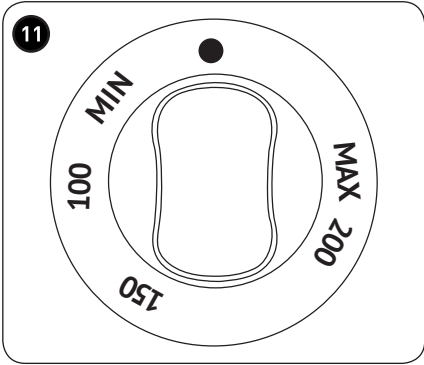
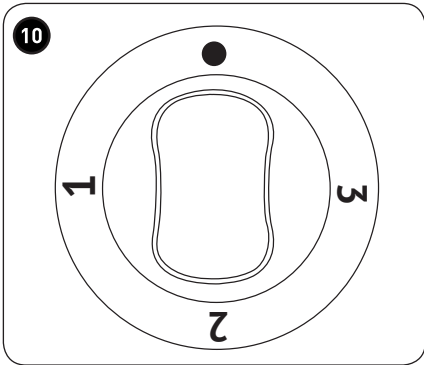
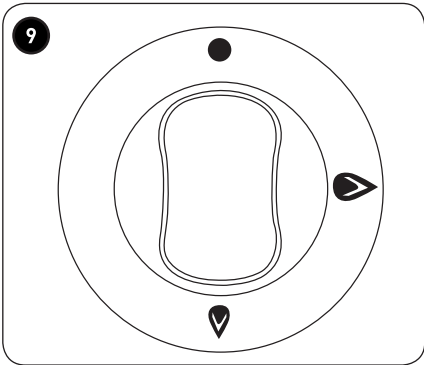
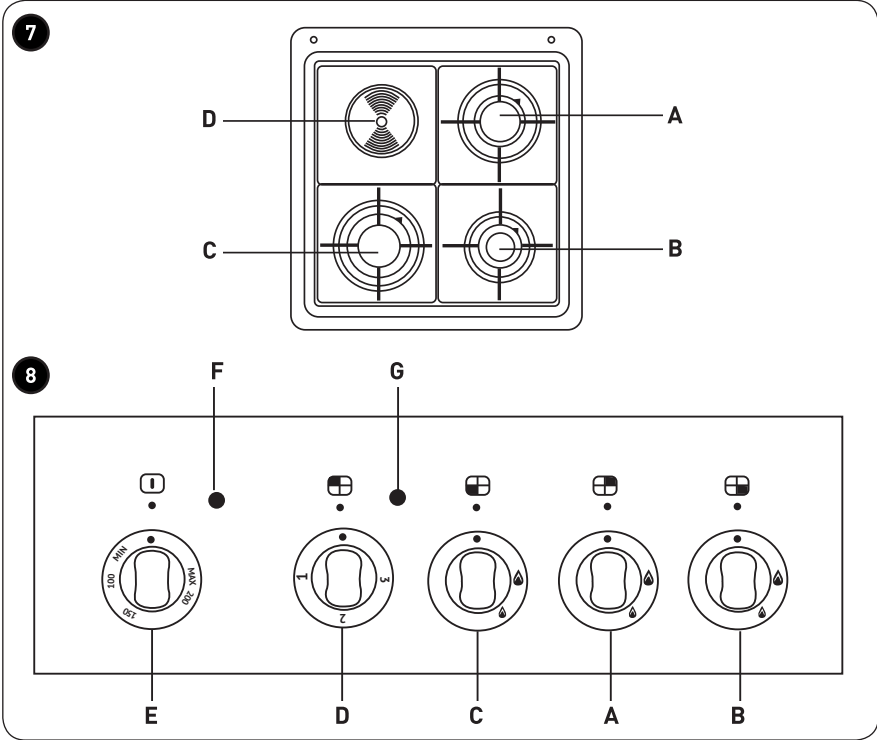




CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an 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.

FR

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

NL

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

DE

Importé par / Geïmporteerd door /
Importiert durch

EURESCO sarl
XXX
XXX
France

Distribué par / Verdeeld door /
Vertrieb durch

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL



La mise sur le marché de ce produit est opérée par l'importateur qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables. La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le distributeur identifié ci-dessus.

Het op de markt brengen van dit product is in handen van de importeur die de overeenstemming van het product met de geldende voorschriften waarborgt. De terbeschikkingstelling van dit product is met name in handen van bovenstaand vermelde verdeler.

Dieses Produkt wird durch einen Importeur auf den Markt gebracht, welcher die Übereinstimmung des Produktes mit den geltenden Anforderungen garantiert. Die Einfuhr dieses Produktes erfolgt durch den oben genannten Inverkehrbringer.

