

Cuisinière à gaz avec four électrique
Cocina de gas con horno eléctrico

949297
CM 60 4MC X SIP

GUIDE D'UTILISATION	02
MANUAL DEL USUARIO	128



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



A

Avant d'utiliser l'appareil

5 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

15 Description de l'appareil
16 Équipement de la cuisinière
17 Spécifications techniques

C

Utilisation de l'appareil

18 Installation
24 Utilisation
31 Cuisson au four - conseils pratiques

D

Informations pratiques

33 Nettoyage et entretien de la cuisinière
40 Situations d'urgence
41 Conseils d'économie d'énergie
42 Déclaration du fabricant
42 Spécifications techniques
43 Mise au rebut de votre ancien appareil



Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cher(s) client(s),

La cuisinière Valberg combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.



ATTENTION

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La cuisinière a été conçue pour un usage domestique uniquement.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil.

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est le suivant : 01.56.48.06.31.

Consignes de sécurité



ATTENTION

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent obligatoirement s'appliquer. N'autorisez pas les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi utiliser la cuisinière.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - **risque d'asphyxie !** Conservez-les hors de portée des enfants.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage

de cet appareil figurent sur la plaque signalétique et dans cette notice.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Vous devez accorder une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être portée au dessous de l'appareil, car il n'est pas destiné à être

touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, susceptibles de causer des blessures.

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors de tout déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et de son installation.

- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre point de vente.

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un

professionnel qualifié.



ATTENTION

Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Il est interdit de relier l'installation de gaz à tout câble d'antenne, comme une antenne radio par exemple.

- Instruction de mise à la terre :** cet appareil doit être relié à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

Aération



ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : ouvrez les ouvertures d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (en ouvrant une fenêtre) ou une aération plus efficace (en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique le cas échéant).



ATTENTION

Cet appareil est réservé uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'un local.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Toute autre utilisation de l'appareil serait considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveillez les enfants durant l'utilisation de la cuisinière. Les enfants peuvent être brûlés par des éléments particulièrement chauds, notamment les brûleurs ou la grille de la table de cuisson, les casseroles brûlantes, etc.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage, de remplacer la lampe d'éclairage, de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous ce dernier.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- N'utilisez jamais de prises multiples ou de rallonges pour brancher l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

**ATTENTION**

Maintenez dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'entreposez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant

des gaz propulseurs inflammables, dans l'appareil.

- Ne mettez en route la vanne de raccordement au gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermée ».

- Pour éviter les risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation, le bandeau de

commande ou les parties en verre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil soit accessible.

- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur cordon d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud, car leur isolation ne résiste pas à des températures élevées.

- Utilisez une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil.

- Les liquides renversés sur la table de cuisson doivent être nettoyés avant de la faire fonctionner.

- Prenez les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition de liquides.

- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

- Ne préparez jamais

des aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur les foyers.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

- Évitez d'inonder ou de salir les brûleurs. Nettoyez et séchez les brûleurs encrassés immédiatement après leur refroidissement.

- Ne posez pas les casseroles directement sur les brûleurs.
- Ne provoquez pas de chocs au niveau des boutons ou des brûleurs.

- Abstenez-vous de souffler pour éteindre le feu du brûleur.

- Ne posez pas des objets d'un poids supérieur à 15 kg sur la porte du four ouverte, ni d'objets d'un poids supérieur

à 10 kg par brûleur sur les grilles de la table de cuisson ou d'un poids total supérieur à 40 kilos pour la totalité de la grille.

- Il est interdit de ranger des récipients ou tout autre élément ou matériau inflammable dans le tiroir car la température à l'intérieur peut être très importante.
- La chaleur peut provoquer des fissures sur le couvercle en verre. Avant de le baisser, mettez l'ensemble des brûleurs hors fonction.



- N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau mais débranchez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Risque d'incendie : n'entreposez pas d'objets sur la surface de cuisson.

- N'utilisez pas de toiles abrasives, ni d'outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre ; cette pratique entraîne le rayage de la surface, voire, à terme, la fissuration du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, il convient de nettoyer au préalable les grosses éclaboussures. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien de la cuisinière » qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits

d'entretien abrasifs, ni de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dégâts. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Demandez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- En cas de panne, la table de cuisson ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.

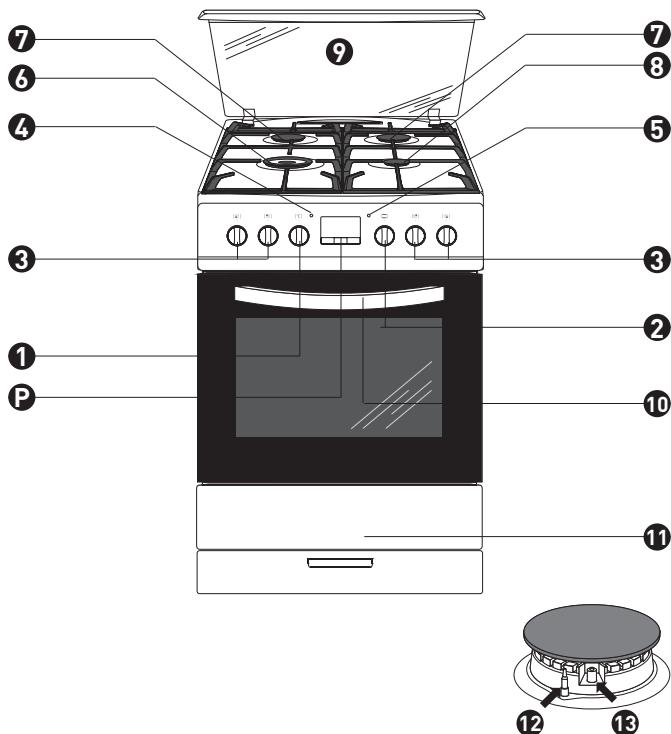
- **SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :** d'utiliser des allumettes, de fumer, de brancher ou d'éteindre des dispositifs électriques (sonnerie ou interrupteur d'éclairage), d'utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques qui pourraient provoquer l'apparition d'une étincelle électrique ou étincelle par percussion. Il est impératif de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou du réseau et d'aérer la pièce. Ensuite, contactez une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.
- En cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, coupez immédiatement le robinet d'arrivée du gaz.
- En cas d'inflammation d'une fuite de gaz au niveau du robinet de la bouteille, couvrez la bouteille avec une couverture humide afin de réduire sa température et fermez la vanne de la bouteille. Dès que la bouteille est refroidie, transportez-la dehors, à l'air libre. Vous ne devez en aucun cas réutiliser une bouteille détériorée.
- Il est interdit de procéder à des modifications de l'alimentation en gaz de la table de cuisson, de la déplacer ou de faire modifier les installations d'alimentation par une personne non habilitée. Pour procéder à de tels travaux, nous vous conseillons de vous rapprocher d'un professionnel agréé.
- Si un problème technique survient, débranchez l'appareil de la source d'alimentation en gaz et en électricité, puis contactez le service après-vente.

**ATTENTION**

**A s s u r e z - v o u s
q u e l' a p p a r e i l
e s t d é b r a n c h é d e
l'alimentation avant
d e r e m p l a c e r l a
l a m p e a f i n d'év i t e r
t o u t r i s q u e d e c h o c
é l e c t r i q u e .**

- En cas d'arrêt prolongé de la table de cuisson, fermez le robinet principal de l'alimentation en gaz ; en cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, fermez le robinet après chaque utilisation.

Description de l'appareil

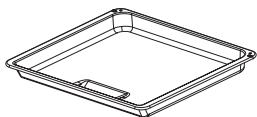


- | | | | |
|----------|---|-----------|-----------------------------|
| P | Programmateur électronique | 7 | Brûleur semi-rapide |
| 1 | Manette de réglage de la température du four | 8 | Brûleur auxiliaire |
| 2 | Manette des programmes du four | 9 | Couvercle |
| 3 | Manettes de commande des brûleurs de la plaque de cuisson | 10 | Poignée de la porte du four |
| 4 | Voyant de contrôle du four | 11 | Tiroir |
| 5 | Voyant de contrôle du four | 12 | Thermocouple de sécurité |
| 6 | Brûleur double couronne | 13 | Allumage électronique |

Équipement de la cuisinière

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière.

Type d'appareil	VALBERG	CM 60 4MC X SIP
Brûleurs du plateau de la plaque de cuisson	brûleur rapide puissance thermique 2,8 kW	
	brûleur semi-rapide puissance thermique 1,8 kW	2
	brûleur auxiliaire puissance thermique 1,00 kW	1
	brûleur double couronne puissance thermique 3,5 kW	1
	allumage du gaz (1 main)	+
Éléments chauffants du four	thermocouple des foyers	+
	résistance supérieure 0,9 kW / résistance inférieure 1,1 kW	+
	résistance circulaire 2,0 kW	+
	résistance de gril 2,0 kW	+
	programmateur électronique	+
Équipement de la cuisinière	éclairage du four	+
	broche	+
	gradins fils	+
	jeu de parois à catalyse	+
	grille d'écoulement	1
	lèchefrite	1
	plaquette à pâtisserie	1
	tiroir	+
	couvercle en métal	
	couvercle en verre	+



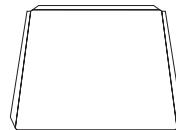
Lèchefrite



Grille d'écoulement

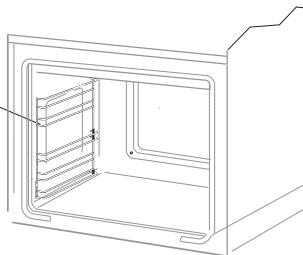


Broche et berceau



Plaque à pâtisserie

Gradins fils



Spécifications techniques

Tension nominale 230 V~ 50 Hz

Puissance nominale 2,9 kW

Charge thermique 7,4 kW

Catégorie d'appareil FR / BE : II2E+3+
ES : II2H3+

Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur) 85 / 60 / 60 cm

Volume utile du four 66 litres

Poids env. 45 kg

L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Installation

Cette notice est destinée au spécialiste agréé chargé de l'installation de cet appareil. L'objectif de cette notice est d'assurer une installation et une maintenance optimales de l'appareil.



ATTENTION

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

Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.

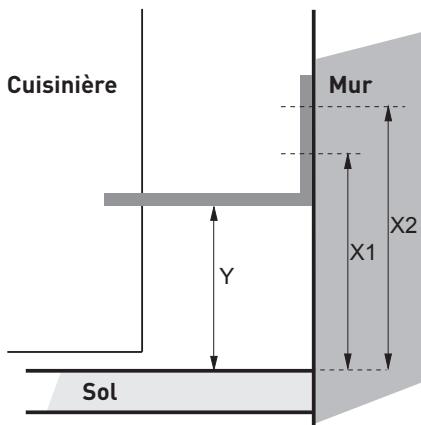
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Vous devez accorder une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Aménagement de la cuisine

- Le local de la cuisine doit être dépourvu de toute humidité et facile à aérer. Il doit disposer d'une ventilation en état de fonctionnement, conforme aux règlements techniques en vigueur.
- Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : ouvrez les ouvertures d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Les hottes doivent être installées conformément aux recommandations de leurs modes d'emploi.
- La structure du local doit également comporter une arrivée d'air ; indispensable pour une bonne combustion du gaz. L'arrivée d'air ne doit pas être inférieure à $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pour chaque kW de puissance des brûleurs.
- L'air peut arriver directement de l'extérieur à travers un tuyau d'une section minimale de 100 cm^2 ou directement d'autres locaux équipés d'un système de ventilation vers l'extérieur.

Montage de la fixation anti-basculement

Cette fixation doit être installée pour éviter tout basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne pourra pas faire basculer la cuisinière.



Largeur de la cuisinière : 600 mm ; hauteur : 850 mm

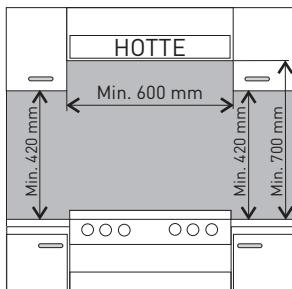
X1 = 60 mm, X2 = 95 mm

Y = 30 mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

- Si l'appareil est utilisé d'une manière prolongée et intensive, ouvrez une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz en bouteille étant plus lourd que l'air, il a tendance à rester à proximité du sol. Les locaux où les bouteilles de gaz sont installées doivent disposer de systèmes de ventilation vers l'extérieur, permettant l'évacuation du gaz en cas de fuite. Pour cette même raison, les bouteilles de gaz, tant vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ni stockées dans un sous-sol (par exemple, dans une cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêles, cheminées, fours, etc.) qui pourraient éléver la température à l'intérieur de la bouteille à plus de 50 °C.
- La cuisinière à gaz, du point de vue de la protection contre la surchauffe des superficies adjacentes, est un équipement de classe 1 ou classe 2, sous-classe 1.
- En tant que telle, elle peut être uniquement encastrée dans des meubles atteignant au maximum la hauteur de la table de travail ; c'est-à-dire à une hauteur approximative de 850 mm au-dessus du sol. Il n'est pas recommandé d'encastrer ce type d'appareil à une hauteur supérieure.



- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100 °C.

Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé. En cas de doute, nous vous recommandons d'équiper votre cuisine de meubles présentant une distance de séparation de 2 cm. Tout meuble situé à proximité de la cuisinière et de hauteur supérieure doit se trouver à une distance minimale de 110 mm à partir du bord de la plaque de cuisson.

