

**Cuisinière à gaz**  
**Gasfornuis**  
**Cocina de gas**

951954 - CG 404CC W EUT  
953291 - CG 60 4CM K EUT  
953292 - CG 60 4CM S EUT

|                           |    |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION ..... | 02 |
| HANDLEIDING .....         | 28 |
| MANUAL DEL USUARIO .....  | 54 |

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



**ELECTRO DEPOT**

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

- 4 Consignes de sécurité
- 10 Consignes pour l'installation

**B** Aperçu de  
l'appareil

- 13 Description de l'appareil
- 14 Panneau de commande
- 15 Spécifications techniques
- 16 Fiches produit
- 17 Tableau de cuisson
- 18 Installation de l'appareil
- 20 Avant la première utilisation

**C** Utilisation de  
l'appareil

- 21 Utilisation des brûleurs à gaz
- 22 Utilisation du four à gaz

**D** Informations  
pratiques

- 23 Nettoyage et entretien
- 24 Que faire en cas de panne ?
- 24 Conseils pour économiser l'énergie (four)
- 25 Conseil d'utilisation du plan de cuisson

## Consignes de sécurité

**Veillez lire attentivement l'ensemble des conseils de sécurité et des précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.**



### NOUVEAUTÉ !

Sécurité en matière de flammes selon la nouvelle directive européenne :

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



### ATTENTION !

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.

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

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant installation.

**IMPORTANT !**

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

- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et 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 l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.
- Il convient d'assurer un débit de ventilation minimum de 20 m<sup>3</sup>/h.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).



**MISE EN GARDE !**  
En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four devient chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

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



**MISE EN GARDE !**  
Risque d'incendie !  
Ne posez rien sur le plan de cuisson ni à l'intérieur du four à des fins de rangement.

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.

**MISE EN GARDE !**

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

**MISE EN GARDE !**

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque

d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance.

- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites preuve de vigilance en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

- N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

- Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour 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 comme étant adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dues à la chaleur grasseuse). Un nettoyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.



### ATTENTION !

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014
- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit

- Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de tâches jaunes sur les parties

## Français

d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

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

## Consignes pour l'installation



### IMPORTANT !

L'installation doit être réalisée suivant les instructions contenues 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.



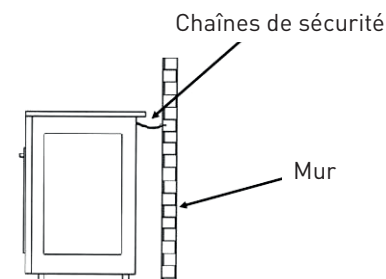
### ATTENTION !

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



### ATTENTION !

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



- Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique conforme aux normes 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 un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être conforme aux normes en vigueur et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité (non fourni avec cet appareil) conforme aux normes en vigueur. Le tuyau flexible doit également être conforme aux normes en vigueur et doit être serré

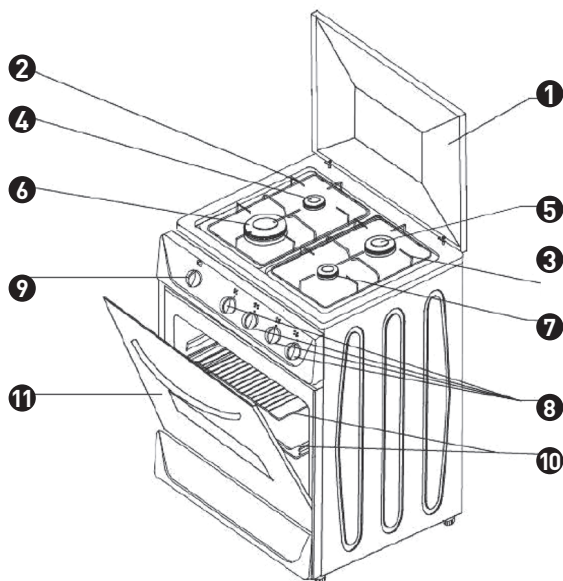
sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite. Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).

- 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, il convient d'en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

- Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un neuf avant la date d'échéance indiquée.

