

Table de cuisson
Placa de cocina

950129
TM 4 X EUT

GUIDE D'UTILISATION	02
MANUAL DEL USUARIO	24

▲▲▲▲▲
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
- 10 Conseils destinés à l'installateur
- 11 Branchement gaz

B Aperçu de
l'appareil

- 12 Branchement électrique
- 13 Description de l'appareil
- 13 Descriptif technique
- 14 Spécifications techniques
- 15 Tableau des concordances
- 16 Installation

C Utilisation de
l'appareil

- 19 Utilisation des brûleurs de gaz
- 20 Utilisation des plaques électriques
- 20 Positions de la manette de plaque électrique

D Informations
pratiques

- 21 Nettoyage et entretien
- 22 Que faire en cas de panne ?
- 22 Conseils pour économiser de l'énergie

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'ensemble des conseils importants de sécurité et des précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.



**SÉCURITÉ FLAMME
SUIVANT LA
NOUVELLE DIRECTIVE
EUROPÉENNE :**

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

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié, conformément aux normes en

vigueur. Elle doit uniquement être utilisée dans un endroit correctement aéré. Lisez attentivement la présente notice avant la première installation et utilisation.



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 ne sera pas validée et le fabricant déclinera toute responsabilité des 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 table de cuisson. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- 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 provoque 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). Les trous d'aération de l'appareil ne doivent pas être couverts.

**MISE EN GARDE !**

Pendant et immédiatement après son fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes. Évitez de les toucher. Les 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.
- Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est recommandé de fermer le robinet d'alimentation de gaz.

**MISE EN GARDE !**

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

- Ne rangez jamais près des foyers, des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ni des objets et 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 dangereux et générer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture antifeu ou un couvercle.

**MISE EN GARDE !**

Lors de son utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants du plan de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance à moins d'être surveillés en permanence.

Pour utiliser un appareil électrique, il est recommandé de respecter certaines règles :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil les pieds nus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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 connaissance, à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifiez que l'index des manettes est en position d'arrêt.

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 du réseau électrique avant tout nettoyage et entretien (voir le chapitre « Branchement électrique »).
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements

spécifiques prévus pour les traiter.

- Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir 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 !
Utilisez des gants de protection lors du déballage et de l'installation.

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.

- 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

Conseils destinés à l'installateur

- L'installation, le branchement, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annule la garantie ; le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.
- L'installateur doit se reporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
- L'appareil doit être débranché pour toute intervention.
- L'appareil est conçu pour être installé dans des meubles résistants à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75 °C en sus de la température ambiante.
- Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Branchement gaz

Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée, conformément aux normes en vigueur.

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

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

Note pour le branchement GPL (bouteille) :

Dans tous les cas, si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être certifié NF et être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit également être certifié NF et doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite.

[Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).]

Une fois le raccordement effectué, il faut 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.

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.

Branchement électrique

Cette table de cuisson doit être branchée par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil doit être impérativement raccordé à la terre selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui indiqué sur la plaque signalétique de votre table de cuisson.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes, ni être placé à un endroit dont la température peut dépasser 75 °C.

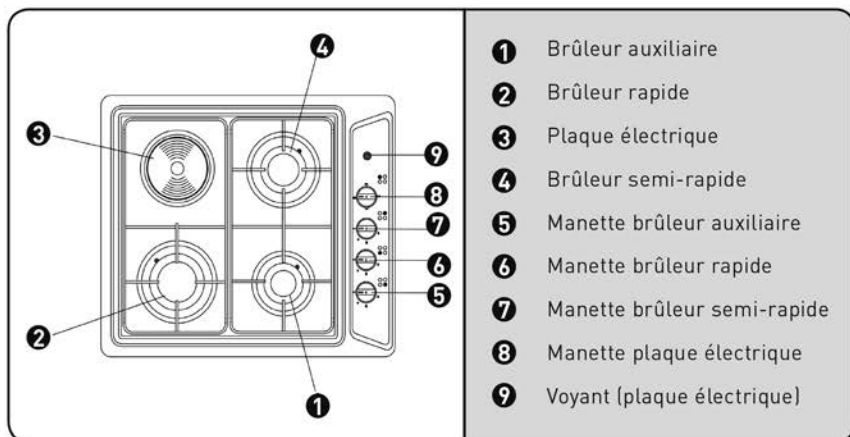
Le câble d'alimentation de votre table de cuisson, muni d'une fiche, doit obligatoirement être branché sur une prise électrique mise à la terre, selon les normes en vigueur.