- Le mur se trouvant derrière la cuisinière doit être résistant à haute température. Lors de l'utilisation de la cuisinière, sa partie arrière peut atteindre des températures supérieures de 50 °C par rapport à la température ambiante.
- Installez la cuisinière sur un sol dur et plat (ne l'installez pas sur un socle).
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau ; ce qui est très important pour que la graisse se répartisse de manière uniforme sur la poêle. Pour mettre l'appareil à niveau, utilisez les pieds de réglage accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds : +/- 5 mm.

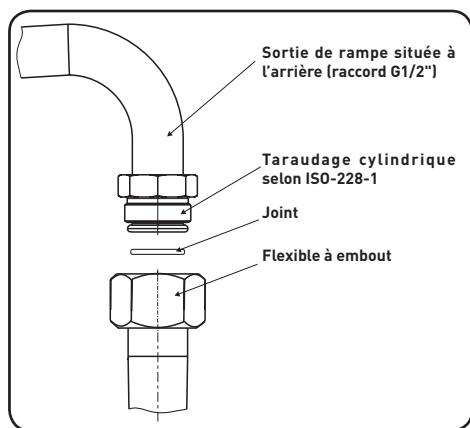
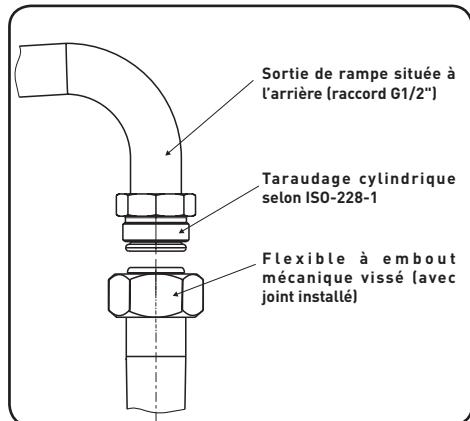
Raccordement de la cuisinière

Remarque : l'appareil doit être raccordé à une installation de gaz correspondant à la famille de gaz prévue par le fabricant. Les informations du fabricant sur la famille de gaz adaptée à cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique. L'installation de l'appareil doit se faire uniquement par un professionnel agréé, qui est la seule personne habilitée à adapter l'appareil à une autre famille de gaz.

Remarque pour l'installateurL'installateur doit:

- disposer d'une autorisation légale.
- prendre connaissance des informations présentées sur la plaque signalétique de la table de cuisson concernant la famille de gaz à laquelle celle-ci est adaptée et comparer ces informations avec les conditions locales de fourniture du gaz.
- vérifier :
 - l'efficacité de l'aération, c'est-à-dire le taux de renouvellement de l'air dans les pièces,
 - l'étanchéité des connexions de la robinetterie du gaz,
 - le bon fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la table,
 - que l'installation électrique dispose bien d'une mise à la terre.
- pour assurer le bon fonctionnement des allumeurs et du thermocouple :
 - régler la position des boutons de commande de gaz,
 - vérifier le fonctionnement des allumeurs et du thermocouple,
 - dans le cas d'un fonctionnement incorrect, enlever la manette, utiliser un tournevis pour régler le dispositif situé à côté de la tige du robinet,
 - une fois le réglage effectué, protéger l'ensemble avec une rondelle de pression et remettre le bouton.
- remettre à l'utilisateur le certificat de raccordement de l'appareil et lui expliquer son fonctionnement.

Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la table de cuisson est un raccord fileté G1/2".

**Raccordement à un conduit souple en acier**

Si la table est installée selon les recommandations de la classe 2, sous-classe 1, après son raccordement à l'installation de gaz, il est recommandé d'utiliser uniquement un conduit souple en acier correspondant à la réglementation nationale. Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la table de cuisson est un raccord fileté G1/2".

Le raccordement doit se faire uniquement par le biais des conduits et des joints correspondant aux normes en vigueur. La longueur maximale du conduit souple ne peut pas excéder 2 m. Vous devez impérativement vous assurer que le raccord

ne touche aucune partie mobile susceptible de l'abîmer.

Raccordement à une tuyauterie rigide

La table dispose d'un raccord fileté G1/2". Le raccordement à l'installation de gaz doit se faire de manière à ne créer aucune tension en tout point de l'installation, ou au niveau de toute pièce de l'appareil. Un couple de serrage excessif (supérieur à 18 Nm) peut détériorer le branchement ou provoquer des fuites.

Raccordement par tube flexible

Le raccordement par tube flexible est applicable uniquement en cas d'utilisation de gaz en bouteille. Il est impératif d'utiliser un tube flexible correspondant aux normes fixées par la réglementation locale. Si la table de cuisson est alimentée par du gaz en bouteille, vous devez impérativement utiliser un régulateur de pression (ou détendeur) correspondant aux normes imposées par la réglementation technique locale.

Les principales dispositions des normes techniques existantes prévoient que :

- le diamètre intérieur du tuyau doit être de 8 mm,
- pour fixer le tuyau, il est impératif d'utiliser un serrage standard,
- il est nécessaire de vérifier que le tuyau est bien ajusté aux deux extrémités,
- aucune partie du tuyau ne doit être en contact avec les éléments brûlants de la table,
- la longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m,
- aucune partie du tuyau ne doit être pliée ni rester sous tension, et le tuyau ne doit pas être tordu ou coincé,
- le tuyau doit être accessible sur toute sa longueur pour pouvoir en contrôler l'état,
- en cas de détection d'une fuite, le tuyau doit être remplacé sur toute sa longueur ; il est interdit de réparer un tuyau présentant une fuite.

Note : Le raccordement d'une table de cuisson à une bouteille de gaz ou à une installation existante doit être effectué par un professionnel agréé, dans le respect de toutes les normes de sécurité.



ATTENTION

Une fois la table raccordée à l'installation, il est impératif de vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant, par exemple, de l'eau savonneuse. Il est interdit d'utiliser une flamme pour tester l'étanchéité !

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

- La cuisine est conçue pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N 50 Hz) et elle est équipée d'un cordon de 3 x 1,5 mm² d'une longueur d'environ 1,5 m, avec mise à la terre.
- La prise utilisée pour le raccordement électrique de la cuisinière doit disposer d'une mise à la terre et ne doit pas se trouver au-dessus de l'appareil. La cuisinière doit obligatoirement être positionnée de manière à laisser accessible la prise de raccordement électrique de l'appareil.
- Avant de raccorder la cuisinière à la prise, il est impératif de vérifier si :
 - le disjoncteur et l'installation électrique sont en mesure de supporter la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace, correspondant aux exigences des normes et des règlements en vigueur,
 - la prise est facilement accessible.

Remarque : Si le câble d'alimentation fixe est défectueux, il est impératif de le faire remplacer auprès du fabricant, dans un service de réparation ou par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque.

Adaptation de la table de cuisson à une autre famille de gaz

Cette opération ne peut être réalisée que par un installateur agréé. Si le gaz d'alimentation de la table est différent de la famille de gaz prévue pour cet appareil dans sa version d'usine, c'est-à-dire 2E (G20) 20 mbar, il est impératif de remplacer les injecteurs et de procéder au réglage de la flamme.

Pour adapter la table à une autre famille de gaz, il est impératif de :

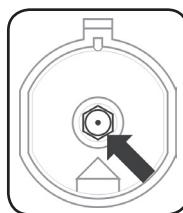
- changer les injecteurs (voir le tableau ci-après),
- régler la flamme en mode « économique »,
- régler l'air du brûleur du four

Remarque : Les cuisinières livrées par le fabricant sont dotées de brûleurs adaptés d'usine pour brûler le gaz indiqué sur la plaque.

Brûleur de type Defendi (selon le marquage « DEFENDI » indiqué sur le corps du brûleur)

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire Diamètre de l'injecteur [mm]	Semi-rapide Diamètre de l'injecteur [mm]	Double-couronne Diamètre de l'injecteur [mm]
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,80 kW	Puissance thermique 3,50 kW
2E (G20) 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/G31 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Pour procéder au réglage, il est impératif de retirer les manettes de gaz.



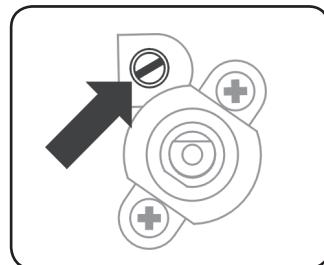
Changement de l'injecteur du brûleur de la plaque de cuisson : dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé de diamètre 7 et remplacez-le par un injecteur adapté à la famille de gaz (voir le tableau de correspondance).

Mode opératoire en cas de modification de la famille de gaz

Brûleur	Flamme	Modification : du gaz butane/propane au gaz naturel	Modification : du gaz naturel au gaz butane/propane
table de cuisson	maximale	1. Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	1. Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	minimale	2. Desserrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme.	2. Serrez légèrement la vis de réglage et vérifiez la hauteur de la flamme.

Les brûleurs de la plaque de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire. Une flamme correcte se présente sous forme d'un cône bien dessiné, dont l'intérieur est de couleur bleu-vert. Une flamme sifflante ou haute, jaune et fumante, dépourvue d'une forme de cône nette signifie que la qualité du gaz est incorrecte ou que le brûleur est abîmé ou encrassé. Pour vérifier la flamme, il est impératif de chauffer le brûleur durant approximativement 10 minutes avec une flamme maximale, puis de tourner le bouton vers la flamme minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ni passer sur les injecteurs.

L'arrivée du gaz vers les brûleurs de la table de cuisson s'effectue et s'ajuste à l'aide des valves dotées du dispositif de coupure automatique du gaz. Le réglage des valves doit se faire avec le brûleur allumé, en position « flamme minimale », à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.

*Réglage de la valve*

Remarque : Une fois le réglage terminé, il est impératif de poser sur l'appareil un autocollant qui indique le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée.

Utilisation

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Retirez tous les éléments de l'emballage, videz le tiroir, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.
- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Allumez la ventilation du local ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four en mode convection naturelle, à 250 °C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlevez toutes les salissures et lavez-le soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur du four soigneusement.

Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Avant la première utilisation d'une cuisinière avec un couvercle de plaque de cuisson en acier inoxydable ; il est nécessaire d'effectuer un nettoyage rigoureux. Enlevez soigneusement les restes de colle ou de film plastique enveloppant les supports, et, le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

Remarque : Pour les cuisinières équipées d'un programmeur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, la mention « 0.00 » apparaîtra sur l'écran. Il convient de mettre l'horloge à l'heure. (Voir : « mode d'emploi du programmeur »).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

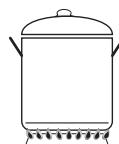
Mode d'utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson

Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre « Aperçu de l'appareil ».

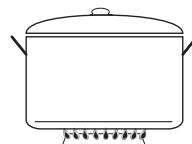
Choix du récipient

Vous devez impérativement vous assurer que le diamètre du fond de la casserole est toujours plus grand que la couronne du brûleur et que le récipient est couvert. Nous vous recommandons d'utiliser une casserole dont le fond possède un diamètre supérieur de 2,5 à 3 fois celui des brûleurs, c'est-à-dire pour un brûleur :

- d'appoint (auxiliaire) – un récipient d'un diamètre de 90 à 150 mm,
- moyen – un récipient d'un diamètre de 160 à 220 mm,
- de grande taille – un récipient d'un diamètre de 200 à 240 mm. La hauteur de la casserole ne doit pas être supérieure à son diamètre.



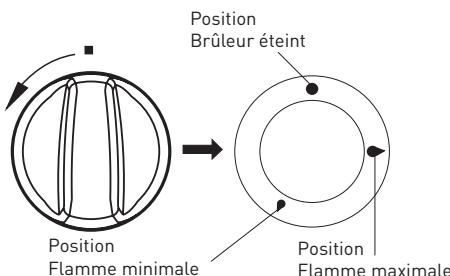
INCORRECT



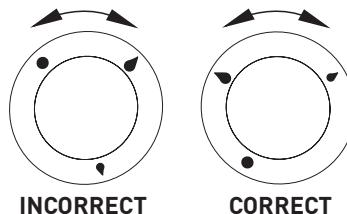
CORRECT

Remarque : Ne posez pas sur la table de cuisson des casseroles dépassant les bords de la table.

Manette de commande de brûleur



L'intensité de la flamme s'ajuste sans contraintes aux besoins de l'utilisateur.



Allumer un brûleur à l'aide de l'allumage

1 main

- Enfoncez la manette du brûleur sélectionné jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis tournez-la vers la gauche, vers la position « flamme maximale »
- Maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et choisissez l'intensité de la flamme.

Remarque : Dans le cas de cuisinières équipées d'un thermocouple sur les brûleurs de la plaque de cuisson, pendant l'allumage, le bouton doit être enfoncé en position « flamme maximale » durant environ 10 secondes pour que le dispositif se mette en marche. En cas de difficulté d'allumage suite à la modification de la famille du gaz et de sa composition, vous devez impérativement centrer correctement la couronne du brûleur par rapport à l'allumage électronique.

Choix de la flamme du brûleur

La flamme d'un brûleur correctement réglé est de couleur bleu ciel et présente la forme d'un cône intérieur clairement défini. Le choix de la puissance de la flamme dépend de la position du bouton du brûleur :

- flamme maximale
- flamme minimale (appelée « économique »)
- brûleur éteint (gaz coupé).

