/h und g/h		0,51 m³/h		378,1 g/h	
Brenner- durchsatz	Schnellbrenner	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196,32 g/h
	Halbschnellbrenner	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
Reduzierter Brenner- durchsatz	Schnellbrenner	1,1 kW	0,104 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	Halbschnellbrenner	0,80 kW	0,076 m³/h	0,80 kW	58,17 g/h
	Hilfsbrenner	0,55 kW	0,052 m³/h	0,50 kW	36,35 g/h
Sonstiges	Spannung und Frequenz	220-240 V CA, 50 Hz			
	Innenbeleuchtung	15 W			
	Thermostat	50- 240 °C			
	Leistung der Elektrokochplatte	1.000 W			
	Leistung des Backofens	1.950 W			
	Leistung des oberen Widerstandes	800 W			
	Leistung des unteren Widerstandes	1.150 W			
	Elektrische Gesamtleistung	2.965 W			
	Backofen-Beleuchtung	Ja			

Produktdatenblatt**Backofen**

Marke	VALBERG
Referenz	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Nettogewicht	34,8 kg
Anzahl der Garräume	1
Beheizung	Elektrisch
Volumen	65 Liter
Energieverbrauch / Ober- und Unterhitze (EC)	0,79 kWh
Energieverbrauch / Umluft (EC)	-
Energieeffizienz-Index (konventioneller Modus)	96
Energieeffizienzklasse	A
Berechnungs- und Bemessungsverfahren	EN60350-1 / Regl. (EU) N°66/2014

Herd**ELEKTROKOCHPLATTE**

Marke	VALBERG
Referenz	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Nettogewicht	34,8 kg
Energiequelle	Elektrisch
Art der Kochplatte	Gusseisenplatte
Anzahl Kochplatten	1
Durchmesser der Kochplatte	14,5 cm
Energieverbrauch der Kochplatte (EC)	156 Wh/kg
Berechnungs- und Bemessungsverfahren	EN50304 – EN60350 / Regl. (EU) N°66/2014

GASBRENNER

Marke	VALBERG
Referenz	CM6031CCXEUT
Nettogewicht	34,8 kg
Energiequelle	Gas
Anzahl Brenner	3
Energieeffizienz des Brenners vorne links (EE)	61,3 %
Energieeffizienz des Brenners hinten rechts (EE)	57,1 %
Energieeffizienz des Brenners vorne rechts (EE)	-
Energieeffizienz der Gasbrenner des Kochfelds (EE)	59,2 %
Berechnungs- und Bemessungsverfahren	EN30-2-1 / Regl. (EU) N°66/2014

Kochfeld

LEBENSMITTEL	OBER- UND UNTERHITZE			GRILL		
	Thermostat- stellung	Position des Gerichts (Schiene)	Gardauer	Thermostat- stellung	Position des Gerichts (Schiene)	Gardauer
Kuchen	175	2	25-35			
Obstkuchen	175	2	20-25			
Obsttorte	175	2	20-30			
Makronen	175	2	20-30			
Lebkuchen	200	2	30-40			
Teig	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biskuit	175	2	15-25			
Lammfleisch	225	2	25	maximal	2-3	8-10
Lammkotelett				maximal	2-3	8-10
Rindfleisch	250	2	50-60			
Rinderkotelett				maximal	2-3	10-15
Rindersteak	225	2	25			
Hammelfleisch	240	2	25			
Rinderbraten	225	2	45			
Hähnchen (ganz)	175-200	2	30			
Hähnchen (in Stücken)	200	2	30-45			
Fisch	200	2	30-40			
Pute	200	2	50-60			
Macaroni-Auflauf	210	2	23-30			
Dünner Teig	190	2	30-40			

Die obenstehenden Werte sind reine Richtwerte. Je nach individuellen Kochgewohnheiten müssen Änderungen vorgenommen werden.

Das Gerät aufstellen

Auspacken

Stellen Sie den Herd möglichst nahe an der Stelle ab, wo er aufgestellt werden soll und packen Sie ihn dort aus.

Die Verpackungsbestandteile sind im Rahmen der Abfalltrennung zu entsorgen. Lagern Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern.

Gasanschluss

Vor der Installation sicherstellen, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -Druck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel sind.

1. Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker oder einer entsprechend qualifizierten Person gemäß den geltenden Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Bei Nichtbefolgen dieser Regel verfällt die Garantie.

2. Der Abstand zwischen dem Gerät und den daneben liegenden Wänden oder Möbeln muss folgende Regeln einhalten:

- a. Der Höhenabstand zwischen dem Herd und der Abzugshaube oder sonstigen Möbeln muss größer oder gleich 750 mm sein.
- b. Der Abstand zwischen den Seitenwänden des Herds und den Wänden muss mindestens 20 mm betragen.
- c. Der Abstand zwischen der Geräterückseite und der dahinter liegenden Wand muss mindestens 20 mm betragen.

Stromanschluss

Das Stromversorgungskabel Ihres Herdes, das über einen Stecker verfügt, muss zwingend an eine 16-Ampere-Steckdose angeschlossen werden, die den geltenden Normen gemäß geerdet ist. Sollte Ihre Steckdose nicht über eine genormte Erdung verfügen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit den heißen Wänden des Herdes in Berührung kommt.

Das Gerät muss sich leicht abklemmen lassen. So muss der Stecker in der Steckdose gut zugänglich sein.

Einsetzen der Brenner

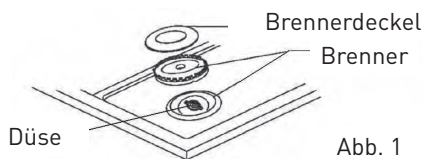


Abb. 1

Austausch der Düsen

Dieser Herd lässt sich durch Austauschen der Düsen an die verschiedenen Gasarten anpassen.

Dieser Eingriff muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Falls der Austausch nicht fachgerecht durchgeführt wurde, erlischt die Garantie und der Hersteller kann für eventuelle Folgen nicht haftbar gemacht werden.

