

Cuisinière autoportante combinée

945636 VALCM905MFCXVT

INSTALLATION

----- 02



# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



**ELECTRO DEPOT**

**A** Avant d'utiliser  
l'appareil

4 Consignes de sécurité

**B** Aperçu de l'appareil

12 Installation et préparation à l'utilisation  
12 Environnement d'installation de l'appareil  
13 Installation de l'appareil  
14 Raccordement au gaz  
15 Conversion des gaz  
17 Sécurité et branchements électriques  
17 Réglage des pieds

**C** Informations  
pratiques

18 Entretien et nettoyage  
22 Réparation et transport  
25 Mise au rebut de votre ancien appareil  
25 Déclaration de conformité CE

**Chère cliente, cher client,**

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes dont la qualité a été testée avec soin.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, ainsi que pour l'entretien et l'utilisation du

produit. Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

Lisez attentivement l'intégralité de ces instructions avant d'utiliser votre appareil. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter si nécessaire.

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Il est possible que votre appareil ne dispose pas de toutes les fonctions mentionnées dans ce manuel. Veuillez prêter attention aux paragraphes comportant des images dans le manuel.

**Consignes de sécurité**

Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou les connaissances requises, à condition qu'ils aient reçu des instructions sur les conditions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques auxquels ils sont exposés. Les enfants doivent être surveillés afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENTS :**

Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peuvent se chauffer au cours de l'utilisation. Il est conseillé de faire attention de ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

Une cuisson avec de la

graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

**Risque d'incendie :** Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie

externe ou d'un système de télécommande distinct.

Pour éviter que l'appareil ne bascule, utilisez des supports de stabilisation (pour plus de détails à ce sujet, référez-vous au guide du kit anti-basculement).

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention de ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les poignées peuvent devenir chaudes.

- Évitez d'utiliser des nettoyants fortement corrosifs ou des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four et les autres surfaces, car ils peuvent rayer et endommager la surface, ou briser la vitre.

- Évitez d'utiliser des nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de

procéder au remplacement de lampe, afin d'éviter un éventuel choc électrique.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenez les petits enfants hors de portée.

La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution

locales (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.



#### ATTENTION

Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire des aliments. Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques, et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de la porte.

Le présent appareil nest pas relié à un dispositif évacuation des produits combustibles. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole de votre pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays ne figure pas sur l'appareil, référez-vous à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation dans votre pays.

Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre

sécurité. Étant donné la fragilité de la vitre, faites attention lors du nettoyage, afin d'éviter toutes rayures. Évitez de provoquer des chocs sur la vitre avec des accessoires.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation nest pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance agréé ou des personnes qualifiées, pour éviter tout danger.

Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

## **Avertissements pour l'installation**

Ne mettez pas l'appareil en service tant qu'il nest pas complètement installé.

L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant

## Français

nest pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par une personne non agréée.

Après avoir déballé votre appareil, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez un défaut sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Les matériaux utilisés dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafes, styromousse, etc.) étant susceptibles de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas d'éloigner immédiatement les emballages.

Protégez votre appareil contre les conditions atmosphériques. Ne l'exposez pas à des conditions telles que le soleil, la pluie, la neige, etc.

Les matériaux adjacents à l'appareil (boîtier) doivent

être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

### Au cours de l'utilisation

Quand vous utilisez le four pour la première fois, une odeur se dégage des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement la pièce où votre appareil est utilisé.

Au cours de l'utilisation, les surfaces externes et internes du four se chauffent. En ouvrant la porte de votre four, tenez-vous à l'écart, de façon à éviter la vapeur chaude qui s'en échappe. Ces vapeurs pourraient vous brûler.

Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Utilisez toujours des gants pour mettre des aliments dans le four et les sortir.

Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites chauffer des huiles liquides ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière.

Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les manches dans une position sans danger, afin qu'ils ne puissent pas être heurtés ou arrachés.

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton de contrôle principal éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque

vous n'utilisez pas l'appareil.

Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand celui-ci n'est pas utilisé.

Les plaques s'inclinent lorsqu'on les tire pour les faire sortir. Faites attention à ne pas renverser de liquides chauds.



#### ATTENTION

**L'utilisation d'une cuisinière à gaz s'accompagne d'une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil**

**est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).**

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez notamment augmenter le niveau de la ventilation mécanique, si vous en avez une.