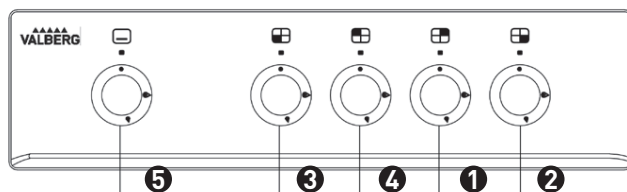
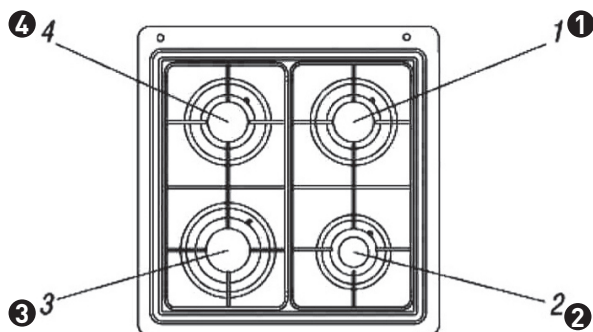
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm, ni supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil, ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé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

## Description de l'appareil



- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ❶ Couvercle                 | ❷ Brûleur à gaz auxiliaire      |
| ❸ Grille gauche             | ❸ Manette de sélection du four  |
| ❹ Grille droite             | ❹ Manette du thermostat du four |
| ❺ Brûleur à gaz semi-rapide | ❺ Grille + lèche-frite          |
| ❻ Brûleur à gaz semi-rapide | ❻ Porte du four                 |
| ❼ Brûleur à gaz rapide      |                                 |

## Panneau de commande



- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ❶ Brûleur semi-rapide et sa manette | ❷ Brûleur semi-rapide et sa manette |
| ❸ Brûleur auxiliaire et sa manette  | ❹ Manette de sélection du four      |
| ❺ Brûleur rapide et sa manette      |                                     |

## Spécifications techniques

| MODÈLE                                  |                     | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT /<br>CG 60 4CC W EUT |                         |                       |            |
|-----------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
| Classe                                  |                     | 1                                                      |                         |                       |            |
| Catégorie                               |                     | II <sup>2E+3+</sup> et II <sup>2H3+</sup>              |                         |                       |            |
| Pays de destination                     |                     | France, Belgique, Espagne                              |                         |                       |            |
| Type de gaz et pression                 |                     | G20/25 20/25 mbar                                      |                         | G30/G31 28-30/37 mbar |            |
| Puissance totale en kW                  |                     | 9,45 kW                                                |                         | 9,30 kW               |            |
| Débit total en m <sup>3</sup> /h ou g/h |                     | 0,899 m <sup>3</sup> /h                                |                         | 676,23 g/h            |            |
| Débits<br>des<br>brûleurs               | Brûleur rapide      | 2,80 kW                                                | 0,272 m <sup>3</sup> /h | 2,70 kW               | 196,32 g/h |
|                                         | Brûleur semi-rapide | 1,60 kW                                                | 0,146 m <sup>3</sup> /h | 1,60 kW               | 116,34 g/h |
|                                         | Brûleur auxiliaire  | 0,95 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h | 0,90 kW               | 65,44 g/h  |
|                                         | Four                | 2,50 kW                                                | 0,243 m <sup>3</sup> /h | 2,50 kW               | 181,78 g/h |
| Débits<br>réduits<br>des<br>brûleurs    | Brûleur rapide      | 1,10 kW                                                | 0,104 m <sup>3</sup> /h | 1,00 kW               | 72,71 g/h  |
|                                         | Brûleur semi-rapide | 0,80 kW                                                | 0,076 m <sup>3</sup> /h | 0,80 kW               | 58,18 g/h  |
|                                         | Brûleur auxiliaire  | 0,55 kW                                                | 0,052 m <sup>3</sup> /h | 0,50 kW               | 36,35 g/h  |
|                                         | Four                | 1,00 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h | 0,80 kW               | 58 g/h     |

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 – 20/25 mbar



## Fiches produit

## Four

|                                                      |                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Marque                                               | VALBERG                             |
| Référence                                            | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT   |
| Poids net                                            | 32,50 kg                            |
| Nombre de cavités                                    | 1                                   |
| Source de chaleur                                    | Gaz                                 |
| Volume                                               | 62 litres                           |
| Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)   | 4,77 MJ / 1,33 kWh                  |
| Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)      | -                                   |
| Indice d'efficacité énergétique (mode conventionnel) | 76                                  |
| Classe énergétique                                   | A                                   |
| Méthode de calcul et de mesure                       | EN15181 / règlement (EU) N° 66/2014 |

## Cuisinière

|                                                                 |                                   |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Marque                                                          | VALBERG                           |
| Référence                                                       | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT |
| Poids net                                                       | 32,50 kg                          |
| Source d'énergie                                                | Gaz                               |
| Nombre de brûleurs                                              | 4                                 |
| Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)             | 61,3 %                            |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)           | 57,1 %                            |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)            | 57,1 %                            |
| Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)              | -                                 |
| Efficacité énergétique du brûleur à gaz du plan de cuisson (EE) | 58,5 %                            |
| Méthode de calcul et de mesure                                  | EN30-2-1 / RégL. (EU) N°66/2014   |