Entsprechungstabelle:

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Schnellbrenner	0,85	1,15
Halbschnell- brenner	0,65	0,92
Hilfsbrenner	0,50	0,72

Verwenden Sie die mit dem Herd gelieferten Düsen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schrauben Sie die Düse heraus und ersetzen diese durch die neue (siehe „Entsprechungstabelle“). Gehen Sie bei den anderen Brennern genauso vor (Abb. 2).

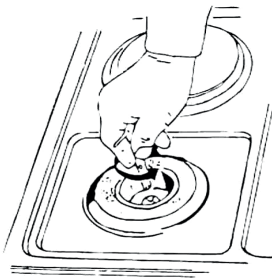


Abb. 2

Einstellung der Sparflamme

Dieser Vorgang muss von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden: Ziehen Sie den Gasschalter ab. Zünden Sie das Gas an und stellen es auf „Sparflamme“. Stecken Sie einen sehr schmalen Schlitz-Schraubenzieher durch das Loch in die Sparflammen-Schraube, wie in der untenstehenden Abbildung 3 gezeigt. Stellen Sie die Flammenhöhe durch Drehen nach links (größere Flamme) oder nach rechts (kleinere Flamme) ein. Nach erfolgter Einstellung machen Sie folgenden Test: Zünden Sie das Gas an, drehen Sie auf „Maximal“-Stellung und dann sehr schnell auf die „Minimal“-Stellung. Wenn die Flamme richtig eingestellt ist, darf sie nicht ausgehen. Wenn sie erlischt, stellen Sie die Flamme auf größere Höhe. Wiederholen Sie den Vorgang bei allen Brennern.



ACHTUNG!

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

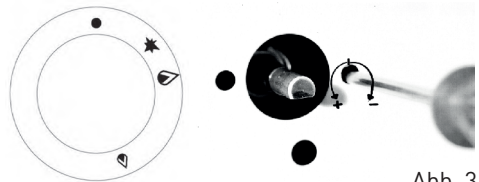


Abb. 3

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.

Das Gerät waagerecht stellen

Einstellung der Füße: Es ist wichtig, die Füße einzustellen, damit der Herd waagerecht steht. Stellen Sie den Herd an den gewünschten Ort, legen Sie eine Wasserwaage darauf und richten ihn mithilfe der Füße aus, die sich unter dem Herd befinden (Abb. 4).

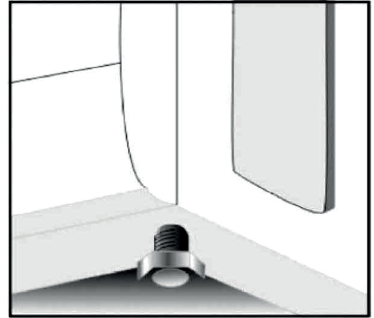


Abb. 4

Vor dem ersten Gebrauch

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

2. Die Heizelemente Ihres Backofens sind mit einer Schutzfolie bedeckt, die vor dem ersten Gebrauch entfernt werden muss. Es ist wichtig, den Raum während dieses Vorgangs gut zu lüften, um den entstehenden Rauch abzuleiten. Wir empfehlen dringend, die nachfolgende Prozedur vor dem ersten Gebrauch Ihres Backofens einzuhalten.

Elektro-Backofen: Öffnen Sie die Backofentür und lassen Sie den Backofen 15 bis 20 Minuten lang bei 200 °C heizen. Den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Elektrokochplatte: Drehen Sie den Schalter auf die Maximalstellung. 10 Minuten lang laufen lassen. Schalten Sie die Kochplatte aus und lassen sie abkühlen.

Bedienung der Gasbrenner und der Elektrokochplatte

Ihr Herd ist mit 3 verschiedenen Brennerarten ausgestattet. Um die maximale Leistung der Brenner auszunutzen, verwenden Sie Töpfe mit den folgenden Durchmessern:

Schnellbrenner	22 bis 28 cm
Halbschnellbrenner	14 bis 22 cm
Hilfsbrenner	10 bis 14 cm



Abb. 5



ACHTUNG!

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

Die Brenner Ihres Herdes verfügen über ein automatisches Zündsystem.

Drücken Sie den Schalter des Brenners, den Sie benutzen möchten und drehen ihn auf die große Flamme (Abb. 6). Das Zündsystem schaltet den Brenner ein. Halten Sie den Schalter nach dem Anzünden 15 Sekunden lang gedrückt, bevor Sie ihn loslassen.

Sie können die Flamme verkleinern, indem Sie den Schalter in Richtung der kleinen Flamme drehen.

Falls sich der Brenner nicht nach 15 Sekunden einschaltet oder erlischt, stellen Sie den Schalter auf die Position „•“ und warten einige Minuten ab, bevor Sie den Brenner wieder einschalten. Stellen Sie den Schalter zum Ausschalten auf die Position „••“.

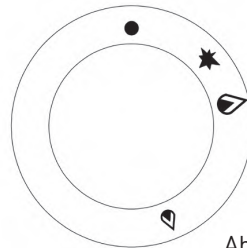


Abb. 6



WARNUNG!

Benutzen Sie ausschließlich Gefäße mit einem ebenen Boden.



ACHTUNG!

Die Flamme des Brenners darf niemals über den Boden des Topfs hinausreichen.



ACHTUNG!

Falls Sie einen Topf mit einem breiten Boden benutzen, achten Sie darauf, dass er nicht über die Ränder des Kochfelds hinausragt und vermeiden Sie eine Überhitzung auf der Höhe des Bedienfelds.

Leistung der Elektrokochplatte

Beim ersten Gebrauch oder falls die Kochplatte längere Zeit nicht benutzt wurde, empfiehlt es sich, sie 2-3 Minuten lang leer heizen zu lassen und dabei den Schalter auf 3 (Abb. 7) zu stellen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen. Berühren Sie die Elektrokochplatte nicht mit einem nassen oder feuchten Körperteil. Um Energie zu sparen, sollten Sie Gefäße in passenden Abmessungen verwenden; der Durchmesser der Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochplatte identisch sein. Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen auf Aus. Wenn die Platte eingeschaltet ist, leuchtet das Kontroll-Licht auf, das sich

auf der Bedienblende (Bedienfeld, Nr. 8) befindet. So können Sie feststellen, ob die Platte irrtümlich eingeschaltet geblieben ist.