Made in the UK

10/2015

Cuisinière
Fornuis
Herd

937530

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	18
GEBRAUCHSANLEITUNG	34

▲▲▲▲▲
VALBERG

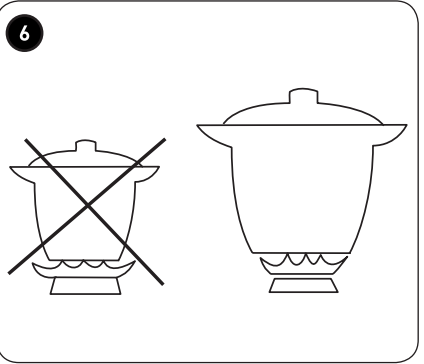
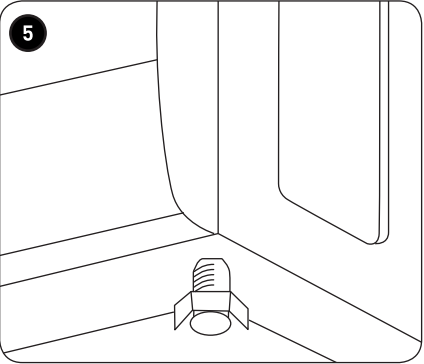
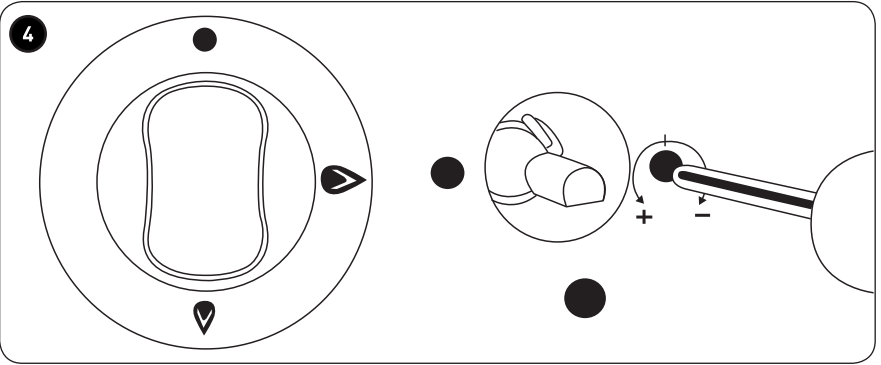
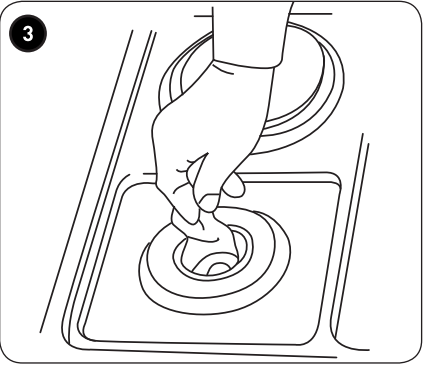
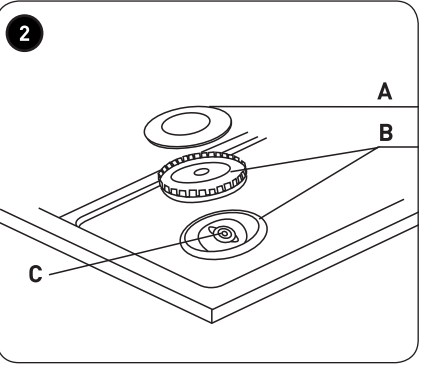
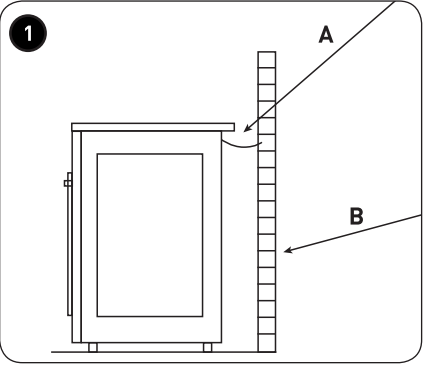
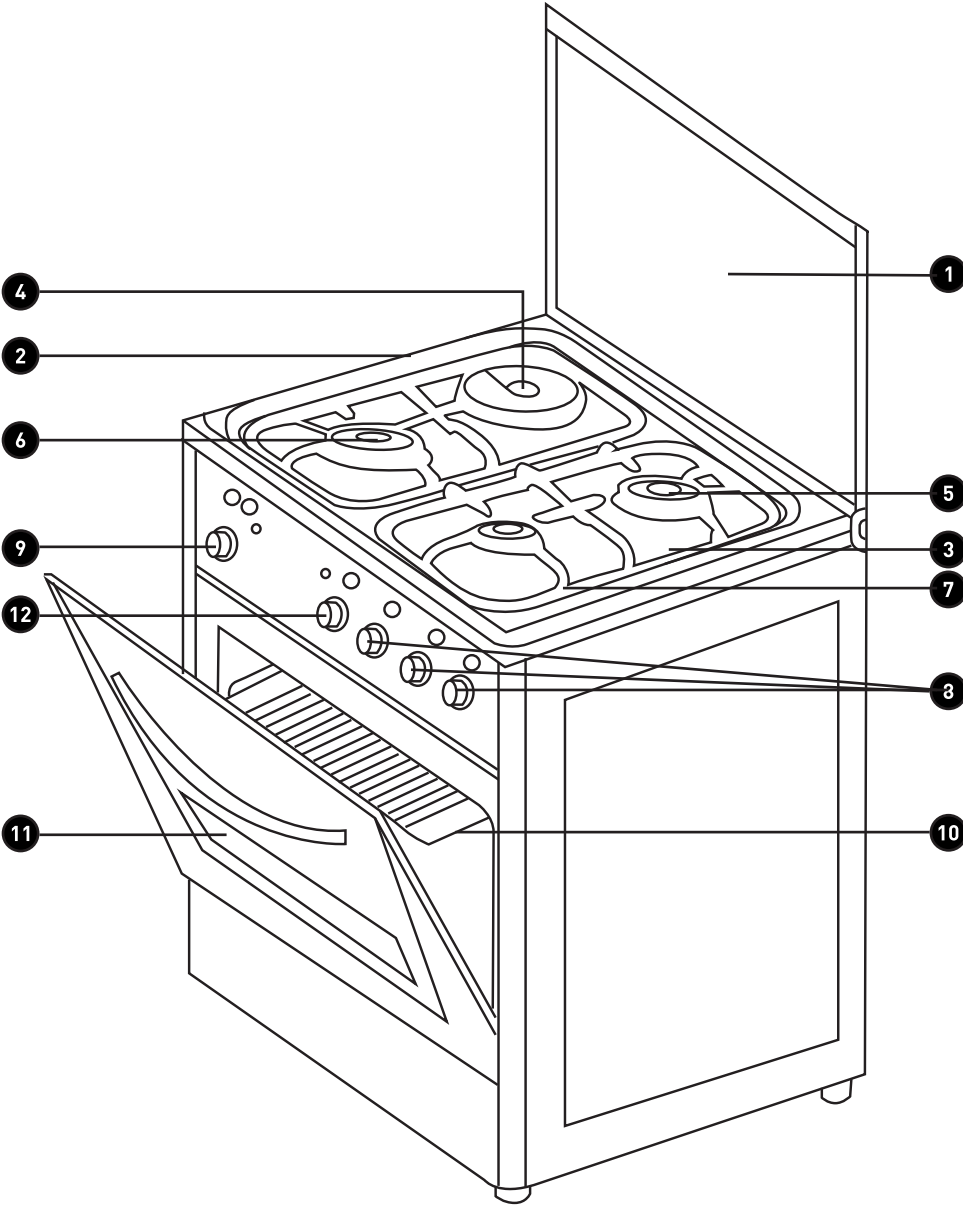


138 x 210 mm

140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



Table des matières

Français

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

8 Composants
8 Caractéristiques

C Utilisation de l'appareil

9 Installation
12 Avant la première utilisation
12 Utilisation
14 Tableau de cuisson

D Nettoyage et entretien

15 Nettoyage et entretien
16 Dépannage

E Mise au rebut

17 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- **Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne :** Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement

surveillés, qu'ils aient appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
- **IMPORTANT :** l'installation doit être effectuée en respectant les instructions figurant dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'instal-

lation ne respectant pas les règles en vigueur.

- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.
- N'utilisez jamais de flamme pour vérifier l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz.
- Retirez toutes les traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se

trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate. Il faut assurer un débit de ventilation de minimum 20 m³/h.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine est bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou en ayant recours à une aération plus efficace [par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe]).
- **MISE EN GARDE :** en cours de fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

- Si par accident un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- **MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE !** Ne rangez rien sur le plan de cuisson ni à l'intérieur du four.
- Ne rangez jamais à l'intérieur du four ni près des brûleurs des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables telles que du papier, du plastique, du tissu etc., ni des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils risquent de prendre feu.
- **MISE EN GARDE :** la cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.
- **MISE EN GARDE :** lors de l'utilisation l'appareil, ses parties accessibles deviennent chaudes. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.
- Pour éviter tout risque d'incident, surveillez votre appareil en cours de fonctionnement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.
- Cet appareil doit être débranché après usage et avant nettoyage et entretien.

- La grille du four doit être placée bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Enlevez toute éclaboussure ou tout résidu de débordement avant d'ouvrir le couvercle. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les dispositions spécifiques prévues pour les traiter. Renseignez-vous auprès de vos pouvoirs publics ou du revendeur pour connaître la marche à suivre en matière de recyclage.
- **MISE EN GARDE :** utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés, ou encore les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Composants

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ❶ Couvercle | ❷ Brûleur de gaz auxiliaire |
| ❸ Grille gauche | ❸ Manette de plaque électrique |
| ❹ Grille droite | ❹ Manette de thermostat du four |
| ❺ Plaque électrique | ❺ Grille |
| ❻ Brûleur de gaz semi-rapide | ❻ Porte du four |
| ❼ Brûleur de gaz rapide | ❼ Manette de plaque électrique |

Caractéristiques

Classe de l'appareil	I
Gaz et pression pour lesquels l'appareil est conçu	G20/25 – 20/25 mbar
Pays de destination	France
Catégorie de l'appareil	II _{2E+3+} FR
Type de l'appareil	A

Modèle	937530	
Classe	i	
Catégorie	II _{2E+3+} FR	
Pays de destination	France	
Type de gaz et pression	G20/25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Puissance totale du gaz en kW	5,35 kW	5,2 kW
Débit total en m ³ /h ou g/h	0,51 m ³ /h	378 g/h

Débits des brûleurs	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m ³ /h	2,70 kW	196 g/h
	Brûleur semi-rapide	1,60 kW	0,146 m ³ /h	1,60 kW	116 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,95 kW	0,092 m ³ /h	0,90 kW	65 g/h
Débits réduits des brûleurs	Brûleur rapide	0,80 kW	0,070 m ³ /h	0,90 kW	65 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,55 kW	0,050 m ³ /h	0,55 kW	40 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,45 kW	0,042 m ³ /h	0,40 kW	29 g/h
Autres	Voltage et fréquence	220-240 V~, 50 Hz			
	Thermostat	50 - 240 °C			
	Puissance de la plaque électrique	1000 W			
	Puissance du four	1850 W			
	Puissance électrique totale	2850 W			

Installation



IMPORTANT

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

Déballage

- Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.
- Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

Branchement gaz et installation

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

- Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. La non-observation de cette règle annule la garantie.
- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit respecter les indications suivantes :
 - La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à **750 mm**.
 - La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins **20 mm**.
 - La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être d'au moins **20 mm**.