Remarque : Il est interdit de régler la flamme dans l'intervalle entre la position de brûleur éteint et la position de flamme maximale .

Principe de fonctionnement du dispositif de sécurité

Les brûleurs de cette table de cuisson sont équipés d'un dispositif d'extinction automatique du gaz en cas d'interruption accidentelle, appelé thermocouple.

Ce système permet la protection contre une fuite de gaz en cas d'extinction de la flamme.

Pour rallumer le brûleur, une intervention manuelle est nécessaire ; replacez au préalable la manette sur la position • et suivez le mode de mise en marche ci-après.

Fonctionnement du programmateur

Symboles affichés sur l'écran

- | | |
|---|---|
| | — symbole correspondant aux différentes fonctions |
| | — touche de choix de fonctions du programmateur |
| < | — touche « - » |
| > | — touche « + » |

Mise à l'heure de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après le branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.

Utilisation de l'appareil



- Appuyez sur OK, le symbole apparaîtra à l'écran.
- Réglez l'heure de l'horloge à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter. Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est alors possible de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

Remarque : Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole sur l'écran.

Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK. Le symbole clignotera à l'écran :



- Réglez le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que la fonction activée . Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole clignote.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication s'éteint et l'écran indique l'heure.

Remarque : Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter à une heure déterminée, procédez comme suit :

- Réglez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés.
- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Réglez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et >, dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.
- La durée choisie sera mémorisée après 7 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

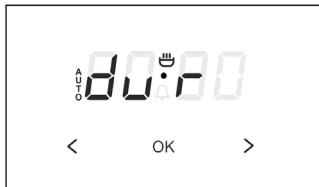
Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter.

- Tournez les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte.
- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer dans un temps donné et s'arrêter à une heure définie, programmez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt :

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches < et >, comme pour le fonctionnement semi-automatique.

- Appuyez à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



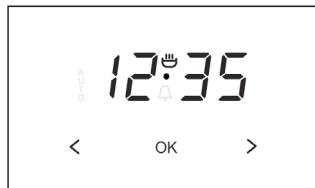
- Sélectionnez l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.

- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se mettra en marche à l'heure qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées (par exemple, si la durée de cuisson est de 1 heure, et la fin de cuisson est programmée pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

Fonctionnement automatique

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température en position éteinte.
- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres - mode automatique :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.

Effacement des paramètres de la minuterie :

- Choisissez la fonction minuteur à l'aide de la touche OK.
- Appuyez à nouveau sur les touches < et >.

Régler la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.
- En appuyant sur OK, choisissez la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :

Utilisation de l'appareil



- À l'aide de la touche >, choisissez le niveau de tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Les fonctions du four et son utilisation.

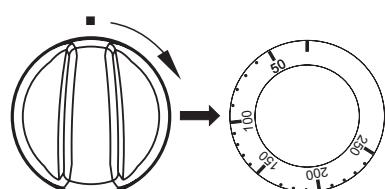
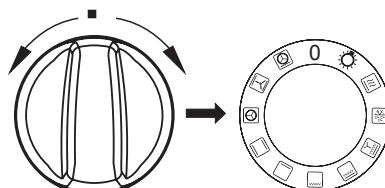
Les informations concernant l'équipement du four et ses éléments chauffants, selon le modèle du four, se trouvent dans le tableau du chapitre « Équipement de la cuisinière ».

Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance circulaire).

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole, par chaleur tournante et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant de choisir le mode de cuisson et la température. Il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire.

Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre, positionnez les deux manettes sur « I » / « 0 ».

Remarque : La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions du bouton des fonctions du four



Éclairage indépendant du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



Montée en température rapide

Résistance de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super gril ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole.

Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Chaleur tournante

Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermo-ventilateur situé au fond du four.

Ce mode de cuisson permet une distribution uniforme de la chaleur autour des plats.

Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuez de 20 °C à 40 °C la température utilisée en convection naturelle.

Les avantages de cette fonction :

- Diminue le temps initial de mise à température du four en raccourcissant la phase de préchauffage.
- Permet une cuisson simultanée sur deux niveaux.
- Les viandes perdent moins de graisse et de jus et conservent ainsi une meilleure saveur.



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas, entre autres.



Sole pulsée

Cette fonction permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendez que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril.

Pour allumer le gril, il vous faut :

- Tourner la manette sur la position   
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, déposer une lèchefrite au niveau inférieur du niveau de la broche afin de récupérer la graisse.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir « Cuisson au four - conseils pratiques »



ATTENTION

Utilisez le gril la porte du four fermée.

Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenez les enfants à l'écart.

Remarque : Il est interdit d'utiliser le gril électrique en même temps que le brûleur du four.

Utilisation de la broche

La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de la fonction du gril.

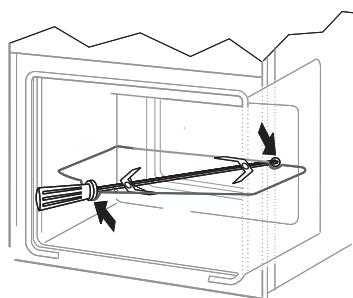
La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil, ni la qualité de la cuisson.

Remarque : La broche ne dispose pas d'une manette de commande séparée.

Utilisez le gril la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

- Enfourchez la viande et immobilisez-la à l'aide des broches latérales.
 - Introduisez le berceau au 3^e niveau à compter du bas.
- Introduisez l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement et veillez à ce que la rainure de la broche soit bien posée dans l'enfoncement du berceau.
- Dévissez la poignée
 - Insérez la lèchefrite au dessous du berceau.
 - Fermez la porte du four.



Cuisson au four - conseils pratiques

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille.
- Il est également possible d'utiliser les moules et les lèchefrites achetés dans le commerce. Il suffit de les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four.
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre).
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes ; la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure).
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- En cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite comportant une petite quantité d'eau.
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température	Niveau	Temps [min]
	<input type="checkbox"/>	°C		
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230 - 250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	70 - 90
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

Nettoyage et entretien de la cuisinière

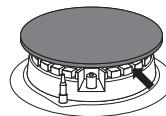
Afin de prolonger la durée de vie de la cuisinière et l'utilisation optimale de ses éléments chauffants, l'utilisateur doit l'entretenir correctement et effectuer la maintenance préconisée ; ce qui lui permettra, en plus, de faire des économies.

Avant de commencer le nettoyage ou toute opération d'entretien, il est impératif de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation (retirez la fiche de la prise). Le nettoyage peut uniquement commencer une fois la plaque de cuisson froide.

Foyers, grille de la table de cuisson, parties métalliques ou en verre

- Retirez les brûleurs et la grille encrassés et lavez-les à l'eau chaude avec un produit nettoyant et dégraissant. Séchez-les

soigneusement. Une fois la grille enlevée, il convient de laver soigneusement la plaque de cuisson et la sécher avec un torchon sec et doux. Vous devez faire particulièrement attention à la propreté des orifices de l'anneau du brûleur (voir le schéma ci-dessous). Nettoyez les ouvertures des injecteurs à l'aide d'un fil fin en cuivre. N'utilisez pas de fil en acier, n'alésez pas les trous.



Remarque : Tous les éléments du brûleur doivent rester secs en permanence. La présence de particules d'eau peut diminuer le débit du gaz et provoquer une mauvaise combustion. Vous devez vous assurer que toutes les pièces du brûleur

ont été bien repositionnées après le nettoyage.

Une mauvaise position du chapeau de brûleur peut causer des dommages irréversibles au brûleur.

CORRECT



INCORRECT



- Pour nettoyer les surfaces en émail, utilisez des produits non agressifs. N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs, tels que des poudres à récurer contenant des agents abrasifs, des pâtes abrasives, des pierres abrasives, des pierres ponces, des éponges en acier, etc.

- Avant toute première utilisation, il convient de laver la cuisinière et le couvercle de la plaque de cuisson en acier inoxydable. Retirez

soigneusement les restes de colle ou de film plastique enveloppant les supports, et, le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

- La cuisinière doit être nettoyée après chaque utilisation. Vous devez impérativement éviter un fort encrassement de la table de cuisson et, en particulier, de brûler les liquides ayant débordé.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyez le four l'éclairage allumé.

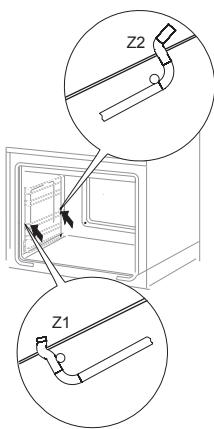
- Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

- Après avoir nettoyé le four, il convient de l'essuyer soigneusement.

Remarque : Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées,

n'utilisez pas de produits abrasifs.

- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulevez le crochet avant de la glissière (Z1), écartez-le légèrement et enlevez le crochet arrière (Z2). Après le nettoyage des gradins fils, replacez-les dans les trous de fixation et faites entrer les crochets (Z1 et Z2).



Désinstallation des glissières

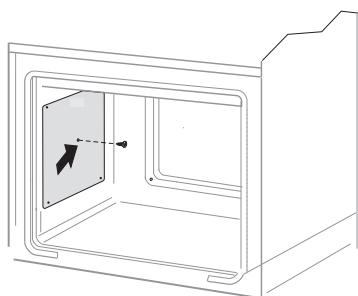
- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant.

Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne dessèchent ou ne carbonisent. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, laissez-le allumé pendant 1 heure et réglez la température à 250 °C. Si l'enrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les enfants à l'écart.

Important ! Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons

donc de vérifier le niveau d'encrassement avant d'y procéder. Si l'utilisateur constate une baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyants abrasifs ou de chiffons durs.



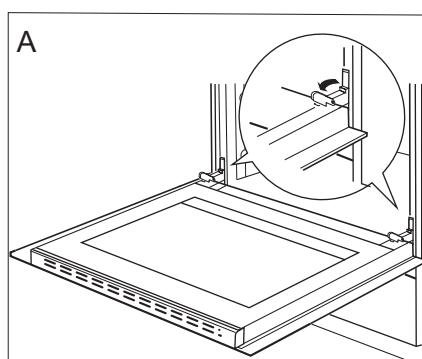
Désinstallation des parois catalytiques

Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrez

la porte, déplacez vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermez ensuite légèrement la porte, soulevez-la et enlevez-la en la tirant vers l'avant.

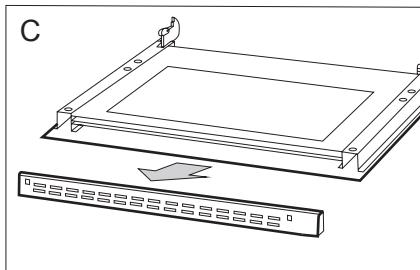
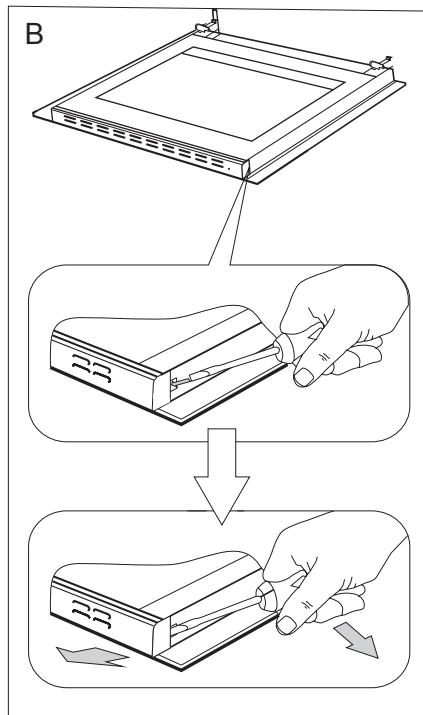
Pour remettre la porte après le nettoyage, répétez les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veillez à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, laissez l'élément de protection et serrez le bien. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

- 1.** Faites glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B).
- 2.** Retirez la plinthe supérieure de la porte. (fig. B, C)



- 3.** Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Retirez la vitre intérieure (fig. D).

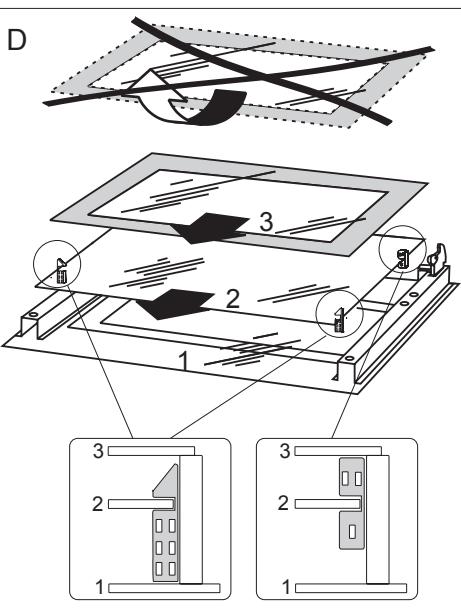
- 4.** Lavez la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il convient, en premier lieu, de placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et d'enfoncer

l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, il convient d'enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



ATTENTION

Afin d'éviter toute électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.
- Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300 °C), ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension 230 V
- Puissance 25 W
- Culot E14.



- Positionnez bien l'ampoule dans la douille et vissez-la correctement.
- Fixez le couvercle.