ATTENTION !

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

Description de l'appareil



Descriptif technique

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément au règlement de la Commission (EU) No 65/2014 & 66/2014.

FOYER ÉLECTRIQUE

Marque	VALBERG
Référence	TM4XEUT
Poids net	7,8 kg
Source d'énergie	Électrique
Type du foyer	Foyer en fonte
Nombre de foyer(s)	1
Diamètre du foyer	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer (EC)	156 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN50304 – EN60350 / Règl. (5EU) N°66/2014

BRÛLEURS GAZ

Marque	VALBERG
Référence	TM4XEUT
Poids net	7,8 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	3
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	55,5 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	55,0 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	55,6 %
Efficacité énergétique des brûleurs gaz du plan de cuisson (EE)	55,4 %
Méthode de mesure et de calcul	EN 30-1 / Règl. (EU) N°66/2014

Spécifications techniques

MODÈLE		TM4XEUT
Classe		3
Catégorie		II 2E+3+ et II2H3+
Pays de destination		FRANCE et ESPAGNE
Puissance totale en kW	NG20/20 mbar	5,35 kW
	GPL30/30 mbar	5,2 kW
Puissance totale en g/h	NG20/20 mbar	0,51 m³/h
	GPL30/30 mbar	378 g/h

TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar		G30/31 28-30/37 mbar	
Débits des brûleurs	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	195 g/h
	Brûleur semi-rapide	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	115 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
Débits réduits des brûleurs	Brûleur rapide	0,88 kW	0,083 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,60 kW	0,057 m³/h	0,60 kW	43,62 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,50 kW	0,047 m³/h	0,45 kW	32,72 g/h
Allumage électrique				+	
Puissance de la plaque électrique	Plaque normale diam. 145 mm			1000 W	
Puissance totale électrique				1000 W	
Voltage et fréquence				220-240 V ~ 50 Hz	

Tableau des concordances

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi-rapide	0,64	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72

Installation



ATTENTION

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



IMPORTANT

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions indiquées dans la présente 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.

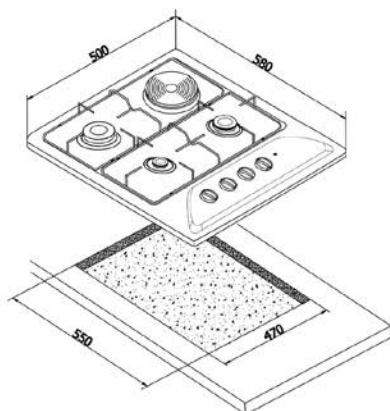


Fig. 1

Déballage

Placez la table de cuisson 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.

Installation de la table de cuisson

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

Pour effectuer l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe selon les dimensions indiquées dans les figures 4 et 5, en tenant compte des remarques suivantes :

- Il convient de garder une distance d'au moins 30 mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et l'étagère située dans le meuble en-dessous.
- Toute paroi située à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
- La paroi située derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm.

Les autres dimensions à respecter sont indiquées dans la figure ci-après (Fig. 2).

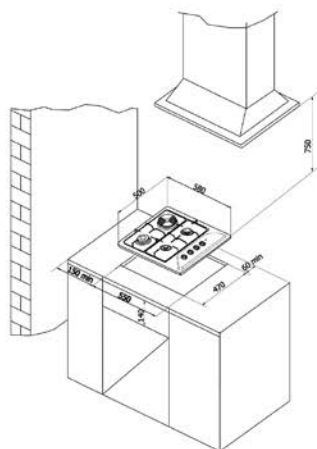


Fig. 2

Fixation de la table de cuisson

Votre table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour sa fixation sur des plans de travail d'une épaisseur de 2 à 4 cm.

Retournez la table de cuisson et montez les pattes « a » aux endroits prévus à cet effet, en serrant légèrement les vis « b » (Fig. 3).

Placez le joint « c » (fourni avec votre table de cuisson) sur le plan de travail, au ras de l'ouverture d'encastrement.

Posez la table de cuisson dans l'ouverture en la positionnant correctement.

Placez les pattes « a » et serrez les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.