- **Consigne de sécurité importante :**

1 ATTENTION :

Pour éviter tout risque de basculement, cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec les deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté au dos de l'appareil), à l'aide d'un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si un accident

causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.

A : Chaînes de sécurité**B : Mur**

- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- **Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur.** Les instructions de la notice, du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), doivent être scrupuleusement respectées.
- **Note pour le branchement GPL (bouteille) :** Si votre technicien opte pour un branchement avec embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être certifié NF et être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible à embout mécanique (TFEM)).
- En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, vérifiez son étanchéité (sans jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, vérifiez le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à **50 cm** ni supérieure à **200 cm**. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets placés à proximité.
- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si vous préférez un raccordement à gauche, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

Branchement électrique

- Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de **16 Ampères** avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une mise à la terre normalisée, veuillez vous adresser à un électricien qualifié.
- Veillez à ce que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté. Donc la fiche de prise de courant doit être facilement accessible.

Mise en place des brûleurs

- 2 A : Chapeau de brûleur**
- B : Brûleur**
- C : Injecteur**

Changement des injecteurs

- Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz si on remplace les injecteurs.
- Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement,

- la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

Tableau des concordances

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

- 3** Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir *Tableau des concordances*). Procédez de même pour les autres brûleurs.

4 Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée : Enlevez la manette de gaz. Allumez le gaz et mettez en position **RALENTI**. Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en l'introduisant à travers le trou, comme indiqué sur la figure 4. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant vers la gauche (augmentation de la flamme) ou vers la droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage effectué, réalisez le test suivant : allumez le gaz, mettez en position **MAXI**, puis tournez très rapidement vers la position **MINI**. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

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

Mise à niveau

- 5 Réglage des pieds :** il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit au bon niveau. Mettez en place la cuisinière, posez un niveau dessus et réglez les pieds sous la cuisinière.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
- Les éléments chauffants de votre appareil sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut retirer avant l'utilisation.
- Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre cuisinière :
 - Four électrique :** ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position **Convection naturelle** à **200 °C** pendant **20** minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.
 - Plaque électrique :** tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant **15** minutes. Éteignez la plaque et laissez refroidir.

Utilisation

Utilisation des brûleurs de gaz et plaque électrique

6 Utilisation des brûleurs

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour des performances maximales des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

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

MISE EN GARDE : utilisez uniquement des récipients à fond plat.

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

Attention : si vous utilisez un récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une surchauffe du bandeau de commande.

- 7 A : Brûleur semi-rapide et sa manette**
8 B : Brûleur auxiliaire et sa manette
C : Brûleur rapide et sa manette
D : Plaque électrique et sa manette
E : Manette de thermostat du four
F : Voyant de four
G : Voyant de plaque électrique

ATTENTION : les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant **8** secondes environ avant de la lâcher.

Position de la manette de la plaque électrique

Position de la manette	Utilisation
1	Cuisiner à feu très doux
2	Cuisiner et frire à feu moyen
3	Cuisiner et frire à grand feu

Utilisation du four électrique

11 Manette Four / Thermostat

- Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice : il indique les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant **10 à 15** minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position arrêt « • » après la cuisson.
- Utilisation de la grille dans le four :** il y a **3** niveaux d'étagère dans le four. La grille doit être placée bien à l'horizontale au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

- 9** Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser en la plaçant sur la position grande flamme. Dans le même temps, approchez un allume-gaz (ou une allumette) du brûleur afin de l'allumer.

Avant de lâcher, maintenez la manette de commande enfoncée pendant **8** secondes environ après allumage.

Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après **8** secondes, ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position arrêt « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position arrêt « • ».

10 Utilisation de la plaque électrique

À la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant **2 à 3** minutes en plaçant le commutateur sur **3** afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimensions adéquates, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Fig 8, rep. **G**) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Tableau de cuisson

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson
Gâteau	175	2	25 - 35
Gâteaux aux fruits	175	2	20 - 25
Tarte aux Fruits	175	2	20 - 30
Macarons	175	2	20 - 30
Pain d'épice	200	2	30 - 40
Pâte	200	2	30 - 40
Cakes	175	2	30 - 40
Biscuit	175	2	15 - 25
Viande d'agneau	225	22	25
Côtelettes d'agneau			
Viande de bœuf	250	2	50 - 60
Côtelettes de bœuf			
Bifteck de bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf rôti	225	2	45
Poulet (entier)	175 - 200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30 - 45
Poissons	200	2	30 - 40
Dinde	200	2	50 - 60
Macaroni au four	210	2	23 - 30
Pâtes minces	190	2	30 - 40

Les valeurs ci-dessus sont simplement indicatives. En fonction des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four : cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- La porte du four peut se démonter, ce qui facilite le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, faites basculer les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.

- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Faites attention de ne pas boucher les injecteurs ni les brûleurs pendant le nettoyage.

Dépannage

En cas de panne électrique veuillez vérifier :

- En premier lieu, la prise électrique en y branchant un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.



ATTENTION

Cet appareil ne peut être réparé que par un technicien qualifié.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



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

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. De producten van het merk VALBERG worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A

Alvorens het apparaat

20 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het apparaat

24 Onderdelen
24 Specificaties

C

Het apparaat gebruiken

25 Installatie
28 Voor ingebruikname
28 Bediening
30 Kooktabel

D

Reiniging en onderhoud

31 Reiniging en onderhoud
32 Probleemoplossing

E

Verwijdering

33 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

- **Vlambeveiliging in overeenstemming met de nieuwe Europese Richtlijn:**

De branders van dit apparaat zijn voorzien van een vlambeveiliging. Na het aansteken van de brander is het nodig om de regelknop circa 8 seconden ingedrukt te houden alvorens los te laten.

- Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van

het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen dit apparaat niet schoonmaken of onderhouden.

- De aansluitvoorwaarden zijn op het typeplaatje vermeld.
- Dit fornuis moet door een vakbekwame technicus en in overeenstemming met de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag enkel in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door alvorens het apparaat te installeren.
- **BELANGRIJK:** Installeer het apparaat volgens de instructies die in deze handleiding zijn vermeld. Een verkeerde installatie kan letsel aan personen of dieren en schade aan eigendommen veroorzaken. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van een

installatie die niet volgens de geldende voorschriften is uitgevoerd.

- Dit apparaat moet op de aarding worden aangesloten. De garantie gaat teniet en de fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen in geval van een verkeerde aansluiting.
- Controleer de dichtheid van de gastoevoerslang nooit met behulp van een vlam.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal voordat u het fornuis in gebruik neemt. Gooi het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg zodat het gerecycled kan worden.
- Zorg dat uw fornuis waterpas en stevig op de 4 stelvoetjes staat.
- Als het fornuis op een sokkel is geplaatst, neem de nodige maatregelen om het afglijden van het apparaat van de sokkel te vermijden.
- Sluit dit apparaat niet aan op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Zorg voor een goede verluchting en ventilatie van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt

door een venster of deur te openen en/of een gepaste elektrische dampkap te gebruiken. Een ventilatiedebiet van minstens 20m³/u is vereist.

- Het gebruik van een gas-kooktoestel geeft warmte en damp af in de ruimte waar het zich bevindt. Zorg aldus voor voldoende verluchting van de keuken door middel van natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Een langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door het venster te openen of een meer doeltreffende ventilatie te gebruiken (u kunt bijv. het niveau van de mechanische ventilatie verhogen, indien aanwezig).
- **WAARSCHUWING:** de toegankelijke delen van het apparaat en het glas van de ovendeur worden tijdens de werking warm. Houd kinderen op voldoende afstand.
- Als een van de branders per ongeluk dooft, draai de overeenkomstige re-

gelknop naar de uit-stand. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw inschakelt.