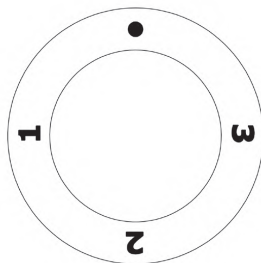


Abb. 7

Schalterstellung der Elektrokochplatte

Schalterstellung	1	2	3
Bedienung	Bei minimaler Hitze kochen	Bei mittlerer Hitze kochen, braten	Bei stärkster Hitze kochen, braten

Bedienung des Elektrobackofens

Mit dem Wahlschalter können Sie unter den 3 untenstehenden Funktionen wählen. Mit dem Thermostatschalter können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Den Thermostatschalter drehen, um den Backofen vorzuheizen. Das Kontroll-Licht (Bedienfeld, Nr. 7) leuchtet auf. Es schaltet sich aus, sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Thermostat des Backofens schaltet dieses Kontroll-Licht automatisch ein und aus, um die gewählte Temperatur beizubehalten.

Wahlschalter

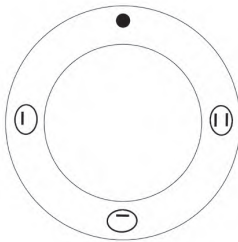


Abb. 8

- ☐ Unterer Widerstand
- ☐ Oberer Widerstand
- ☐ Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze)

Thermostatschalter

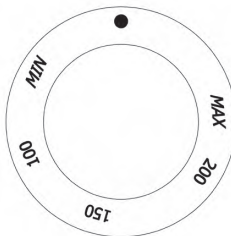


Abb. 9

Auf die Kochtabelle am Ende dieser Anleitung Bezug nehmen, welche die empfohlenen Temperaturen und Backzeiten angibt. Vor dem Backvorgang den Backofen 10 - 15 Minuten lang vorheizen (wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Kontroll-Licht aus) und dann die Gerichte in den Backofen stellen. Nach dem Backvorgang die beiden Schalter (Wahlschalter und Thermostatschalter) auf „•“ stellen.

Verwendung des Gitters und des Backblechs im Backofen

Der Backofen hat 3 Schienen. Das Gitter und das Backblech müssen auf der gewünschten Höhe genau waagerecht platziert werden. Um eine optimale Nutzung zu gewährleisten, muss das Backblech auf der unteren oder mittleren Schiene verwendet werden. Das Gitter kann je nach gewünschter Zubereitungsart auf der mittleren oder oberen Schiene verwendet werden. Seien Sie achtsam, wenn Sie das Gitter oder das Backblech aus dem Backofen ziehen, da kein Arretiermechanismus vorhanden ist.



ACHTUNG!

Legen Sie die Auffangschale niemals auf den Backofen-Boden, denn es besteht Überhitzungsgefahr und das Risiko, dass das Emaille des Backofens beschädigt wird.

Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Herd, wenn er abgekühlt ist.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Verwenden Sie lauwarmes Seifenwasser, spülen Sie nach und trocknen den Herd mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsprodukte.
- Achten Sie darauf, die Düsen und Brenner bei der Reinigung nicht zu verstopfen.
- Falls Sie die Elektro-kochplatte längere Zeit nicht benutzen, sollten Sie diese einfetten.
- Die Backofentür lässt sich demontieren, wodurch sie leichter zu reinigen ist. Zur Demontage öffnen Sie die Tür, kippen die Haken an jedem Scharnier und ziehen die Tür zu sich. Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metall-schaber zum Reinigen der Glastür des Backofens, da diese die Oberfläche verkratzen und so zum Springen des Glases führen können.
- Reinigen Sie die Edelstahlteile (Modell CM 60 31CC X EUT) mit im Handel erhältlichen Spezialprodukten.

Katalyse-Wände (Modell CM 60 31CC X EUT)

Ihr Herd ist mit Katalyseplatten ausgestattet, die durch Absorption der beim Braten entstandenen Fettspritzer reinigen. Um eine optimale Reinigung zu gewährleisten, empfiehlt es sich, den Backofen nach dem Backvorgang 30 bis 60 Minuten lang bei über

200 °C laufen zu lassen. Verwenden Sie zur Reinigung der Katalyseplatten niemals scheuernde Produkte oder Reiniger, die alkaline Stoffe

oder Säuren enthalten. Sie können sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

Die Ofenbeleuchtung austauschen

Sollte die Lampe defekt sein, wenden Sie sich an den Kundendienst oder an Ihren Händler.

ob sie funktioniert, indem Sie das Stromkabel wieder anschließen. Sollte der Defekt weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.



ACHTUNG!
Zum Ersetzen dieser Lampe muss der elektrische Strom unbedingt vor jeglichem Eingreifen unterbrochen werden.

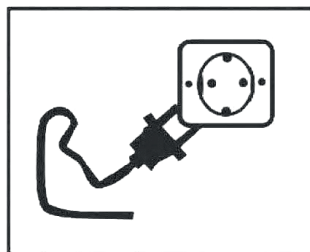


Abb. 10

Trennen Sie das Stromkabel vom Netz (Abb. 10), demontieren Sie dann das Schutzglas der Lampe (Abb. 11), schrauben Sie die Glühbirne heraus, tauschen diese aus und montieren alles wieder. Testen Sie anschließend,

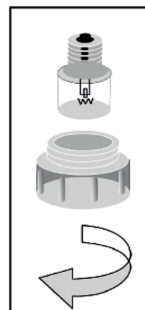


Abb. 11

Was tun bei einer Störung?

Bei einer elektrischen Panne überprüfen Sie Folgendes:

- Zuerst die Steckdose mit einem anderen Gerät prüfen.
- Danach überprüfen, ob der Zähler eingeschaltet und die Schutzsicherung korrekt ist. 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 nur von einem qualifizierten Techniker repariert werden.