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

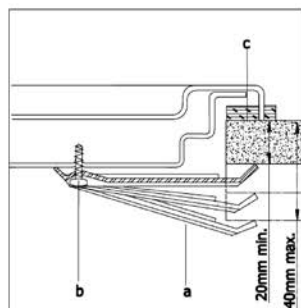


Fig. 3

Mise en place des brûleurs

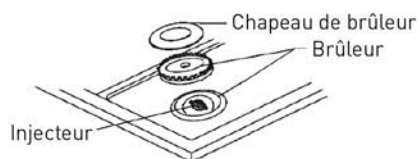


Fig. 4

Changement des injecteurs

Les tables de cuisson avec des brûleurs gaz s'adaptent 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 ne sera pas validée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.

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

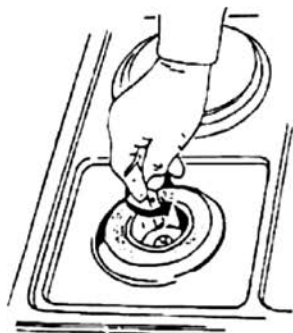


Fig. 5

Réglage du ralenti

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

Vis de by-pass



Fig. 6

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.

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre table de cuisson. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
2. Les plaques électriques de votre table de cuisson sont recouvertes d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée. Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 mm. Éteignez la plaque et laissez refroidir.

Utilisation des brûleurs de gaz

Trois différents types de brûleur équipent votre table de cuisson. 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



ATTENTION

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

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser en la plaçant sur la grande flamme (Fig. 7). L'allumage allumera le brûleur.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage avant de la relâcher. Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette sur la position « petite flamme ». Si le brûleur se s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position arrêt « I » et attendez quelques minutes avant de la rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position arrêt « I ».

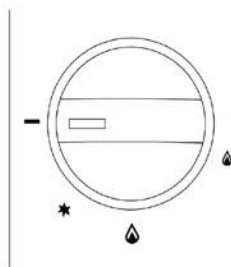


Fig. 7



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 de récipient à large fond, veillez à ce qu'il ne dépasse pas les bords de la table de cuisson. Évitez également toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.

Utilisation des plaques électriques

Votre table de cuisson est équipée d'une plaque électrique.

Pour obtenir une performance maximale de la plaque, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

- Plaque normale (1000 W) : 14,5 cm



MISE EN GARDE

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

À la première utilisation ou en cas de non-utilisation prolongée, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur la position maximale, afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Pour économiser de 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, la lampe témoin rouge, qui se trouve sur le tableau de bord, s'allume (Description, rep. 9). Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Manette de plaque électrique

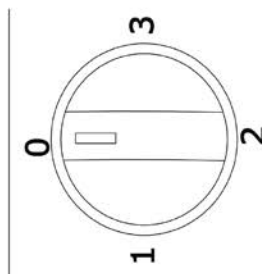


Fig. 8

Positions de la manette de plaque électrique

	1	2	3
Utilisation	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisine, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut :

- Éviter de la faire fonctionner à vide (sans récipient).
- Ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique).
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'énergie.
- Ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la table de cuisson une fois refroidie.
- Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant tout nettoyage et entretien (voir le chapitre « Branchement électrique »)
- 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.
- Pour les tables de cuisson en inox, nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant une période prolongée.
- Les brûleurs et les grilles peuvent être retirés pour les laver avec des produits appropriés. Après nettoyage, les brûleurs et leurs chapeaux doivent être correctement séchés et remis parfaitement à leur place.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre etc.) reposer sur la table de cuisson.

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne électrique, vérifiez d'abord 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 de l'énergie

- 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 l'appareil »).
- 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

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

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

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

- 26 Instrucciones de seguridad
- 32 Consejos para el instalador
- 33 Conexión al gas

B Presentación del aparato

- 34 Conexión eléctrica
- 35 Descripción del aparato
- 35 Descripción técnica
- 36 Características técnicas
- 37 Tabla de equivalencias
- 38 Instalación

C Utilización del aparato

- 41 Uso de los quemadores de gas
- 42 Uso de las placas eléctricas
- 42 Posición del botón de la placa eléctrica

D Información práctica

- 43 Limpieza y mantenimiento
- 44 ¿Qué hacer en caso de avería ?
- 44 Consejos para ahorrar energía

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todos los consejos importantes de seguridad y las precauciones a seguir antes de utilizar su aparato.



SEGURIDAD DE LA LLAMA SEGÚN LA NUEVA DIRECTIVA EUROPEA:

Los quemadores del aparato están equipados con un dispositivo de seguridad de la llama. Una vez encendido, debe obligatoriamente mantener el botón hundido durante 15 segundos aproximadamente antes de volverlo a soltar.