## Tableau de cuisson

| ALIMENTS          | CONVECTION NATURELLE      |                  |
|-------------------|---------------------------|------------------|
|                   | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson |
| Gâteau            | 2                         | 25-35            |
| Gâteau aux fruits | 2                         | 20-25            |
| Tarte aux Fruits  | 2                         | 20-30            |
| Macaron           | 2                         | 20-30            |
| Pain d'épices     | 2                         | 30-40            |
| Pâte              | 2                         | 30-40            |
| Cake              | 2                         | 30-40            |
| Biscuit           | 2                         | 15-25            |
| Viande d'agneau   | 2                         | 25               |
| Viande de bœuf    | 2                         | 50-60            |
| Bifteck de bœuf   | 2                         | 25               |
| Viande de mouton  | 2                         | 25               |
| Rôti de bœuf      | 2                         | 45               |
| Poulet (entier)   | 2                         | 30               |
| Poulet (morceaux) | 2                         | 30-45            |
| Poissons          | 2                         | 30-40            |
| Dinde             | 2                         | 50-60            |
| Macaroni au four  | 2                         | 23-30            |
| Pâte mince        | 2                         | 30-40            |

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. En fonction des habitudes culinaires de chacun, des modifications devront être apportées.

## Installation de l'appareil

### Déballage

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

### Branchement au gaz

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

La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit respecter les règles qui suivent :

- 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 de 20 mm.
- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur à l'arrière doit être au moins de 20 mm.

### Changement des injecteurs

Cette cuisinière peut s'adapter aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement, la garantie sera invalidée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences.

#### Tableau des correspondances (pour les injecteurs) :

|                     | G30/G31<br>28-30/37 mbar | G20/25<br>20/25 mbar |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| Brûleur rapide      | 0,85                     | 1,15                 |
| Brûleur semi-rapide | 0,65                     | 0,92                 |
| Brûleur auxiliaire  | 0,50                     | 0,72                 |
| Brûleur four gaz    | 0,80                     | 1,20                 |

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

### Mise en place des brûleurs

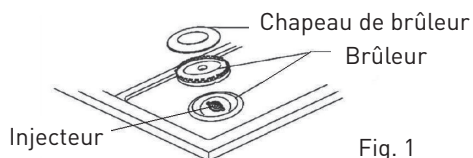


Fig. 1

## Changement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson (fig. 2)

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-dessus). Procédez de la même manière pour les autres brûleurs.

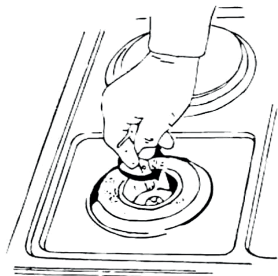


Fig. 2

## Changement de l'injecteur du brûleur du four (fig. 3, 4, 5 et 6)

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (lettre « a ») en maintenant le brûleur du four en place et sortez-la complètement. Dévissez l'injecteur situé sur la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-dessus).

Remplacez le brûleur dans le four et revissez la vis (lettre « a »). Remettez en place la tôle inférieure du four.

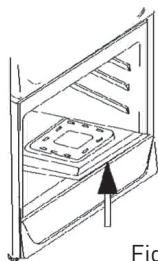


Fig. 3

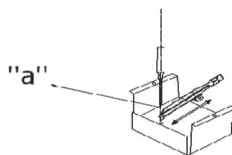


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

## Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée. Enlevez la manette de gaz. Allumez le gaz et passez en position « ralentie ». À l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de bypass (qui se trouve sur le corps du robinet) vers la gauche (augmentation de la flamme) ou vers la droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage effectué, faites le test suivant : allumez le gaz, passez en position « maxi », puis tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.



### ATTENTION !

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

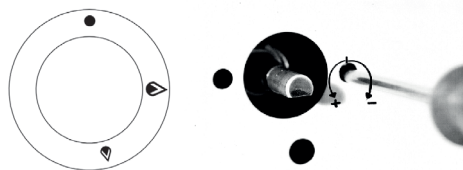


Fig. 7

Après avoir changé les injecteurs, collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil, sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs), afin de préciser le changement de gaz.

## Mise à niveau

**Réglage des pieds :** il est important de procéder au réglage des pieds afin que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière (fig. 8).

