

Cuisinière
Fornuis
Cocina

950603 - CM 50 31CM W EUT

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	30
MANUAL DEL USUARIO	58

▲▲▲▲▲
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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Votre satisfaction étant notre priorité, nous vous proposons de donner
votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes
afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

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

5 Consignes de sécurité

B**Aperçu de l'appareil**

11 Description de l'appareil

13 Spécifications techniques

C**Utilisation de
l'appareil**

16 Installation

19 Avant la première utilisation

19 Utilisation

D**Informations
pratiques**

22 Nettoyage et entretien

22 Que faire en cas de panne ?

23 Tableau de cuisson

24 Conseils pour économiser de l'énergie

25 Mise au rebut

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé dans un lieu bien aéré. veuillez consulter la notice avant toute installation et utilisation de cet appareil.

Cher/chère client(e),
Vous venez d'acquérir l'une de nos cuisinières et nous vous en remercions. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Ces instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, à l'exclusion de tout usage professionnel.

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

Consignes de sécurité

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

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié selon les normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré.

- Lisez attentivement ce manuel avant l'installation de l'appareil.



ATTENTION

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

- Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie sera invalidée et le fabricant déclinera toute responsabilité eu égard aux conséquences.

- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages doivent être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, vous devez prendre des dispositions pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à bien aérer et ventiler la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, en ouvrant une fenêtre ou une porte et/ou en utilisant une hotte électrique adéquate. Un débit de ventilation minimum de 20 m³/h est requis.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de

la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc de bien aérer la cuisine 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 plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).

**ATTENTION**

Au cours du fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

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

**RISQUE D'INCENDIE !**

Ne rangez rien sur le plan de cuisson ou à l'intérieur du four.

**ATTENTION**

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

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou à proximité des brûleurs des récipients contenant du gaz sous pression, des aérosols, des produits et matières inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu, ainsi que des objets et des ustensiles contenant des substances inflammables. Ils risqueraient de prendre feu.

**ATTENTION**

P e n d a n t l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles chauffent. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Vous devez maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Surveillez l'appareil p e n d a n t s o n fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- 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 dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- Cet appareil doit être débranché après utilisation et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four, car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Vous devez éliminer toute éclaboussure et tout résidu de débordement avant d'ouvrir le couvercle. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Les appareils électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus à cet effet pour les mettre au rebut. Renseignez-vous auprès de vos autorités locales ou

de votre revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.



ATTENTION

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

• Nous vous conseillons de cuire les aliments gras au four dans des récipients fermés, afin d'éviter les projections de graisse. Cela empêchera la formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière (sous l'effet de la chaleur et de la graisse). Un nettoyage systématique doit être effectué dans le four après ce type de cuisson.



ATTENTION

Ne posez jamais la lèchefrite directement sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation UE65-2014/UE66-2014.

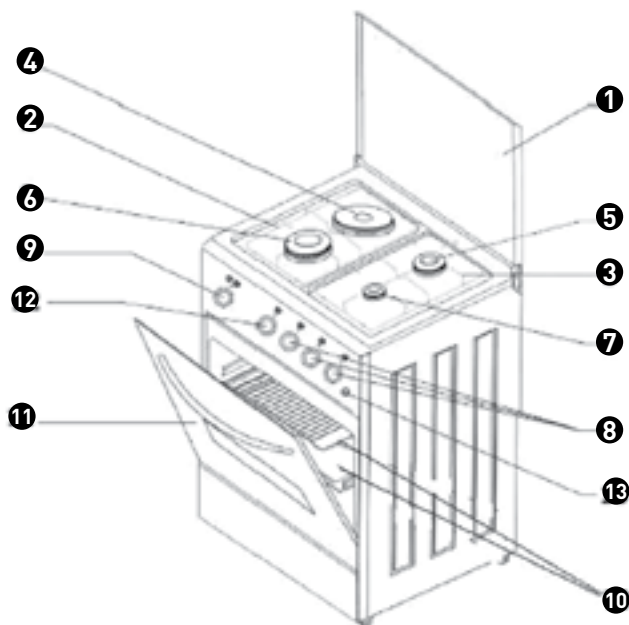
• Afin de réduire l'impact global sur

l'environnement (par exemple, la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au guide d'utilisation, que la pièce où l'appareil est installé est suffisamment aérée et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

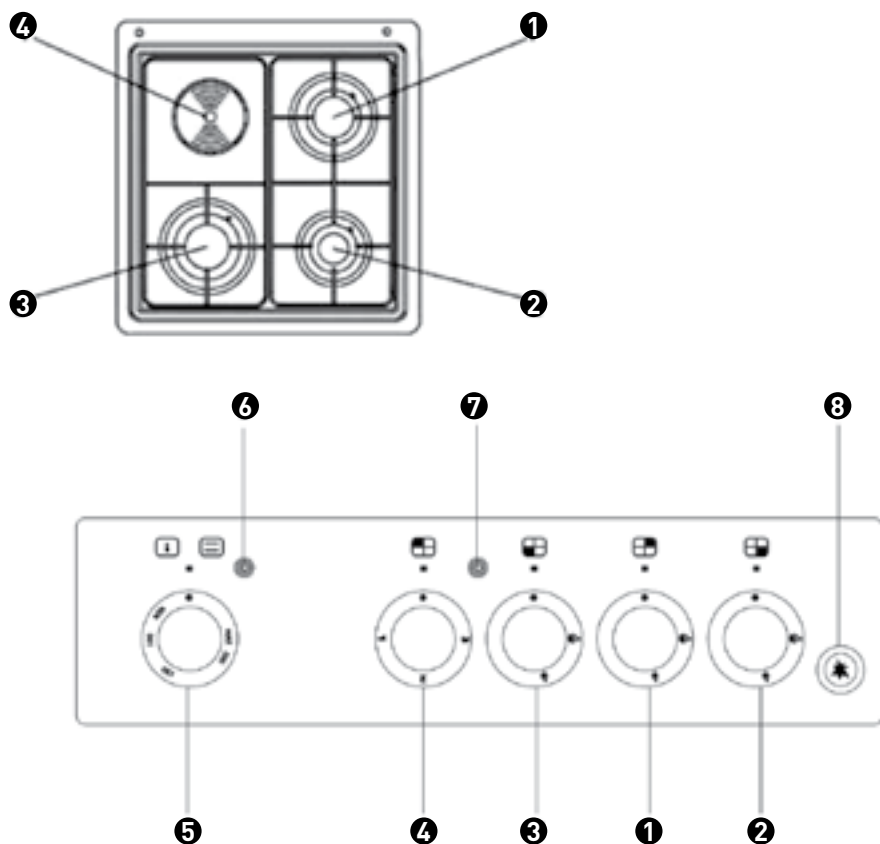
• Pour les appareils fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour toute opération d'entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au guide d'utilisation.

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

Description de l'appareil



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Couvercle | 8 Manettes des brûleurs à gaz |
| 2 Grille gauche | 9 Manette du four/thermostat |
| 3 Grille droite | 10 Grille + lèchefrite |
| 4 Plaque électrique | 11 Porte du four |
| 5 Brûleur à gaz semi-rapide | 12 Manette de la plaque électrique |
| 6 Brûleur à gaz rapide | 13 Bouton d'allumage électrique |
| 7 Brûleur à gaz auxiliaire | |



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

Spécifications techniques

		MODÈLE			
		CM 50 31CM W EUT			
CLASSE		1			
CATÉGORIE		II _{2E+3+} et II _{2H3+}			
PAYS DE DESTINATION		FRANCE, BELGIQUE, ESPAGNE			
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
PUISSANCE TOTALE DU GAZ en kW		5,35 kW		5,2 kW	
DÉBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0,51 m³/h		378 g/h	
DÉBITS DES BRÔLEURS	BRÔLEUR RAPIDE	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196 g/h
	BRÔLEUR SEMI-RAPIDE	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116 g/h
	BRÔLEUR AUXILIAIRE	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
DÉBITS RÉDUITS DES BRÔLEURS	BRÔLEUR RAPIDE	1,1 kW	0,104 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	BRÔLEUR SEMI-RAPIDE	0,80 kW	0,076 m³/h	0,80 kW	58,17 g/h
	BRÔLEUR AUXILIAIRE	0,55 kW	0,052 m³/h	0,50 kW	36,35 g/h
AUTRES	Tension et fréquence	220-240 V CA, 50 Hz			
	Thermostat	50-240 °C			
	Puissance de la plaque électrique	1 000 W			
	Puissance du four	1 850 W			
	Puissance électrique totale	2 850 W			