- Las condiciones de conexión se indican en la placa de características.
- Esta placa de cocina debe ser instalada por

un técnico cualificado, de conformidad con las normas vigentes. Solo debe usarse en un lugar correctamente ventilado. Lea atentamente estas instrucciones antes de instalarla y utilizarla por primera vez.



¡IMPORTANTE!

La instalación debe realizarse según las instrucciones contempladas en este manual. Una instalación incorrecta puede provocar daños en las personas, animales o bienes. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de no cumplir con las normas vigentes de instalación.

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. En caso de una conexión incorrecta, la garantía no cubrirá los daños y el fabricante se eximirá de cualquier responsabilidad con respecto a las consecuencias.

- No compruebe nunca la impermeabilidad del tubo de gas con una llama.

- Retire todas las partes del embalaje antes de usar la placa de cocina. Los embalajes deberán desecharse según una clasificación selectiva.

- Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de productos de combustión. Procure garantizar una correcta ventilación de la habitación en la que el aparato se encuentra, abriendo una ventana, una puerta y/o usando una campana extractora adecuada. Se

recomienda usar un flujo de ventilación mínimo de 20 m³/h.

- La utilización de un aparato de cocina con gas genera calor y vapor en la habitación en la que se encuentra. Por lo tanto, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada gracias a una ventilación natural o bien mediante una campana extractora. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (por ejemplo, que se puede lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario). No se deben tapar los orificios de ventilación del aparato.



¡ADVERTENCIA!
Durante e inmediatamente después de su funcionamiento, las partes cercanas al aparato se ponen calientes. Evite tocarlas. Los niños deben mantenerse alejados.

- Si, por accidente, uno de los quemadores se apaga, ponga la raya indicadora del botón correspondiente en posición de apagado. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.
- Cuando no se vaya a usar la placa de cocina, se recomienda que se cierre la llave del suministro de gas.



¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de incendio!
No coloque nada sobre la superficie de cocción.

- No guarde nunca cerca de los fuegos, recipientes que contengan gases a presión, aerosoles, productos y materiales inflamables tal y como papel, plástico o tejido, etc. ni objetos y utensilios que contengan materiales inflamables, ya que podrían salir ardiendo.



¡ADVERTENCIA!
La cocción sin vigilancia con aceite o grasa puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente **NUNCA** sofocar el fuego con agua. Detenga el funcionamiento del aparato y cubra las llamas, por ejemplo con una tapadera no inflamable o una tapadera protectora.

**¡ADVERTENCIA!**

El aparato y sus partes accesibles se ponen calientes durante su utilización. No toque los elementos calefactores de la superficie de cocción. Los niños de menos de 8 años no deben estar cerca del aparato, a menos que se les esté vigilando continuamente.

Para utilizar un aparato eléctrico, se recomienda seguir ciertas normas:

- No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No usar la placa con los pies descalzos.
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona similarmente cualificada, con objeto de evitar cualquier peligro.
- Este aparato no ha sido diseñado para que pueda ser usado por niños.
- 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 y que hayan recibido las instrucciones para el uso del aparato de

- Vigile su aparato mientras que esté funcionando para evitar cualquier incidente.
- Después de haber usado la placa de cocina, compruebe que la rayita indicadora de los botones esté en posición de apagado.

forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Los niños de más de 8 años pueden encargarse de la limpieza y mantenimiento del aparato si están vigilados.
- El aparato no se puede encender mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto.
- Debe desenchufar este aparato de la red eléctrica antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento (ver el apartado «Conexión eléctrica»)
- No use ningún aparato de limpieza con vapor para limpiar esta placa.
- Los productos eléctricos que ya no sirvan no deben desecharse junto con la basura doméstica. Utilice las instalaciones específicas previstas para tratarlos.

- Consulte a sus autoridades locales o distribuidor para conocer el procedimiento a seguir en cuestiones de reciclaje.

**¡ADVERTENCIA!**

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocina 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 cocina integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.

**¡ATENCIÓN!**

Utilice guantes de protección cuando la desembale e instale.

- 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 el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde 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.