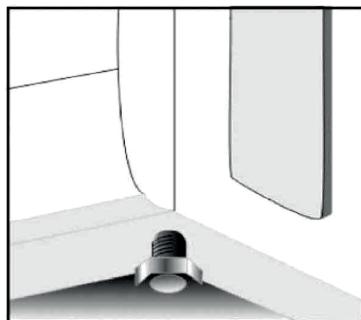


Fig. 8

## Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée.

Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de cette notice.

Laissez fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes.

Éteignez le four et laissez-le refroidir.

fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.

## Utilisation des brûleurs à gaz

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

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



Fig. 9



### MISE EN GARDE !

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.



### ATTENTION !

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



### ATTENTION !

En cas d'utilisation d'un récipient à fond large, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson, et évitez toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.



### ATTENTION !

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

Appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser en la plaçant sur la grande flamme (fig. 10). Approchez simultanément un allume-gaz (ou une allumette) à proximité du brûleur afin de l'allumer.

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

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

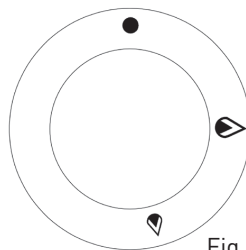


Fig. 10

## Utilisation du four à gaz

Appuyez et tournez simultanément la manette du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position grande flamme (fig. 11, lettre « c ») et approchez un allume-gaz (ou une allumette) au niveau du trou de la tôle inférieure prévu pour l'allumage (fig. 12).

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

Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

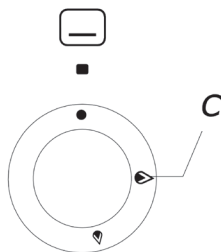


Fig. 11

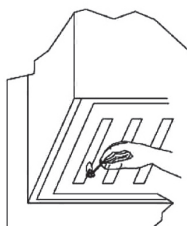


Fig. 12

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».

## Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four

Le four comporte 3 gradins. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale, au niveau souhaité. Pour garantir une utilisation optimale, la lèchefrite doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.



### ATTENTION !

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.



### ATTENTION !

Les brûleurs et le four à gaz de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité anti-flamme. S'ils s'éteignent accidentellement, l'alimentation de gaz sera automatiquement coupée.

## Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs lors du nettoyage.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Lors du remontage, procédez de façon inverse.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou 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.

### **Parois catalytiques (modèle 951954 - CG 60 4CC W EUT)**

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour garantir un nettoyage optimal, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant des substances alcalines ou acides pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.



## Que faire en cas de panne ?

En cas de panne, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant les références exactes de votre cuisinière qui se trouvent sur la plaque signalétique, ainsi que la nature de la panne.



### ATTENTION !

**Cet appareil doit être uniquement réparé par un technicien qualifié.**

## Conseils pour économiser l'énergie (four)

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

**Conseil d'utilisation du plan de cuisson**

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

## COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

# Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG gekozen hebt.

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

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

**A Alvorens het toestel te gebruiken**

- 30 Veiligheidsinstructies
- 37 Tips voor de installatie

**B Overzicht van het toestel**

- 40 Beschrijving van het toestel
- 41 Bedieningspaneel
- 42 Technische specificaties
- 43 Productfiche
- 44 Baktabel
- 45 Installatie van het toestel
- 47 Vóór het eerste gebruik

**C Gebruik van het toestel**

- 48 Gebruik van de gasbranders
- 49 Gebruik van de gasoven

**D Praktische informatie**

- 50 Reiniging en onderhoud
- 51 Wat kan u doen in geval van een panne?
- 51 Tips om energie te besparen (oven)
- 52 Gebruiksaanwijzing van de kookplaat

## Veiligheidsinstructies

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



### NIEUW!

**Veiligheid met betrekking tot vlammen volgens de nieuwe Europese richtlijn:**

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



### OPGELET!

**Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag enkel gebruikt worden op een goed verluchte plaats. Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.**

- Dit fornuis is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik, professioneel gebruik is niet toegelaten. We zien af van elke aansprakelijkheid bij schade die het gevolg is van ongepast of foutief gebruik of wanneer u het toestel voor andere doeleinden gebruikt dan diegene waarvoor het ontworpen werd, met name het bereiden van

voedingsmiddelen en niet het verwarmen van een lokaal bijvoorbeeld.

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



### **BELANGRIJK!**

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

- Controleer nooit de dichtheid van de gastoevoerleiding met een vlam.
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen alvorens het fornuis te gebruiken. Verpakkingen dienen selectief gesorteerd te worden alvorens ze weg te gooien.