Marque	VALBERG
Référence	CM 50 31CM W EUT
Poids net	31,6 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	41 litres
Consommation d'énergie (CE)/convection naturelle	0,68 kWh
Consommation d'énergie (CE)/chaleur tournante	-
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	93,5
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN 60350-1/règlement (UE) n°66/2014

FOYER ÉLECTRIQUE

Marque	VALBERG
Référence	CM 50 31CM W EUT
Poids net	31,6 kg
Source de chaleur	Électrique
Type de foyer	Foyer en fonte
Nombre de foyers	1
Diamètre du foyer	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer (CE)	156 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN 50304-EN 60350/ règlement (UE) n°66/2014

BRÔLEURS À GAZ

Marque	VALBERG
Référence	CM 50 31CM W EUT
Poids net	31,6 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	3
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique des brûleurs à gaz du plan de cuisson (EE)	59,2 %
Méthode de calcul et de mesure	EN 30-2-1/règlement (UE) n°66/2014

Installation



ATTENTION

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

Déballage

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

Branchement au gaz et installation

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

- Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée, conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette consigne entraînera l'annulation de la garantie.
- Les distances entre l'appareil et les murs ou meubles adjacents doivent correspondre aux valeurs suivantes :
 - a) La distance entre la cuisinière et la hotte ou tout autre meuble situé au-dessus doit être d'au moins 750 mm.
 - b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm.
 - c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur de derrière doit être d'au moins 20 mm.



ATTENTION

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

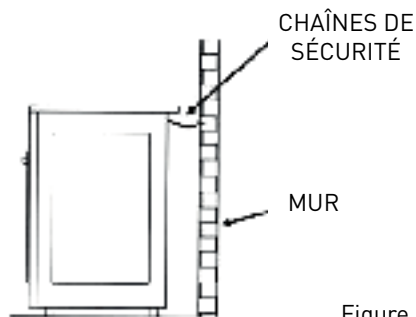


Figure 1

- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé au moyen d'un tuyau flexible à embout mécanique (TFEM) conforme aux normes en vigueur. Les instructions figurant dans la notice du tuyau flexible à embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.



REMARQUE

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

- Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un modèle neuf avant la date d'échéance indiquée.
- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si un raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

Branchements électriques

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



ATTENTION

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

Vous devez pouvoir débrancher l'appareil facilement. La fiche de la prise de courant doit ainsi être facilement accessible.

Mise en place des brûleurs

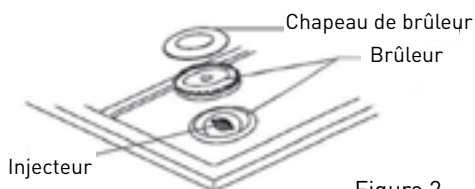


Figure 2

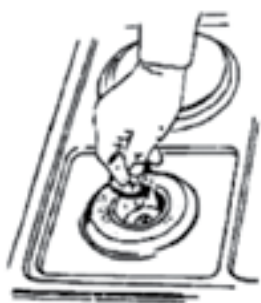
Changement des injecteurs

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

- Le tuyau d'alimentation ne doit en aucun cas passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, vous devez en vérifier l'étanchéité (n'utilisez jamais de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez 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 (un tiroir, par exemple) ou par des objets placés à proximité.

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

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances »). Procédez de la même manière pour les autres brûleurs ([figure 3](#)).



[Figure 3](#)

Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée. Enlevez la manette de gaz. Allumez le gaz et réglez-le en position « Ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin, en l'introduisant à travers le trou, comme indiqué dans la [figure 4](#) ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant 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, réglez-le en position « Maxi », puis tournez très rapidement la manette vers la position « Mini ». 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 bypass doit être serrée à fond pour le réglage du débit réduit avec le GPL.



[Figure 4](#)

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 signaler le changement de gaz.

Mise à niveau

Réglage des pieds : il est important de procéder au réglage des pieds afin que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau à bulle sur l'appareil et réglez les pieds se trouvant sous la cuisinière ([figure 5](#)).



[Figure 5](#)

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages doivent être triés séparément en vue de leur recyclage.
- Les éléments chauffants de votre appareil sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut ôter avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la

première utilisation de votre cuisinière :

a) Four électrique : ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four en mode « Convection naturelle » à 200 °C pendant 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.

b) Plaque électrique : Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez-la fonctionner pendant 15 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.

Utilisation

Utilisation des brûleurs à gaz et de la plaque électrique

• Utilisation des brûleurs

Votre cuisinière comporte 3 sortes de brûleurs différents. Pour que les brûleurs fonctionnent de manière optimale, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

Brûleur rapide	22 à 28 cm
Brûleur semi-rapide	14 à 22 cm
Brûleur auxiliaire	12 à 14 cm

Figure 6



ATTENTION

- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.
- La flamme du brûleur ne doit jamais dépasser le fond de la casserole.
- En cas d'utilisation d'un récipient à fond large, veillez à ce que celui-ci ne dépasse pas les bords de la table de cuisson, pour éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.



ATTENTION

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

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur à utiliser, réglez-la en position « Grande flamme » (figure 9) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (voir le bandeau de commande) afin d'allumer le brûleur. En cas de panne électrique, utilisez un allume-feu ou une allumette.

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

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

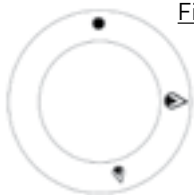


Figure 9

• Utilisation de la plaque électrique

Lors de la première utilisation ou en cas d'inutilisation prolongée, vous devez faire fonctionner la plaque à vide pendant 2-3 minutes, en plaçant la manette sur 3 (figure 10), afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Pour économiser l'énergie, utilisez des récipients de dimension adéquate ; le diamètre des casseroles doit être identique au diamètre de la plaque. Mettez la manette en position Arrêt à la fin de la cuisson. Lorsque la plaque fonctionne, le témoin lumineux rouge situé sur le bandeau de commande s'allume.

Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

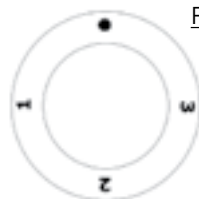


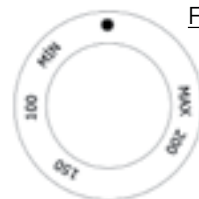
Figure 10

• Position de la manette de la plaque électrique

Position de la manette	1	2	3
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

Utilisation du four électrique

• Manette du four/thermostat



- Utilisation de la grille et de la lèchefrite du four :

Ce four dispose de 3 niveaux de gradins. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale sur le niveau souhaité. Pour une utilisation optimale, la lèchefrite doit être utilisée sur le gradin inférieur ou sur le niveau intermédiaire. La grille peut être utilisée sur le gradin supérieur ou sur le niveau intermédiaire, selon la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four, car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

**ATTENTION**

Ne posez jamais la lèchefrite directement sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsque celle-ci a refroidi.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant de le nettoyer.
- Utilisez de l'eau tiède savonneuse, en prenant soin de rincer et d'essuyer l'appareil avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs ou les brûleurs pendant le nettoyage.
- Graissez la plaque électrique si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant un certain temps.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour la démonter, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Pour la remonter, procédez dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne électrique, suivez les étapes ci-après :

- tout d'abord, contrôlez la prise électrique au moyen d'un autre appareil ;
- ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection n'est pas défectueux.

Une fois ces vérifications effectuées, si le problème persiste, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.



ATTENTION

Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié.

Tableau de cuisson

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Temps de cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau aux fruits	175	2	20-25
Tarte aux fruits	175	2	20-30
Macarons	175	2	20-30
Pain d'épices	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuits	175	2	15-25
Viande d'agneau	225	2	25
Côtelettes d'agneau	-	2	-
Viande de bœuf	250	2	50-60
Côte de bœuf	-	2	-
Bifteck de bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Rôti de bœuf	225	2	45
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	50-60
Macaronis au four	210	2	23-30
Pâte fine	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont fournies à titre purement indicatif. Selon les différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations devront être apportées.