Consejos para el instalador

- La instalación, la conexión, el reglaje y la modificación de la placa de cocina para el uso de otros gases debe realizarla un técnico cualificado, conforme a las normas vigentes. El incumplimiento de esta regla anulará la garantía; el fabricante no se hará responsable de las consecuencias.
- El instalador debe seguir las normas locales vigentes en lo que respecta a la ventilación y evacuación de los productos de combustión.
- Debe desenchufarse el aparato para cualquier intervención.
- El aparato se ha diseñado para ser instalado en muebles resistentes al calor. Las paredes del mueble deben soportar una temperatura de unos 75°C además de la temperatura ambiente.
- Estas placas de cocina se han previsto para ser encastradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.
- No instale el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

Conexión al gas

Este aparato debe ser instalado y conectado por un técnico o una persona cualificada, de conformidad con las normas vigentes.

Asegúrese de que las condiciones de distribución de gas (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato sean compatibles con las indicaciones de la placa de cocina (ver etiquetas en la parte posterior de la placa).

La conexión al gas debe realizarse obligatoriamente usando un tubo flexible con conexión mecánica, conforme a las normas NF vigentes. Deben respetarse estrictamente las instrucciones del manual del tubo flexible con conector mecánico.

Nota para la conexión GLP (bombona): En todos los casos, si el técnico opta por una conexión con un racor (no incluido con el aparato), éste debe estar certificado por la NF y debe usarse con una junta de estanqueidad conforme a la NF (no incluida con el aparato). El tubo flexible debe asimismo estar certificado por la NF y debe ajustarse a la tetina del conector por una abrazadera, para asegurar una perfecta estanqueidad.

[La conexión al gas natural debe realizarse obligatoriamente usando un tubo flexible con conexión mecánica.]

Una vez hecha la conexión, debe verificar la estanqueidad (no use nunca una llama). Para ello, ponga en el tubo un líquido que haga espuma, no debe salir ninguna pompa. Si aparecen pompas, por favor compruebe que esté bien apretado el elemento conector así como la junta.

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 cualquier otro obstáculo que pudiese estropearse. Compruebe también que el tubo de alimentación no se quede colocado de manera que cualquier otro elemento extraíble (ejemplo: cajón) u objetos cercanos puedan quedar en contacto, tensarlo o dejarlo pillado.

Conexión eléctrica

Esta placa de cocina debe conectarla un técnico cualificado, de conformidad con las normas vigentes.

El aparato debe conectarse obligatoriamente a tierra según las normas vigentes.

Asegúrese de que el voltaje de su fuente sea idéntico al indicado en la placa de características de su placa de cocina.

El cable de alimentación no debe entrar en contacto con piezas calientes, ni colocarse en un lugar cuya temperatura pueda superar los 75° C.

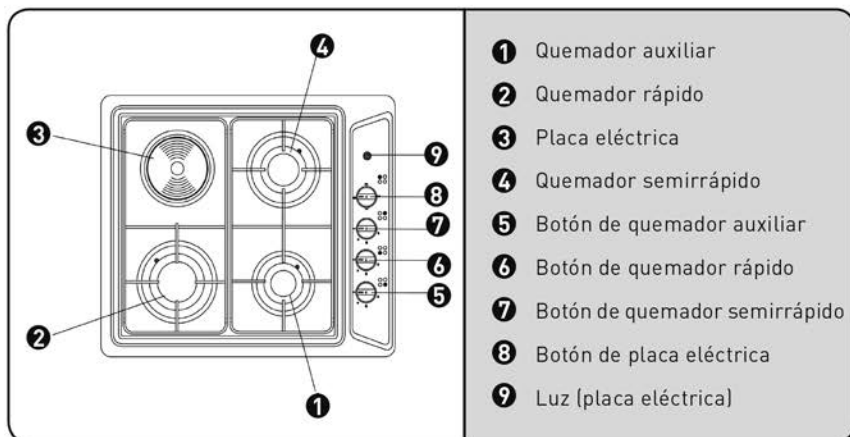
El cable de alimentación de su placa de cocina, que viene con un enchufe, debe conectarse obligatoriamente a una toma eléctrica conectada a tierra, según las normas vigentes.



¡ATENCIÓN !

Es necesario poder desconectar el aparato fácilmente. La desconexión puede obtenerse previendo un enchufe de toma de corriente accesible o mediante la incorporación de un interruptor en las canalizaciones fijas, de conformidad con las normas de instalación vigentes.

Descripción del aparato



Descripción técnica

El método de medición y cálculo de la tabla anterior ha sido aplicado de conformidad con el reglamento de la Comisión [EU] N° 65/2014 y 66/2014.