- **WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR!** Laat niets gedurende een lange periode op het kookvlak staan of bewaar niets in de ovenruimte.
- Bewaar nooit houders onder druk, spuitbussen, brandbare producten of materialen zoals papier, plastic of stof, en voorwerpen of benodigdheden die brandbare materialen bevatten in de oven of in de buurt van de branders. Deze kunnen vuur vatten.
- **WAARSCHUWING:** Houd toezicht wanneer u olie of vet tijdens het koken gebruikt om brandgevaar te vermijden. Doof een brand nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen met bijvoorbeeld een blusdeken of een deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg dat u de warme delen (binnenin

de oven en op het kookvlak) niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als er geen permanente toezicht mogelijk is.

- Houd toezicht op uw apparaat tijdens de werking om elk gevaar te vermijden.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander gekwalificeerd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Na gebruik en voor reiniging en onderhoud, haal de stekker uit het stopcontact.
- Installeer het rooster horizontaal op de gewenste hoogte in de oven. Let op wanneer u het rooster uit de oven trekt, er is geen stop voorzien.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Verwijder eventueel gemors en etensresten van het deksel voordat u het opent. Laat het kookvlak

gebruik van het apparaat voor een ander doeleinde dan waarvoor het is ontworpen, zoals het verwarmen van een ruimte.

- voldoende afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Gooi geen afgedankte elektrische huishoudartikelen met het huisafval weg. Lever ze in bij een gepast inzamelpunt voor verdere verwerking. Neem contact op met uw gemeente of handelaar voor recyclingadvies.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die door de fabrikant van het apparaat zijn ontworpen of die zijn vermeld door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing, of de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruiken van ongepaste veiligheidsvoorzieningen kunnen tot een ongeval leiden.
- Dit fornuis is alleen bestemd voor een huishoudelijk gebruik, en is niet geschikt voor een professioneel gebruik. We zijn in geen enkel geval aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerd gebruik, misbruik of het

Onderdelen

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Deksel | 7 Hulpbrander |
| 2 Linker rooster | 8 Elektrische kookplaatknop |
| 3 Rechter rooster | 9 Oven-/thermostaatknop |
| 4 Elektrische kookplaat | 10 Rooster |
| 5 Halfsnelle brander | 11 Ovendeur |
| 6 Snelle brander | 12 Elektrische kookplaatknop |

Specificaties

Klasse van apparaat	I
Gas en druk waarvoor het apparaat is ingesteld	G20/25 – 20/25 mbar
Land van bestemming	Frankrijk
Categorie van apparaat	II _{2E+3+} FR
Type van apparaat	A

Model	937530	
Klasse	I	
Categorie	II _{2E+3+} FR	
Land van bestemming	Frankrijk	
Type gas en druk	G20/25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Totaal gasvermogen in kW	5,35 kW	5,2 kW
Totaal debiet in m ³ /u of g/u	0,51 m ³ /u	378 g/u

Debiet van de branders	Snelle brander	2,80 kW	0,272 m ³ /u	2,70 kW	196 g/u
	Halfsnelle brander	1,60 kW	0,146 m ³ /u	1,60 kW	116 g/u
	Hulpbrander	0,95 kW	0,092 m ³ /u	0,90 kW	65 g/u
Minimum debiet van de branders	Snelle brander	0,80 kW	0,070 m ³ /u	0,90 kW	65 g/u
	Halfsnelle brander	0,55 kW	0,050 m ³ /u	0,55 kW	40 g/u
	Hulpbrander	0,45 kW	0,042 m ³ /u	0,40 kW	29 g/u
Overige	Spanning en frequentie	220-240 V~, 50 Hz			
	Thermostaat	50 - 240 °C			
	Vermogen van elektrische kookplaat	1000 W			
	Vermogen van oven	1 850 W			
	Totaal elektrisch vermogen	2850 W			

Installatie



BELANGRIJK

Installeer het apparaat volgens de instructies die in deze handleiding zijn vermeld. Een verkeerde installatie kan letsel aan personen of dieren en schade aan eigendommen veroorzaken. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van een installatie die niet volgens de geldende voorschriften is uitgevoerd.

Uitpakken

- Plaats het fornuis zo dicht mogelijk op de positie waar het geïnstalleerd zal worden en pak het uit.
- Gooi het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg zodat het gerecycled kan worden. Laat het verpakkingsmateriaal niet binnen het bereik van kinderen achter.

Gasaansluiting en installatie

Controleer voor installatie of de specificaties van de gastoevoer (gastype en -druk) overeenstemmen met de instellingen van het apparaat.

- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en aangesloten door een technicus of een vakbekwame persoon en in overeenstemming met de geldende voorschriften. De garantie wordt ongeldig als dit voorschrift niet wordt nageleefd.
- De afstand tussen het apparaat en de aangrenzende muren of meubilair moet als volgt zijn:
 - De afstand boven het fornuis tot aan de dampkap of een ander meubel moet minstens **750** mm zijn.
 - De afstand tussen de zijkant van het fornuis en de aangrenzende muur moet minstens **20** mm zijn.
 - De afstand tussen de achterkant van het apparaat en de achtermuur moet minstens **20** mm zijn.

- Belangrijke veiligheidsinstructie:**

1 OPGELET:

Dit fornuis moet stevig aan een muur worden vastgemaakt met de twee veiligheidskettingen (die zich aan weerskanten van het apparaat bevinden) en door middel van een bevestigingsmiddel dat voor uw muur gepast is om gevaar op kantelen te voorkomen.

De fabrikant en de importeur zijn in geen enkel geval aansprakelijk

voor letsel en/of schade als gevolg van het negeren van deze instructie.

A : Veiligheidskettingen**B : Muur**

- Als uw toestel op gas en elektriciteit werkt, plaats het zo dicht mogelijk bij de beide energiebronnen.
- De gasaansluiting moet worden gemaakt met behulp van een flexibele slang met knelkoppeling (TEFM) en in overeenstemming met de geldende NF-normen.** Volg de instructies die in de gebruiksaanwijzing van de knelkoppeling (TFEM) zijn vermeld strikt op.
- Opmerking over het aansluiten van LPG (gasfles):** Als uw technicus kiest voor een aansluiting met een mondstuk (niet meegeleverd) moet deze NF-gecertificeerd zijn en gebruikt worden in combinatie met een NF-conforme afdichting (niet meegeleverd). De flexibele slang moet tevens NF-gecertificeerd zijn en op de kop van het mondstuk worden vastgemaakt met behulp van een kraag om een perfecte dichtheid te waarborgen. (De aansluiting van aardgas moet verplicht worden uitgevoerd met behulp van een flexibele slang met knelkoppeling (TFEM)).
- De toevoerslang mag nooit langs de achterkant van de oven gaan of met de aangrenzende wanden in aanraking komen. Eenmaal de aansluiting is gemaakt, controleer deze op dichtheid (gebruik hiervoor nooit een vlam). Breng een schuimvormend middel op de slang aan en ga na of er geen bellen te zien zijn. Als er bellen worden gevormd, controleer of de knelkoppeling stevig is vastgemaakt en zich in een goede staat bevindt.

- De lengte van de toevoerslang moet zich tussen **50** cm en **200** cm bevinden. Zorg dat de toevoerslang geen hete oppervlakken van het apparaat of andere obstakels die schade kunnen berokkenen aanraakt. Zorg er tevens voor dat de toevoerslang op een dergelijke manier wordt gelegd zodat er geen verplaatsbaar element (bijv. een lade) of een voorwerp die in de nabijheid kan worden geplaatst de slang kan raken, pletten of met zich mee kan trekken.
- De aansluiting op dit apparaat bevindt zich aan de rechterkant. Als u de aansluiting aan de linkerkant wilt, neem contact op met de fabrikant om het nodig accessoire te bestellen.