#### ATTENTION

**Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.**



**Éteignez tous les brûleurs avant de**

**fermer le couvercle. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.**

Ne posez aucun objet sur la porte ou le tiroir du four lorsque ceux-ci sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.

Ne placez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine comportant des accessoires en plastique (poignées).

Évitez d'accrocher des serviettes, chiffons ou torchons sur l'appareil ou ses poignées.

#### **Au cours du nettoyage et de l'entretien**

Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez

procéder au nettoyage ou à l'entretien après avoir débranché l'appareil ou arrêté les principaux commutateurs.

Évitez de retirer les boutons de contrôle pendant le nettoyage du panneau de commande.

Pour un fonctionnement efficace et sûr de l'appareil, nous vous recommandons d'utiliser des pièces de rechange d'origine et de faire appel exclusivement à nos services agréés en cas de problème.

## Installation et préparation à l'utilisation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins à tous points de vue. Vous devez lire ce manuel afin de ne rencontrer aucun problème à l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Vous trouverez ci-après les instructions à suivre pour une installation et un entretien corrects. Elles doivent être lues en particulier par le technicien qui doit installer l'appareil.



### ATTENTION

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, à la réglementation locale en matière de construction, aux règles de l'autorité en charge du gaz, ainsi qu'aux consignes relatives au câblage électrique.

## Environnement d'installation de l'appareil

Votre appareil doit être installé et utilisé dans un endroit où il y aura toujours une ventilation.

Pendant son fonctionnement, cette cuisinière nécessite  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  d'air par kW.

Il doit exister une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'aération ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

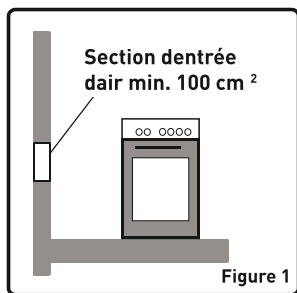


Figure 1

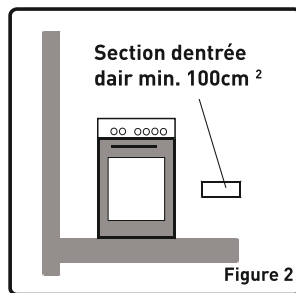
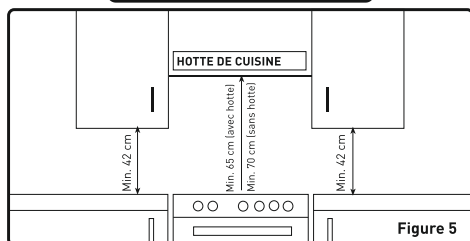
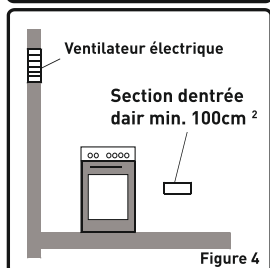
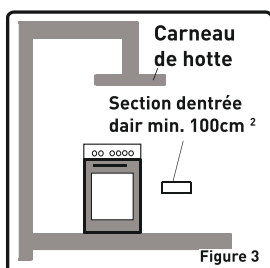


Figure 2

Ces trous d'aération doivent avoir une section transversale d'au moins  $100 \text{ cm}^2$  permettant le passage de l'air (un ou plusieurs trous d'aération peuvent être ouverts.) Ce ou ces trous doivent être ouverts pour ne pas obstruer. Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés évacués. Il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée de la manière requise.

## Évacuation des gaz brûlés

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



## Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif/ve lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité, comme des rideaux, des chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériau résistant à une température de 100 °C.

Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, vous devez laisser un espace d'au moins 10 cm entre leurs parois.

Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

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

## Raccordement au gaz

### Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

Le raccordement au gaz doit respecter les normes et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez d'abord quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques, afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimale. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

### Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si le raccordement au gaz a été fait au moyen d'un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, il doit également être fixé par un collier. Connectez votre appareil à l'alimentation en gaz avec un tuyau court et résistant. La longueur maximale autorisée est de 1,5 m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 90 °C. Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié. Il doit être éloigné des recoins ou des objets mobiles, et ne doit pas présenter de défauts. Avant de procéder au montage, vérifiez s'il existe un éventuel défaut de fabrication.

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

Vérifiez également les dates d'expiration des pièces à utiliser.

### Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), différentes méthodes sont utilisées selon les pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies comme pièces détachées.