Conseils pour économiser de l'énergie

Utilisation du four :

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

Utilisation du plan de cuisson :

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

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

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

33 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

39 Beschrijving van het toestel

41 Technische eigenschappen

C Gebruik van het toestel

44 Installatie

47 Vóór het eerste gebruik

47 Gebruik

D Praktische informatie

50 Reiniging en onderhoud

50 Wat kan u doen in geval van een panne?

23 Baktabel

52 Tips om energie te besparen

53 Afdanken

Dit toestel moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de geldende reglementering en dient in een goed verluchte kamer gebruikt te worden. voordat dit toestel geïnstalleerd of gebruikt wordt, moet de handleiding geraadpleegd worden.

Beste klant,

U hebt net één van onze fornuizen aangekocht en wij bedanken u daarvoor. Dit toestel werd zorgvuldig ontworpen, geproduceerd en getest om u ten volle tevreden te stellen. We raden u aan deze handleiding erg aandachtig te lezen. De instructies en tips zullen u helpen om uw fornuis zo goed mogelijk te gebruiken.

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

Veiligheidsinstructies

**G e l i e v e a l l e
veiligheidsvoorschriften
en voorzorgsmaatregelen
bij het gebruik aandachtig
te lezen vooraleer uw
toestel te installeren
en te gebruiken.**



OPGELET

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

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

- Dit toestel dient geaard te worden. Indien het toestel niet correct wordt aangesloten, is de garantie niet geldig en de fabrikant zal bijgevolg elke aansprakelijkheid voor de gevolgen afwijzen.

- Controleer nooit de dichtheid van de gastoevoerleiding met een vlam.
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen alvorens het fornuis te gebruiken. Sorteert de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit.
- Uw fornuis moet perfect waterpas staan en goed gepositioneerd zijn op zijn 4 poten.
- Als het fornuis op een voetstuk geplaatst wordt, moeten er voorzorgsmaatregelen genomen worden om te voorkomen dat het toestel van het voetstuk glijdt.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Gelieve een goede verluchting en ventilatie te verzekeren in de ruimte waar het toestel zich bevindt door een raam of deur te openen en/of een gepaste elektrische dampkap te gebruiken. Een ventilatiedebiet van ten minste 20 m³/u is vereist.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Vergewis u er dus van de keuken goed te verluchten met natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan een extra verluchting (door bijvoorbeeld een venster te openen) of een doeltreffendere verluchting (door bijvoorbeeld het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven indien van toepassing) nodig zijn.



OPGELET

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

- Indien één van de branders per ongeluk dooft, zet u bijbehorende bedieningsknop op de stopstand. Wacht minstens één minuut vooraleer de brander opnieuw aan te steken.



RISICO OP BRAND!

Bewaars niets op de kookplaat of in de oven.

- Plaats nooit recipiënten met gas onder druk, spuitbussen, producten en ontvlambare stoffen zoals papier, plastic of

stof in de oven en in de buurt van de pits, alsook geen voorwerpen en keukengerei met ontvlambare stoffen. Deze dreigen vuur te vatten.



OPGELET

Koken met olie of vet zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te blussen met water. Zet het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een brandwerend deken of een deksel.



OPGELET

Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen ervan warm. Let erop dat u de verwarmingselementen (in de oven en op de kookplaat) niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een afstand gehouden te worden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Houd het toestel tijdens de werking in de gaten om elk risico op een incident te voorkomen.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkende hersteldienst of een gelijkwaardig bevoegd persoon, om elk gevaar te voorkomen.
- Dit toestel werd niet ontworpen om door

kinderen gebruikt te worden.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- De stekker van het toestel moet worden uitgetrokken na gebruik en vóór elke

reiniging of onderhoud.

- Het rooster en de vetvanger van de oven dienen horizontaal en op het gewenste niveau geplaatst te worden op de etages in de oven. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Het is aangeraden om spatten en resten te verwijderen alvorens het deksel te openen. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het deksel te sluiten.
- Elektrische huishoudapparatuur mag niet bij het huishoudelijke afval gegooid worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden om ze af te danken. Informeer bij de plaatselijke overheid of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recyclen.



OPGELET

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

- We raden u aan de vette voedingsmiddelen in de oven te bakken in afgesloten kommen om vetspatten te voorkomen. Zo vermijdt u het ontstaan van gele vlekken op de zichtbare delen van de

voorzijde van het fornuis (onder invloed van warmte en vet). Na elke bereiding moet de oven systematisch gereinigd worden.



OPGELET

Plaats de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

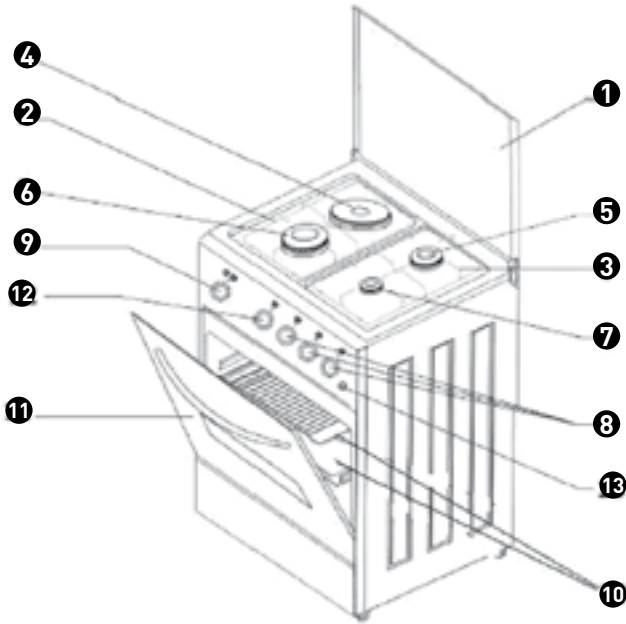
Waarden getest en berekend conform verordening UE65-2014/UE66-2014.

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

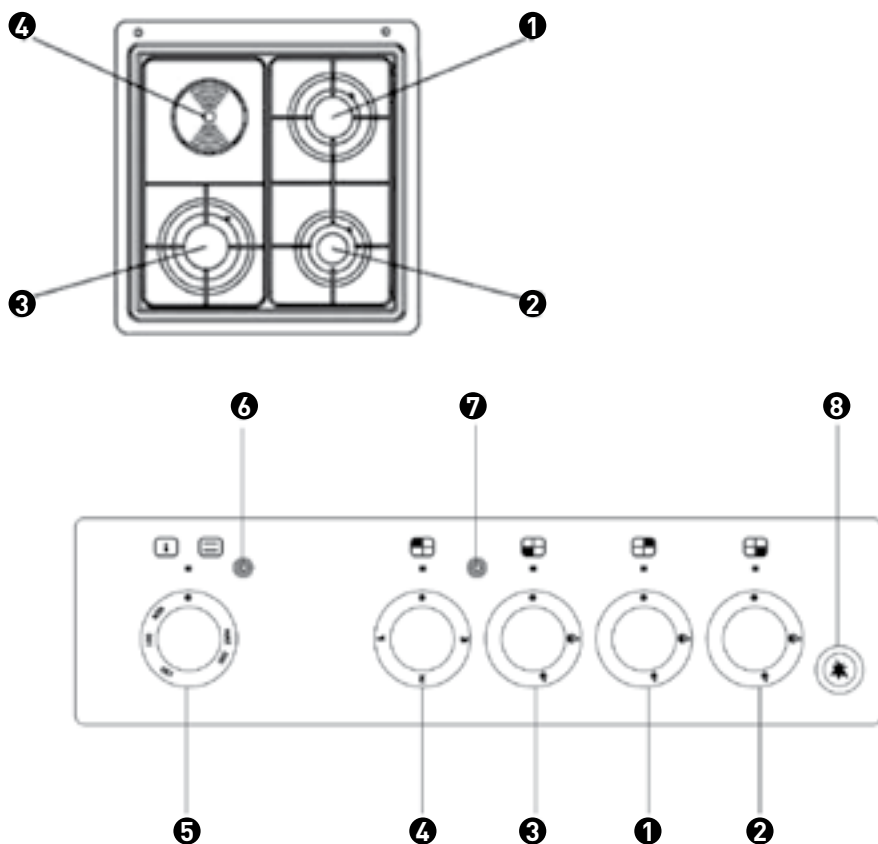
dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

- Voor producten in handmatige modus, raden we u aan de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor elke onderhoudshandeling: gelieve ervoor te zorgen dat u de overeenkomstige stukken demonteert in overeenstemming met de gebruiksgids.
- Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