- Uw fornuis moet perfect waterpas staan en moet op de 4 poten worden geplaatst.
- Indien het fornuis op een sokkel wordt geplaatst, moeten voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Gelieve een goede verluchting en ventilatie te verzekeren in de ruimte waar het toestel zich bevindt, door een raam of deur te openen en/of een geschikte elektrische dampkap te gebruiken.
- Het volstaat een minimaal ventilatiedebiet te verzekeren van 20 m<sup>3</sup>/u.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Controleer dus of de keuken goed

verlucht wordt door middel van een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Door het intensieve en langdurige gebruik van het toestel kan een extra verluchting (vb. door een venster te openen) of een doeltreffender verluchting (vb. door het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven, indien van toepassing) noodzakelijk zijn.



#### WAARSCHUWING!

Tijdens de werking wordt het glas van de deur van de oven heet. We raden ten zeerste aan kinderen uit de buurt van het toestel te houden.



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



**WAARSCHUWING!**

**Risico op brand!**  
Plaats niets op de kookplaat en bewaar niets in de oven.

- Nooit spuitbussen, ontvlambare producten, zoals papier, plastic of stof opbergen in de oven of in de buurt van de branders.



**WAARSCHUWING!**

**Koken met olie of boter zonder toezicht te houden, kangevaarlijkzijken brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te doven met water. Zet het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een brandwerend deken of een deksel.**



**WAARSCHUWING!**

**Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Raak de warm wordende onderdelen (in de oven en op de kookplaat) niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het toestel gehouden te worden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.**

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om elk risico op ongevallen te vermijden.
- Dit toestel werd niet ontworpen om door kinderen gebruikt te worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel kunnen gebeuren door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan.
- Het rooster en de vetvanger van de oven moeten horizontaal op de gewenste hoogte worden geplaatst op de rails die zich in de oven bevinden. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven haalt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten of metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze riskeren het oppervlak te bekrassen en het glas te doen barsten.

- Gebruik geen stoomreinigers.

- Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst.

- Producten voor huishoudelijk gebruik mogen niet bij het huishoudelijke afval geplaatst worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden voor hun verwerking. Informeer u bij de plaatselijke autoriteiten of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recyclen.



### WAARSCHUWING!

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

- We raden aan vette voedingsmiddelen te braden in gesloten recipiënten in de oven om vetstofspatten te voorkomen. Hierdoor wordt voorkomen dat er zich gele vlekken vormen op de zichtbare delen van de voorzijde van het fornuis (te

wijten aan de warmte van het vet). Na dit type bereiding moet de oven systematisch gereinigd worden.



### OPGELET!

**Plaats de vetvanger nooit helemaal onderaan de oven, aangezien deze oververhit zou kunnen raken en het email van de oven beschadigd zou kunnen raken.**

- Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014.

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

voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor het onderhoud: Zorg ervoor dat u de desbetreffende onderdelen uit elkaar haalt in overeenstemming met de gebruikershandleiding.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

## Tips voor de installatie



### **BELANGRIJK!**

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding.

Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.



### **OPGELET!**

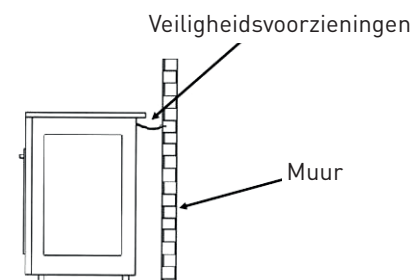
Dit fornuis moet stevig aan de muur worden vastgemaakt door middel van de twee veiligheidsvoorzieningen (aan elke kant, achteraan het toestel). Gebruik hiervoor een geschikt bevestigingssysteem voor uw type muur om elk risico op vallen te vermijden.

De fabrikant en de invoerder wijzen elke aansprakelijkheid van de hand indien er toch een ongeval plaatsvindt dat een letsel en/of schade veroorzaakt als gevolg van het niet naleven van deze instructie.



### **OPGELET!**

Gebruik veiligheidshandschoenen bij het uitpakken en het installeren.



- De gasaansluiting dient te gebeuren met een flexibele buis met mechanisch opzetstuk conform de geldende normen. De instructies in de handleiding voor de flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TEFM) dienen nauwgezet opgevolgd te worden.

- **Opmerking bij de aansluiting van de LPG (fles):** Wanneer uw vakman kiest voor een aansluiting met een opzetstuk (niet meegeleverd met het toestel), dient dit conform de geldende normen te zijn en gebruikt te worden in combinatie met een conforme afdichtingsstrip (niet meegeleverd met het toestel). De flexibele buis dient eveneens conform de

geldende normen te zijn en dient met een beugel bevestigd te worden op het mondstuk van het opzetstuk om een perfecte afdichting te verzekeren. De aansluiting op aardgas dient verplicht uitgevoerd te worden met een flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TFEM).