Energiespartipps (Backofen)

- Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie Ihr Gericht in den Backofen schieben.
- Heizen Sie den Backofen nicht länger als nötig vor. Der Backofen ist bereit, Ihre Gerichte zu kochen, sobald der Thermostat sich abschaltet.
- Achten Sie darauf, während des Backvorgangs die Backofentür nicht zu häufig zu öffnen.
- Darauf achten, dass die Backofentür während des Gebrauchs ganz geschlossen ist.
- Sie können mehrere Gerichte gleichzeitig in Ihrem Backofen zubereiten.
- Sie können direkt nach der Zubereitung eines Gerichts ein zweites zubereiten. Damit können Sie sich das Vorheizen für ein zweites Gericht sparen.
- Sie können Ihren Backofen einige Minuten vor dem

Ende des Backvorgangs ausschalten.

- Eingefrorene Lebensmittel abtauen, indem Sie diese frühzeitig genug aus dem

Tiefkühler holen, bevor Sie diese im Backofen zubereiten.

Bedienungshinweise für das Kochfeld

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Deckel.
- Verwenden Sie für Töpfe oder Pfannen passende Deckel.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Durchmesser für die Größe Ihrer Brenner / Kochplatten passend sind (siehe die im Kapitel „GEBRAUCH“ der Bedienungsanleitung angegebenen Durchmesser).
- Verwenden Sie Töpfe, deren Größe auf Ihre Lebensmittelmenge abgestimmt ist.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol DEEE - Elektroschrott (Elektrisches oder Elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

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



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

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG son sinónimo de utilización fácil, rendimientos fiables y calidad impecable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

- 94 Instrucciones de seguridad
- 101 Instrucciones de instalación en la pared

B Presentación del aparato

- 104 Descripción del aparato
- 105 Panel de control
- 106 Especificaciones técnicas
- 107 Fichas del producto
- 109 Tabla de cocción
- 110 Instalación del aparato
- 112 Antes de su primera utilización

C Utilización del aparato

- 113 Utilización de los quemadores de gas y de la placa eléctrica
- 114 Potencia de la placa eléctrica
- 115 Utilización del horno eléctrico

D Información práctica

- 116 Limpieza y mantenimiento
- 117 Sustitución de la bombilla del horno
- 118 Qué hacer en caso de avería
- 118 Consejos para ahorrar energía (horno)
- 119 Consejos de utilización de la placa de cocina

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todos los consejos de seguridad y las precauciones de empleo antes de instalar y utilizar su aparato.



¡NUEVO! Seguridad en materia de llamas según la nueva directiva europea: Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el mando presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.



¡ATENCIÓN! Este aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones vigentes y solo debe ser utilizado en una habitación bien ventilada. Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.

- Esta cocina está destinada únicamente para un uso doméstico, no para un uso profesional. Declinamos toda responsabilidad en caso de daños ocasionados por un uso incorrecto, erróneo o no compatible con el uso para el que este aparato ha sido diseñado, es decir, la cocción de alimentos y no la calefacción de un local, por ejemplo.
- Las condiciones de conexión están indicadas en la placa de características.

- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado conforme a las normas vigentes y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Lea atentamente este manual antes de su instalación.

**¡IMPORTANTE!**

La instalación se debe realizar conforme a las instrucciones indicadas en este manual. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o materiales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. En caso de conexión incorrecta, la garantía

quedará invalidada y el fabricante declinará toda responsabilidad derivada de sus consecuencias.

- No compruebe jamás la estanqueidad del tubo de entrada de gas con una llama.
- Retire todos los embalajes antes de utilizar la cocina. Los embalajes se deben eliminar mediante la recogida selectiva.
- Su cocina debe estar perfectamente nivelada y colocada en sus 4 patas.
- Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar ciertas disposiciones para evitar que el aparato resbale de la base.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Asegúrese de que la habitación en la que se coloca el aparato esté bien ventilada, abriendo una ventana, una puerta

y/o utilizando una campana eléctrica adecuada.

- Conviene garantizar un caudal de ventilación mínimo de 20 m³/h.

- El uso de un aparato de cocina a gas genera calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mediante una ventilación natural o una campana eléctrica. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (aumentando por ejemplo la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario).

**¡ADVERTENCIA!**

Durante el funcionamiento del aparato, las partes accesibles del mismo y el vidrio de la puerta del horno se calientan. Mantenga a los niños lejos del aparato.

- Si se apagan los quemadores, ponga el mando correspondiente en la posición de parada. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

**¡ADVERTENCIA!**

¡Riesgo de incendio! No guarde ni almacene nada sobre la placa de cocina ni en el interior del horno.

- No guarde jamás en el interior del horno ni cerca de los quemadores y de la placa eléctrica, recipientes que contengan gas a presión,

aerosoles, productos y materiales inflamables, como papel, plástico o tejido, etc., así como objetos y utensilios que contengan materiales inflamables. Podrían salir ardiendo.

**¡ADVERTENCIA!**

Controle la cocción de los alimentos si utiliza grasa o aceites, ya que podría generarse un incendio. No intente nunca sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una manta antifuego o una tapa, por ejemplo.

**¡ADVERTENCIA!**

Durante su utilización, el aparato y sus partes accesibles se calientan. No toque los elementos calefactores (en el interior del horno y sobre la placa de cocina). Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén constantemente vigilados.

- Vigile su aparato cuando esté en funcionamiento para evitar cualquier riesgo de accidente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.



¡ADVERTENCIA!
Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- Este aparato no está diseñado para que los niños lo puedan utilizar.

- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento de este aparato puede ser realizada

por niños mayores de 8 años siempre y cuando estén vigilados.

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

- Este aparato debe desenchufarse después de su uso y antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

- La rejilla y la bandeja del horno se deben colocar en posición horizontal y en el nivel deseado en los niveles del interior del horno. Tenga cuidado cuando saque la rejilla y la bandeja del horno, ya que no disponen de ningún mecanismo de parada.

- No utilice productos de mantenimiento abrasivos, ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno; pueden arañar la superficie y romper el vidrio.
- No use aparatos de limpieza con vapor.
- Conviene eliminar todos los restos y salpicaduras antes de abrir la tapa. Se recomienda dejar enfriar la placa de cocina antes de cerrar la tapa.
- Los productos electrodomésticos utilizados no deben tirarse con los residuos domésticos. Utilice los lugares específicos previstos para ello. Consulte a su autoridad local o a su vendedor para conocer el procedimiento a seguir en materia de reciclaje.