FUEGO DE COCINA ELÉCTRICO

Marca	VALBERG
Referencia	TM4XEUT
Peso neto	7,8 kg
Fuente de energía	Eléctrica
Tipo de fuego	Fuego de hierro fundido
Número de fuego(s)	1
Diámetro del fuego	14,5 cm
Consumo anual del fuego [EC]	156 Wh/kg
Método de medición y cálculo	EN50304 – EN60350 / Regl. [5EU] N°66/2014

QUEMADORES DE GAS

Marca	VALBERG
Referencia	TM4XEUT
Peso neto	7,8 kg
Fuente de energía	Gas
Número de quemadores	3
Eficiencia energética del quemador delantero izquierdo (EE)	55,5 %
Eficiencia energética del quemador trasero derecho (EE)	55,0 %
Eficiencia energética del quemador delantero derecho (EE)	55,6 %
Eficiencia energética de los quemadores de gas de la superficie de cocción (EE)	55,4 %
Método de medición y cálculo	EN 30-1 / Regl. (EU) N°66/2014

Características técnicas

MODELO		TM4XEUT
Clase		3
Categoría		II 2E+3+ y II2H3+
País de destino		FRANCIA y ESPAÑA
Potencia total en kW	NG20/20 mbar	5,35 kW
	GLP30/30 mbar	5,2 kW
Potencia total en g/h	NG20/20 mbar	0,51 m³/h
	GLP30/30 mbar	378 g/h

TIPO DE GAS Y PRESIÓN		G20/25 20/25 mbar		G30/31 28-30/37 mbar	
Caudal de los quemadores	Quemador rápido	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	195 g/h
	Quemador semirrápido	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	115 g/h
	Quemador auxiliar	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
Caudales reducidos de los quemadores	Quemador rápido	0,88 kW	0,083 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	Quemador semirrápido	0,60 kW	0,057 m³/h	0,60 kW	43,62 g/h
	Quemador auxiliar	0,50 kW	0,047 m³/h	0,45 kW	32,72 g/h
Encendido eléctrico				+	
Potencia de la placa eléctrica	Placa normal diám. 145 mm	1000 W			
Potencia total eléctrica				1000 W	
Voltaje y frecuencia				220-240 V ~ 50 Hz	

Tabla de equivalencias

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Quemador rápido	0,85	1,15
Quemador semirrápido	0,64	0,92
Quemador auxiliar	0,50	0,72

Instalación



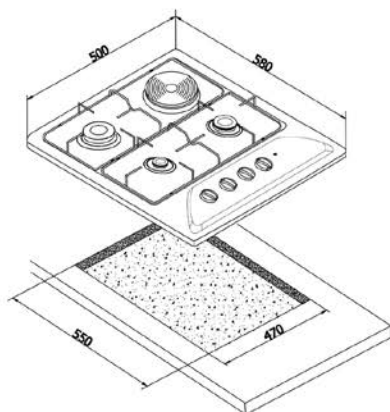
ATENCIÓN

Utilice guantes de protección cuando la desembale e instale.



IMPORTANTE

La instalación debe realizarse según las instrucciones contempladas en este manual. Una instalación incorrecta puede provocar daños en las personas, animales o bienes. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de no cumplir con las normas vigentes de instalación.



Img. 1

Desembalaje

Coloque la placa de cocina lo más cerca posible del lugar en el que se va a instalar y desembálela. Todos los elementos del embalaje deberán desecharse según una clasificación selectiva. No los deje al alcance de los niños.

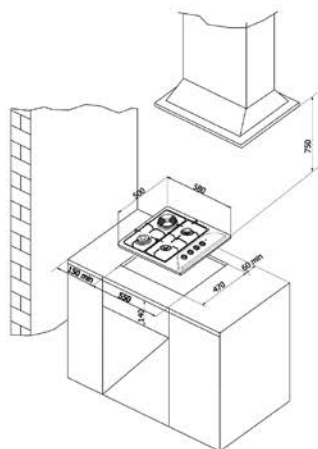
Instalación de la placa de cocina

Las paredes de mobiliario adyacentes a la placa deben ser obligatoriamente resistentes a una temperatura de 120° C, para evitar que se despegue cualquier cosa o se deforme.

Para realizar el encastrado, es necesario hacer un corte según las dimensiones indicadas en las imágenes 4 y 5, teniendo en cuenta las observaciones siguientes:

- Se recomienda guardar una distancia de al menos 30 mm entre la parte inferior de la placa de cocina y el estante situado en el mueble de debajo.
- Cualquier pared situada al lado de la placa de cocina debe encontrarse a una distancia mínima de 100 mm.
- La pared situada detrás de la placa de cocina debe encontrarse a una distancia mínima de 60 mm.