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

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

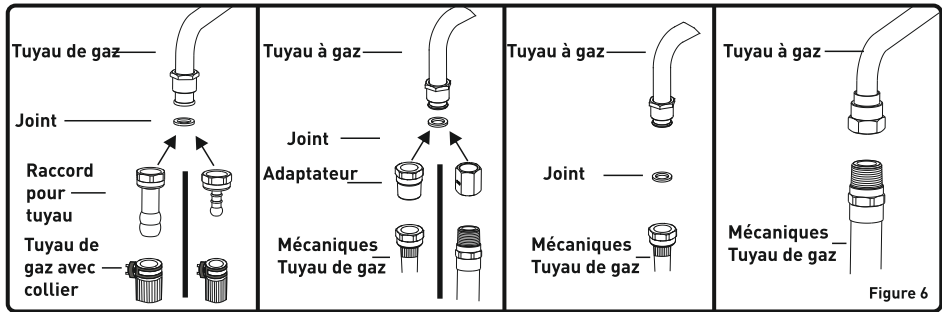


Figure 6

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



### ATTENTION

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

Raccordement à la bouteille de gaz (si l'appareil comporte un compartiment pour la bouteille de gaz). Lors du raccordement à la bouteille de gaz, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas dépasser 1 m.
- Le réducteur de pression de raccordement doit être utilisé suivant les normes nationales et internationales.
- La bouteille doit être choisie en fonction des mesures du compartiment de la bouteille (Largeur : 32 cm, Profondeur : 45 cm, Longueur : 58 cm).
- La bouteille de gaz ne doit pas être en contact avec les parois du compartiment.

### Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les pièces de connexion existantes et les écrous (le cas échéant), et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, toutes les pièces utilisées dans les raccordements au gaz doivent être approuvées par les

autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous à la rubrique ci-dessus intitulée « Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites ».

## Conversion des gaz



### ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la hauteur de flamme minimale de chaque brûleur. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies :

#### Changement des injecteurs :

##### **Brûleurs de la table de cuisson :**

Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau électrique.

Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).

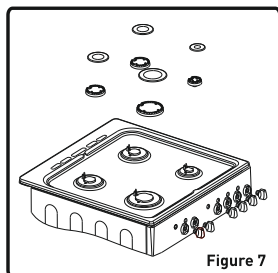


Figure 7

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

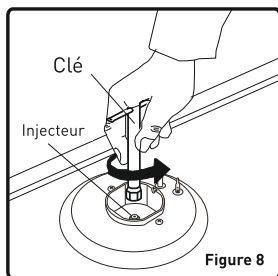


Figure 8

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

## Réglage de la position de flamme réduite :

Vous pouvez régler la hauteur de flamme en position minimale à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif de contrôle de flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 9).

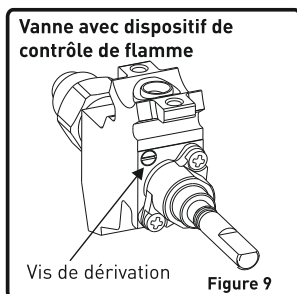


Figure 9

Pour les robinets sans dispositif de contrôle de flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 10).

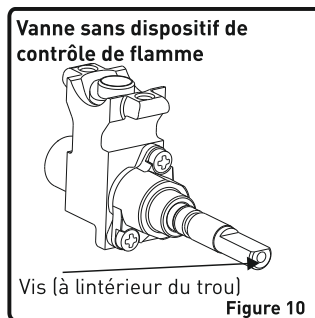


Figure 10

Pour un réglage plus facile de la réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90 ° environ. Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

## Sécurité et branchements électriques

Pendant les branchements électriques, respectez les consignes figurant dans le guide d'utilisation.

Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.

Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée, à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme à la réglementation du lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.

N'utilisez pas de rallonge.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.

Si le câble est endommagé, contactez le service agréé pour le faire remplacer.

Les branchements électriques erronés peuvent endommager votre appareil et être dangereux pour votre sécurité, ce qui annule votre garantie.

Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec un courant électrique de 230 V, 50 Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez votre service agréé.

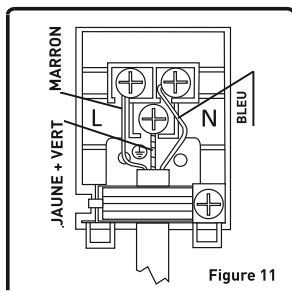


Figure 11

Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.