¡ADVERTENCIA!
Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa vitrocerámica diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de utilización como adaptados o los dispositivos de protección de la placa de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no apropiados puede generar accidentes.

**¡ATENCIÓN!**

No apoye nunca la bandeja sobre la parte inferior del horno, ya que podría sobrecalentarse y el esmalte del horno podría resultar dañado.

- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014

- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que la habitación (en la que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilada y de que el tubo de evacuación sea lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual,

le sugerimos que apague el motor 10 minutos después de haber terminado de cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario. Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

Instrucciones para la instalación



¡IMPORTANTE!

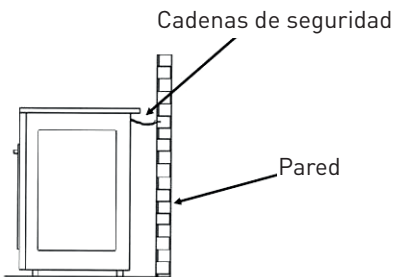
La instalación se debe realizar respetando las instrucciones de este manual.

Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o materiales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.



¡ATENCIÓN!

Esta cocina se debe fijar sólidamente a la pared mediante dos cadenas de seguridad (situadas en ambos lados en la parte trasera del aparato) utilizando un sistema de fijación adaptado al tipo de pared para evitar cualquier riesgo de vuelco. El fabricante y el importador declinan cualquier responsabilidad si se produce un accidente que provoque una herida o un daño por no haber respetado estas instrucciones.



- Si su aparato funciona a gas y electricidad, colóquelo lo más cerca posible de estas dos fuentes de energía.
- La conexión al gas se debe realizar utilizando un tubo flexible con boquilla mecánica conforme a las normas vigentes. Las

instrucciones del manual del tubo flexible con boquilla mecánica se deben respetar rigurosamente.

- Nota para la conexión GPL (bombona): si su técnico opta por una conexión con una boquilla (no incluida con este aparato), esta boquilla debe estar conforme con las normas vigentes y se debe utilizar con una junta de estanqueidad (no incluida con este aparato) conforme a las normas vigentes. El tubo flexible también debe estar conforme con las normas vigentes y debe ajustarse sobre la tetina de la boquilla utilizando una arandela para garantizar una estanqueidad perfecta. (La conexión al gas natural debe realizarse obligatoriamente con un tubo flexible con boquilla mecánica).

- En ningún caso, el tubo de alimentación debe pasar por detrás del horno, ni estar en contacto con las paredes adyacentes. Una vez que se

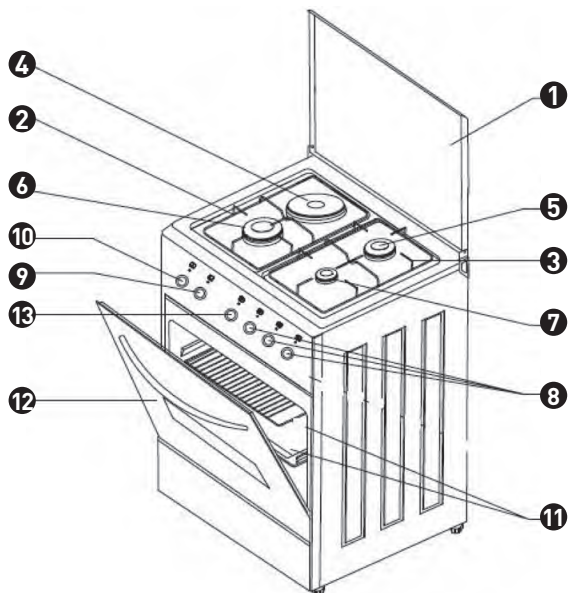
ha realizado la conexión, es conveniente comprobar la estanqueidad (no utilizar nunca una llama). Para ello, aplique sobre el tubo un líquido espumoso. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, conviene comprobar el ajuste de la boquilla y el estado de la junta.

- El tubo de alimentación se debe sustituir por un tubo nuevo antes de la fecha de caducidad indicada en el mismo.

- La longitud del tubo de alimentación no debe ser inferior a 50 cm, ni superior a 200 cm. Asegúrese de que el tubo de alimentación no toque las partes calientes del aparato ni ningún otro obstáculo que pueda dañarlo. Compruebe también que ningún elemento desmontable (por ejemplo, un cajón) ni ningún objeto cercano pueda tocarlo, dejarlo atascado o tirar del tubo de alimentación.

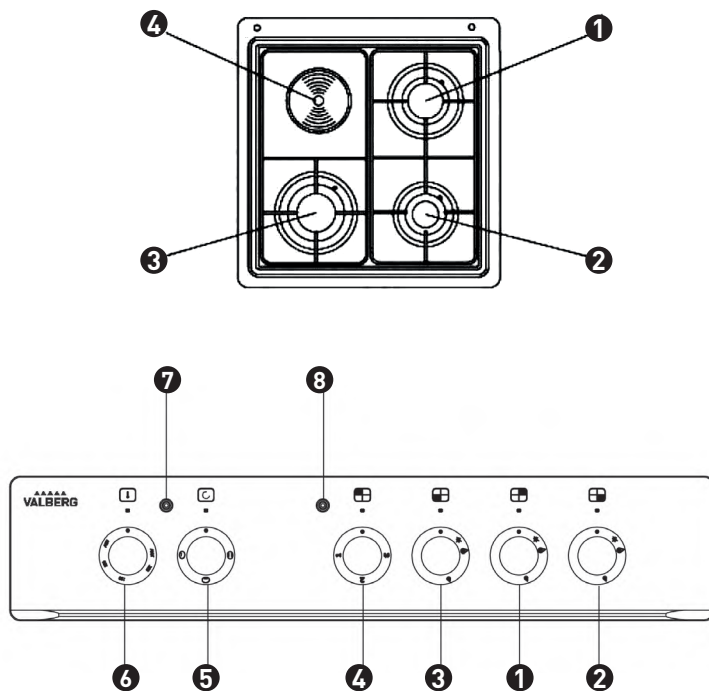
- La conexión de este aparato se encuentra a la derecha. Si se quiere realizar la conexión por la parte izquierda, el fabricante podrá enviarle el accesorio necesario si lo solicita.