Beschrijving van het toestel



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



- | | |
|--|--|
| 1 Semi-snelle brander en bedieningsknop | 5 Bedieningsknop van de oven/thermostaat |
| 2 Hulpbrander en bedieningsknop | 6 Controlelampje van de oven |
| 3 Snelle brander en bedieningsknop | 7 Controlelampje van de elektrische kookplaat |
| 4 Elektrische kookplaat en bedieningsknop | 8 Elektrische inschakelknop |

Technische eigenschappen

		MODEL			
		CM 50 31CM W EUT			
KLASSE		1			
CATEGORIE		II _{2E+3+} en II _{2H3+}			
LAND VAN BESTEMMING		Frankrijk, België, Spanje			
TYPE GAS EN DRUK		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
TOTAALVERMOGEN VAN HET GAS in kW		5,35 kW		5,2 kW	
TOTAALDEBIET in m³/u of g/u		0,51 m³/u		378 g/u	
DEBIET VAN DE BRANDERS	SNELLE BRANDER	2,80 kW	0,272 m³/u	2,70 kW	196 g/u
	SEMI-SNELLE BRANDER	1,60 kW	0,146 m³/u	1,60 kW	116 g/u
	HULPBRANDER	0,95 kW	0,092 m³/u	0,90 kW	65 g/u
VERMINDERD DEBIET VAN DE BRANDERS	SNELLE BRANDER	1,1 kW	0,104 m³/u	1,00 kW	72,71 g/u
	SEMI-SNELLE BRANDER	0,80 kW	0,076 m³/u	0,80 kW	58,17 g/u
	HULPBRANDER	0,55 kW	0,052 m³/u	0,50 kW	36,35 g/u
ANDERE	Spanning en frequentie	220-240 V CA, 50 Hz			
	Thermostaat	50-240 °C			
	Vermogen van de elektrische kookplaat	1.000 W			
	Vermogen van de oven	1.850 W			
	Totaal elektrisch vermogen	2.850 W			

Merk	VALBERG
Referentie	CM 50 31CM W EUT
Nettogewicht	31,6 kg
Aantal bakruimten	1
Warmtebron	Elektrisch
Volume	41 liter
Energieverbruik (EV)/natuurlijke convectie	0,68 kWh
Energieverbruik (EV)/hete lucht	-
Energie-efficiëntie-index (EEI)	93,5
Energieklasse	A
Meet- en berekeningsmethode	EN 60350-1/reglement (EU) nr. 66/2014

ELEKTRISCH KOOKVUUR

Merk	VALBERG
Referentie	CM 50 31CM W EUT
Nettogewicht	31,6 kg
Elektrische	warmtebron
Type haard	Kookvuur in gietijzer
Aantal kookvuren	1
Diameter van het kookvuur	14,5 cm
Energieverbruik van het kookvuur (EV)	156 Wh/kg
Meet- en berekeningsmethode	EN 50304-EN 60350/ EU VERORDENINGNR. 66 / 2014

GASBRANDERS

Merk	VALBERG
Referentie	CM 50 31CM W EUT
Nettogewicht	31,6 kg
Energiebron	Gas
Aantal branders	3
Energie-efficiëntie van de brander links vooraan (EE)	61,3 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts achteraan (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts vooraan (EE)	-
Energie-efficiëntie van de gasbranders van de kookplaat (EE)	59,2 %
Meet- en berekeningsmethode	EN 30-2-1/reglement (EU) nr. 66/2014

Installatie



OPGELET

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

Uit de verpakking halen

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

Aansluiting op gas en installatie

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

- Dit toestel dient geïnstalleerd en aangesloten te worden door een technicus of een gekwalificeerd persoon en dit volgens de geldende normen. Het niet naleven van deze instructie zal leiden tot de annulatie van de garantie.
- De afstanden tussen het toestel en de muren of meubels in de omgeving dienen overeen te komen met de volgende waarden:
 - a) De afstand tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel erboven moet minstens 750 mm bedragen.
 - b) De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.
 - c) De afstand tussen de achterkant

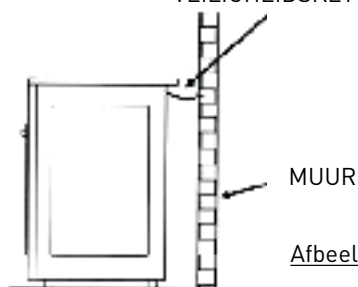
van het toestel en de muur achteraan moet minstens 20 mm bedragen.



OPGELET

Dit fornuis moet stevig aan de muur worden vastgemaakt met behulp van de twee veiligheidsvoorzieningen (aan elke kant, achteraan het toestel). Gebruik hiervoor een bevestigingssysteem dat geschikt is voor uw type muur om elk risico op kanteling te vermijden. De fabrikant en de importeur wijzen elke verantwoordelijkheid van de hand in geval van verwonding en/of schade veroorzaakt door het niet-naleven van deze instructie.

VEILIGHEIDSKETTINGEN



Afbeelding 1

- Indien uw toestel op gas en elektriciteit werkt, plaats het dan zo dicht mogelijk bij de twee energiebronnen.
- De aansluiting op het gas dient te gebeuren met een slang met een mechanisch opzetstuk (TFEM) in overeenstemming

met de geldende normen. De instructies die figureren in de handleiding van de slang met mechanisch opzetstuk (TFEM) dienen nauwgezet nageleefd te worden.



OPMERKING

Opmerking bij de aansluiting van de LPG (fles): Wanneer uw vakman kiest voor een aansluiting met een opzetstuk (niet meegeleverd met het toestel), dient dit conform de geldende normen te zijn en gebruikt te worden in combinatie met een conforme afdichtingsstrip (niet meegeleverd met het toestel). De flexibele buis dient eveneens conform de geldende normen te zijn en dient met een beugel bevestigd te worden op het mondstuk van het opzetstuk om een perfecte afdichting te verzekeren. (De aansluiting op aardgas dient verplicht uitgevoerd te worden met een flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TFEM)).

- De voedingsslang mag in geen geval achter de oven passeren, noch in contact komen met de omliggende wanden. Eenmaal de aansluiting uitgevoerd is, dient u de dichtheid ervan te controleren (nooit een vlam gebruiken). Breng hiervoor een schuimende vloeistof aan op de buis. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Wanneer er toch bellen zijn, dient het vastzetten van het opzetstuk gecontroleerd te worden, net als de staat van de afdichtingsstrip.
- De lengte van de toevoerbuisk mag niet korter zijn dan 50 cm en mag niet

langer zijn dan 200 cm. Let erop dat de toevoerbuisk geen warme delen van het toestel en andere obstakels raakt die het toestel zouden kunnen beschadigen. Controleer ook of de toevoerbuisk niet zodanig is geplaatst dat deze kan worden geraakt, geklemd kan raken of kan worden losgetrokken door een uitneembaar element (vb. lade) of voorwerpen in de buurt.

- De toevoerbuisk moet worden vervangen door een nieuwe vóór de aangegeven datum.
- De aansluiting van dit toestel bevindt zich aan de rechterkant. Indien aan de linkerkant een aansluiting is gewenst, kan de fabrikant het nodige accessoire op bestelling leveren.

Elektrische aansluitingen

Het elektriciteitssnoer van uw fornuis is voorzien van een stekker die aangesloten te worden op een volgens de geldende normen geaard stopcontact van 16 ampère. Indien u niet over een genormaliseerd geaard stopcontact beschikt, dient u een beroep te doen op een erkend elektricien.

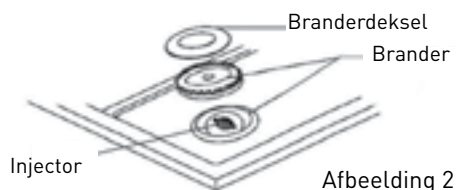


OPGELET

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

U moet het toestel makkelijk kunnen uitschakelen. De stekker van het stopcontact moet daarom vlot toegankelijk zijn.

Plaatsing van de branders



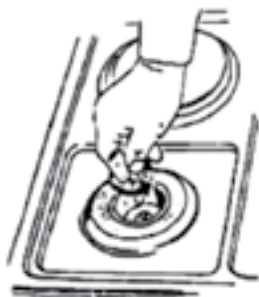
Afbeelding 2

Vervanging van de injectoren

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

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

Gebruik de injectoren die met het fornuis werden meegeleverd. Trek de stekker uit het stopcontact. Schroef de injector los en vervang hem door de nieuwe (zie 'concordantietabel'). Ga op dezelfde manier te werk voor de andere branders ([Afbeelding 3](#)).