Le fabricant décline toute responsabilité au regard de tous dommages et pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

## Réglage des pieds

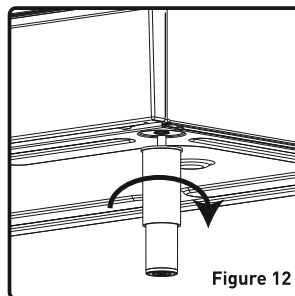
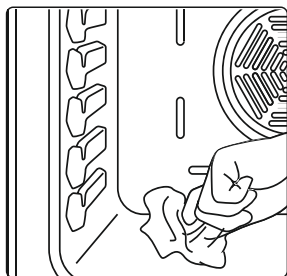


Figure 12

Votre cuisinière est dotée de 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à son endroit d'utilisation, vérifiez quelle est à niveau. Le cas échéant, procédez à un réglage de ses pieds, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez surélever l'appareil de 50 mm au maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage



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

peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

### **Nettoyage du four**

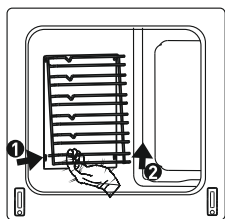
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. L'utilisation d'un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

### **Nettoyage catalytique (Le cas échéant)**

Le nettoyage catalytique s'appuie sur un revêtement qui est appliqué sur la cavité

du four. Les manchons catalytiques éliminent les petits résidus de graisse pendant la cuisson à des températures élevées. Si il existe des résidus de graisse après la cuisson, on peut les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure à une température de 250 °C. Cette méthode présente des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyées à l'aide de nettoyants ménagers.

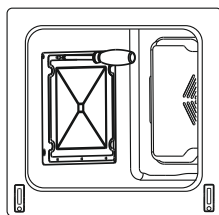
### Pour enlever la grille



Pour enlever la grille

Poussez la grille comme indiqué dans la figure. Après l'avoir libérée ①, soulevez-la ②.

### Dépose du panneau catalytique



Pour enlever le manchon catalytique :

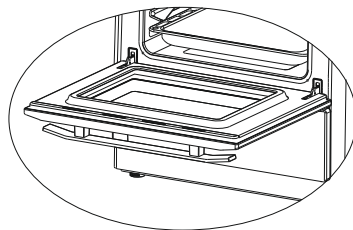
Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

### Nettoyage du couvercle en verre (Le cas échéant)

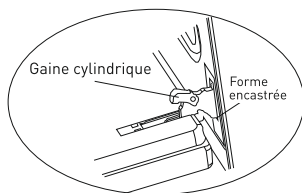
Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un produit adapté au verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

### Pour enlever la porte du four

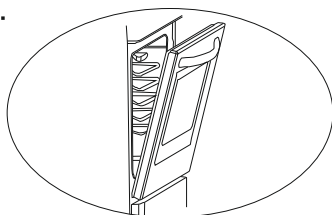
Ouvrez la porte du four (1).



Ouvrez complètement la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, de pinces, etc.) (2).



Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans la figure 3 et retirez-la en la tirant vers vous.



#### REMARQUE

**Pour remonter la porte, procédez dans le sens inverse.**

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

## Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.

Essuyez et nettoyez le panneau arrière avec un chiffon savonneux.

Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un mouchoir en papier.

Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.

Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.

Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent se rayer au fil des utilisations. Dans ce cas, ces parties ne sont pas affectées par la rouille et il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.

Pendant le nettoyage de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs,

pour éviter d'obstruer les injecteurs.

### **Bouchons du brûleur :**

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

### **Surface de la table de cuisson**

#### **Parties émaillées :**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau,

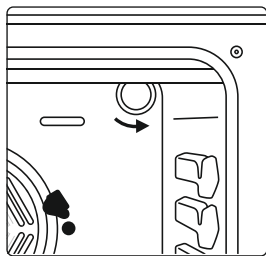
de citron ou de jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

#### **Acier inoxydable :**

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

## Entretien

### **Changement de lampe du four (Le cas échéant)**



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir retiré la lentille de verre. Placez la nouvelle ampoule, résistant à 300 °C, à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 watts, type E14). Remplacez la lentille de verre. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

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

## **Autres commandes**

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

## **Réparation et transport**

### **Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service clients**

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

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

#### **Le four ne chauffe pas :**

La chaleur peut être réglée avec le thermostat du four.

**La lampe intérieure du four ne s'allume pas :**

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications précédentes.

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

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

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

Vérifiez si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).

Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec une

bouteille de gaz GPL, cette dernière pourrait être vide.