Elektrische aansluiting

- De stekker van het snoer van uw fornuis moet verplicht worden aangesloten op een geaard elektrisch stopcontact van **16** Ampère en volgens de geldende voorschriften. Als uw stopcontact niet van een genormaliseerde aardring is voorzien, neem contact op met een vakbekwame elektricien.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme wanden.
- U moet het apparaat op elk moment van de voeding kunnen ontkoppelen, zorg er aldus voor dat het stopcontact eenvoudig bereikbaar is.

De branders installeren

- 2 A : Branderdop**
- B : Brander**
- C : Injector**

De injectoren vervangen

- Dit fornuis kan op een ander gastype werken mits vervanging van de injectoren.
- Deze handeling mag alleen door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd. De garantie gaat teniet en de fabrikant is niet

- verantwoordelijk voor de gevolgen in geval de vervanging verkeerd wordt uitgevoerd.

Vergelijkingstabel

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

- 3** Gebruik de injectoren die met het fornuis zijn meegeleverd. Haal de stekker uit het stopcontact. Schroef de injector los en vervang deze door een nieuwe (zie *Vergelijkingstabel*). Doe hetzelfde voor de andere branders.

- 4 De kleinste vlam van de gaspit afstellen**

Laat deze handeling door een gekwalificeerde installateur uitvoeren: Verwijder de regelknop. Ontsteek de brander en stel de regelknop in op de positie van de **KLEINSTE VLAM**. Steek een zeer kleine platkopschroevendraaier in het gat om bij de schroef te komen, zoals weergegeven in figuur 4. Stel de hoogte van de vlam in door naar links (hogere vlam) of naar rechts (lagere vlam) te draaien. Eenmaal afgesteld, voer de volgende test uit: ontsteek de brander, stel de knop vervolgens in op de positie **MAX** en draai vervolgens zeer snel naar de positie **MIN**. Als de vlam goed is afgesteld, mag deze niet doven. Als de vlam dooft, verhoog de hoogte van de vlam. Herhaal deze handeling voor de andere branders.

Opgelet: De by-passschroef moet volledig worden vastgedraaid om het minimum LPG-debiet in te stellen.

Waterpas zetten

- 5 **De stelvoetjes afstellen:** het is belangrijk om de stelvoetjes juist af te stellen zodat het fornuis volledig waterpas staat. Plaats het fornuis op de gewenste locatie, leg een waterpas op het fornuis en stel het fornuis af met behulp van de stelvoetjes aan de onderkant van het fornuis.

Voor ingebruikname

- Voor ingebruikname, zorg dat alle verpakkingsmateriaal van uw fornuis is verwijderd. Gooi dit verpakkingsmateriaal op een juiste manier weg voor latere recycling.
- De verwarmingselementen van uw apparaat zijn bedekt met een beschermfolie, dit moet voor gebruik worden verwijderd.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens deze handeling zodat de vrijgekomen rook snel wordt afgevoerd. Het wordt ten zeerste aangeraden om de volgende procedure te volgen voordat u uw fornuis in gebruik neemt:
 - Elektrische oven:** open de ovendeur en verwarm de oven op de stand **Natuurlijke convectie** gedurende 20 minuten op 200 °C. Zet de oven uit en laat afkoelen.
 - Elektrische kookplaat:** Stel de regelknop voor de kookplaat op de maximale positie in. Laat de kookplaat gedurende 15 minuten werken. Zet de kookplaat uit en laat afkoelen.

Bediening

De gasbranders en de elektrische kookplaat gebruiken

6 De branders gebruiken

Uw fornuis is uitgerust met 3 verschillende types van branders. Voor de beste prestaties van de branders, gebruik pannen met de volgende diameters:

Snelle brander	22 - 28 cm
Halfsnelle brander	14 - 22 cm
Hulpbrander	10 - 14 cm

WAARSCHUWING: Gebruik alleen pannen met een platte bodem.

Opgelet: De vlam van de brander mag nooit buiten de bodem van de pan uitsteken.

Opgelet: In geval een pan met een grote bodem wordt gebruikt, zorg dat deze niet over de rand van het kookvlak komt om oververhitting van het bedieningspaneel te vermijden.

7 A : Halfsnelle brander en regelknop

8 B : Hulpbrander en regelknop

C : Snelle brander en regelknop

D : Elektrische kookplaat en regelknop

E : Oven-/thermostaatknop

F : Controlelampje voor oven

G : Controlelampje voor elektrische kookplaat

OPGELET: De branders van dit apparaat zijn voorzien van een vlambeveiliging. Na het aansteken van de brander is het nodig om de regelknop circa 8 seconden ingedrukt te houden alvorens los te laten.

Positie van de knop van de elektrische kookplaat

Positie van de knop	Gebruik
1	Op een zeer laag warmtevermogen koken
2	Op een medium warmtevermogen koken en bakken
3	Op een hoog warmtevermogen koken en bakken

De elektrische oven gebruiken

11 Oven-/thermostaatknop

- Raadpleeg de kooktabel aan het einde van deze handleiding voor de aanbevolen kooktemperaturen en -tijden. Voor het kookproces, verwarm de oven voor gedurende 10 tot 15 minuten (het lampje dooft zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt) en plaats de gerechten vervolgens in de oven. Na het kookproces, stel de oven-/thermostaatknop opnieuw in op de positie **UIT**.
- Het rooster gebruiken:** De oven is voorzien van 3 niveaus om de platen in te brengen. Breng het rooster horizontaal op het gewenste niveau in. Let op wanneer u het rooster uit de oven trekt, er is geen stop voorzien.

- 9 Druk en draai de regelknop van de overeenkomstige brander die u wilt gebruiken naar de positie van de grote vlam. Breng tegelijkertijd een aansteker (of lucifer) in de buurt van de brander om deze te ontsteken.

Houd de regelknop circa 8 seconden na ontsteking ingedrukt voordat u deze loslaat.

U kunt de vlam verkleinen door de knop naar de positie van de kleine vlam te draaien. Als de brander na 8 seconden niet brandt of dooft, stel de knop in op de positie **UIT** • en wacht enkele minuten voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken. Om te doven, stel de knop in op de positie **UIT** •.

10 De elektrische kookplaat gebruiken

Bij ingebruikname of als de kookplaat gedurende een lange periode niet werd gebruikt, schakel de kookplaat gedurende 2 tot 3 minuten op stand 3 in zonder pannen op te plaatsen om eventueel vocht te verwijderen. Raak de elektrische kookplaat niet aan met een vochtig of nat lichaamsdeel. Gebruik alleen houders van een gepaste afmeting. De diameter van de pannen moet overeenstemmen met de diameter van de plaat om energie te besparen. Sluit de hendel na het koken. Het rode controlelampje (Figuur 8, nr. G) op het bedieningspaneel brandt wanneer de kookplaat is ingeschakeld, zo kunt u zien of de kookplaat niet ongewild is ingeschakeld.

Kooktabel

Levensmiddelen	Positie van de thermostaat	Natuurlijke convector Positie van de plaat (niveau)	Kooktijd
Gebak	175	2	25 - 35
Fruitcake	175	2	20 - 25
Fruittaart	175	2	20 - 30
Bitterkoekjes	175	2	20 - 30
Peperkoek	200	2	30 - 40
Deeg	200	2	30 - 40
Cake	175	2	30 - 40
Koekjes	175	2	15 - 25
Lamsvlees	225	22	25
Lamskotelet			
Rundvlees	250	2	50 - 60
Runderkotelet			
Runderbiefstuk	225	2	25
Schapenvlees	240	2	25
Rundergebraad	225	2	45
Kip (volledig)	175 - 200	2	30
Kip (in stukken)	200	2	30 - 45
Vis	200	2	30 - 40
Kalkoen	200	2	50 - 60
Macaroni in de oven	210	2	23 - 30
Dunne deeg	190	2	30 - 40

Bovenstaande waarden zijn louter indicatief. Verschillen zijn mogelijk afhankelijk van uw culinaire gewoonten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Maak de glazen oven deur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.