[Afbeelding 3](#)

Instelling van de het stationair draaien

Deze handeling dient te gebeuren door een gekwalificeerd persoon. Verwijder de gasbedieningsknop. Ontsteek het gas en zet het in de stand 'Stationair'. Gebruik een zeer fijne platte schroevendraaier

om bij de stationairschroef te komen. Breng de schroevendraaier aan in de opening zoals weergegeven op afbeelding 4 hieronder. Stel de hoogte van de vlam in door de schroef naar links (grotere vlam) of naar rechts (kleinere vlam) te draaien. Zodra de instelling uitgevoerd is, doet u de volgende test: ontsteek het gas, zet het op de stand 'Maxi' en daarna zet u snel de bedieningsknop op de stand 'mini'. Indien de vlam goed ingesteld is, zal ze niet doven. Indien ze dooft, moet u de vlam groter maken. Herhaal deze handeling voor alle branders.



OPGELET

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



[Afbeelding 4](#)

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

Waterpas zetten

Afstellen van de poten: het is belangrijk om de poten af te stellen zodat het fornuis waterpas staat. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en regel de poten die zich onder het fornuis bevinden bij ([figuur 5](#)).



[Afbeelding 5](#)

Vóór het eerste gebruik

- Vóór het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw fornuis. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.
- De warm wordende onderdelen van uw toestel zijn bedekt met een beschermfolie, die u vóór gebruik dient te verwijderen. Het is van belang om de kamer goed te verluchten, zodat de vrijgekomen rook naar buiten kan worden afgevoerd. Het is sterk aanbevolen

om de volgende procedure te respecteren voordat u de oven voor het eerst gebruikt:

a) Elektrische oven: open de ovendeur en laat de oven in de stand 'Natuurlijke convectie' gedurende 20 minuten opwarmen op 200 °C. Zet de oven daarna uit en laat afkoelen.

b) Elektrische plaat: draai de bedieningsknop van de kookplaat op de maximale stand. Laat het 15 minuten werken. Zet daarna de kookplaat uit en laat afkoelen.

Gebruik

Gebruik van de gasbranders en de elektrische kookplaat

• Gebruik van branders

Uw fornuis bestaat uit 3 soorten verschillende branders. Om de branders op optimale wijze te laten werken, gebruikt u potten met de volgende diameters:

Snelle brander	22 tot 28 cm
Semi-snelle brander	14 tot 22 cm
Hulpbranders	12 tot 14 cm



Afbeelding 6



OPGELET

- Gebruik enkel kookgerei met platte bodem.
- De vlam van de brander mag nooit onder de onderkant van de kookpan uitkomen.
- Let erop wanneer u een brede kookpot gebruikt dat deze niet over de randen van de kookplaat komt en vermijd oververhitting ter hoogte van het bedieningspaneel.



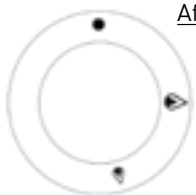
OPGELET

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

De bedieningsknop die bij de te gebruiken brander behoort indrukken en draaien, deze in de stand 'Grote vlam' (figuur 9) zetten en tegelijkertijd op de ontstekingsknop (zie de bedieningslijst) drukken om de brander te ontsteken. Bij een elektrische panne gebruikt u een aansteker of lucifer.

Houd de bedieningsknop daarna ongeveer 15 seconden ingedrukt vooraleer u deze terug loslaat.

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

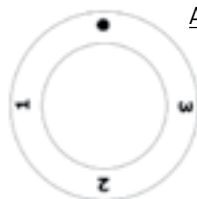


Afbeelding 9

• Gebruik van de elektrische plaat

Tijdens het eerste gebruik of bij langdurig niet gebruiken, dient u de plaat gedurende 2-3 minuten leeg te laten werken, door de bedieningsknop op 3 (Afbeelding 10) te zetten om de restwarmte te verwijderen. Raak het elektrisch kookvlak niet aan met vochtige of natte lichaamsdelen. Om energie te besparen gebruikt u best potten en pannen met gepaste afmetingen; de diameter van de kookpotten en -pannen moet even groot zijn als die van de kookplaat. Zet de bedieningsknop na het koken in de Stop-stand. Wanneer de plaat werkt, zal de rode indicator op de bedieningslijst oplichten.

Hierdoor kunt u zien of het kookvlak per ongeluk nog aan staat.



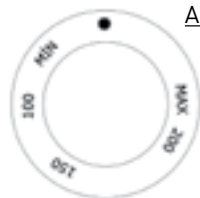
Afbeelding 10

- Stand van de bedieningsknop van het elektrisch kookvlak

Stand van de bedieningsknop	1	2	3
Gebruik	Koken met zeer zachte warmte	Koken, braden met gemiddelde warmte	Koken, bakken op maximale warmte

Gebruik van de elektrische oven

- Bedieningsknop van de oven/thermostaat



Afbeelding 11

Raadpleeg de kooktabel aan het einde van deze gids om informatie te verkrijgen over de aanbevolen bereidingstemperaturen en -tijden. Vóór het koken warmt u de oven 10 tot 15 minuten voor (wanneer de oven op temperatuur is, gaat de indicator uit). Daarna plaatst u uw gerecht in de oven. Na afloop van de bereiding, zet u de bedieningsknop van de oven/thermostaat opnieuw op Stop '•'.

- Gebruik van het rooster en de vetvanger in de oven:

Deze oven beschikt over 3 niveaus. Het rooster en de vetvanger moeten goed horizontaal aangebracht worden op het gewenste niveau. Voor een optimaal gebruik dient de vetvanger op het onderste niveau of het tussenliggende niveau te staan. Het rooster kan gebruikt worden op het bovenste niveau of het tussenliggende niveau, naargelang de gewenste bereiding. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

**OPGELET**

Zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het koud is.
- Haal steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer de kookplaat schoon te maken.
- Gebruik lauw zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een droge doek. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- Let op de injectoren en de branders niet te verstopen tijdens het schoonmaken.
- Vet de elektrische plaat in wanneer u voorziet deze lange tijd niet te gebruiken.
- De oven deur kan gedemonteerd worden, wat het reinigen vereenvoudigt. Om de deur te demonteren opent u ze, kantelt u de haakjes van elk scharnier en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.
- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of metalen schrappers om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

Wat kan u doen in geval van een panne?

Volg bij elektrische panne de volgende stappen:

- controleer eerst het stopcontact met een ander toestel;
- daarna controleert u of de meter aan staat en dat de veiligheidszekering juist staat.

Eenmaal deze controles uitgevoerd, belt u de dienst na verkoop van uw verkoper wanneer het probleem blijft bestaan door deze de referentie van uw toestel dat aangeduid wordt op het typeplaatje.



OPGELET

Dit toestel mag uitsluitend door een erkend vakman worden hersteld.

Baktabel

Voedingsmiddelen	Natuurlijke convectie		
	Positie van de thermostaat	Stand van de schotel (rail)	Gaartijd
Taart	175	2	25-35
Fruitgebak	175	2	20-25
Fruittaart	175	2	20-30
Makarons	175	2	20-30
Peperkoek	200	2	30-40
Deeg	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Koekjes	175	2	15-25
Lamsvlees	225	2	25
Lamskoteletten	-	2	-
Rundvlees	250	2	50-60
Runderrib	-	2	-
Runderbiefstuk	225	2	25
Schapenvlees	240	2	25
Rosbief	225	2	45
Kip (heel)	175-200	2	30
Kip (stukken)	200	2	30-45
Vis	200	2	30-40
Kalkoen	200	2	50-60
Macaroni in de oven	210	2	23-30
Fijne pasta	190	2	30-40

De hierboven vermelde waarden zijn louter indicatief. Naargelang de verschillende culinaire gebruiken kunnen eventueel variaties aangebracht worden.

Tips om energie te besparen

Gebruik van de oven:

- Laat de oven voorverwarmen aan de gewenste temperatuur alvorens er uw gerecht in te zetten.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. U kunt uw gerechten bereiden zodra het lampje van de thermostaat de eerste keer dooft.
- Let erop dat u de ovendeur tijdens de bereiding niet te vaak opent.
- Let erop dat de deur van de oven niet op een kier staat tijdens het gebruik.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk bereiden in de oven.
- U kunt een tweede gerecht bereiden onmiddellijk na het eerste gerecht. Zo hoeft u de oven voor het tweede gerecht niet voor te verwarmen.
- U kunt uw oven enkele minuten vóór het einde van de bereiding uitschakelen.
- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze lang genoeg op voorhand uit uw diepvriezer te nemen voordat u ze in de oven plaatst.