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

**Informations relatives au transport**

Gardez l'emballage d'origine du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, les couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, au panneau de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, refermez le couvercle supérieur, puis scotchez-le aux parois latérales de la cuisinière. Scotchez du carton ou du papier sur le

## Français

couvercle avant sur la paroi de verre intérieure du four, afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport.

Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

**En l'absence de emballage d'origine**, utilisez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des éléments extérieurs.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

## Déclaration de conformité UE

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

Ce produit répond aux exigences de toutes les directives européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les normes harmonisées correspondantes, qui prévoient le marquage CE.

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

## Cuisinière grande largeur

|                           |    |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION ..... | 02 |
|---------------------------|----|

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

**A****Aperçu de l'appareil**

- 4 Description de l'appareil
- 

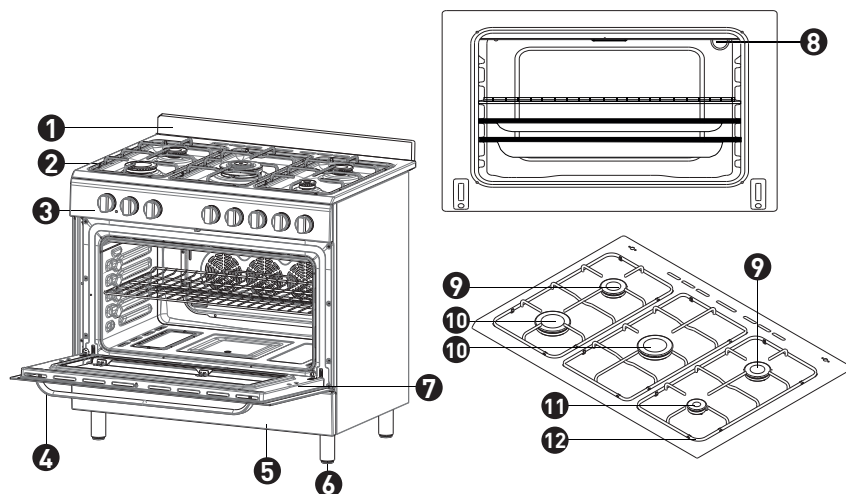
**B****Utilisation de l'appareil**

- 5 Panneau de commande  
5 Utilisation des brûleurs  
6 Commande des brûleurs de la table de cuisson  
7 Raccordement au gaz  
10 Fonctions du four  
14 Tableau des injecteurs
- 

**C****Informations pratiques**

- 15 Spécifications techniques  
17 Mise au rebut de votre ancien appareil

## Description de l'appareil



- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| ❶ Éclaboussures en arrière    | ❷ Porte du four        |
| ❷ Table de cuisson            | ❸ Lampe du four        |
| ❸ Panneau de commande         | ❹ Brûleur semi-rapide  |
| ❹ Poignée de la porte du four | ❺ Brûleur rapide       |
| ❺ Façade du tiroir            | ❻ Brûleur auxiliaire   |
| ❻ Pieds réglables             | ❼ Support de casserole |

## Dimensions du produit

Profondeur (cm)

Largeur (cm)

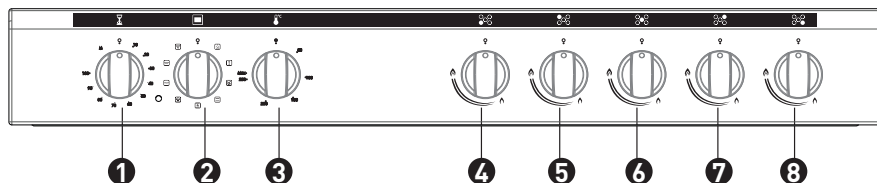
Hauteur (cm)

60

90

85/90

## Panneau de commande



- ❶ Minuterie mécanique
- ❷ Bouton de commande des fonctions du four
- ❸ Bouton de commande du thermostat du four
- ❹ Bouton de commande du brûleur à gaz – côté avant gauche
- ❺ Bouton de commande du brûleur à gaz – côté arrière gauche
- ❻ Bouton de commande du brûleur à gaz – central
- ❼ Bouton de commande du brûleur à gaz – côté arrière droit
- ❽ Bouton de commande du brûleur à gaz – côté avant droit

## Utilisation des brûleurs

### Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

### Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson :  
Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une

allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage dès que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