- In geen geval mag de toevoerbuiss achter de oven komen of in contact komen met de aangrenzende wanden. Nadat de aansluiting is gebeurd, moet u de dichtheid ervan controleren (gebruik hiervoor nooit een vlam). Breng hiervoor een schuimende vloeistof aan op de buis. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Wanneer er toch bellen zijn, dient het vastzetten van het opzetstuk gecontroleerd te worden, net als de staat van de afdichtingsstrip.

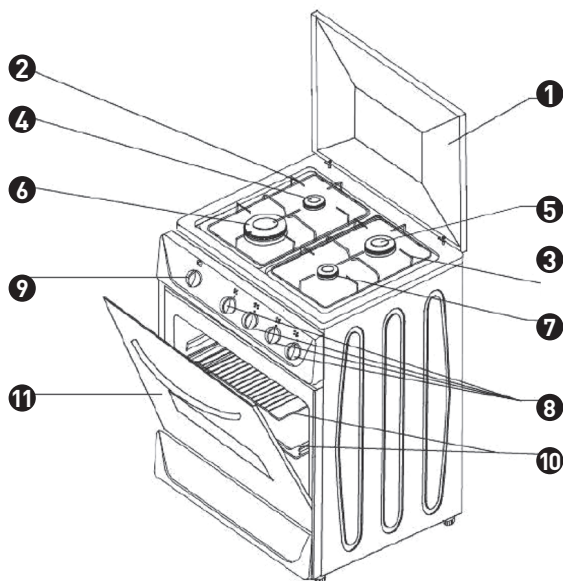
- De toevoerbuiss moet worden vervangen door een

nieuw vóór de aangegeven datum.

- De lengte van de toevoerbuis mag niet korter zijn dan 50 cm en mag niet langer zijn dan 200 cm. Let erop dat de toevoerbuis geen warme delen van het toestel en andere obstakels raakt die het toestel zouden kunnen beschadigen. Controleer ook of de toevoerbuis niet zodanig is geplaatst dat deze kan worden geraakt, geklemd kan raken of kan worden losgetrokken door een uitneembaar element (vb. lade) of voorwerpen in de buurt.

- De aansluiting van dit toestel bevindt zich aan de rechterkant. Indien aan de linkerkant een aansluiting is gewenst, kan de fabrikant het nodige accessoire op bestelling leveren.

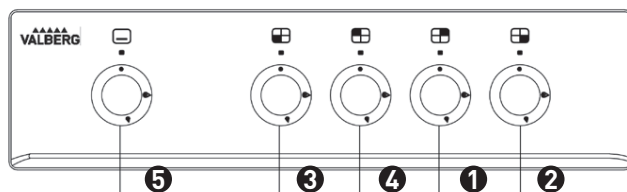
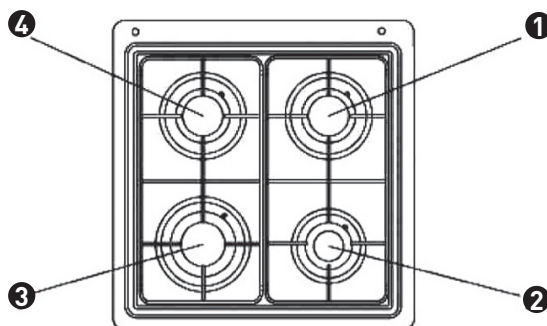
## Beschrijving van het toestel



- |                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| ① Deksel                 | ⑦ Hulpgasbrander              |
| ② Rooster links          | ⑧ Selectieknop van de oven    |
| ③ Rooster rechts         | ⑨ Thermostaatknop van de oven |
| ④ Semi-snelle gasbrander | ⑩ Rooster + vetvanger         |
| ⑤ Semi-snelle gasbrander | ⑪ Ovendeur                    |
| ⑥ Snelle gasbrander      |                               |



## Bedieningspaneel



- |                                         |                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| ❶ Semi-snelle brander en bedieningsknop | ❷ Semi-snelle brander en bedieningsknop |
| ❸ Hulpbrandier en bedieningsknop        | ❹ Selectieknop van de oven              |
| ❺ Snelle brandier en bedieningsknop     |                                         |