Gebruik van de kookplaat:

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

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijk afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van elektrische en elektronische toestellen volgens wel bepaalde regels verlopen wat de betrokkenheid vereist van iedereen, zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het typeplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

¡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 una 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**

- 61 Instrucciones de seguridad

B**Descripción del aparato**

- 67 Descripción del aparato
- 69 Especificaciones técnicas

C**Utilización del aparato**

- 72 Instalación
- 75 Antes de utilizar el aparato por primera vez
- 75 Utilización

D**Información práctica**

- 78 Limpieza y mantenimiento
- 78 ¿Qué hacer en caso de avería?
- 79 Tabla de cocción
- 80 Consejos para ahorrar energía
- 81 Desechar el producto

Este aparato debe ser instalado según la reglamentación vigente y usado en un lugar bien ventilado. Consulte las presentes instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Estimada/o cliente:

Acaba de comprar una de nuestras cocinas y le agradecemos su elección. Esta cocina se ha diseñado, fabricado y probado minuciosamente para poder ofrecerle la máxima satisfacción. Le recomendamos que lea estas instrucciones atentamente. Las instrucciones y recomendaciones le ayudarán a utilizar lo mejor posible su cocina.

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

Instrucciones de seguridad

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

- Las condiciones de conexión se indican en la placa de características.
- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado conforme a las normas vigentes y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado.
- Lea atentamente este manual antes de instalar el aparato.



ATENCIÓN

La instalación debe realizarse según las instrucciones contempladas en este manual. Una instalación incorrecta podría provocar daños a personas, animales y otros 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 conexión incorrecta, la garantía quedará invalidada y el fabricante declinará toda responsabilidad derivada de sus consecuencias.

- No compruebe jamás la estanqueidad del tubo de entrada de gas con una llama.
- Retire todos los embalajes antes de utilizar la cocina. Los embalajes deberán desecharse según la separación de residuos.
- Su cocina debe estar perfectamente nivelada y bien colocada sobre sus 4 patas.
- Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar medidas para evitar que el aparato no se mueva de la base.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Asegúrese de ventilar bien la habitación en la que se encuentra el aparato, abriendo una ventana o una puerta y/o utilizando la campana eléctrica adecuada. Conviene garantizar un caudal de ventilación mínimo de 20 m³/h.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad en la habitación

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



ATENCIÓN

Durante su funcionamiento, las partes accesibles del aparato y el cristal de la puerta del horno se ponen calientes. Mantenga a los niños lejos del aparato.

- Si uno de los quemadores se apaga accidentalmente, ponga el botón correspondiente en

la posición de «apagado». Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

**¡RIESGO DE INCENDIO!**

No coloque nada sobre la placa de cocción ni en el interior del horno.

**ATENCIÓN**

La cocción sin vigilancia con aceite o materias grasas puede ser peligrosa y provocar un incendio. Nunca intente sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas, porejemplo, con una tapadera ignífuga.

- Nunca guarde en el horno o cerca de los quemadores recipientes que contengan gas presurizado, aerosoles, productos y materiales inflamables, como papel, plástico o tela, así como objetos y utensilios que contengan sustancias inflamables. Podrían salir ardiendo.



ATENCIÓN

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores (en el interior del horno y en la placa de cocción). Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Vigile el aparato durante su funcionamiento para evitar cualquier riesgo de incidente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no está diseñado para que los

niños lo puedan utilizar.

- Los niños con al menos 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden usar este aparato, siempre y cuando se supervise correctamente su uso o se les proporcione las instrucciones relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento del aparato, excepto si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.

- El aparato no ha sido diseñado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto.
- Este aparato debe desenchufarse después

de su uso y antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

- La rejilla y la bandeja profunda se deben colocar en posición horizontal y en el nivel deseado en las guías del interior del horno. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja del horno, ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.
- No use aparatos de limpieza con vapor.
- Debe eliminar todos los restos y salpicaduras antes de abrir la tapa. Deje enfriar la placa de cocción antes de cerrar la tapa.
- Los electrodomésticos no se deben tirar junto con la basura doméstica. Para desechar estos aparatos, utilice las instalaciones específicas previstas para ello. Consulte con sus autoridades locales o su distribuidor para conocer el procedimiento que se debe seguir en materia de reciclaje.



ATENCIÓN

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción diseñados por el fabricante o que este especifique como adecuados en el manual del usuario, o los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no aptos para la cocina podría provocar accidentes.

- Le recomendamos cocinar los alimentos grasos en el horno en recipientes cerrados para evitar las proyecciones de grasa. Eso impedirá la formación de manchas amarillas en las partes visibles de la parte delantera de la cocina (que se deben al calor y a la grasa). Debe realizarse una

limpieza sistemática del horno después de cocinar este tipo de alimentos.



ATENCIÓN

No coloque nunca la bandeja profunda directamente en la parte inferior del horno, ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse.

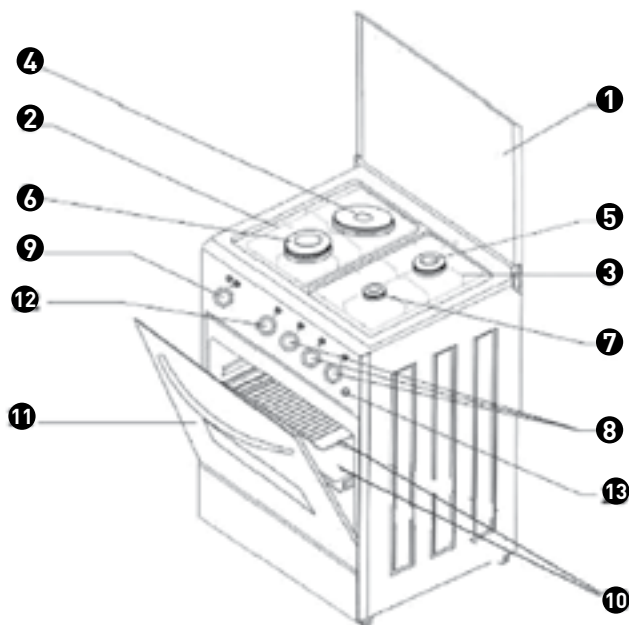
Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014 / EU66-2014.

- 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

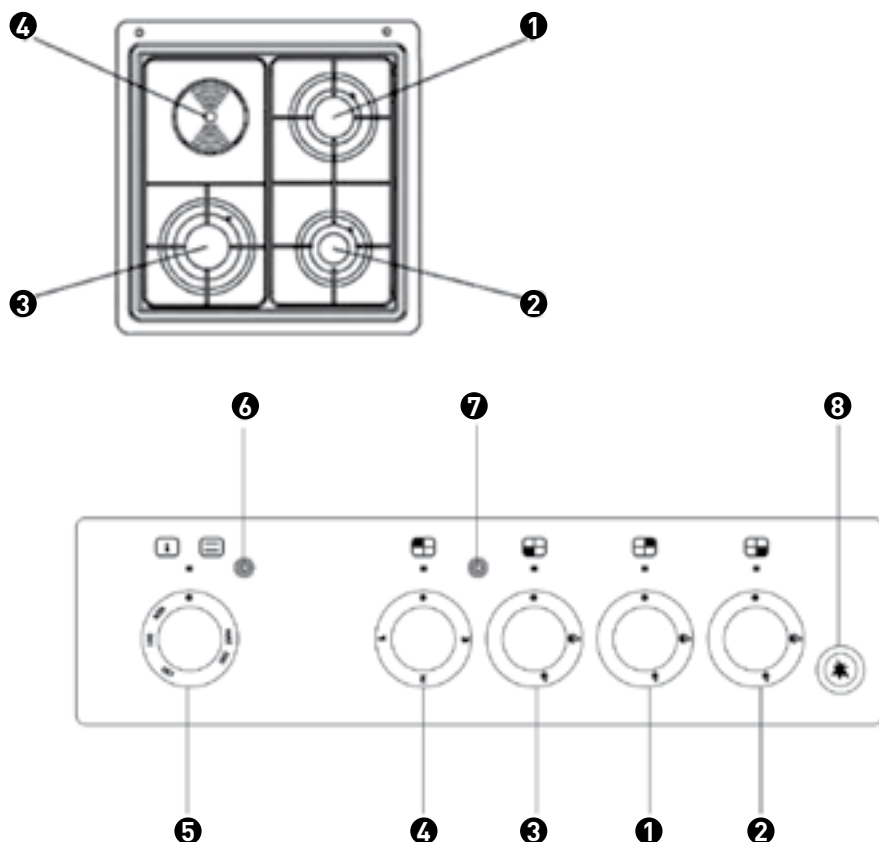
ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

- Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos después de haber terminado de cocinar. Para cualquier operación de mantenimiento: asegúrese de desmontar las piezas correspondientes según el manual de instrucciones.
- 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.