**Brûleurs de la table de cuisson :** Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes garantissent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Dans ce cas, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Le respect de cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les directives de l'UE. Si votre pays ne suit pas les directives

de l'UE, votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

## Commande des brûleurs de la table de cuisson

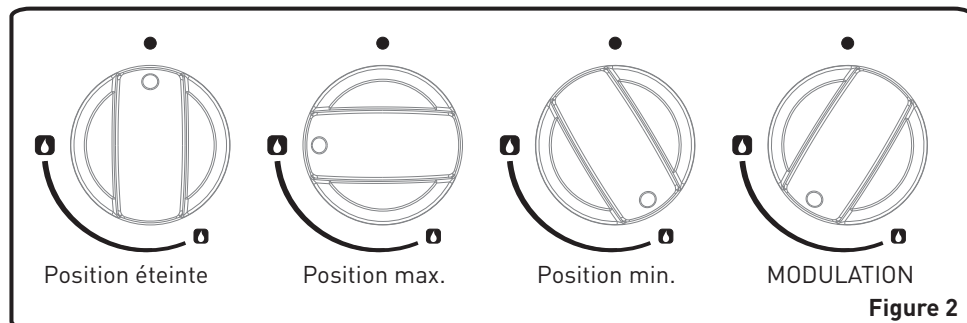


Figure 2

La table de cuisson possède 3 positions : éteint (0), max. (symbole de grosse flamme) et min. (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « 0 ».

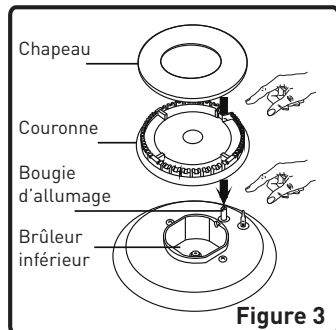


Figure 3

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, puis vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 3). Veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine et n'essayez pas de les rallumer avant 90 secondes.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe

vers le haut.

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs dont la taille correspond à celle des récipients de cuisson et à ramener la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez des récipients ayant les diamètres à fond plat précisés ci-après. Si vous utilisez des récipients dont les dimensions sont inférieures à celles précisées ci-après, cela entraînera des pertes d'énergie.

Brûleur rapide / wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne dépassent pas la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent autour (poignée, etc.).

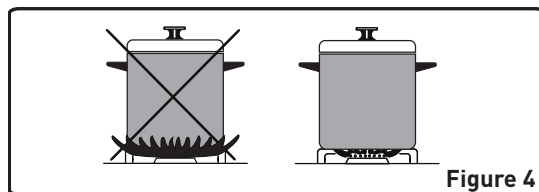


Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant des périodes prolongées, mettez toujours le bouton principal de commande du gaz en position d'arrêt.



## ATTENTION

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une période prolongée. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

## Raccordement au gaz

### Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit être réalisé conformément aux normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art. D.T. 0 61-1 imposant la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 sur l'extrémité de la canalisation. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une

étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

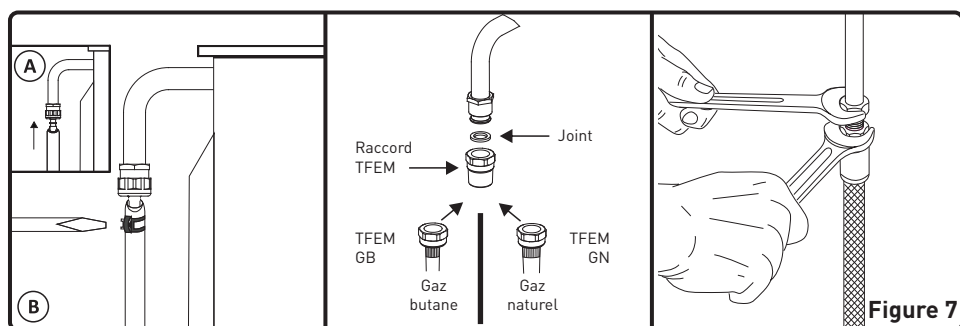
### Branchement gaz butane (G30) - propane (G31)

Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

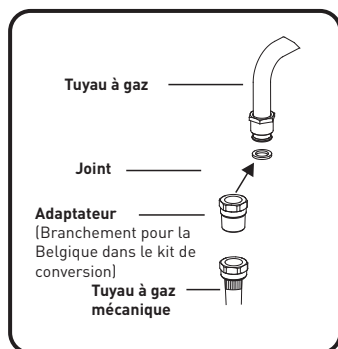
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;
- assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36112 ou NF D 36125 ;
- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint doit être installé sur la cuisinière, le tuyau doit être enfoncé à fond sur cet embout et un collier doit être installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faites de même côté détendeur (voir fig. 7). La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour assurer la sécurité.