Las otras dimensiones que se deben respetar se indican en la imagen siguiente (Img. 2).



Img. 2

Colocación de la placa de cocina

Su placa de cocina cuenta con un juego de lengüetas y de tornillos para instalarla en encimeras de un grosor de 2 a 4 cm.

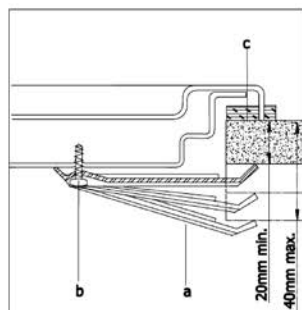
Dele la vuelta a la placa de cocina y monte las lengüetas «a» en los sitios previstos para tal efecto, apretando ligeramente los tornillos «b» (Img. 3).

Coloque el sello «c» (incluido junto con su placa) en la encimera, a ras de la abertura para el encastrado.

Coloque la placa en la abertura posicionándola correctamente.

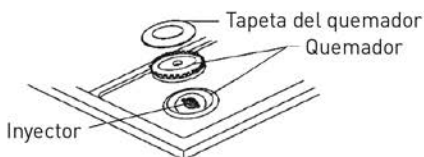
Coloque las lengüetas «a» y apriete los tornillos «b» para bloquear completamente la placa.

Quite el exceso del sello de la placa de cocina con algún utensilio.



Img. 3

Colocación de los quemadores



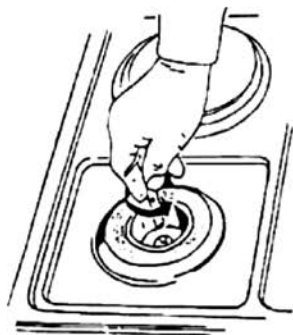
Img. 4

Sustitución de los inyectores

Las placas de cocina con quemadores de gas se adaptan a los distintos tipos de gas si cambia los inyectores.

Esta intervención debe ser realizada por un técnico cualificado. Si la sustitución no se ha efectuado correctamente, no quedará cubierto por la garantía y el fabricante no podrá considerarse responsable de las consecuencias.

Utilice los inyectores suministrados con la placa. Desenchúfela. Desenrosque el inyector y cámbielo por el nuevo (ver tabla de equivalencias). Haga lo mismo con los otros quemadores.



Img. 5

Tornillo bypass



Img. 6

Ajuste del ralentí

Esta operación debe realizarla una persona cualificada. Quite el botón del gas. Encienda el gas y pase a la posición «ralentí». Con un destornillador muy fino, ajuste la altura de la llama girando el tornillo bypass (que se encuentra en la superficie del grifo) hacia la izquierda (aumento de la llama) o hacia la derecha (disminución de la llama). Una vez que haya realizado el ajuste, haga la prueba siguiente: encienda el gas, ponga el botón en la posición «máxi», después gire hacia la posición «míni» muy rápidamente. Si la llama está bien ajustada, no debe apagarse. Si se apaga, aumente la altura de la llama. Repita esta operación con todos los quemadores.



ATENCIÓN

Debe apretar a fondo el tornillo bypass para proceder al ajuste del caudal reducido del GLP.

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

Antes del primer uso

1. Antes de usarla por primera vez, asegúrese de que no queda ningún resto del embalaje en su placa de cocina. Debe reciclar por separado y de forma clasificada todo el material del embalaje.
2. Las placas eléctricas de su placa de cocina está cubiertas con un film protector que hay que eliminar antes de usarla. Es importante ventilar bien la habitación durante esta operación, para evacuar el humo que se desprenda. Gire el botón de la placa hasta la posición máxima. Deje funcionar durante 10 minutos. Apague la placa y déjela enfriar.

Uso de los quemadores de gas

Tres tipos distintos de quemadores forman parte de su placa de cocina. Para conseguir un máximo rendimiento de los quemadores, use cacerolas que tengan los diámetros siguientes:

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



ATENCIÓN

Los quemadores del aparato están equipados con un dispositivo de seguridad de la llama. Una vez encendido, **debe obligatoriamente mantener el botón hundido durante 15 segundos aproximadamente antes de volverlo a soltar.**

Presione y gire el botón correspondiente al quemador que vaya a usar colocándolo en la llama grande (Img. 7) y el quemador se pondrá a arder.