Descripción del aparato



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Tapa | 8 Botones de los quemadores de gas |
| 2 Rejilla izquierda | 9 Botón del horno/termostato |
| 3 Rejilla derecha | 10 Rejilla + bandeja profunda |
| 4 Placa eléctrica | 11 Puerta del horno |
| 5 Quemador de gas semirrápido | 12 Botón de la placa eléctrica |
| 6 Quemador de gas rápido | 13 Botón de encendido eléctrico |
| 7 Quemador de gas auxiliar | |



1 Quemador semirrápido y su botón

2 Quemador auxiliar y su botón

3 Quemador rápido y su botón

4 Placa eléctrica y su botón

5 Botón del horno/termostato

6 La luz del horno

7 Testigo luminoso de la placa eléctrica

8 Botón de encendido eléctrico

Especificaciones técnicas

		MODELO			
		CM 50 31CM W EUT			
CLASE		1			
CATEGORÍA		II _{2E+3+} y II _{2H3+}			
PAÍS DE DESTINO		FRANCIA, BÉLGICA, ESPAÑA			
TIPO DE GAS Y PRESIÓN		G20/25 20/25 milibares		G30/G31 28-30/37 milibares	
POTENCIA TOTAL DEL GAS en kW		5,35 kW		5,2 kW	
CAUDAL TOTAL en m³/h o g/h		0,51 m³/h		378 g/h	
FLUJOS DE LOS QUEMADORES	QUEMADOR RÁPIDO	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196 g/h
	QUEMADOR SEMIRRÁPIDO	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116 g/h
	QUEMADOR AUXILIAR	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
FLUJOS REDUCIDOS DE LOS QUEMADORES	QUEMADOR RÁPIDO	1,1 kW	0,104 m³/h	1,00 kW	72,71 g/h
	QUEMADOR SEMIRRÁPIDO	0,80 kW	0,076 m³/h	0,80 kW	58,17 g/h
	QUEMADOR AUXILIAR	0,55 kW	0,052 m³/h	0,50 kW	36,35 g/h
OTROS	Tensión y frecuencia	220-240 V CA, 50 Hz			
	Termostato	50-240 °C			
	Potencia de la placa eléctrica	1000 W			
	Potencia del horno	1850 W			
	Potencia total eléctrica	2850 W			

Marca	VALBERG
Referencia	CM 50 31CM W EUT
Peso neto	31,6 kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen	41 litros
Consumo de energía (CE) / Convección natural	0,68 kWh
Consumo de energía (CE) / Convección forzada	-
Índice de eficiencia energética (IEE)	93,5
Clase energética	A
Método de cálculo y de medida	EN 60350-1/reglamento (UE) n°66/2014

FUEGO ELÉCTRICO

Marca	VALBERG
Referencia	CM 50 31CM W EUT
Peso neto	31,6 kg
Fuente de calor	Eléctrica
Tipo de quemador	Fuego de fundición
Número de fuegos	1
Diámetro del fuego	14,5 cm
Consumo de energía del fuego (CE)	156 Wh/kg
Método de medición y cálculo	EN 50304-EN 60350/ reglamentos (UE) n°66/2014

QUEMADORES DE GAS

Marca	VALBERG
Referencia	CM 50 31CM W EUT
Peso neto	31,6 kg
Fuente de energía	Gas
Número de quemadores	3
Eficiencia energética del quemador delantero izquierdo (EE)	61,3 %
Eficiencia energética del quemador trasero derecho (EE)	57,1 %
Eficiencia energética del quemador delantero derecho (EE)	-
Eficiencia energética de los quemadores de gas de la placa de cocina (EE)	59,2 %
Método de cálculo y de medida	EN 30-2-1/reglamento (UE) n°66/2014

Instalación



ATENCIÓN

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

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 la separación de residuos. No los deje al alcance de los niños.

Conexión al gas e instalación

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

- Este aparato debe ser instalado y conectado por un técnico o una persona cualificada, de conformidad con las normas vigentes. El incumplimiento de esta norma supondrá la cancelación de la garantía.
- Las distancias entre el aparato y las paredes o muebles adyacentes deben tener los valores siguientes:
 - a) La distancia entre la cocina y la campana extractora o cualquier otro mueble situado en la parte superior debe ser de al menos 750 mm.
 - b) La distancia entre los laterales de la cocina y las paredes debe ser de al menos 20 mm.
 - c) La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared trasera debe ser de al menos 20 mm.



ATENCIÓN

Esta cocina se debe fijar sólidamente a la pared, mediante dos cadenas de seguridad (situadas en ambos lados en la parte trasera del aparato) con un sistema de fijación adaptado al tipo de pared para evitar cualquier riesgo de vuelco. El fabricante y el importador se eximen de toda responsabilidad si ocurriese cualquier accidente que provocase lesiones y/o daños por el incumplimiento de dichas instrucciones.

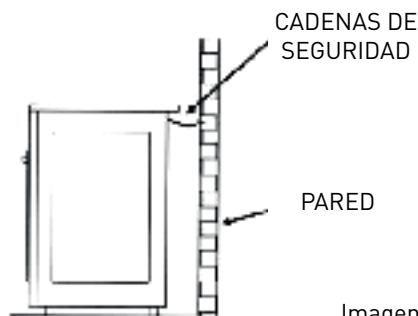


Imagen 1

- Si su aparato funciona con gas y electricidad, colóquelo lo más cerca posible de estas dos fuentes de energía.
- La conexión al gas debe realizarse mediante un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM) según las normas en vigor. Las instrucciones del manual sobre el tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM) deben respetarse rigurosamente.



OBSERVACIÓN

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

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

Conexiones eléctricas

El cable de alimentación de su cocina dispone de un enchufe que debe conectarse obligatoriamente a una toma de corriente de 16 amperios conectada a tierra según las normas vigentes. Si no dispone de una toma de tierra adecuada, consulte a un electricista cualificado.



ATENCIÓN

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

Debe poder desenchufar el aparato fácilmente. El enchufe de la toma de corriente también debe ser fácilmente accesible.

Colocación de los quemadores

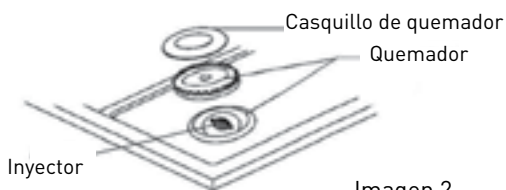


Imagen 2

Cambio de los inyectores

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

- El tubo de alimentación no debe pasar en ningún caso detrás del horno, ni estar en contacto con las paredes adyacentes. Una vez hecha la conexión, debe verificar la estanqueidad (no use nunca una llama). Para ello, aplique sobre el tubo un líquido espumoso. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, compruebe el ajuste de la boquilla y el estado de 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 ningún otro obstáculo que pueda dañarlo. Compruebe también que ningún elemento desmontable (por ejemplo, un cajón) ni ningún objeto cercano pueda tocarlo, dejarlo atascado o tirar del tubo de alimentación.
- El tubo de alimentación se debe sustituir por un tubo nuevo antes de la fecha de caducidad indicada en el mismo.

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

Utilice los inyectores proporcionados con la cocina. Desenchufe el aparato. Desenrosque el inyector y sustitúyalo por el nuevo (consultar «tabla de concordancias»). Proceda de la misma forma para el resto de quemadores ([imagen 3](#)).