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière et côté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur le schéma ci-dessus).



### Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

#### Points à respecter lors du raccordement du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.

- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexion et refaire le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.
- Le branchement gaz se trouve à l'arrière, à droite de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe coté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué, disponible auprès du service après-vente.

**ATTENTION**

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

**Bouton de commande du thermostat du four**

Une fois la fonction de cuisson réglée, vous pouvez régler la température souhaitée avec le bouton du thermostat du four. Le four commence alors à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).

Le voyant de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

**Bouton de commande des fonctions du four**

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton sur le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

## Fonctions du four

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



### Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé sur toutes les fonctions de cuisson.



### Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur commencent alors à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments du congélateur et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé de placer le plateau du four sous l'aliment en décongélation pour recueillir l'eau accumulée. Cette fonction ne peut pas cuire vos aliments. Elle permet uniquement de les décongeler.



### Fonction gril

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

**Fonction de gril rapide**

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments et pour couvrir une surface plus importante (pour griller la viande par exemple).

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

**Fonction double gril et ventilateur**

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément de chauffage supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

**Fonction de ventilation**

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson est effectuée par les éléments de chauffage supérieur et inférieur du four et par le ventilateur qui fournit la circulation d'air, qui donne un léger effet de gril à la nourriture. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction turbo**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur fonctionnent.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

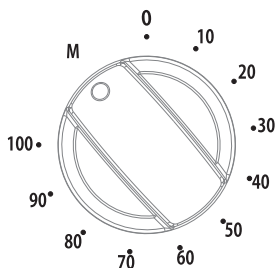


### Fonction Pizza

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

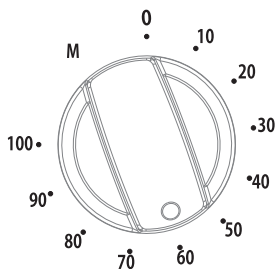
Cette fonction, qui combine le ventilateur et l'élément de chauffage inférieur, est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps restreint. Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

### Utilisation du minuteur mécanique



#### Mode d'emploi :

Lorsque vous placez le bouton de la minuterie en position M comme indiqué sur le schéma, vous pouvez utiliser continuellement votre four. Quand la minuterie se trouve en position 0, le four ne fonctionnera pas.



#### Fonctionnement par réglage du temps :

Réglez le temps de cuisson désiré en positionnant le bouton de la minuterie sur un certain intervalle de temps compris entre 0 - 100 min. Lorsque le temps est écoulé, le four cesse de fonctionner et la minuterie émet un signal sonore.

### Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés dans le commerce, qui doivent pour cela résister à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des plaques de four spéciales, des récipients en verre ou des moules à gâteaux adaptés à une utilisation au four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si vous utilisez un plat de petite taille, placez-le sur la grille chromée afin qu'il soit correctement placé au milieu.

- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent du congélateur ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des températures élevées de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale, résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas de plat ou de plateau en verre dans un environnement froid directement après la cuisson, ni sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous

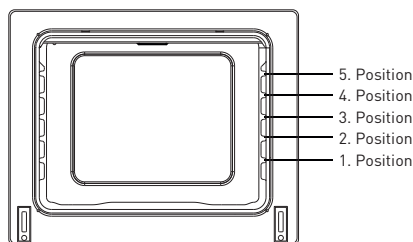
qu'ils refroidissent lentement en les plaçant sur un chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat risquent de se briser.

- Si vous faites griller des aliments au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau pour faciliter le nettoyage.

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

### Cavité du four

#### Positions de la grille



### Accessoires du four

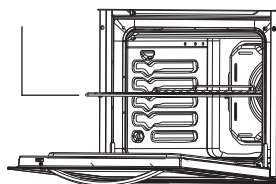
\* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

#### Grille

La grille est utilisée pour griller des aliments ou pour accueillir les différents ustensiles de cuisine.



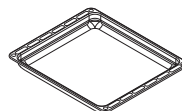
**Avertissement !** Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'en butée.