- Reinig het fornuis eenmaal het voldoende is afgekoeld.
- Maak schoon met lauw zeepwater, spoel vervolgens met schoon water en veeg tenslotte met een zachte doek. Gebruik nooit agressieve of corrosieve schoonmaakmiddelen.
- Zorg dat de injectoren en de branders tijdens het reinigen niet worden verplaatst.

- Smeer de elektrische kookplaat lichtjes in wanneer u het gedurende een lange periode niet zult gebruiken.
- De ovendeur kan worden afgehaald voor een eenvoudige reiniging. Om af te halen, open de deur, draai de haken van elk scharnier en trek de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te installeren, voer bovenstaande handeling omgekeerd uit.

Probleemoplossing

In geval van een elektrische storing, controleer het volgende:

- Sluit een ander apparaat op het gebruikte stopcontact aan.
- Controleer vervolgens of de meter ingeschakeld is en de zekering juist is. Na deze controle, neem contact op met de klantendienst van uw handelaar en deel het referentienummer van uw apparaat mee dat zich op het typeplaatje bevindt.



OPGELET

Dit apparaat mag alleen door een vakbekwame technicus worden gerepareerd.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



Inhaltsverzeichnis

Deutsch

A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

36 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

40 Beschreibung des Geräts
40 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

41 Installation
44 Vor dem ersten Gebrauch
45 Gebrauch
47 Kochtabelle

D

Reinigung und Pflege

48 Reinigung und Pflege
48 Reparatur

E

Entsorgung

49 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

• **Flammsicherung entsprechend der neuen europäischen Richtlinie:**

- Die Brenner dieses Gerätes sind mit einer Vorrichtung zur Flammsicherung ausgestattet. Nach der Zündung muss der Brennerregler ca. **8** Sekunden lang gedrückt gehalten werden, bevor er losgelassen wird.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Kinder vorgesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab **8** Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als **8** Jahre und werden beaufsichtigt.

- Die Anschlussbedingungen sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieser Herd muss von einem qualifizierten Techniker entsprechend den geltenden Normen installiert und ausschließlich an einem gut belüfteten Ort benutzt werden. Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Installation aufmerksam durch.
- WICHTIG:** Die Installation muss entsprechend den in dieser Anleitung angegebenen Anweisungen vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gütern verursachen. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung bei einer Installa-

tion ab, bei der die geltenden Regeln nicht beachtet wurden.

- Dieses Gerät muss über einen Erdungsanschluss verfügen. Bei einem unsachgemäßen Anschluss erlischt die Garantie, und der Hersteller kann für die Folgen nicht haftbar gemacht werden.
- Überprüfen Sie den Gaszuführungsschlauch niemals mit einer Flamme auf Dichtheit.
- Entfernen Sie vor der Benutzung des Herdes sämtliche Verpackungsmaterialien. Die Verpackungen müssen im Zuge der Mülltrennung beseitigt werden.
- Ihr Herd muss waagrecht und richtig auf seinen **4** Füßen positioniert sein.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit das Gerät nicht vom Sockel abrutscht.
- Dieses Gerät ist nicht mit einem Auslasssystem für Verbrennungsprodukte verbunden. Stellen Sie eine gute Be- und Entlüftung des Raumes, in dem sich

das Gerät befindet, sicher; dies kann durch das Öffnen eines Fensters oder einer Tür und/oder durch die Verwendung einer zweckmäßigen elektrischen Dunstabzugshaube geschehen. Es sollte ein Lüftungsvolumenstrom von mindestens **20 m³/h** gewährleistet sein.

- Die Benutzung eines Gaskochgerätes verursacht Hitze und Dampf in dem Raum, in dem es sich befindet. Stellen Sie daher sicher, dass die Küche durch eine natürliche Ventilation oder eine elektrische Dunstabzugshaube gut belüftet ist. Eine intensive und lang anhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen (z. B. durch das Öffnen eines Fensters oder durch eine effizientere Belüftung (z. B. durch Erhöhung der mechanischen Belüftungsleistung, falls vorhanden)).
- WARNUNG:** Während des Betriebs werden die zugänglichen Teile des Gerätes und die Glasscheibe der Backofentür heiß. Kinder sollten ferngehalten werden.

- Falls einer der Brenner unbeabsichtigt erlöschen sollte, stellen Sie den Zeiger des entsprechenden Brennerreglers auf die Schließstellung. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.
- **WARNUNG: FEUERGEFAHR!** Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld und im Backofeninneren ab.
- Stellen Sie niemals Behälter mit unter Druck stehendem Gas, Spraydosen oder entflammbare Produkte und Materialien wie Papier, Kunststoff oder Stoff etc. sowie Gegenstände und Utensilien, die entflammbare Materialien enthalten, im Inneren des Backofens oder in der Nähe der Brenner ab. Diese könnten in Brand geraten.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Braten mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und bedecken Sie die Flammen z. B. mit

einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Während der Benutzung werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, die heißen Elemente (im Backofeninneren und auf dem Kochfeld) nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ununterbrochen beaufsichtigt werden können, sollten ferngehalten werden.
- Beaufsichtigen Sie Ihr Gerät während des Betriebs, um jegliches Risiko von Zwischenfällen zu vermeiden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Dieses Gerät muss nach der Benutzung und vor

der Reinigung und Wartung vom Stromnetz getrennt werden.

- Der Backofenrost muss waagrecht auf die im Backofen befindlichen Stufen und in der gewünschten Höhe platziert werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Rost aus dem Backofen herausnehmen, da keinerlei Arretiermechanismus vorgesehen ist.
- Verwenden Sie keinen Dampfstrahlreiniger.
- Vor dem Öffnen des Deckels müssen sämtliche Spritzer und durch Überlaufen entstandene Rückstände entfernt werden. Lassen Sie das Kochfeld vor dem Schließen des Deckels abkühlen.
- Gebrauchte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden. Benutzen Sie die speziell hierfür vorgesehenen Einrichtungen. Informieren Sie sich bei den örtlichen Behörden oder bei Ihrem Fachhändler, um einen Leitfaden zum Recycling zu erhalten.
- **WARNUNG:** Verwenden

Sie ausschließlich Einrichtungen zum Schutz des Kochfeldes, die vom Gerätehersteller vorgesehen oder in dieser Anleitung als geeignet angegeben wurden, oder die im Gerät integrierten Einrichtungen zum Schutz des Kochfeldes. Die Verwendung von nicht geeigneten Schutzeinrichtungen kann zu Unfällen führen.

- Dieser Herd ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht zur professionellen Verwendung bestimmt. Wir lehnen jegliche Haftung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße, fehlerhafte oder durch eine mit der für diesen Herd konzipierten Verwendung nicht zu vereinbarende Benutzung entstehen. Damit ist z. B. das Braten von Lebensmitteln und nicht das Heizen eines Raumes gemeint.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Deckel | 7 Hilfsbrenner |
| 2 Linker Grillrost | 8 Regler für elektrische Kochplatte |
| 3 Rechter Grillrost | 9 Backofen-/Thermostatregler |
| 4 Elektrische Kochplatte | 10 Grill |
| 5 Normalbrenner | 11 Backofentür |
| 6 Schnellbrenner | 12 Regler für elektrische Kochplatte |

Technische Spezifikationen

Geräteklasse	I
Gasart und Druck für dieses Gerät	G20/25 – 20/25 mbar
Bestimmungsland	Frankreich
Geräteklasse	II _{2E+3+} FR
Gerätetyp	A

Modell	937530	
Klasse	I	
Kategorie	II _{2E+3+} FR	
Bestimmungsland	Frankreich	
Gasart und Druck	G20/25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Gesamte Gasleistung in kW	5,35 kW	5,2 kW
Gesamtdurchfluss in m ³ /h oder g/h	0,51 m ³ /h	378 g/h