Descripción del aparato



- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Tapa | 8 Limpieza de quemadores a gas |
| 2 Rejilla izquierda | 9 Mando de selección del horno |
| 3 Rejilla derecha | 10 Mando del termostato del horno |
| 4 Placa eléctrica | 11 Rejilla + bandeja |
| 5 Quemador de gas semirrápido | 12 Puerta del horno |
| 6 Quemador de gas rápido | 13 Mando de la placa eléctrica |
| 7 Quemador de gas auxiliar | |

Panel de control



- | | |
|-----------------------------------|--|
| ➊ Quemador semirrápido y su mando | ➕ Mando de selección del horno |
| ➋ Quemador auxiliar y su mando | ➖ Mando del termostato |
| ➌ Quemador rápido y su mando | ➗ Testigo luminoso del horno |
| ➍ Placa eléctrica y su mando | ➘ Testigo luminoso de la placa eléctrica |

Especificaciones técnicas

MODELO		CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT			
Clase		1			
Categoría		II2E+3+ et II2H3+			
País de destino		Francia, Bélgica, España			
Tipo de gas y presión		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Potencia total en kW		5,35 kW		5,2 kW	
Caudal total en m³/h o g/h		0,51 m³/h		378,1 g/h	
Flujos de los quemadores	Quemador rápido	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196,32 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
Flujos reducidos de los quemadores	Quemador rápido	1,1 kW	0,104 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	Quemador semirrápido	0,80 kW	0,076 m³/h	0,80 kW	58,17 g/h
	Quemador auxiliar	0,55 kW	0,052 m³/h	0,50 kW	36,35 g/h
Otros	Tensión y frecuencia	220-240 V CA, 50 Hz			
	Bombilla interior	15 W			
	Termostato	50- 240 °C			
	Potencia de la placa eléctrica	1000 W			
	Potencia del horno microondas	1950 W			
	Potencia de la resistencia superior	800 W			
	Potencia de la resistencia inferior	1150 W			
	Potencia total eléctrica	2965 W			
	Iluminación del horno	Sí			

Fichas producto**Horno**

Marca	VALBERG
Referencia	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Peso neto	34,8 kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen	65 litros
Consumo de energía / Convección natural (EC)	0,79 kWh
Consumo de energía / Aire caliente envolvente (EC)	-
Índice de eficacia energética (modelo convencional)	96
Clase energética	A
Método de cálculo y de medida	EN60350-1 / Reglamentación (EU) N.º 66/2014

Cocina**FUEGO ELÉCTRICO**

Marca	VALBERG
Referencia	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Peso neto	34,8 kg
Fuente de energía	Eléctrico
Tipo de fuego	Fuego de fundición
Número de quemadores	1
Diámetro del fuego	14,5 cm
Consumo de energía del fuego (EC)	156 Wh/kg
Método de cálculo y de medida	EN50304 – EN60350 / Reglamentación (EU) N.º 66/2014

QUEMADORES DE GAS

Marca	VALBERG
Referencia	CM6031CCXEUT
Peso neto	34,8 kg
Fuente de energía	Gas
Número de quemadores	3
Eficacia energética del quemador delantero izquierdo (EE)	61,3 %
Eficacia energética del quemador trasero derecho (EE)	57,1 %
Eficacia energética del quemador delantero derecho (EE)	-
Eficacia energética de los quemadores de gas de la placa de cocina (EE)	59,2 %
Método de cálculo y de medida	EN30-2-1 / Reglamentación (EU) N.º 66/2014

Tabla de cocción

ALIMENTOS	CONVECCIÓN NATURAL			GRILL		
	Posición del termostato	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de cocción	Posición del termostato	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de cocción
Pasteles	175	2	25-35			
Pasteles con frutas	175	2	20-25			
Tarta con frutas	175	2	20-30			
Galleta macarrón	175	2	20-30			
Pan de especias	200	2	30-40			
Pasta	200	2	30-40			
Bizcocho	175	2	30-40			
Galletas	175	2	15-25			
Carne de cordero	225	2	25	máx.	2-3	8-10
Chuletas de cordero				máx.	2-3	8-10
Carne de ternera	250	2	50-60			
Costilla de ternera				máx.	2-3	10-15
Filete de ternera	225	2	25			
Carne de oveja	240	2	25			
Buey asado	225	2	45			
Pollo (entero)	175-200	2	30			
Pollo (en trozos)	200	2	30-45			
Pescados	200	2	30-40			
Pavo	200	2	50-60			
Macarrones al horno	210	2	23-30			
Pasta fina	190	2	30-40			

Los valores indicados anteriormente son puramente indicativos. Se deberán adaptar en función de las costumbres y los gustos personales.

Instalación del aparato

Desembalaje

Coloque la cocina lo más cerca posible del lugar donde la va a instalar y desembálela. Los elementos del embalaje se deberán eliminar mediante la recogida selectiva. No deje el aparato al alcance de los niños.

Conexión al gas

Antes de su instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la configuración del aparato son compatibles.

1. Este aparato se debe instalar y conectar por un técnico o una persona cualificada conforme a las normas vigentes. El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.

2. La distancia entre el aparato y las paredes o los muebles adyacentes debe respetar las reglas siguientes:

a. La distancia vertical que separa la cocina de la campana o cualquier otro mueble debe ser igual o superior a 750 mm.

b. La distancia entre las paredes laterales de la cocina y las paredes debe ser al menos de 20 mm.

c. La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared debe ser al menos de 20 mm.

Conexión eléctrica

El cable de alimentación de su cocina dispone de un enchufe que debe conectarse obligatoriamente a una toma de corriente de 16 amperios conectado a tierra según las normas vigentes. Si su toma no está equipada de conexión a tierra normalizada, contacte a un técnico cualificado.

Procure que este cable eléctrico no entre en contacto con las paredes calientes de la cocina.

El aparato se debe poner desconectar con facilidad. El enchufe de la toma de corriente también debe ser fácilmente accesible.