[Imagen 3](#)

Ajuste del ralentí

Esta operación debe ser realizada por una persona cualificada. Retire el mando del gas. Encienda el gas y pase a la posición «ralentí». Introduzca un destornillador muy fino en el orificio del ralentí como lo muestra la [imagen 4](#) a continuación. Ajuste la altura de la llama girando hacia la izquierda (para aumentar la llama) o hacia la derecha (para disminuir la llama). Una vez efectuado el ajuste, haga la prueba siguiente: encienda el gas, colóquelo en la posición «Máxi.», luego gire rápidamente el botón hacia la posición «Mini». 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

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



[Imagen 4](#)

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

Nivelación

Ajuste de las patas: es importante ajustar las patas para nivelar la cocina. Ponga en su sitio la cocina, coloque un nivel sobre esta y ajuste las patas que se encuentran bajo la cocina ([imagen 5](#)).



[Imagen 5](#)

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Antes de utilizar por primera vez el aparato, asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje de su cocina. Debe separar de forma clasificada todo el material del embalaje para reciclarlo.
- Los elementos calefactores de su aparato están cubiertos por un film protector que hay que quitar antes de usarlo. Es importante ventilar bien la habitación durante este procedimiento para evacuar el humo provocado. Se recomienda encarecidamente

respetar el procedimiento siguiente antes de usar la cocina por primera vez:

a) Horno eléctrico: abra la puerta del horno y deje calentar el horno en la posición «Convección natural» a 200 °C durante 20 minutos. Apague el horno y deje que se enfríe.

b) Placa eléctrica: Gire el botón de la placa hasta la posición máxima. Déjela funcionar durante 15 minutos. Apague la placa y deje que se enfríe.

Utilización

Utilización de los quemadores de gas y de la placa eléctrica

• Utilización de los quemadores

Su cocina tiene 3 tipos de quemadores diferentes. Para que los quemadores funcionen de forma óptima, utilice cacerolas que tengan los diámetros siguientes:

Quemador rápido	22 a 28 cm
Quemador semirrápido	14 a 22 cm
Quemador auxiliar	12 a 14 cm

Imagen 6



ATENCIÓN

- Utilice solo recipientes con la base llana.
- La llama del quemador no debe salirse nunca de la base de la cacerola.
- Si utiliza un recipiente con una base grande, procure no sobrepasar los bordes de la placa de cocción para evitar un calentón en el panel de control.



ATENCIÓN

Los quemadores del aparato están equipados con un dispositivo de control de la llama: gas-stop. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el botón presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.

Pulse y gire el botón correspondiente al quemador que vaya a usar, ajústelo hasta la posición «Gran llama» (imagen 9) y pulse simultáneamente el botón de encendido (ver el panel de control) para encender el quemador. En caso de fallo eléctrico, utilice un encendedor o una cerilla.

Mantenga presionado el botón durante 15 segundos más o menos una vez encendido antes de soltarlo.

Puede disminuir la llama girando el botón hasta la llama pequeña. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos o si se apaga, ponga el botón en la posición apagado «•» y espere unos minutos antes de volver a encenderlo. Para apagarlo, ponga el botón en la posición Apagado «•».

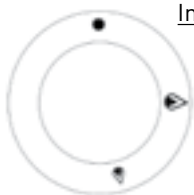


Imagen 9

• Utilización de la placa eléctrica

Cuando use el aparato por primera vez o si no va a usarlo durante mucho tiempo, debe hacer funcionar la placa vacía durante 2-3 minutos, colocando el botón en 3 (imagen 10), para eliminar la humedad residual. No toque la placa eléctrica con ninguna parte de su cuerpo que esté húmeda o mojada. Para ahorrar energía, utilice recipientes de la dimensión adecuada; el diámetro de las cacerolas debe ser idéntico al diámetro de la placa. Ponga el botón en posición de apagado después de cocinar. Cuando la placa está en funcionamiento, el testigo luminoso rojo situado en el panel de control se enciende.

Esto le permite ver si la placa se queda encendida por error.

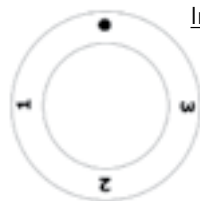


Imagen 10

• Posición del botón de la placa eléctrica

Posición del botón	1	2	3
Utilización	Cocinar a fuego muy bajo	Cocinar, freír a fuego medio	Cocinar, freír a fuego alto

Utilización del horno eléctrico

• Botón del horno/termostato

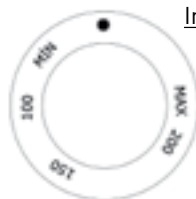


Imagen 11

Consulte la tabla de cocción que figura al final de esta guía para obtener información sobre la temperatura y tiempo de cocción aconsejados. Antes de cocinar, precaliente el horno durante unos 10 o 15 minutos (cuando el horno alcance la temperatura deseada, el indicador luminoso se apagará) y, luego, coloque la fuente con los alimentos en el horno. Terminado el tiempo de horneado, coloque de nuevo el botón del horno/ el termostato en posición Apagado «•».

- Utilización de la rejilla y de la bandeja profunda del horno:

Este horno dispone de 3 niveles para colocar las bandejas y la rejilla. La rejilla y la bandeja profunda deben colocarse correctamente de forma horizontal en el nivel deseado. Para un uso óptimo, la bandeja profunda debe utilizarse en el nivel inferior o en el intermedio. La rejilla puede utilizarse en el nivel superior o en el nivel intermedio, según la cocción deseada. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja del horno, ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.

**ATENCIÓN**

No coloque nunca la bandeja profunda directamente en la parte inferior del horno, ya que el esmalte del horno podría recalentarse y estropearse.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de comenzar la limpieza.
- Utilice agua tibia con jabón, enjuague y seque el aparato con un paño suave. Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos.
- No bloquee los inyectores ni los quemadores durante la limpieza.
- Engrase la placa eléctrica si prevé no usarla durante un cierto tiempo.
- Para facilitar la limpieza, puede desmontar la puerta del horno. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volver a montar la puerta, proceda en sentido contrario.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

¿Qué hacer en caso de avería?

En caso de fallo eléctrico, siga los pasos siguientes:

- en primer lugar, compruebe la toma eléctrica utilizando cualquier otro aparato;
- a continuación, compruebe que el contador esté activado y que el fusible de protección no esté defectuoso.

Una vez que haya comprobado esto, si el problema persiste, llame al servicio de postventa de su distribuidor y dígame la referencia de su aparato indicada en la placa de características.



ATENCIÓN

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

Tabla de cocción

Alimentos	Convección natural		
	Posición del termostato	Posición de la bandeja (nivel)	Tiempo de cocción
Pasteles	175	2	25-35
Pasteles con frutas	175	2	20-25
Tarta de frutas	175	2	20-30
Macarons dulces	175	2	20-30
Pan de especias	200	2	30-40
Pasta	200	2	30-40
Bizcocho	175	2	30-40
Galletas	175	2	15-25
Carne de cordero	225	2	25
Chuletas de cordero	-	2	-
Carne de ternera	250	2	50-60
Chuletón de ternera	-	2	-
Filete de ternera	225	2	25
Carne de ovino	240	2	25
Asado de ternera	225	2	45
Pollo (entero)	175-200	2	30
Pollo (en trozos)	200	2	30-45
Pescados	200	2	30-40
Pavo	200	2	50-60
Macarrones al horno	210	2	23-30
Masa fina	190	2	30-40

Los valores indicados son solo indicativos. Se pueden hacer modificaciones ya que existen distintos hábitos culinarios.

Consejos para ahorrar energía

Uso del horno:

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de poner su comida en el mismo.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. Puede cocinar sus platos tan pronto como la luz del termostato se apague por primera vez.
- Tenga cuidado de no abrir con mucha frecuencia la puerta del horno durante la cocción.
- Compruebe que la puerta del horno no se quede entreabierta durante su uso.
- Puede hornear varios platos a la vez en el horno.
- Puede asimismo cocinar un segundo plato justo después de la cocción del primero. Esto evita tener que volver a precalentar el horno para el segundo plato.
- Puede apagar su horno algunos minutos antes de finalizar la cocción.
- Descongele los alimentos congelados sacándolos de su congelador con bastante tiempo antes de hornearlos en el horno.

Uso de la placa de cocina:

- Utilice cacerolas y sartenes que tenga tapaderas.
- Utilice tapaderas adaptadas a las cacerolas y sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes con un diámetro adaptado al tamaño de sus quemadores o fuegos (consultar los diámetros indicados en la parte «**UTILIZACIÓN**» del manual del usuario).
- Utilice cacerolas con un tamaño adaptado a la cantidad de alimentos.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe 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/UE

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

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

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE LA 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