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des

dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. À l'expiration du délai de garantie et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière :

- de réparer les éventuels défauts constatés
- et de procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Remarque : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

- fermer les manettes de la table de cuisson
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Certains petits dysfonctionnements peuvent être résolus par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas.	Orifices de flamme bouchés Interruption de l'alimentation électrique	Fermez le robinet de gaz, fermez les manettes des brûleurs, aérez la pièce, retirez le brûleur, nettoyez-le et purgez les orifices de flamme. Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le.
La flamme s'éteint lors de l'allumage.	Interruption de l'alimentation de gaz Allumage électronique du gaz encrassé (graisse)	Ouvrez le robinet du gaz. Nettoyez l'allumage électronique.
Le système électronique ne fonctionne pas.	Le bouton n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout au long du tube de chauffe.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	La manette est libérée trop vite. Interruption de l'alimentation électrique	Tenez la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale ». Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le.
L'indicateur du programmeur indique l'heure « 0.00 ».	L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue.	Mettez le programmeur à l'heure (voir le mode d'emploi du programmeur).
	Ampoule dévissée ou grillée	Vissez ou remplacez l'ampoule (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »)

Conseils d'économie d'énergie



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement.

Relevons le défi d'économie d'énergie !

Voici quelques conseils :

- **Utilisez des récipients de cuisson adaptés.**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la couronne de la flamme du brûleur.

Assurez-vous de couvrir vos récipients par un couvercle.

- **Propreté des brûleurs, de la grille de la plaque de cuisson, de la plaque de cuisson.**

Les résidus de saletés perturbent le transfert de la chaleur et s'ils sont fortement calcinés, nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables dans l'environnement. Il convient de prêter une attention particulière à la propreté des ouvertures de la couronne du brûleur et des ouvertures des injecteurs.

- **Évitez de soulever trop souvent le couvercle.**

- N'ouvrez pas trop souvent la porte du four.

- **Utilisez le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisez la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

- **Fermez correctement la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassemens des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **N'encastrez pas la cuisinière à proximité directe de réfrigérateurs / congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Déballage



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement, 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Remarque : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants lors du déballage.

Fin de vie de l'appareil



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé, soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électriques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- Directive « basse tension » 2006/95/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE,
- Directive « appareils à gaz » 2009/142/CE,
- Directive « éco-conception » 2009/125/CE,

Par conséquent, le produit est marqué **C E** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

Spécifications techniques

Fabricant	Modèle d'appareil	
	Classe d'efficacité énergétique ¹⁾	A
	Consommation d'électricité ^{2) 3)} en [kWh]	0,79
	Volume utile ⁴⁾ en [L]	66
	Dimensions du four ⁵⁾	grand
	Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standard ^{2) 3) 4)} en [min]	44
	Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW]	52
	Surface de cuisson maximale ⁴⁾ en [cm ²]	1280

¹⁾ classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)

²⁾ pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant

³⁾ charge standard

⁴⁾ selon EN 50304

⁵⁾ dimension selon l'échelle suivante : « petit » (12...34 L), « moyen » (35...64 L), « grand » (65 L et plus)

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 Electronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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

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



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

¡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, rendimientos
fiables y calidad impecable.

Quedará muy satisfecho cada vez que use este
aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



A**Antes de utilizar el aparato**

131 Instrucciones de seguridad

B**Descripción del aparato**

141 Descripción del aparato

142 Equipamiento de la cocina

143 Características técnicas

C**Utilización del aparato**

144 Instalación

150 Utilización

157 Cocción en el horno - consejos prácticos

D**Información práctica**

159 Limpieza y mantenimiento de la cocina

166 Situaciones de urgencia

167 Consejos para el ahorro de energía

168 Declaración del fabricante

168 Características técnicas

169 Cómo desechar su antiguo aparato



Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.

Estimados clientes,

La cocina Valberg combina a la perfección una utilización fácil junto a una eficacia óptima. Despues de haber leido este modo de empleo, no tendrá ningún problema para utilizar sus funcionalidades.

Una vez que el producto sale de fábrica, antes de ser embalado, la cocina ha pasado todas las pruebas de seguridad y compatibilidad.

Lea atentamente este modo de empleo antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez. Respete las indicaciones para evitar cualquier utilización incorrecta.

Conserve este modo de empleo en un lugar accesible.

Si respeta las recomendaciones de este modo de empleo no sufrirá riesgos importantes.



ATENCIÓN

Utilice el aparato sólo después de haber leido este modo de empleo.

La cocina ha sido diseñada para un uso doméstico exclusivamente.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin consecuencias en el funcionamiento del aparato.

En caso de duda o si no comprende todas las instrucciones de este modo de empleo, puede contactar a nuestro servicio de atención al consumidor que le guiará en cualquier momento.

El número de teléfono es el siguiente: +33 (0)1.56.48.06.31.

Instrucciones de seguridad



ATENCIÓN

Los principios y las disposiciones contenidas en este modo de empleo deben aplicarse obligatoriamente. No deje que las personas que no conozcan este modo de empleo utilicen la cocina.

Instalación

- Los materiales de embalaje (por ejemplo, los films de plástico, el poliestireno) representan un peligro para los niños - **¡Riesgo de asfixia!** Manténgalos lejos del alcance de los niños.
- Este aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones vigentes y sólo debe ser utilizado en una habitación bien ventilada. Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.
- Antes de su instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la configuración del aparato son compatibles.
- Las condiciones de configuración de este aparato figuran en la placa de características y en este manual.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Debe prestar una especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.
- Si está correctamente instalado, su producto

responde a todas las exigencias de seguridad prevista para esta categoría de producto. Sin embargo, debe prestar una atención especial a la parte inferior del aparato, ya que no se ha diseñado para tocarse y puede presentar bordes cortantes o rugosos, susceptibles de provocar heridas.

- Este aparato pesa mucho; tenga cuidado cuando lo desplace.
- Este aparato es frágil. Transpórtelo en su posición de utilización, tenga cuidado cuando lo desplace y lo instale.
- Cuando lo desembale, compruebe que el aparato no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y contacte a su punto de venta.
- Después de haber instalado el aparato, asegúrese de que no pisa el cable de alimentación eléctrica.

- Para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble, corporal, etc.), la instalación, las conexiones a la red eléctrica, la puesta en servicio y el mantenimiento de su aparato se deben realizar por un profesional cualificado.



ATENCIÓN

Antes de acceder a los bornes de conexión, debe desconectar de la red eléctrica todos los circuitos de alimentación.

- Si la instalación eléctrica de su hogar necesita una modificación para poder conectar su aparato, llame a un electricista cualificado.
- En el caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar a través de un interruptor de corte

omnipolar, que asegure un corte completo en caso de condiciones de sobretensión de categoría III.

- Está prohibido conectar la instalación de gas a cualquier cable de antena, como una antena de radio por ejemplo.

- **Instrucciones de puesta a tierra:** este aparato se debe conectar a tierra. En caso de mal funcionamiento o de interrupción, la toma de tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía a la corriente eléctrica de menor resistencia. Este aparato está equipado con un cable provisto de un conductor de puesta de tierra y una toma de puesta a tierra. La toma se debe enchufar a una toma de pared apropiada instalada y puesta a tierra conforme a la reglamentación local.

Ventilación



ATENCIÓN

El uso del aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegure una correcta ventilación de la cocina, sobre todo, durante la utilización del aparato: abra los huecos de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

- 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).

intentar modificar el aparato de la manera que sea.

Utilización

- Este aparato se debe utilizar exclusivamente con la finalidad para la que ha sido diseñado, es decir, para la cocción doméstica de productos alimenticios. Cualquier otro uso del aparato se considerará como inapropiado y, consecuentemente, peligroso. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por un uso inadecuado o incorrecto del aparato.

- Las personas (incluidos los niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas así como las personas con falta de experiencia y conocimientos, no deben usar este electrodoméstico salvo si están vigiladas por una persona que se responsabilice de su seguridad o se les haya dado las instrucciones necesarias antes de usar el aparato.

- Vigile que los niños no jueguen con este aparato.

- Vigile a los niños cuando esté utilizando la cocina. Los niños se pueden quemar con los elementos calientes, sobre todo, los quemadores o la rejilla de la placa de cocina, las cacerolas calientes, etc.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe



ATENCIÓN

Este aparato está reservado exclusivamente para la cocción. No debe utilizarse con otros fines, como la calefacción de un local.

- Se prohíbe modificar las características técnicas o

reemplazarse por un cable o un conjunto especial que su fabricante o el servicio de postventa le pueden proporcionar.

- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza, reemplazar la lámpara, desplazar el aparato o limpiar el suelo sobre el que el aparato está colocado.
- No enchufe el electrodoméstico a una toma de corriente no protegida contra las sobrecargas (fusible).
- Nunca utilice regletas de enchufes o alargaderas para enchufar el electrodoméstico.
- El aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema distinto de mando a distancia.



ATENCIÓN

Mantenga despejados los huecos de ventilación en la carcasa del aparato o en la estructura donde vaya a encastrarlo. Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante la utilización o cuando se esté utilizando el grill. Se recomienda mantener alejados a los niños.

- No deje sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables en el electrodoméstico.
- Ponga en funcionamiento la válvula de conexión del gas o la válvula de la bombona de gas solamente después de haber comprobado que todos los botones y mandos están en la posición "cerrada".

- Para evitar riesgos de explosión y de incendio, no coloque productos inflamables u objetos empapados de productos inflamables sobre el aparato ni cerca del mismo.
- Si su cocina dispone de una tapa, es conveniente quitar cualquier resto de comida antes de abrirla.
- Si su cocina dispone de una tapa, es conveniente dejar que se enfríe la placa de cocina antes de cerrarla.
- Los fuegos no se deben poner en funcionamiento en vacío, es decir, sin recipientes.
- No utilice jamás este aparato si el cable de alimentación, la banda de los mandos o las partes de vidrio están dañadas de forma que el interior del aparato sea accesible.
- Asegúrese de que los pequeños aparatos electrodomésticos o sus cables de alimentación no estén en contacto directo con el aparato caliente, ya que su aislamiento no resiste las temperaturas elevadas.
- Utilice una batería de cocina adaptada y compatible con su aparato.
- Los líquidos derramados en la placa de cocina se deben limpiar antes de ponerla en funcionamiento.
- Tome las precauciones necesarias para que el quemador no se inunde cuando se derramen los líquidos hirviendo.
- La grasa sobre calentada puede ardér rápidamente. Por ello, vigile permanentemente sus preparaciones con mucho aceite o grasa.

- No prepare jamás alimentos en recipientes de aluminio o de plástico en los quemadores calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni hojas de papel de aluminio en los quemadores.
- El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Procure no inundar ni ensuciar los quemadores. Limpie y seque los quemadores sucios inmediatamente después de que se hayan enfriado.
- No coloque cacerolas directamente en los quemadores.
- Evite los golpes en los botones de mando y en los quemadores.
- No sople para apagar el fuego de los quemadores.
- No coloque objetos que pesen más de 15 kg en la puerta del horno abierta; ni objetos que pesen más de 10 kg por quemador sobre las rejillas de la placa de cocción; ni un peso total superior a 40 kg para la totalidad de la rejilla.
- Está prohibido guardar los recipientes o cualquier otro elemento o material inflamable en el cajón porque la temperatura en el interior puede ser muy elevada.
- El calor puede provocar fisuras en la tapa de vidrio. Antes de bajar la tapa, apague todos los quemadores.
- No intente JAMÁS apagar el fuego con agua, en ese



• No intente JAMÁS apagar el fuego con agua, en ese

caso, desenchufe el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta no inflamable.

- Riesgo de incendios: no deposite objetos en la superficie de cocción.
- No utilice telas abrasivas, ni herramientas metálicas cortantes para la limpieza de la puerta de vidrio; esto puede rayar la superficie y fisurar el vidrio.
- El uso de aparatos de limpieza al vapor está formalmente prohibido para la higiene de la cocina.

Mantenimiento

- Antes de utilizar la limpieza automática por catálisis o por pirólisis, conviene limpiar las salpicaduras más grandes. Consulte el párrafo "Limpieza y mantenimiento de la cocina" que indica qué utensilios deben dejarse en el horno durante la limpieza.

• No utilice aparatos de limpieza al vapor para limpiar la cocina o la placa de cocina.

• No utilice productos de mantenimiento abrasivos, ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno; pueden araÑar la superficie y romper el vidrio.

Reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.
- En caso de avería, no intente reparar el aparato por sí mismo. Las reparaciones llevadas a cabo por el personal inexperto pueden ocasionar daños. Diríjase al servicio de postventa de su distribuidor. Solicite las piezas de recambio certificadas por el constructor.