Colocación de los quemadores

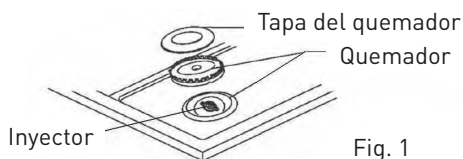


Fig. 1

Cambio de los inyectores

Esta cocina se puede adaptar a los diferentes tipos de gas sustituyendo los inyectores. Esta adaptación debe ser realizada por un técnico cualificado. Si los inyectores no se sustituyen correctamente, la garantía no será válida y el fabricante no podrá ser considerado responsable de las eventuales consecuencias.

Tabla de correspondencias:

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

Utilice los inyectores proporcionados con la cocina. Desenchufe el aparato. Desenrosque el inyector y sustitúyalo por el nuevo (consultar "tabla de concordancias"). Proceda de la misma forma para el resto de quemadores (fig. 2).

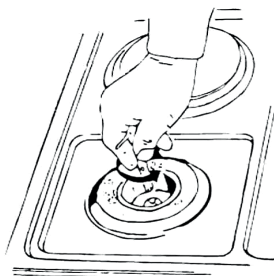


Fig. 2

Ajuste del ralentí

Esta operación debe ser realizada por una persona cualificada: retire el mando del gas. Encienda el gas y póngalo en la posición de "ralentí". Introduzca un destornillador muy fino en el orificio del ralentí como lo muestra la figura 3 a continuación. Ajuste la altura de la llama girándola hacia la izquierda (para aumentar la llama) o hacia la derecha (para disminuir la llama). Una vez que se haya realizado el ajuste, realice la siguiente prueba: encienda el gas, póngalo en la posición "máximo" y, a continuación, gírelo hasta la posición "mínimo" muy rápidamente. Si la llama está bien ajustada, no se debe apagar. Si se apaga, aumente la altura de la llama. Repita esta operación con todos los quemadores.



¡ATENCIÓN!

El tornillo del bypass se debe apretar a fondo para ajustar el caudal reducido de GPL.

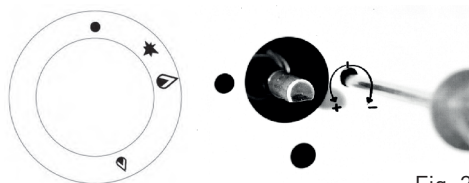


Fig. 3

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

Nivelación

Ajuste de las patas: se pueden ajustar las patas para que la cocina esté nivelada. Sitúe la cocina en su lugar, coloque un nivel sobre la cocina y ajuste el nivel mediante las patas situadas bajo la cocina (fig. 4).

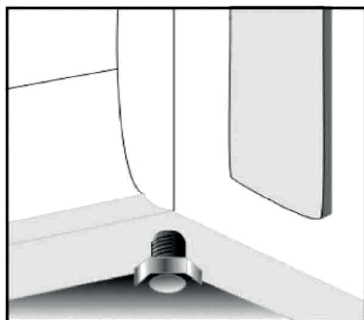


Fig. 4

Antes de su primera utilización

1. Antes de utilizar por primera vez su aparato, asegúrese de haber retirado todos los embalajes. Estos embalajes deberán reciclarse separadamente mediante la recogida selectiva.

2. Los elementos calefactores de su horno están recubiertos de una película protectora que hay que eliminar antes de utilizarlo por primera vez. Es importante ventilar bien la habitación durante este procedimiento para evacuar el humo provocado. Se recomienda respetar el siguiente procedimiento antes de utilizar su horno por primera vez.

Horno eléctrico: abra la puerta del horno y deje que el horno se caliente a 200 °C durante 15 o 20 minutos. Apague el horno y deje que se enfríe.

Placa eléctrica: gire el mando de la placa hasta la posición máxima. Déjela funcionar durante 10 minutos. Apague la placa y deje que se enfríe.

Utilización de los quemadores de gas y de la placa eléctrica

Su cocina dispone de 3 tipos de quemadores diferentes. Para obtener un máximo rendimiento, utilice las cacerolas con los siguientes diámetros:

Quemador rápido	De 22 a 28 cm
Quemador semirrápido	De 14 a 22 cm
Quemador auxiliar	De 10 a 14 cm



Fig. 5



¡ATENCIÓN!

Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el mando presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.

Los quemadores de su cocina están equipados con un sistema de encendido automático.

Pulse y gire el mando correspondiente al quemador que desea utilizar colocándolo en la llama grande (fig. 6). El sistema de encendido encenderá el quemador. Mantenga el mando presionado durante 15 segundos más o menos una vez encendido.

Puede disminuir la llama girando el mando hasta la llama pequeña.

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos o si se apaga, ponga el mando en la posición « • » y espere unos minutos antes de volver a encender el quemador. Para apagarlo, ponga el mando en la posición « • ».

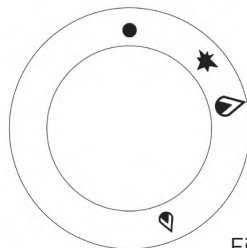


Fig. 6



ADVERTENCIA

Utilice solo recipientes con el fondo plano.



¡ATENCIÓN!

La llama del quemador no debe salir jamás del fondo de la cacerola.



¡ATENCIÓN!

Si utiliza un recipiente con el fondo grande, procure no sobrepasar los bordes de la placa de cocción y evite que pueda calentarse el panel de control.

Potencia de la placa eléctrica

La primera vez que utilice el aparato o si hace tiempo que no lo ha utilizado, se recomienda dejarlo funcionar en vacío durante 2 o 3 minutos colocando el selector en el 3 (fig. 7) para eliminar la humedad residual. No toque la placa eléctrica con una parte del cuerpo húmeda o mojada. Para ahorrar energía, utilice recipientes de la dimensión adecuada; el diámetro de las cacerolas debe ser idéntico al diámetro de la placa. Ponga el mando en la posición de parada después de la cocción. Cuando la placa esté encendida, el indicador luminoso rojo situado en el panel de mandos, se

enciende (panel de mandos, n.º 8). Esto le permite ver si la placa se queda encendida por error.