Mantenga el botón hundido durante 15 segundos aproximadamente después de haberlo encendido antes de soltarlo. Puede disminuir la llama girando el botón hasta la posición «llama pequeña». Si el quemador no se enciende transcurridos los 15 segundos o se apaga, ponga el botón en posición de apagado «I» y espere algunos minutos antes de volver a encenderlo. Para apagarlo, ponga el botón en posición de apagado «I».



ADVERTENCIA

Utilice solo recipientes con la base plana.



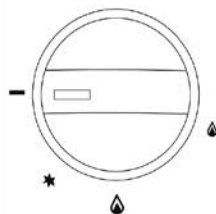
ATENCIÓN

La llama del quemador no debe nunca salirse de la base de la cacerola.



ATENCIÓN

En caso de usar un recipiente con una base ancha, intente que no sobrepase los bordes de la placa. Evite asimismo cualquier calentamiento en exceso a nivel de la zona de los botones.



Img. 7

Uso de las placas eléctricas

Su placa de cocina viene equipada con una placa eléctrica.

Para conseguir un máximo rendimiento de la placa, use cacerolas que tengan los diámetros siguientes:

- Placa normal (1000 W): 14,5 cm



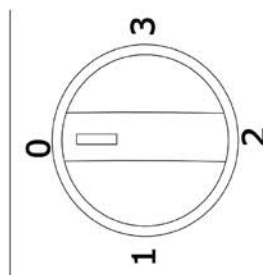
ADVERTENCIA

Utilice solo recipientes con la base plana.

Cuando vaya a usarla por primera vez o si hace tiempo que no la ha usado, sería conveniente ponerla a funcionar vacía durante 2-3 minutos poniendo el botón de funcionamiento en la posición máxima, para eliminar la humedad residual. No toque la placa eléctrica con una parte del cuerpo mojada o húmeda. Para ahorrar energía, utilice recipientes de dimensión adecuada; el diámetro de las cacerolas debe ser idéntico al diámetro de la placa. Ponga el

botón en posición de apagado después de cocinar. Cuando la placa está encendida, la luz roja, que se encuentra en la zona de los botones, se enciende [Descripción, punto 9]. Esto le permite ver si la placa se ha quedado encendida por error.

Botón de placa eléctrica



Img. 8

Posición del botón de la placa eléctrica

	1	2	3
Utilización	Cocinar a fuego bajito	Cocinar, freír a fuego medio	Cocinar, freír a fuego alto

Cuando se utilice la placa eléctrica, hay que:

- Evitar ponerla a funcionar vacía (sin recipientes).
- Usar solo cacerolas de base plana (tipo eléctrico).
- Cocinar si es posible con una tapadera para ahorrar energía.
- No cocinar nunca alimentos directamente en las placas eléctricas, sino en ollas o recipientes adaptados.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la placa una vez que se haya enfriado.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento (ver el apartado «Conexión eléctrica»)
- Use agua tibia con jabón y aclare y seque con un paño suave.
- Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos.
- Asegúrese de no obstruir los inyectores y los quemadores durante la limpieza.
- Para las placas de cocina de acero inoxidable, limpie las partes de acero inoxidable con productos especiales que se encuentran en el mercado.
- Engrase las placas eléctricas sin lo las va a usar durante un período de tiempo prolongado.
- Puede retirar los quemadores y las rejillas para lavarlos con productos adecuados. Después de la limpieza, debe secar y volver a colocar correctamente en su sitio los quemadores y sus tapetas.
- Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, sal, vinagre, etc.) sobre la placa de cocina.

¿Qué hacer en caso de avería ?

En caso de avería eléctrica, compruebe en primer lugar que el contador esté puesto y que el fusible de protección esté bien.

Una vez que haya comprobado esto, llame al servicio postventa de su distribuidor indicándole la referencia de su aparato indicada en la placa de características.



¡ATENCIÓN!

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

Consejos para ahorrar energía

- Utilice cacerolas y sartenes con una tapadera.
- Utilice tapaderas adaptadas a sus cacerolas o sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes de un diámetro adaptado al tamaño de sus quemadores/fuegos (ver los diámetros indicados en el apartado «Utilización del aparato»).
- Utilice cacerolas cuyo tamaño sea el adecuado a la cantidad de sus alimentos.

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este electrodoméstico lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la 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 entregar 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.

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

3.17.01.21.180.00