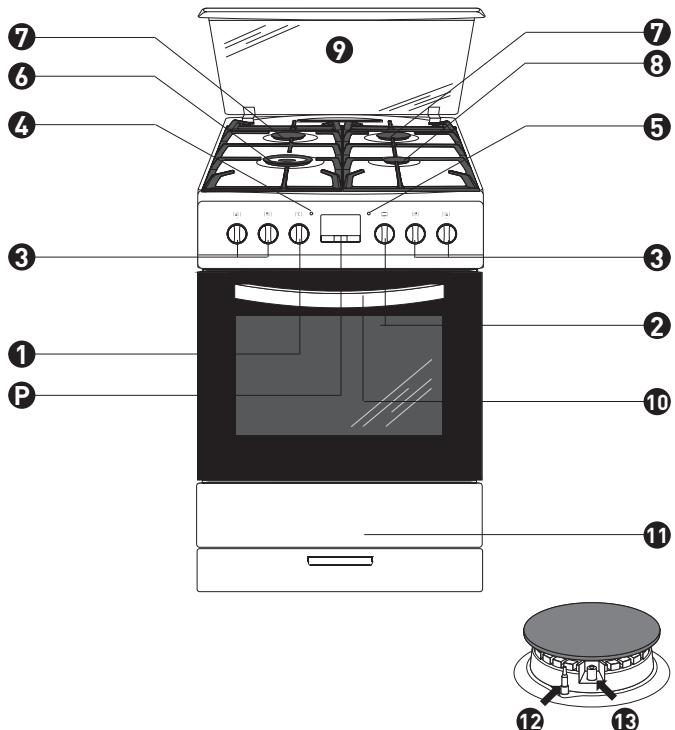
- En caso de avería, la placa de cocina sólo se puede volver a utilizar después de que un profesional autorizado la haya reparado.
- **SI PIENSA QUE PUEDE HABER UNA FUGA DE GAS, ESTÁ PROHIBIDO:** utilizar cerillas, fumar, enchufar o apagar dispositivos eléctricos (timbre o interruptor de iluminación); utilizar otros aparatos eléctricos o mecánicos que pudieran provocar una chispa eléctrica o una chispa por percusión. Debe cerrar imperativamente la llave de la bombona de gas o de la red y ventilar la habitación. A continuación, contacte a una persona habilitada para eliminar la causa del accidente.
- En caso de combustión de gas provocada por una fuga, corte inmediatamente la llave de entrada de gas.
- En caso de combustión de una fuga de gas a nivel de la llave de la bombona, cubra la bombona con una manta húmeda para reducir su temperatura y cierre la válvula de la bombona. Cuando la bombona se haya enfriado, llévela fuera, al aire libre. En ningún caso, debe volver a utilizar una bombona deteriorada.
- Está prohibido realizar modificaciones en la alimentación de gas de la placa de cocina, desplazarla o hacer modificar las instalaciones de alimentación por una persona no habilitada. Para proceder a dichos trabajos, le aconsejamos consultar a un profesional autorizado.
- Si aparece un problema técnico, desenchufe el aparato de la fuente de alimentación de gas y de electricidad y luego contacte al servicio postventa.

**ATENCIÓN**

Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la alimentación antes de reemplazar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga.

- En caso de que no vaya a utilizar la placa de cocina durante un largo período de tiempo, cierre la llave principal de alimentación de gas; en caso de utilización de una bombona de gas, cierre la llave después de cada utilización.

Descripción del aparato

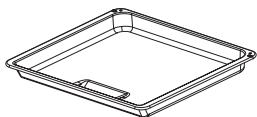


- | | | | |
|----------|--|-----------|----------------------------|
| P | Programador electrónico | 7 | Quemador semirápido |
| 1 | Mando de ajuste de la temperatura del horno | 8 | Quemador auxiliar |
| 2 | Mando de los programas del horno | 9 | Tapa |
| 3 | Mandos de los quemadores de la placa de cocina | 10 | Asa de la puerta del horno |
| 4 | Indicador de control del horno | 11 | Cajón |
| 5 | Indicador de control del horno | 12 | Termopar de seguridad |
| 6 | Quemador de doble corona | 13 | Encendido electrónico |

Equipamiento de la cocina

Esta tabla le permitirá familiarizarse con el equipamiento de su cocina.

Tipo de aparato	VALBERG	CM 60 4MC X SIP
Quemadores de la placa de cocina	quemador rápido con potencia térmica de 2,8 kW	
	quemador semirápido con potencia térmica de 1,8 kW	2
	quemador auxiliar con potencia térmica de 1,00 kW	1
	quemador de doble corona con potencia térmica de 3,5 kW	1
	encendedor automático de gas	+
	termopar de los fuegos	+
Elementos calefactores del horno	resistencia superior de 0,9 kW / resistencia inferior 1,1 kW	+
	resistencia circular 2,0 kW	+
	resistencia del grill 2,0 kW	+
Equipamiento de la cocina	programador electrónico	+
	luz del horno	+
	espetón	+
	soporte de varillas metálicas	+
	juego de placas de catálisis	+
	rejilla	1
	bandeja	1
	placa para pastelería	1
	cajón	+
	tapa de metal	
	tapa de vidrio	+



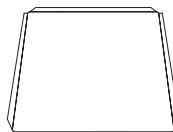
Bandeja



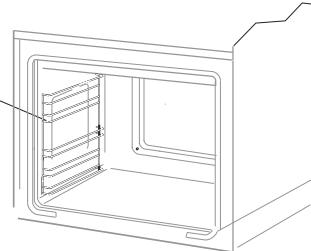
Rejilla



Especón y soporte



Placa para pastelería

Soporte de varillas
metálicas

Características técnicas

Tensión nominal	230 V~ 50 Hz
Potencia nominal	2,9 kW
Carga térmica	7,4 kW
Categoría del aparato	FR / BE: II2E+3+ ES: II2H3+
Dimensiones de la cocina (altura/anchura/profundidad)	85 / 60 / 60 cm
Volumen útil del horno	66 litros
Peso	aprox. 45 kg

El aparato cumple con las exigencias de la legislación europea, las normas EN 30-1-1, EN 60335-1 y EN 60335-2-6.

Instalación

Este manual está destinado al especialista autorizado encargado de la instalación de este aparato. El objetivo de este manual es el de asegurar una instalación y un mantenimiento óptimo del aparato.



ATENCIÓN

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

Los principios de configuración de este aparato están indicados en la placa de características.

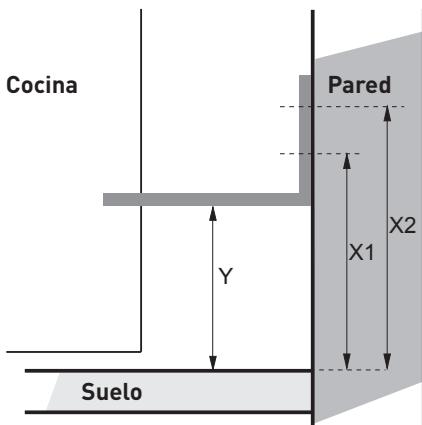
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Debe prestar una especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

Acondicionamiento de la cocina

- El local destinado a cocina debe estar protegido de la humedad y debe ser fácil de ventilar. Debe disponer de una ventilación que funcione correctamente conforme a las reglamentaciones técnicas vigentes.
- Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, sobre todo, cuando se utilice el aparato: abra los huecos de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).
- Las campanas se deben instalar conforme a las recomendaciones de sus modos de empleo.
- La estructura del local también debe disponer de una entrada de aire; indispensable para una buena combustión de gas. La entrada de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kW de potencia de los quemadores.
- El aire puede entrar directamente desde el exterior, a través de un tubo de una sección nominal de 100 cm² o directamente de otros locales equipados de un sistema de ventilación hacia el exterior.

Montaje de la fijación antidesequilibrio

Esta fijación se debe instalar para evitar cualquier desequilibrio de la cocina. Incluso cuando la fijación esté correctamente instalada, si un niño salta sobre la puerta abierta del horno podría hacer que la cocina se cayese.



Anchura de la cocina: 600 mm; altura: 850 mm

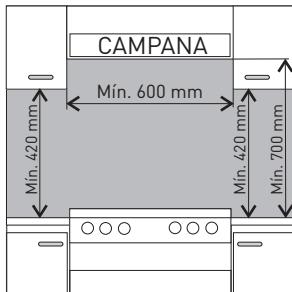
X1 = 60 mm, X2 = 95 mm

Y = 30 mm

X - Altura de la fijación de la pared

Y - Altura desde el suelo

- Si se utiliza el aparato de una manera prolongada, abra la ventana para mejorar la ventilación.
- El gas almacenado en la bombona es más pesado que el aire, por tanto, tiende a bajar. Los locales donde se instalan las bombonas de gas deben disponer de sistemas de ventilación hacia el exterior que permitan la evacuación del gas en caso de fuga. Por esta misma razón, las bombonas de gas, tanto llenas como parcialmente llenas, no deben instalarse ni almacenarse en un sótano (por ejemplo, en una bodega). Las bombonas no deben estar próximas a fuentes de calor (sartenes, chimeneas, hornos, etc.) que podrían aumentar la temperatura en el interior de la bombona a más de 50 °C.
- La cocina de gas, desde un punto de vista de la protección contra el sobrecaleamiento de las superficies adyacentes, es un equipo de clase 1 o clase 2, subclase 1.
- Sólo puede encastrarse en muebles que tengan como máximo la altura de la encimera; es decir, una altura aproximada de 850 mm sobre el suelo. No se recomienda encastrar este tipo de aparatos a una altura superior.



- Los muebles para encastrar exigen el uso de revestimientos y colas resistentes a temperaturas de 100 °C. En caso contrario, la superficie puede deformarse y el revestimiento se puede despegar. En

caso de duda, le recomendamos equipar su cocina con muebles que tengan una distancia de separación de 2 cm. Cualquier mueble situado cerca de la cocina y de altura superior se debe encontrar a una distancia mínima de 110 mm a partir del borde de la placa de cocina.

- La pared detrás de la cocina debe resistir las altas temperaturas. Cuando se utiliza la cocina, su parte trasera puede alcanzar temperaturas 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Instale la cocina en un suelo duro y plano (no la instale sobre un zócalo).
- Antes de utilizar la cocina, debe nivelarla; es muy importante para que la grasa se reparta de manera uniforme sobre la sartén. Para nivelar el aparato, quite el cajón de la cocina para poder acceder a las patas de ajuste. Ámbito de ajuste de las patas: +/- 5 mm.

Conexión de la cocina

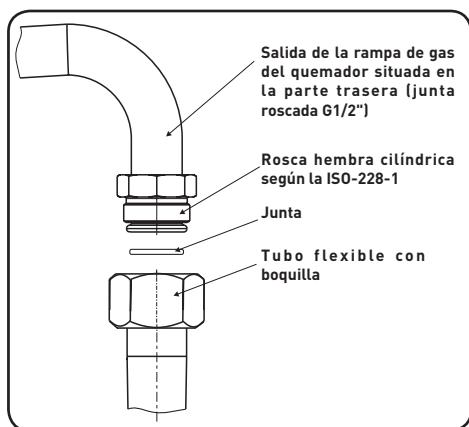
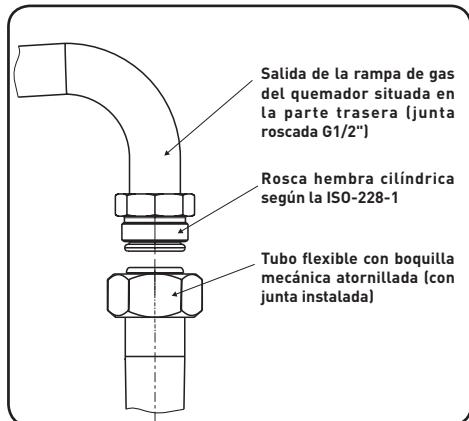
Observaciones: el aparato se debe conectar a una instalación de gas correspondiente a la familia de gas prevista por el fabricante. Las informaciones del fabricante sobre la familia de gas adaptada a este aparato están indicadas en la placa de características. La instalación del aparato se debe hacer únicamente por un profesional autorizado, que es la única persona habilitada para adaptar el aparato a otra familia de gas.

Observaciones para el instalador

El instalador debe:

- disponer de una autorización legal.
- comprobar las informaciones presentadas en la placa de características de la cocina relativas a la familia de gas para la que la placa está adaptada y comparar estas informaciones con las condiciones locales de suministro de gas.
- comprobar:
 - la eficacia de la ventilación, es decir, el índice de renovación de aire en la habitación,
 - la estanqueidad de las conexiones de las llaves del gas,
 - el funcionamiento correcto de todos los elementos funcionales de la placa de cocina,
 - que la instalación eléctrica disponga de una puesta a tierra.
- para asegurar el correcto funcionamiento de los encendedores y del termopar:
 - ajustar la posición de los mandos del gas,
 - comprobar el funcionamiento de los encendedores y del termopar,
 - en caso de funcionamiento incorrecto, quitar el mando giratorio y utilizar un destornillador para ajustar el dispositivo situado junto a la varilla de la llave,
 - una vez que se ha realizado el ajuste, proteger el conjunto con una arandela de presión y volver a colocar el mando.
- entregar al usuario el certificado de conexión del aparato y explicarle cómo funciona.

el empalme que permite enviar el gas a la placa de cocina es una junta roscada G1/2".



Conexión a un conducto flexible de acero

Si la placa de cocina se ha instalado según las recomendaciones de la clase 2, subclase 1, se recomienda, después de haberla conectado a la instalación de gas, utilizar únicamente un conducto flexible de acero según la reglamentación nacional. El empalme (MAY) que permite enviar el gas a la placa de cocina es una junta roscada G1/2".

La conexión debe hacerse solamente mediante conductos y juntas conforme a la norma vigente. La longitud máxima del conducto flexible no puede superar los 2 m. Debe asegurar que el empalme no toque ninguna parte móvil susceptible de dañarse.

Conexión a un tubo rígido

La placa dispone de una junta roscada G1/2". La conexión a la instalación de gas se debe hacer sin crear tensiones en ningún punto de la instalación o a nivel de cualquier pieza del aparato. Si el par de apriete es demasiado elevado (superior a 18 Nm) puede deteriorar la conexión o provocar fugas.