Brenner- durchfluss	Schnellbrenner	2,80 kW	0,272 m ³ /h	2,70 kW	196 g/h
	Normalbrenner	1,60 kW	0,146 m ³ /h	1,60 kW	116 g/h
	Hilfsbrenner	0,95 kW	0,092 m ³ /h	0,90 kW	65 g/h
Reduzierter Brenner- durchfluss	Schnellbrenner	0,80 kW	0,070 m ³ /h	0,90 kW	65 g/h
	Normalbrenner	0,55 kW	0,050 m ³ /h	0,55 kW	40 g/h
	Hilfsbrenner	0,45 kW	0,042 m ³ /h	0,40 kW	29 g/h
Sonstige	Spannung und Frequenz	220-240 V~, 50 Hz			
	Thermostat	50 - 240 °C			
	Leistung der elektrischen Kochplatte	1000 W			
	Backofenleistung	1.850 W			
	Elektrische Gesamtleistung	2850 W			

Installierung



WICHTIG

Die Installation muss entsprechend den in dieser Anleitung angegebenen Anweisungen vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gütern verursachen. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung bei einer Installation ab, bei der die geltenden Regeln nicht beachtet wurden.

Auspacken

- Stellen Sie den Herd so nah wie möglich an den Platz, an dem er aufgestellt werden soll, und packen Sie ihn dort aus.
- Verpackungsmaterialien müssen im Zuge der Mülltrennung beseitigt werden. Lassen Sie diese außer Reichweite von Kindern.

Gasanschluss und Installation

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gasverteilerbedingungen (Art und Druck des Gases) mit den Einstellungen des Gerätes kompatibel sind.

- Dieses Gerät muss von einem Techniker oder einer Fachkraft entsprechend den geltenden Normen installiert und angeschlossen werden. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift erlischt die Garantie.
- Das Gerät sollte folgenden Abstand zu den benachbarten Wänden oder Möbeln haben:
 - Der Höhenabstand zwischen dem Herd und der Dunstabzugshaube oder jedem anderen Möbel sollte gleich oder höher als **750 mm** sein.
 - Der Abstand zwischen den Seitenwänden des Herdes und den Wänden sollte mindestens **20 mm** betragen.
 - Der Abstand zwischen der Rückseite des Gerätes und der hinteren Wand sollte mindestens **20 mm** betragen.

Wichtiger Sicherheitshinweis:**1 ACHTUNG:**

Dieser Herd muss mit den beiden Sicherheitsketten (links und rechts an der Rückseite des Gerätes) fest an der Wand angebracht werden, um jegliches Risiko für ein Umkippen zu vermeiden. Dies erfolgt mit einer Befestigungsvorrichtung, die der Beschaffenheit Ihrer Wand angepasst ist.

Hersteller und Importeur lehnen jegliche Haftung ab, falls sich unerwartet ein zu Verletzungen und/oder Schäden

führender Unfall infolge der Nichtbeachtung dieser Anweisung ereignet.

A : Sicherheitskette**B : Wand**

- Wenn Ihr Gerät mit Gas und Strom betrieben wird, stellen Sie es bitte so nah wie möglich an diesen beiden Energiequellen auf.
- **Der Gasanschluss muss unter Verwendung eines flexiblen Schlauchs mit mechanischer Schlauchtülle (TEFM) vorgenommen werden, die den geltenden NF-Normen entsprechen.** Die Anweisungen der Anleitung und des flexiblen Schlauchs mit mechanischer Schlauchtülle (TEFM) müssen strikt eingehalten werden.
- **Anmerkung zum LPG-Anschluss (Flasche):** Wenn sich Ihr Techniker für einen Anschluss mit einer Schlauchtülle (bei diesem Gerät nicht enthalten) entscheidet, muss diese in allen Fällen der Norm NF entsprechend zertifiziert sein und mit einem Dichtungsring gemäß der Norm NF (bei diesem Gerät nicht enthalten) versehen werden. Der flexible Schlauch muss ebenfalls der Norm NF entsprechend zertifiziert und mit einer Schelle auf der Muffe der Schlauchtülle zusammengepresst werden, um eine vollkommene Dichtigkeit sicherzustellen. (Der Erdgasanschluss muss obligatorisch mittels eines flexiblen Schlauchs mit mechanischer Schlauchtülle TEFM) erfolgen).

- Der Zulaufschlauch darf keinesfalls hinter dem Backofen verlaufen und darf nicht mit den benachbarten Wänden in Berührung kommen. Nach dem Anschluss sollte die Dichtigkeit geprüft werden (verwenden Sie niemals eine Flamme). Tragen Sie dazu eine schäumende Flüssigkeit auf den Schlauch auf, es darf sich keine Blase bilden. Falls Blasen auftreten, sollten die Schlauchtülle auf festen Sitz sowie der Zustand des Gelenks überprüft werden
- Der Zulaufschlauch darf nicht kürzer als **50 cm** und nicht länger als **200 cm** sein. Achten Sie darauf, dass der Zulaufschlauch nicht mit den heißen Teilen des Gerätes und einem anderen Hindernis in Berührung kommt. Sorgen Sie bitte außerdem dafür, dass der Zulaufschlauch nicht von einem herausnehmbaren Element (z. B. einer Schublade) oder von Gegenständen, die in die Nähe gestellt werden können, berührt, eingeklemmt oder auseinandergezogen wird.
- Der Anschluss dieses Gerätes befindet sich rechts. Sollte ein Anschluss auf der linken Seite gewünscht werden, kann der Hersteller auf Bestellung das notwendige Zubehör liefern.

Elektrischer Anschluss

- Das mit einem Stecker versehene Netzkabel Ihres Herdes muss an eine elektrische, den geltenden Normen entsprechend geerdete Steckdose mit **16 Ampere** angeschlossen werden. Falls Ihre Steckdose nicht mit einer genormten Erdung versehen ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit den heißen Wänden des Herdes in Berührung kommt.

- Es ist notwendig, das Gerät vom Stromnetz trennen zu können. Der Netzstecker sollte daher leicht zugänglich sein.

Umsetzung der Brenner

- 2 A : Brennerdeckel
B : Brenner
C : Injektor**

Austausch der Düsen

- Dieser Herd passt sich durch Austauschen der Düsen an verschiedene Gasarten an.
- Dieser Eingriff muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Wenn der Austausch nicht sachgemäß durchgeführt wird, erlischt die Garantie und der Hersteller ist für die Folgen nicht haftbar zu machen.

Zuordnungstabelle

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

- 3** Verwenden Sie die mit dem Herd mitgelieferten Düsen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schrauben Sie die Düse ab und ersetzen Sie sie durch die neue (siehe *Zuordnungstabelle*). Verfahren Sie mit den anderen Brennern auf die gleiche Weise.

4 Leerlaufeinstellung

Dieser Arbeitsgang muss von einer Fachkraft durchgeführt werden. Entfernen Sie den Gasregler. Zünden Sie das Gas an und stellen Sie die **LEERLAUF**-Position ein. Sie erreichen die Leerlaufeinstellschraube, indem Sie einen sehr dünnen Schlitzschraubendreher durch das Loch einbringen, wie in Abbildung 4 dargestellt. Stellen Sie die Flammenhöhe ein, indem Sie die Schraube nach links (größere Flamme) oder nach rechts (kleinere Flamme) drehen. Führen Sie nach dem Einstellen den folgenden Test durch: Zünden Sie das Gas an, stellen Sie es auf die **MAXIMALE** Position und drehen Sie es anschließend ganz schnell auf die **MINIMALE** Position. Wenn die Flamme richtig eingestellt ist, darf sie nicht verlöschen. Wenn Sie erlischt, stellen Sie die Flamme höher ein. Wiederholen Sie diesen Arbeitsgang bei allen Brennern.

Achtung: Die Bypass-Schraube muss für die Einstellung der reduzierten Durchflussmenge an LPG fest angezogen sein.