## Technische specificaties

| MODEL                                     |                     | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT /<br>CG 60 4CC W EUT |                         |                       |            |
|-------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
| Klasse                                    |                     | 1                                                      |                         |                       |            |
| Categorie                                 |                     | II <sup>2E+3+</sup> en II <sup>2H3+</sup>              |                         |                       |            |
| Land van bestemming                       |                     | Frankrijk, België, Spanje                              |                         |                       |            |
| Type gas en druk                          |                     | G20/25 20/25 mbar                                      |                         | G30/G31 28-30/37 mbar |            |
| Totaal vermogen in kW                     |                     | 9,45 kW                                                |                         | 9,30 kW               |            |
| Totaal debiet in m <sup>3</sup> /u of g/u |                     | 0,899 m <sup>3</sup> /u                                |                         | 676,23 g/u            |            |
| Debiet van de branders                    | Snelle brander      | 2,80 kW                                                | 0,272 m <sup>3</sup> /u | 2,70 kW               | 196,32 g/u |
|                                           | Semi-snelle brander | 1,60 kW                                                | 0,146 m <sup>3</sup> /u | 1,60 kW               | 116,34 g/u |
|                                           | Hulpbrander         | 0,95 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /u | 0,90 kW               | 65,44 g/u  |
|                                           | Oven                | 2,50 kW                                                | 0,243 m <sup>3</sup> /u | 2,50 kW               | 181,78 g/u |
| Vermin-derd debiet van de branders        | Snelle brander      | 1,10 kW                                                | 0,104 m <sup>3</sup> /u | 1,00 kW               | 72,71 g/u  |
|                                           | Semi-snelle brander | 0,80 kW                                                | 0,076 m <sup>3</sup> /u | 0,80 kW               | 58,18 g/u  |
|                                           | Hulpbrander         | 0,55 kW                                                | 0,052 m <sup>3</sup> /u | 0,50 kW               | 36,35 g/u  |
|                                           | Oven                | 1,00 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /u | 0,80 kW               | 58 g/u     |

Gas en druk waarvoor het toestel afgesteld is: G20/25 – 20/25 mbar

## Productfiche

### Oven

|                                                    |                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Merk                                               | VALBERG                              |
| Referentie                                         | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT    |
| Nettogewicht                                       | 32,50 kg                             |
| Aantal uitsparingen                                | 1                                    |
| Warmtebron                                         | Gas                                  |
| Volume                                             | 62 liter                             |
| Energieverbruik /<br>Natuurlijke convectie (EC)    | 4,77 MJ / 1,33 kWh                   |
| Energieverbruik /<br>Hetelucht (EC)                | -                                    |
| Energie-efficiëntie-index<br>(conventionele modus) | 76                                   |
| Energieklasse                                      | A                                    |
| Meet- en berekeningsmethode                        | EN15181 / reglement (EU) Nr. 66/2014 |

### Fornuis

|                                                                 |                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Merk                                                            | VALBERG                             |
| Referentie                                                      | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT   |
| Nettogewicht                                                    | 32,50 kg                            |
| Energiebron                                                     | Gas                                 |
| Aantal branders                                                 | 4                                   |
| Energie-efficiëntie van de brander<br>links vooraan (EE)        | 61,3 %                              |
| Energie-efficiëntie van de brander<br>links achteraan (EE)      | 57,1 %                              |
| Energie-efficiëntie van de brander<br>rechts achteraan (EE)     | 57,1 %                              |
| Energie-efficiëntie van de brander<br>rechts vooraan (EE)       | -                                   |
| Energie-efficiëntie van de gasbranders van<br>de kookplaat (EE) | 58,5 %                              |
| Meet- en berekeningsmethode                                     | EN30-2-1 / Verord. (EU) nr. 66/2014 |

## Baktabel

| VOEDINGSMIDDELEN    | NATUURLIJKE CONVECTIE       |                |
|---------------------|-----------------------------|----------------|
|                     | Stand van de schotel (rail) | Bereidingsduur |
| Taart               | 2                           | 25-35          |
| Fruitgebak          | 2                           | 20-25          |
| Fruittaart          | 2                           | 20-30          |
| Macaron             | 2                           | 20-30          |
| Peperkoek           | 2                           | 30-40          |
| Deeg                | 2                           | 30-40          |
| Cake                | 2                           | 30-40          |
| Biscuit             | 2                           | 15-25          |
| Lamsvlees           | 2                           | 25             |
| Rundvlees           | 2                           | 50-60          |
| Runderbiefstuk      | 2                           | 25             |
| Schapenvlees        | 2                           | 25             |
| Rosbief             | 2                           | 45             |
| Kip (heel)          | 2                           | 30             |
| Kip (stukken)       | 2                           | 30-45          |
| Vis                 | 2                           | 30-40          |
| Kalkoen             | 2                           | 50-60          |
| Macaroni in de oven | 2                           | 23-30          |
| Dun deeg            | 2                           | 30-40          |

De waarden hierboven zijn louter indicatief. Naargelang uw eetgewoonten moeten er wijzigingen worden aangebracht.