Conexión mediante tubo flexible

La conexión mediante tubo flexible se realiza únicamente en caso de utilización de bombona de gas. Es obligatorio utilizar un tubo flexible conforme a las normas fijadas por la reglamentación local. Si la placa de cocina está alimentada por una bombona de gas, debe utilizar un regulador de presión (o un manorreductor) correspondiente a las normas establecidas por la reglamentación técnica local.

Las principales disposiciones de las normas técnicas existentes prevén que:

- el diámetro interior del tubo debe ser de 8 mm,
- para fijar el tubo se debe utilizar una sujeción estándar,
- es necesario comprobar que el tubo esté bien ajustado en los dos extremos,
- ninguna parte del tubo debe estar en contacto con los elementos calientes de la placa,
- la longitud del tubo no debe superar la longitud de 1,5 m,
- ninguna parte del tubo debe estar doblada ni permanecer en tensión y el tubo no debe estar torcido ni atascado,
- el tubo debe ser accesible en toda su longitud para poder comprobar su estado fácilmente,
- si se detecta una fuga, el tubo debe reemplazarse entero; está prohibido reparar un tubo que tenga una fuga.

Nota: la conexión de una placa a una bombona de gas o a una instalación existente se debe efectuar por un profesional

autorizado y debe respetar todas las normas de seguridad.



ATENCIÓN

Una vez que la placa está conectada a la instalación, es obligatorio comprobar la estanqueidad de todas las juntas roscadas utilizando, por ejemplo, agua jabonosa.

¡Está prohibido utilizar una llama para comprobar la estanqueidad!

Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

- La cocina está diseñada para una alimentación eléctrica en corriente alterna monofásica (230 V 1N 50 Hz) y dispone de un cable de 3 x 1,5 mm², de una longitud aproximada de 1,5 m, con puesta a tierra.
- La toma utilizada para la conexión eléctrica de la cocina debe disponer de una puesta a tierra y no debe estar situada por encima del aparato. La cocina debe estar colocada, obligatoriamente, de forma que la toma de conexión eléctrica del aparato sea accesible.
- Antes de conectar la cocina a la toma hay que comprobar si:
 - el disyuntor y la instalación eléctrica pueden soportar la carga de la cocina,
 - la instalación eléctrica está equipada de un sistema de puesta a tierra eficaz, correspondiente a las exigencias de las normas y reglamentaciones vigentes,
 - la toma debe ser fácilmente accesible.

Observaciones: si el cable de alimentación fija está defectuoso debe hacerlo reemplazar por el fabricante, en un servicio de reparación o por un profesional autorizado para evitar cualquier riesgo.

Adaptación de la placa de cocina a otra familia de gas

Esta operación sólo se puede realizar por un instalador autorizado. Si el gas que va a alimentar la placa pertenece a una familia diferente del gas previsto para este aparato

en su versión de fábrica, es decir, 2E (G20) 20 mbar, hay que reemplazar los inyectores y proceder al ajuste de la llama.

Observaciones: las cocinas entregadas por el fabricante disponen de quemadores adaptados para quemar el gas indicado en la placa de características del aparato.

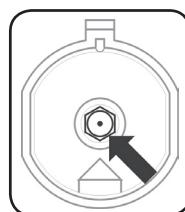
Para adaptar la placa a otra familia de gas, es obligatorio:

- cambiar los inyectores (véase la tabla a continuación),
- ajustar la llama en modo "económico",
- ajustar el aire del quemador del horno

Quemador de tipo Defendi (según el marcado "DEFENDI" indicado en el cuerpo del quemador)

Familia del gas	Quemador		
	Auxiliar Diámetro del inyector [mm]	Semirápido Diámetro del inyector [mm]	Doble corona Diámetro del inyector [mm]
	Potencia térmica 1,00 kW	Potencia térmica 1,80 kW	Potencia térmica 3,50 kW
2E (G20) 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/G31 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Para ajustar el aparato es necesario retirar los mandos del gas.



Cambio del inyector del quemador de la placa de cocina: desenrosque el inyector con una llave de diámetro 7 y reemplácelo por un inyector adaptado a la familia del gas (véase la tabla de correspondencias).

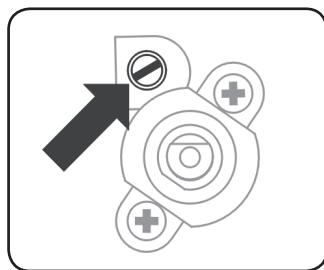
Procedimiento en caso de modificación de la familia del gas

Quemador	Llama	Modificación: de gas butano/propano a gas natural	Modificación: de gas natural a gas butano/propano
placa de cocina	máxima	1. Cambie el inyector según la tabla de inyectores. 2. Afloje ligeramente el tornillo de ajuste y ajuste la altura de la llama.	1. Cambie el inyector según la tabla de inyectores.
	mínima	2. Apriete ligeramente el tornillo de ajuste y compruebe la altura de la llama.	

Los quemadores de la placa de cocina no necesitan ajuste del aire primario. Una llama correcta tiene un cono bien diseñado y el interior es de color azul-verde. Una llama sibilante o alta, amarilla y humeante, sin forma definida de cono, indica que la calidad del gas no es buena o que el quemador está dañado o sucio. Para comprobar la llama, hay que calentar el quemador durante al menos 10 minutos con una llama máxima y, luego, girar el botón hacia la llama mínima. La llama no debe apagarse ni pasar por encima de los inyectores.

La entrada de gas en los quemadores de la placa de cocina se realiza y se ajusta con las válvulas dotadas de un dispositivo de corte automático de gas. El ajuste de las válvulas se debe hacer con el quemador encendido, en posición "llama mínima", con un destornillador de ajuste de 2,5 mm.

Observaciones: una vez que se haya terminado el ajuste, es obligatorio colocar en el aparato una pegatina que indique el tipo de gas al que se ha adaptado la cocina.



Ajuste de la válvula

Utilización

Antes de la primera utilización de la cocina

- Retire todos los elementos del embalaje, vacíe el cajón, limpie el horno para suprimir los restos de todos los productos utilizados para protegerlo.
- Retire todos los accesorios del horno y límpielos con agua caliente y un producto de limpieza.
- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Caliente el horno en modo convección natural, a 250 °C, una duración media de 30 minutos, retire la suciedad y lávelo con cuidado.
- Limpie el interior del horno con cuidado.

Lave el interior del horno sólo con agua caliente y una pequeña cantidad de producto de limpieza.

Antes de utilizar por primera vez una cocina con tapa de acero inoxidable para la placa de cocina, hay que realizar una limpieza rigurosa. Quite con cuidado los restos de pegamento o de film de plástico que envuelven los soportes y, si fuese el caso, los restos de bandas adhesivas utilizadas para embalar el aparato.

Observaciones: en el caso de cocinas equipadas con un programador electrónico, aparecerá en la pantalla el número "0.00" una vez que el aparato se haya enchufado a la red eléctrica. Es conveniente poner este reloj en hora. (Véase: "modo de empleo del programador").

Si el reloj no está en hora, el horno no funcionará.

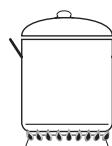
Modo de empleo de los quemadores de la placa de cocina

Consulte el capítulo "Descripción del aparato" para obtener más información sobre la disposición de los quemadores y los mandos correspondientes.

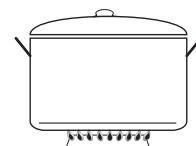
Elección del recipiente

Debe asegurarse de que el diámetro del fondo de la cacerola sea siempre mayor que la corona del quemador y que el recipiente esté tapado. Le recomendamos utilizar una cacerola cuyo fondo tenga un diámetro de 2,5 a 3 veces superior al de los quemadores, es decir para un quemador:

- complementario (auxiliar) – un recipiente de un diámetro de 90 a 150 mm,
- medio – un recipiente de un diámetro de 160 a 220 mm,
- de tamaño grande – un recipiente de un diámetro de 200 a 240 mm. La altura de la cacerola no debe ser superior a su diámetro.



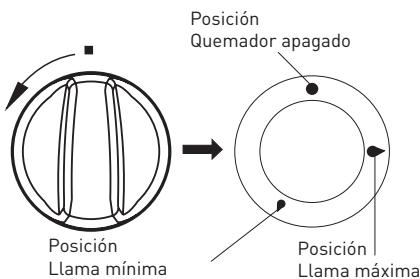
INCORRECTO



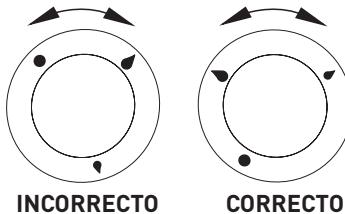
CORRECTO

Observaciones: no colocar en una placa de cocina cacerolas que superen los bordes de la placa.

Mando del quemador



La intensidad de la llama se ajusta sin problemas a las necesidades del usuario.



Encienda un quemador con la ayuda del encendedor de la cocina

- Presione el mando del quemador seleccionado hasta que note cierta resistencia y, luego, gírelo hacia la izquierda, hacia la posición "llama máxima".
- Mantenga el mando presionado hasta que se encienda el quemador.
- Una vez que se haya encendido el quemador, suelte el botón y elija la intensidad de la llama.

Observaciones: en el caso de cocinas equipadas de un termopar en los quemadores de la placa de cocina, durante el encendido, el botón se debe presionar en la posición "llama máxima" durante al menos 10 segundos para que el dispositivo se ponga en marcha. En caso de dificultad a la hora de encender el aparato debido a la modificación de la familia del gas y de su composición, debe obligatoriamente centrar correctamente la corona del quemador respecto al encendido electrónico.

Elección de la llama del quemador

La llama de un quemador correctamente ajustado es de color azul cielo y tiene la forma de un cono interior claramente definida. La elección de la potencia de la llama depende de la posición del botón del quemador:

● Llama máxima

● Llama mínima (denominada "económica")

● quemador apagado (gas cortado).

Observaciones: está prohibido ajustar la llama en el intervalo comprendido entre la posición del quemador apagado y la posición de la llama máxima.

Principio de funcionamiento del dispositivo de seguridad

Los quemadores de esta placa de cocina están equipados de un dispositivo de extinción automática del gas en caso de interrupción accidental llamado termopar. Este sistema permite proteger contra una posible fuga de gas en caso de que la llama se apague.

Para volver a encender el quemador, es necesario realizar la siguiente operación; vuelva a colocar previamente el mando en la posición • y siga el modo de puesta en marcha indicado a continuación.

Funcionamiento del programador

Símbolos mostrados en la pantalla

- ◀ ▶ ⌂ — símbolos correspondientes a las diferentes funciones
OK — tecla para elegir las funciones del programador
 < — tecla “-“
 > — tecla “+“

Puesta en hora del reloj

La hora "0.00" parpadea después de haber enchufado el aparato a la electricidad o después de un corte de alimentación

Utilización del aparato

eléctrica.



- Pulse OK y aparecerá el símbolo ☁ en la pantalla.
- Ajuste la hora del reloj con la ayuda de las teclas < y >.

7 segundos después de haber puesto el reloj en hora, los nuevos datos se memorizan y la pantalla deja de parpadear.

Para modificar la hora, pulse simultáneamente las teclas < y > para que comience a parpadear la hora indicada en la pantalla. Ahora es posible corregir la hora con las teclas < y >.

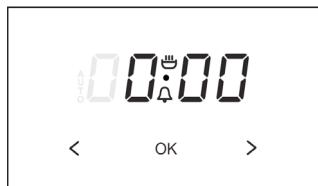
Observaciones: el horno se puede poner en funcionamiento después de la aparición del símbolo en la pantalla.

Temporizador

El temporizador se puede activar en cualquier momento, sea cual sea el estado de actividad de las demás funciones del programador. Se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador, proceda de la siguiente manera:

- Pulse OK. El símbolo ☁ parpadeará en la pantalla:



- Ajuste el temporizador con las teclas < y >.

El tiempo seleccionado en el temporizador aparecerá en la pantalla, así como la función activada ☁.

Un timbre indica que este tiempo se ha agotado y el símbolo ☁ comienza a parpadear.

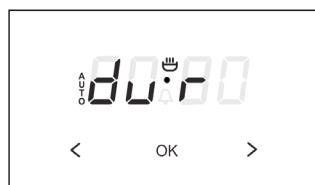
- Pulse las teclas OK, < o > para apagar el sonido del timbre, se apaga entonces la indicación ☁ y la pantalla indica la hora.

Observaciones: si no se apaga la señal sonora manualmente, se apagará automáticamente transcurridos 7 minutos, aproximadamente.

Funcionamiento semiautomático

Si el horno se debe parar a una hora determinada, proceda de la siguiente manera:

- Ajuste el mando de función del horno y el mando de ajuste de la temperatura en la configuración de cocción deseada.
- Pulse la tecla OK hasta que las indicaciones en la pantalla comiencen a parpadear:



- Ajuste la duración de la cocción deseada con las teclas < y >, en un intervalo entre 1 minuto y 10 horas.

- La duración elegida se memorizará después de 7 segundos aproximadamente, la pantalla indicará de nuevo la hora y el modo de cocción AUTO activado.

Una vez que haya transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se para automáticamente, se activará una señal sonora y el modo de cocción AUTO comenzará a parpadear.