Waagrecht-Einstellung

5 Einstellung der Füße: Es ist wichtig, die Einstellung der Füße vorzunehmen, damit der Herd waagrecht steht. Stellen Sie den Herd auf, legen Sie eine Wasserwaage auf den Herd und stellen Sie ihn mittels der Füße unter dem Herd ein.

Vor dem ersten Gebrauch

- Vergewissern Sie sich vor der Erstinbetriebnahme, dass sich kein Verpackungsmaterial an Ihrem Herd befindet. Diese Verpackungen müssen zum Recycling vom Abfall getrennt werden.
- Die Heizelemente Ihres Gerätes sind mit einem Schutzfilm überzogen, der vor dem Gebrauch entfernt werden muss.
- Es ist wichtig, den Raum während dieses Vorgangs gut zu lüften, so dass die sich bildenden Dämpfe abziehen können. Es wird nachdrücklich empfohlen, die nachstehende Vorgehensweise vor der Erstinbetriebnahme Ihres Herdes zu beachten:
 - **Elektroofen:** Öffnen Sie die Backofentür und erhitzen Sie den Ofen auf der Position **natürliche Konvektion 20 Minuten lang bei 200 °C**. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
 - Elektrische Kochplatte: **Drehen Sie den Regler der Kochplatte auf die maximale Position.** Lassen Sie sie **15 Minuten lang** eingeschaltet. Schalten Sie die Kochplatte dann aus und lassen Sie sie abkühlen.

Gebrauch

Gebrauch der Gasbrenner und der elektrischen Kochplatte

6 Gebrauch der Brenner

Ihr Herd ist mit **3** verschiedenen Brennern ausgestattet. Um eine maximale Leistung der Brenner zu erhalten, verwenden Sie Töpfe mit den nachfolgenden Durchmessern:

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

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich Behälter mit flachem Boden.

Achtung: Die Brennerflamme darf niemals seitlich aus dem Topfboden heraustreten.

Achtung: Achten Sie bei Verwendung eines Behälters mit großem Bodenbitte darauf, dass dieser nicht über die Ränder des Kochfeldes hinausragt; Sie vermeiden so eine Überhitzung der Bedienblende.

- 7 A: Normalbrenner und Regler**
- B: Hilfsbrenner und Regler**
- 8 C: Schnellbrenner und Regler**
- D: Elektrische Kochplatte und Regler**
- E: Backofen-/Thermostatregler**
- F: Kontrolllampe des Backofens**
- G: Kontrolllampe der elektrischen Kochplatte**

VORSICHT: Die Brenner dieses Gerätes sind mit einer Vorrichtung zur Flamsicherung ausgestattet. Nach der Zündung muss der Brennerregler ca. **8 Sekunden lang** gedrückt gehalten werden, bevor er losgelassen wird.

9 Drücken und drehen Sie den entsprechenden Regler für den zu verwenden Brenner und stellen Sie ihn auf die Position große Flamme. Bringen Sie gleichzeitig einen Gasanzünder (oder ein Streichholz) in die Nähe des Brenners, um diesen anzuzünden.

Halten Sie den Brennerregler nach der Zündung ca. **8 Sekunden lang** gedrückt, bevor Sie ihn loslassen.

Sie können die Flamme kleiner stellen, indem Sie den Regler auf **KLEINE FLAMME** drehen. Wenn der Brenner nach **8 Sekunden** nicht zündet oder verlöscht, stellen Sie den Regler auf die Position **Aus •** und warten ein paar Minuten lang, bevor Sie ihn erneut zünden. Zum Ausschalten stellen Sie den Regler auf die Position **Aus •**.

10 Gebrauch der elektrischen Kochplatte

Bei der Erstinbetriebnahme oder wenn die Kochplatte längere Zeit nicht benutzt worden ist, empfiehlt es sich, diese **2 bis 3 Minuten lang** leer eingeschaltet zu lassen, indem Sie den Schalter auf **3** stellen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen. Berühren Sie die elektrische Kochplatte nicht mit einem nassen oder feuchten Körperteil. Verwenden Sie Behälter mit passenden Abmessungen; der Durchmesser der Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochplatte identisch sein. Dies ist wichtig, um Energie zu sparen. Schließen Sie den Regler nach dem Kochvorgang. Wenn die Kochplatte eingeschaltet ist, leuchtet die rote Kontrolllampe (Abb **8**, Pos. **G**) an der Bedienblende auf. Dadurch können Sie erkennen, ob die Kochplatte versehentlich eingeschaltet geblieben ist.

Position des Reglers für die elektrische Kochplatte

Position des Reglers	Gebrauch
1	Kochen mit sehr geringer Hitze
2	Kochen und braten mit mittlerer Hitze
3	Kochen und braten mit maximaler Hitze

Gebrauch des elektrischen Backofens

11 Backofen-/Thermostatregler

- Schauen Sie in der Garzeittabelle am Ende dieser Anleitung nach, in der die empfohlenen Temperaturen und Garzeiten angegeben sind. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen 10 bis 15 Minuten lang vor (wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlöscht die Kontrolllampe), und stellen Sie die Gerichte hinein. Stellen Sie den Backofen-/Thermostatregler nach dem Garvorgang wieder auf die Position **Aus** • zurück.
- Gebrauch des Grills im Backofen:** Der Backofen verfügt über 3 Ebenen. Der Grillrost muss waagrecht in der gewünschten Höhe platziert werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Rost aus dem Backofen herausnehmen, da keinerlei Arretiermechanismus vorgesehen ist.

Kochtabelle

Lebensmittel	Natürliche Konvektion		
	Thermostat-Position	Position des Blechs (Stufe)	Garzeit
Kuchen	175	2	25 - 35
Obstkuchen	175	2	20 - 25
Obsttorte	175	2	20 - 30
Makrone	175	2	20 - 30
Lebkuchen	200	2	30 - 40
Pastete	200	2	30 - 40
Kuchen	175	2	30 - 40
Keks	175	2	15 - 25
Lammfleisch	225	22	25
Lammkotelett			
Rindfleisch	250	2	50 - 60
Rinderkotelett			
Rindersteak	225	2	25
Hammelfleisch	240	2	25
Rinderbraten	225	2	45
Hähnchen (ganz)	175 - 200	2	30
Hähnchen (Stücke)	200	2	30 - 45
Fisch	200	2	30 - 40
Pute	200	2	50 - 60
Überbackene Makaroni	210	2	23 - 30
Dünne Pastete	190	2	30 - 40

Die obigen Werte dienen lediglich zur Orientierung. Aufgrund der verschiedenen Kochgewohnheiten sind eventuelle Änderungen angebracht.

Reinigung und Pflege

**WARNUNG**

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte oder harte, metallische Topfkratzer, um die Glastür des Backofens zu reinigen; dies könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glas zum Zersplittern bringen.

- Reinigen Sie den Herd in kaltem Zustand.
- Verwenden Sie lauwarmes Seifenwasser und spülen und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Produkte.
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die Düsen und Brenner nicht verstopft werden.
- Fetten Sie die elektrische Kochplatte ein, wenn Sie

diese eine Zeitlang nicht benutzen.

- Die Backofentür lässt sich abmontieren, wodurch die Reinigung erleichtert wird. Öffnen Sie zum Demontieren die Tür, legen Sie die Haken von jedem Scharniergelenk um und ziehen Sie die Tür zu sich hin. Gehen Sie zum Wiederanbringen auf umgekehrte Weise vor.

Reparatur

Bei einer elektrischen Störung überprüfen Sie bitte:

- Zuerst die Netzsteckdose mit einem anderen Gerät.
- Überprüfen Sie anschließend, ob der Stromzähler eingeschaltet ist und die Schutzsicherung in Ordnung ist. Rufen Sie nach dieser Überprüfung den Kundendienst Ihres Fachhändlers an und nennen Sie ihm die auf dem Typenschild angegebene Artikelnummer Ihres Gerätes.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker repariert werden.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

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

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



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