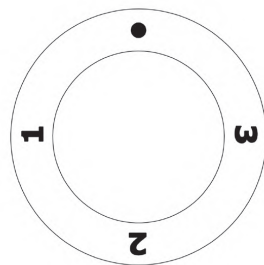


Fig. 7

Posición del mando de la placa eléctrica

Posición del mando	1	2	3
Utilización	Cocinar con el mínimo calor	Cocinar, freír con calor medio	Cocinar, freír con calor máximo

Utilización del horno eléctrico

El mando de selección le permite elegir entre las 3 funciones siguientes. Con el mando del termostato, puede elegir la temperatura deseada. Gire el mando del termostato para calentar el horno. El testigo luminoso (panel de control, n.º 7) se enciende. Se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada. El termostato del horno enciende y apaga este testigo luminoso automáticamente para mantener la temperatura elegida.

Consulte la tabla de cocción incluida al final de este manual que indica las temperaturas y el tiempo de cocción aconsejados. Antes de la cocción, precaliente el horno durante 10 o 15 minutos (cuando el horno esté a la temperatura elegida, el testigo luminoso se apaga) e introduzca los platos en el horno. Ponga los dos mandos (mando de selección y mando del termostato) en la posición « • » después de la cocción.

Utilización de la rejilla y de la bandeja en el horno

El horno dispone de 3 niveles. La rejilla y la bandeja se deben colocar horizontalmente en el nivel deseado. Para garantizar una utilización óptima, la bandeja se debe utilizar en los niveles inferior o medio. La rejilla se puede utilizar en los niveles superior o medio, según la cocción deseada. Tenga cuidado cuando saque la rejilla y la bandeja del horno, ya que no disponen de ningún mecanismo de parada.

Mando de selección

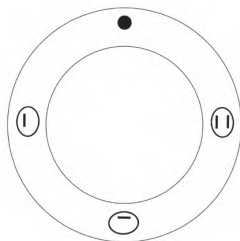


Fig. 8

- ☐ Resistencia inferior
- ☐ Resistencia superior
- ☐ Convección natural (superior + inferior)

Mando del termostato

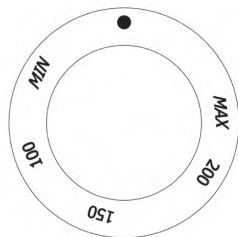


Fig. 9



¡ATENCIÓN!

No apoye nunca la bandeja sobre la parte inferior del horno, ya que podría sobrecalentarse y el esmalte del horno podría resultar dañado.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de comenzar la limpieza.
- Utilice agua tibia con jabón y séquela bien con un paño suave. Nunca utilice productos abrasivos o cáusticos.
- No bloquee los inyectores ni los quemadores durante la limpieza.
- Engrase la placa eléctrica si no va a utilizarla durante un cierto tiempo.
- La puerta del horno se puede desmontar para facilitar la limpieza. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volver a montarla, realice el procedimiento inverso.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros

para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.

- Limpie las partes de acero inoxidable (modelo CM 60 31CC X EUT) con productos específicos disponibles en el mercado.

Paredes catalíticas (modelo CM 60 31CC X EUT)

Su cocina está equipada con paneles catalíticos que limpian por absorción las grasas proyectadas durante la cocción. Para garantizar una limpieza óptima, se recomienda dejar funcionar el horno entre 30 y 60 minutos a más de 200 °C después de la cocción. No utilice nunca productos abrasivos o que contengan sustancias alcalinas o ácidas para limpiar los paneles catalíticos. Puede secarla con un paño húmedo.

Sustitución de la lámpara del horno

Si la lámpara del horno deja de funcionar, contacte al servicio de postventa o a su vendedor.



¡ATENCIÓN!
Corte la corriente eléctrica antes de sustituir esta bombilla.

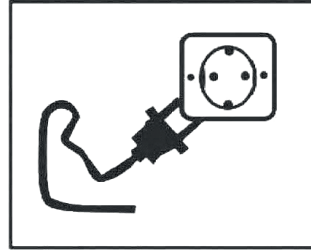


Fig. 10

Desenchufe el cable eléctrico (fig. 10) y, a continuación, desmonte el vidrio de protección de la lámpara (fig. 11), quite la lámpara, sustitúyala y vuelva a montar el conjunto. Compruebe que funciona conectando de nuevo el cable eléctrico. Si la avería continúa, contacte al servicio de postventa o a su vendedor.

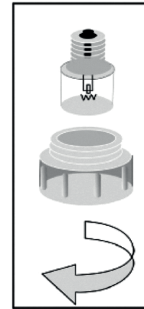


Fig. 11

Qué hacer en caso de avería

En caso de avería eléctrica, compruebe:

- En primer lugar, la toma eléctrica utilizando cualquier otro aparato.
- A continuación, que el contador esté activado y que el fusible de protección sea correcto.

Una vez comprobado esto, llame al servicio de postventa de su vendedor indicándole la referencia de su aparato inscrita en la placa de características.



¡ATENCIÓN!

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

Consejos para ahorrar energía (horno)

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir sus platos en el mismo.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. El horno está preparado para cocinar sus platos una vez que el testigo luminoso del termostato se apaga.
- No abra la puerta del horno demasiado a menudo durante la cocción.
- Compruebe que la puerta del horno no se quede entreabierta durante su uso.
- Puede cocinar varios platos a la vez en el horno.
- Puede cocinar un segundo plato inmediatamente después de haber cocinado un primero. Esto evita tener que volver a precalentar el horno para el segundo plato.

- Puede apagar el horno unos minutos antes del final de la cocción.
- Descongele los alimentos congelados sacándolos del congelador con suficiente antelación antes de cocinarlos en el horno.

Consejos de utilización de la placa de cocina

- Utilice cacerolas y sartenes con tapa.
- Utilice tapas adaptadas a sus cacerolas o sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes con un diámetro adaptado al tamaño de sus quemadores o fuegos (consultar los diámetros indicados en la parte «UTILIZACIÓN» del manual de utilización).
- Utilice cacerolas con un tamaño adaptado a la cantidad de alimentos.

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

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

FR

CONDITIONS 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 matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of materiaalfout. 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