- Gire los mandos de funciones del horno

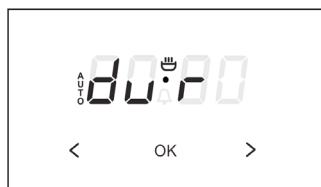
y de ajuste de la temperatura hasta la posición apagada.

- Pulse las teclas OK, < o > para apagar la señal sonora, se apaga el modo AUTO y la pantalla indica la hora real.

Funcionamiento automático

Si el horno debe encenderse en un momento determinado y apagarse a una hora concreta, programe el tiempo de cocción y la hora de parada:

- Pulse la tecla OK hasta que las indicaciones de la pantalla comiencen a parpadear:



- Ajuste la duración de la cocción con las teclas < y >, de la misma forma que para el funcionamiento semiautomático.
- Pulse de nuevo la tecla OK hasta que las indicaciones de la pantalla comiencen a parpadear:



- Seleccione la hora de final de la cocción (de parada) con las teclas < y >. El plazo máximo es de 23 horas y 59 minutos.
- Gire el mando de función del horno y el mando de ajuste de la temperatura hasta las posiciones deseadas para la cocción en el horno. La función AUTO está activada, el horno se pondrá en marcha a la hora que corresponde a la diferencia entre la hora de final de cocción y la duración de cocción

seleccionadas (por ejemplo, si la duración de cocción es de 1 hora y el final de la cocción está programado para las 14:00, el horno se encenderá automáticamente a la 13:00).

Funcionamiento automático

A la hora del final de la cocción, el horno se para automáticamente, la señal sonora se activa y el modo de cocción AUTO comienza a parpadear,

- Gire el mando de función del horno y el mando de ajuste de la temperatura hasta la posición apagada.
- Pulse las teclas OK, < o > para apagar la señal sonora, se apaga el modo AUTO y la pantalla indica la hora real, por ejemplo 12:35.



Borrar la configuración

La configuración memorizada por el temporizador o el funcionamiento automático se pueden borrar en cualquier momento.

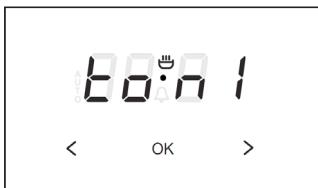
Borrar la configuración – modo automático:

- Pulse simultáneamente las teclas < y >.
- Borrar la configuración del temporizador:
- Elija la función temporizador con la tecla OK.
- Pulse de nuevo las teclas < y >.

Ajustar el tono de la señal sonora

El tono de la señal sonora se puede modificar de la siguiente manera:

- Pulse simultáneamente las teclas < y >.
- Pulsando la tecla OK, elija la función "tono". La siguiente indicación parpadeará en la pantalla:



- Con la tecla >, elija el nivel del tono en una escala del 1 al 3.

Las funciones del horno y su utilización.

Las informaciones relativas al equipo del horno y sus elementos calefactores, según el modelo del horno, se encuentran en la tabla del capítulo "Equipamiento de la cocina".

Horno de aire caliente envolvente (con ventilador y resistencia circular).

El horno se calienta gracias a una resistencia en la parte superior y otra en la parte inferior, mediante aire caliente envolvente y/o grill.

El horno dispone de mandos que le permiten elegir el modo de cocción y la temperatura. Es necesario (para el funcionamiento correcto del horno) seleccionar la posición deseada en función del alimento que se vaya a cocinar.

Posiciones del botón de las funciones del horno



Luz independiente del horno

El mando colocado en esta función enciende únicamente la luz del horno.



Aumento rápido de temperatura

Resistencia inferior, grill y ventilador encendidos. Esta función permite precalentar el horno rápidamente.



Descongelación

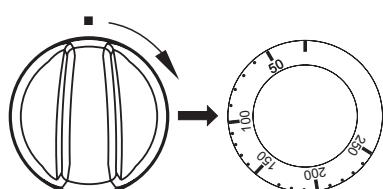
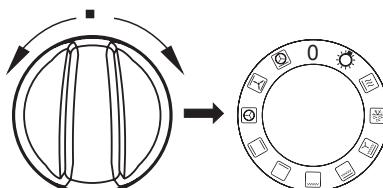
Sólo funciona el ventilador para permitir la descongelación rápida.



Súper grill ventilado

El uso de esta función permite acelerar la cocción, cocinar grandes cantidades de alimentos y aumentar el sabor de los platos.

Los símbolos alrededor del mando corresponden a las funciones particulares del horno.



Para apagar el horno, coloque los dos mandos en la posición "I" / "0".

Observaciones: la temperatura aumenta (la resistencia, etc.) una vez que se haya seleccionado una de las funciones del horno y la temperatura.



Grill reforzado (grill y resistencia superior)

La función "grill reforzado" permite gratinar utilizando al mismo tiempo la resistencia superior. Se obtiene una temperatura más elevada en la parte superior del horno para cocinar mayores cantidades y dorar los alimentos.



Grill simple

Esta función permite gratinar los platos no muy gruesos colocados en el centro del horno.



Resistencia inferior

Esta función activa únicamente la resistencia inferior.

Esta función permite una cocción complementaria de la base de su repostería o sus tartas.



Convección natural

Esta función permite cocinar los alimentos en un solo nivel.



Aire caliente envolvente

Esta función permite una cocción ventilada por aire gracias al termoventilador situado en el fondo del horno.

Este modo de cocción permite una distribución uniforme del calor alrededor de los platos.

Cuando se utilice esta función, disminuya de 20 a 40 °C la temperatura que hubiese utilizado en modo de convección natural.

Las ventajas de esta función:

- Disminuye el tiempo inicial de calentamiento del horno y reduce, por tanto, la fase de precalentamiento.
- Permite una cocción simultánea a dos niveles.
- Las carnes pierden menos grasa y menos jugos conservando así un mejor sabor.



Convección natural ventilada

Esta combinación de función permite cocinar más fácilmente las pizzas, por ejemplo.



Calor inferior forzado

Esta función permite aumentar la temperatura haciendo que su repostería esté más crujiente.

Indicadores de control

Cuando se enciende el horno, se iluminan dos indicadores, uno naranja y otro rojo. El indicador naranja indica que el horno está activado. El indicador rojo se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura indicada. Si la receta exige que el plato se introduzca en el horno cuando el horno ya esté caliente, espere a que se apague el indicador rojo una primera vez. Durante la cocción, el indicador se apagará y se encenderá regularmente (mantenimiento de la temperatura estable del horno). El indicador naranja se enciende también si el usuario elige la función "Luz del horno".

Utilización del grill

Los platos se gratinan gracias a los rayos infrarrojos emitidos por la resistencia incandescente del grill.

Para encender el grill, debe seguir los siguientes pasos:

- Girar el mando hasta la posición del grill.

- Calentar el horno durante al menos 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
- Insertar la bandeja con su plato en el nivel correspondiente. Si utiliza el espetón, coloque una bandeja bajo el espetón para recoger la grasa.
- Cerrar la puerta del horno.

Para las temperaturas correspondientes a la utilización del grill, véase "Cocción en el horno - consejos prácticos"



ATENCIÓN

Utilice el grill con la puerta del horno cerrada.
Cuando utiliza el grill, las partes accesibles del horno pueden estar muy calientes.
Mantenga a los niños alejados.

Observaciones: está prohibido utilizar el grill eléctrico al mismo tiempo que el quemador del horno.

Utilización del espetón

El espetón permite cocinar su carne mediante un movimiento rotativo. Se utiliza principalmente para preparar aves, brochetas, salchichas, etc. La rotación del espetón comienza y se para en el momento en que se pone en marcha o se detiene la función del grill.

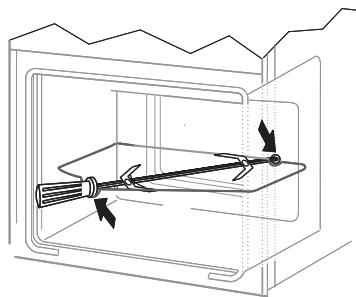
El espetón se detiene de forma intermitente y cambia de rotación. Estas alteraciones del ritmo no influyen en la funcionalidad del aparato ni en la calidad de la cocción.

Observaciones: el espetón no dispone de un mando separado.

Utilice el grill con la puerta del horno cerrada.

Preparación de la carne para asar en el espetón.

- Pinche la carne e inmovilícela con los soportes laterales del espetón.
 - Introduzca el soporte del espetón en el 3^{er} nivel contando desde abajo.
- Introduzca el extremo del espetón en el orificio de preparación y asegúrese de que la ranura del espetón esté bien colocada en la muesca del soporte.
- Afloje el mango
 - Coloque la bandeja por debajo del espetón.
 - Cierre la puerta del horno.



Cocción en el horno - consejos prácticos

Repostería

- Para la preparación de su repostería/pasteles, le recomendamos utilizar la bandeja incluida con el aparato o la placa de repostería colocada en la rejilla.
- También se pueden utilizar los moldes o bandejas compradas en el mercado. Se colocan directamente sobre la rejilla. En el caso de la repostería, le recomendamos utilizar bandejas negras que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- Si utiliza el aire caliente envolvente no es necesario precalentar el horno. En caso contrario, es necesario precalentar el horno antes de meter la repostería en el horno.
- Antes de sacar la repostería/pasteles del horno, compruebe la cocción de los mismos mediante un pinchito de madera (si la pasta está cocida, el pinchito introducido en el pastel sale seco y limpio).
- Se aconseja dejar su repostería/pastel en el horno después de haberlo apagado durante al menos 5 minutos; la temperatura de cocción con la función de aire caliente envolvente es, aproximadamente, de 20 a 30 °C inferior respecto a una cocción convencional (utilización de las resistencias superior e inferior).
- Las indicaciones en la tabla de cocción a continuación son aproximadas y cada usuario puede modificarlas según sus experiencias y preferencias culinarias.
- Si las informaciones sugeridas en el libro de recetas son muy diferentes de los valores presentados en este modo de empleo, siga las indicaciones de este modo de empleo.

Cocción y asado de carnes

- el horno está destinado para la preparación

de porciones de carne cuyo peso sea superior a 1 kg. Recomendamos que la preparación de trozos más pequeños se realice en la placa de cocina.

- Le recomendamos que utilice recipientes resistentes al calor. Sus asas deberán ser también resistentes a las altas temperaturas.
- En caso de que se utilice un soporte rejilla o un espétón, le recomendamos colocar la bandeja por debajo con un poco de agua.
- Normalmente, la carne se debe girar al menos una vez a la mitad de la cocción. El asado también se debe regar con su salsa o con agua caliente salada. No se debe rociar el asado con agua fría.

Tipo de repostería o de plato	Función del horno	Temperatura	Nivel	Tiempos [min]
	<input type="checkbox"/>	°C		
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230 - 250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	70 - 90
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

*los tiempos indicados hacen referencia a los pasteles preparados en pequeños moldes

Las indicaciones de esta tabla de cocción son indicativas y cada usuario puede modificarlas según sus experiencias y preferencias culinarias.

Limpieza y mantenimiento de la cocina

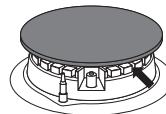
Para prolongar la vida útil de la cocina y para lograr una utilización óptima de sus elementos calefactores, el usuario debe entretenér la correctamente y realizar el mantenimiento que se aconseja: esto también le permitirá ahorrar energía.

Antes de comenzar la limpieza o cualquier operación de mantenimiento, es obligatorio desenchufar siempre el aparato de su fuente de alimentación (retire el enchufe de la toma). La limpieza sólo puede realizarse una vez que la placa esté fría.

Fuegos, rejilla de la placa de cocina, partes metálicas o de vidrio

- Retire los quemadores y la rejilla sucios y lávelos con agua caliente con un producto limpiador y desengrasante. Séquelos con cuidado.

Una vez que se ha retirado la rejilla, es conveniente lavar con cuidado la placa de cocina y secarla con un paño seco y suave. Debe prestar especial atención a la limpieza de los orificios del anillo del quemador (véase el esquema a continuación). Limpie las aperturas de los inyectores con ayuda de un hilo de cobre. No utilice hilo de acero, no pula los orificios.



Observaciones: todos los elementos del quemador deben estar bien secos. La presencia de partículas de agua puede disminuir el caudal de gas y provocar una mala combustión.

Debe asegurarse de que todas las piezas del quemador se han recolocado correctamente después de su limpieza.

Una mala colocación de la parte superior del quemador puede provocar daños irreversibles en el quemador.

CORRECTO



INCORRECTO



- Para limpiar las superficies de esmalte, utilice productos no agresivos. No utilice productos limpiadores muy abrasivos, como los polvos limpiadores que contienen agentes abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómex, esponjas de acero, etc.
- Antes de la primera utilización, es conveniente lavar la cocina y la tapa de acero inoxidable de la placa de cocina. Quite con cuidado los restos de pegamento o de film de plástico que envuelven los soportes y, si

fuese el caso, los restos de bandas adhesivas utilizadas para embalar el aparato.

- La cocina debe limpiarse después de cada utilización. Debe evitar que la placa de cocinase engrased demasiado, prestando especial atención, cuando se derramen líquidos que pueden quemarse.

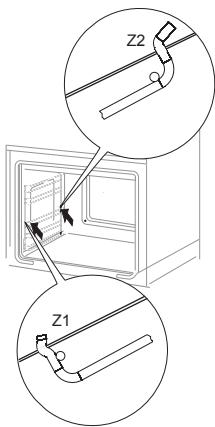
Horno

- El horno debe limpiarse después de cada utilización. Para una mayor visibilidad, limpie el horno con la luz del horno encendida.
- Limpie el interior del horno sólo con agua caliente y una pequeña cantidad de producto de limpieza.
- Una vez que haya limpiado el horno, es conveniente secarlo con cuidado.