#### Plateau profond

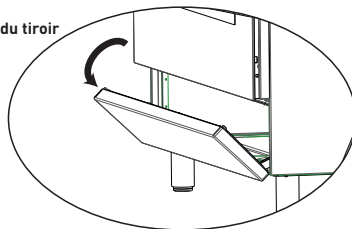
Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets.

Pour bien placer le plateau dans la cavité, mettez-le sur un support et poussez la grille jusqu'en butée.



#### Tiroir

Volet du tiroir



## Tableau des injecteurs

| G30 28-30 mbar<br>II2E+3+     | 10,0 kW<br>FR-BE | 727 g/h<br>Classe : 1 | NG<br>G20/G25<br>20/25 mbar | LPG<br>G30/G31<br>28/30-37 mbar |
|-------------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>BRÛLEUR RAPIDE</b>         |                  |                       |                             |                                 |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) |                  |                       | 115                         | 85                              |
| Puissance nominale (kW)       |                  |                       | 2,9                         | 2,9                             |
| Débit nominal                 |                  |                       | 276,2 l/h                   | 210,9 g/h                       |
| <b>BRÛLEUR RAPIDE</b>         |                  |                       |                             |                                 |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) |                  |                       | 115                         | 85                              |
| Puissance nominale (kW)       |                  |                       | 2,9                         | 2,9                             |
| Débit nominal                 |                  |                       | 276,2 l/h                   | 210,9 g/h                       |
| <b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>  |                  |                       |                             |                                 |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) |                  |                       | 97                          | 65                              |
| Puissance nominale (kW)       |                  |                       | 1,75                        | 1,65                            |
| Débit nominal                 |                  |                       | 166,7 l/h                   | 120 g/h                         |
| <b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>  |                  |                       |                             |                                 |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) |                  |                       | 97                          | 65                              |
| Puissance nominale (kW)       |                  |                       | 1,75                        | 1,65                            |
| Débit nominal                 |                  |                       | 166,7 l/h                   | 120 g/h                         |
| <b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>     |                  |                       |                             |                                 |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) |                  |                       | 72                          | 50                              |
| Puissance nominale (kW)       |                  |                       | 1                           | 0,9                             |
| Débit nominal                 |                  |                       | 95,2 l/h                    | 65,4 g/h                        |

## Spécifications techniques

|                                                      |                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Marque                                               |  |      |
| Modèle                                               | VALCM905MFCXVT                                                                     |      |
| Type de four                                         | ÉLECTRIQUE                                                                         |      |
| Poids                                                | kg                                                                                 | 68,5 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel      | 118,0                                                                              |      |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | 104,7                                                                              |      |
| Classe énergétique                                   | A                                                                                  |      |
| Consommation énergétique (gaz) - conventionnelle     | kWh/cycle                                                                          | 1,15 |
| Consommation énergétique (gaz) - ventilation forcée  | kWh/cycle                                                                          | 1,02 |
| Nombre de cavités                                    | 1                                                                                  |      |
| Source de chaleur                                    | ÉLECTRIQUE                                                                         |      |
| Volume                                               | l                                                                                  | 101  |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.          |                                                                                    |      |

### Conseils en matière d'économie d'énergie

#### Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

|                                                           |                                                                                    |      |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Marque                                                    |  |      |
| Modèle                                                    | VALCM905MFCXVT                                                                     |      |
| Type de plaque de cuisson                                 | Gaz                                                                                |      |
| Nombre de zones de cuisson                                | 5                                                                                  |      |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1              | Gaz                                                                                |      |
| Taille - zone de cuisson 1                                | Auxiliaire                                                                         |      |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 1                | %                                                                                  | N/A  |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2              | Gaz                                                                                |      |
| Taille - zone de cuisson 2                                | Semi-rapide                                                                        |      |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 2                | %                                                                                  | 59,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 3              | Gaz                                                                                |      |
| Taille - zone de cuisson 3                                | Semi-rapide                                                                        |      |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 3                | %                                                                                  | 59,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 4              | Gaz                                                                                |      |
| Taille - zone de cuisson 4                                | Rapide                                                                             |      |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 4                | %                                                                                  | 57,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 5              | Gaz                                                                                |      |
| Taille - zone de cuisson 5                                | Rapide                                                                             |      |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 5                | %                                                                                  | 57,0 |
| Efficacité énergétique de la plaque de cuisson            | %                                                                                  | 58,0 |
| Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1 |                                                                                    |      |

### Conseils en matière d'économie d'énergie

#### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine équipés d'un couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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

### Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur, ainsi qu'aux exigences visées dans les normes citées en référence.