Observaciones: para limpiar y entretener las puertas de vidrio, no utilice productos abrasivos.

- Los soportes de varillas metálicas se desmontan con

facilidad. Para limpiarlos, levante el gancho situado delante de la guía (Z1), sepárelo ligeramente y retire el gancho trasero (Z2). Después de haber limpiado los soportes de varillas metálicas, vuelva a colocarlos en los orificios de fijación e introduzca los ganchos (Z1 y Z2).



Desinstalación de las guías

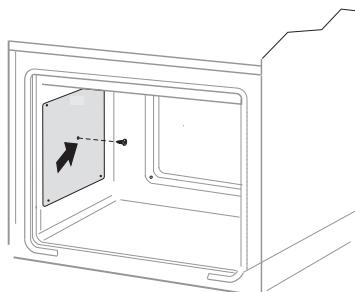
- El horno dispone de un juego de paredes recubiertas de un esmalte específico, autolimpiador. Gracias a este esmalte, la suciedad, grasas o restos de cocción se eliminarán

automáticamente, siempre y cuando no estén muy secos o carbonizados. Para evitar que la limpieza del horno por catálisis se prolongue demasiado, es conveniente limpiar los restos de comida y las grasas lo antes posible, antes de que se sequen o se carbonicen. Para proceder a la autolimpieza del horno, déjelo encendido durante 1 hora y ajuste la temperatura a 250 °C. Si no está demasiado sucio, se puede disminuir la duración.

Durante la limpieza, las superficies pueden estar más calientes de lo habitual. Mantenga a los niños alejados.

¡Importante! La limpieza por catálisis implica un gran consumo de energía, por tanto, le recomendamos comprobar el nivel de suciedad antes de realizarla. Si el usuario

nota una disminución del rendimiento de las placas de esmalte catalítico, puede reemplazarlas a través del servicio postventa. Si elige el método de limpieza tradicional, no olvide que el esmalte autolimpiante no es resistente a la fricción, por tanto, hay que evitar utilizar limpiadores abrasivos o paños muy duros.



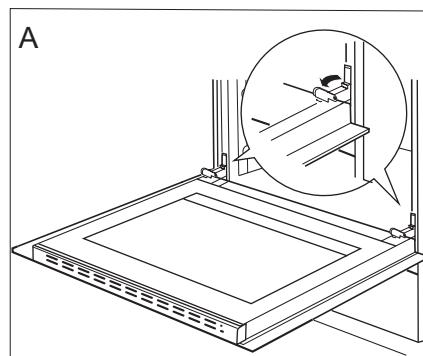
Desinstalación de las paredes catalíticas

Cómo quitar la puerta

Se puede retirar la puerta del horno para poder limpiar más fácilmente el interior. Para ello, abra la puerta, desplace hacia arriba la protección de la bisagra (fig. A). Vuelva a cerrar ligeramente la puerta, levántela y retírela tirando

hacia delante.

Para volver a colocar la puerta después de haber terminado la limpieza, repita los mismos pasos en orden inverso. Cuando coloque de nuevo la puerta, coloque bien el gancho en la ranura de la bisagra. Una vez que la puerta se ha colocado en su lugar, baje el elemento de protección y ajústelo bien. Si deja este elemento en una posición incorrecta puede hacer que la bisagra se deteriore cuando se cierra la puerta.

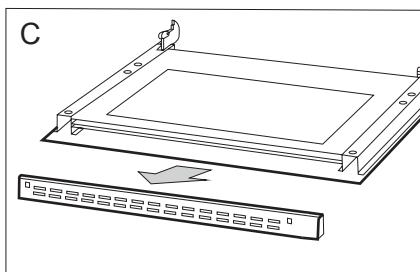
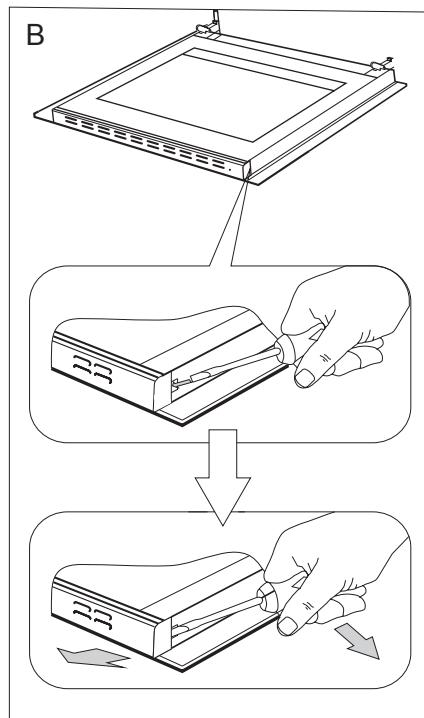


Desplazamiento de las protecciones de las bisagras

Cómo quitar el vidrio interior

1. Deslice el perfil superior de la puerta con un destornillador plano, levantándolo con cuidado en los laterales (fig. B).

2. Retire el perfil superior de la puerta. (fig. B, C)



3. Quite el vidrio interior de su fijación (en la parte inferior de la puerta). Retire el vidrio interior (fig. D).

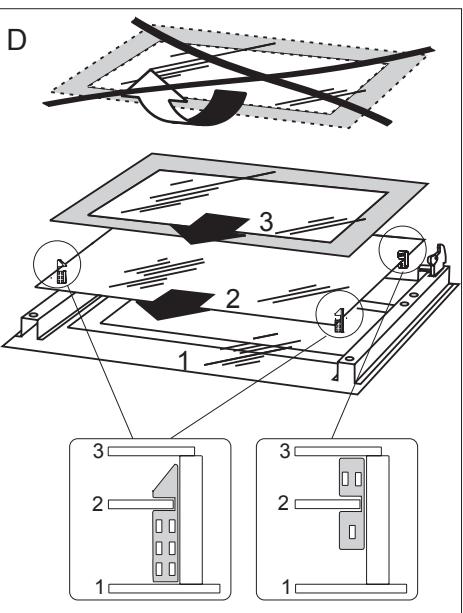
4. Lave el vidrio con agua caliente con un poco de producto de limpieza.

Para volver a colocar el vidrio siga los mismos pasos anteriormente descritos pero en el sentido inverso. La parte lisa se debe situar en la parte de arriba.

¡Atención! No hay que empujar simultáneamente el perfil superior en los dos lados de la puerta. Para colocar correctamente el perfil superior de la puerta, es conveniente, en primer lugar, colocar el extremo izquierdo del perfil en la puerta y, luego, presionar el

extremo derecho hasta que oiga un clic. A continuación, es conveniente presionar el perfil en el lado izquierdo hasta que oiga un clic.

Cómo cambiar la bombilla de la luz del horno



ATENCIÓN

Para evitar un riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la bombilla.

- Coloque todos los mandos en "•" / "0" y desenchufe el aparato de su fuente de alimentación.

- Afloje la tapa, lávela y séquela con cuidado.

- Retire la bombilla y reemplácela por una bombilla idéntica y resistente a las altas temperaturas (300 °C) y que tenga las siguientes características:

- Tensión 230 V
- Potencia 25 W
- Casquillo E14.

- Coloque bien la bombilla en el portalámparas y apriétela lo correctamente.
- Fije la tapa.

Controles periódicos

Además del mantenimiento y la limpieza habitual de la cocina, es necesario:

- Realizar controles periódicos del funcionamiento de los dispositivos electrónicos y

mecánicos de la cocina. Una vez expirado el plazo de la garantía y, como mínimo, cada dos años, es necesario prever un mantenimiento técnico de la cocina:

- reparar los posibles fallos observados
- proceder al mantenimiento de los dispositivos mecánicos de la cocina.

Observaciones: las reparaciones y ajustes se deben realizar por un profesional autorizado o por el servicio postventa.

Situaciones de urgencia

En cada situación de urgencia, debe:

- cerrar todos los mandos de la placa de cocina
- desenchufar el aparato de la fuente de alimentación
- contactar al servicio postventa

El usuario puede resolver algunos fallos pequeños utilizando la tabla a continuación. Antes de contactar con el servicio de atención al cliente o el servicio postventa, consulte la tabla a continuación:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
El quemador no se enciende.	Orificios de llamas taponados Interrupción de la alimentación eléctrica. Interrupción de la alimentación de gas	Cierre la llave de gas, cierre los mandos de los quemadores, ventile la habitación, retire el quemador, límpie y purgue los orificios de las llamas. Compruebe el fusible en el cuadro eléctrico de la casa, vuelva a enchufarlo o reemplácelo. Abra la llave del gas.
La llama se apaga durante el encendido.	Encendido automático del gas sucio (grasa)	Limpie el encendedor electrónico.
El sistema electrónico no funciona.	El botón no se ha pulsado durante suficiente tiempo.	Mantenga pulsado el botón hasta que aparezca la llama a lo largo del tubo de calentamiento.
El indicador del programador indica la hora "0.00".	El mando se suelta demasiado rápido. Interrupción de la alimentación eléctrica.	Mantenga el mando pulsado durante más tiempo en la posición "llama máxima". Compruebe el fusible en el cuadro eléctrico de la casa, vuelva a enchufarlo o reemplácelo.
La luz del horno no funciona.	El aparato se ha desenchufado o la alimentación eléctrica se ha interrumpido. Bombilla floja o fundida	Ponga el programador en hora (véase el modo de empleo del programador). Apriete o reemplace la bombilla (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento")

Consejos para el ahorro de energía



El uso responsable de la energía es una forma de ahorro pero también un gesto muy importante con nuestro medio ambiente.

¡Afrontemos el desafío del ahorro de energía!

Algunos consejos:

- **Utilice recipientes de cocción adaptados.**

El diámetro del fondo de la cacerola debe cubrir completamente la corona de la llama del quemador.

Asegúrese de tapar sus recipientes con una tapa.

- **Limpie los quemadores, la rejilla de la placa de cocina y la placa de cocina.**

Los restos de suciedad pueden perjudicar la trasmisión de calor y si estos restos están muy quemados, necesitarán a menudo la utilización de productos difícilmente degradables en el medio ambiente. Conviene prestar una especial atención a la limpieza de las aperturas de la corona del quemador y las aperturas de los inyectores.

- **Evite levantar la tapa demasiado a menudo.**

• No abra la puerta del horno demasiado a menudo.

- **Utilice el horno únicamente para sus platos más grandes.**

La preparación de carnes de peso inferior a 1 kg es más económica si la realiza en la placa de cocina.

- **Utilice el calor residual del horno.**

Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del final de la cocción.

- **Cierre correctamente la puerta del horno.**

El calor se escapa a través de la grasa acumulada en las juntas de la puerta. Hay que limpiarlas obligatoriamente.

- **No encastre la cocina muy cerca de frigoríficos / congeladores.**

El consumo de electricidad sería mayor.

Desembalaje



Para la seguridad durante su transporte, este aparato ha sido embalado con protecciones. Recicle los elementos de este embalaje conforme a las normas de protección del medio ambiente.

Todos los materiales utilizados para los embalajes son inofensivos para el medio ambiente, 100 % reciclables y están marcados con el símbolo de recogida apropiado.

Observaciones: los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliestireno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños una vez retirados del aparato.

Fin de la vida útil del aparato



Este aparato está marcado con el símbolo de recogida selectiva relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto significa que, al final de su vida útil, debe llevarse a la unidad de recogida selectiva de residuos conforme a la directiva europea 2012/19/UE para poder reciclarse o destruirse para reducir cualquier impacto en el medioambiente.

Para cualquier información complementaria, puede contactar a su administración local o regional.

Los productos electrónicos que no sean objeto de una recogida selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Declaración del fabricante

El fabricante declara que este producto responde a las exigencias de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE,
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE,
- Directiva de los aparatos de gas 2009/142/CE,
- Directiva de ecodiseño 2009/125/CE,

Por tanto, el producto dispone del marcado **CE** y ha obtenido una declaración de conformidad por parte de las autoridades de control del mercado.

Características técnicas

Fabricante	Modelo del aparato	
	Clase de eficacia energética ¹⁾	A
	Consumo de electricidad ^{2) 3)} en [kWh]	0,79
	Volumen útil ⁴⁾ en [L]	66
	Dimensiones del horno ⁵⁾	grande
	Tiempo necesario para la cocción de cantidades normales ^{2) 3) 4)} en [min]	44
	Nivel de ruido en [dB(A) re 1 pW]	52
	Superficie de cocción máxima ⁴⁾ en [cm ²]	1280

¹⁾ Clases de eficacia energética en una escala de A (muy económica) a G (poco económica)

²⁾ para la función de calor por convección natural o por circuito forzado de aire

³⁾ carga normal

⁴⁾ según la norma EN 50304

⁵⁾ dimensiones según la siguiente escala: "pequeño" (de 12 a 34 L), "mediano" (de 35 a 64 L), "grande" (65 L y más)

Cómo desechar su antiguo electrodoméstico

RECOGIDA SELECTIVA DE LOS RESIDUOS 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/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los electrodomésticos 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 electrodoméstico, 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 electrodoméstico en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

NOTES / NOTITIES / NOTIZEN / NOTAS

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.

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 PRC