## Installatie van het toestel

### Verwijdering uit de verpakking

Plaats het fornuis zo dicht mogelijk bij de plaats waar het geïnstalleerd zal worden en haal het uit de verpakking.

Verpakkingsonderdelen dienen selectief gesorteerd te worden alvorens ze weg te gooien. Houd de verpakkingsonderdelen uit de buurt van kinderen.

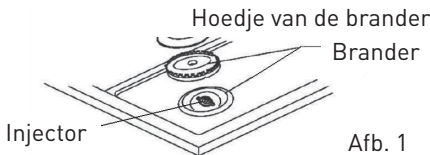
### Gasaansluiting

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

U dient de volgende regels na te leven met betrekking tot de afstand tussen het toestel en de muren of de meubels die in de buurt staan:

- De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel moet groter zijn dan of gelijk zijn aan 750 mm.
- De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.
- De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur erachter moet minstens 20 mm bedragen.

### Plaatsing van de branders



### Vervanging van de injectoren

Dit fornuis kan met verschillende soorten gas worden gebruikt door de injectoren te vervangen.

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

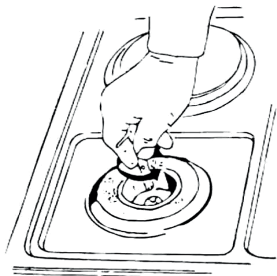
#### Concordantietabel (voor de injectoren):

|                     | G30/G31<br>28-30/37 mbar | G20/25<br>20/25 mbar |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| Snelle brander      | 0,85                     | 1,15                 |
| Semi-snelle brander | 0,65                     | 0,92                 |
| Hulpbrander         | 0,50                     | 0,72                 |
| Brander gasoven     | 0,80                     | 1,20                 |

Gebruik de injectoren die met het fornuis werden meegeleverd.

## Wijziging van de injectoren van de branders van het kookvlak (afb. 2)

Schroef de injector los en vervang hem door de nieuwe (zie concordantietabel hierna). Ga op dezelfde manier te werk voor de andere branders.

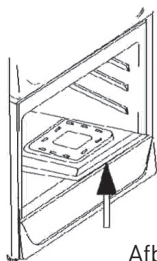


Afb. 2

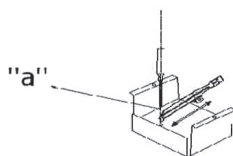
## Vervanging van de injector van de brander van de oven (Afb. 3, 4, 5 en 6)

Til de onderste plaat van de oven op. Schroef de schroef (letter 'a') los die de brander van oven op zijn plaats houdt en haal deze er volledig uit.

Schroef de injector op het onderste deel achteraan de oven los en vervang deze door de nieuwe (zie concordantietabel hierboven). Vervang de brander in de oven en zet de schroef vast (letter 'a'). Zet de onderste plaat van de oven terug.



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

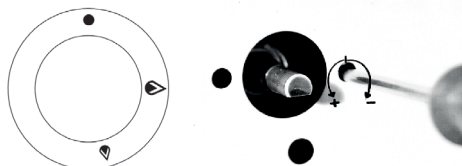
## Instelling van de ralenti

Deze handeling dient te gebeuren door een gekwalificeerd persoon. Verwijder de gashendel. Steek het gas aan en zet op de 'vertraagde' stand. Met behulp van een zeer dunne schroevendraaier verstelt u de hoogte van de vlam door de schroef van de omloopleiding (die zich op de behuizing van de kraan bevindt) naar links (vergroting van de vlam) of naar rechts (verkleining van de vlam). Zodra u deze hebt afgesteld, doet u de volgende test: Steek het gas aan, zet op de maximale stand en draai daarna zeer snel naar de minimale stand. Indien de vlam goed ingesteld is, zal ze niet doven. Indien ze dooft, moet u de vlam groter maken. Herhaal deze handeling voor alle branders



### OPGELET!

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

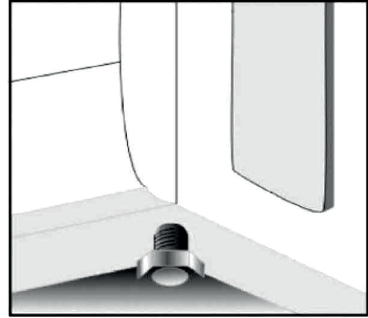


Afb. 7

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

## Waterpas zetten

**Afstellen van de poten:** het is belangrijk om de poten af te stellen zodat het fornuis waterpas staat. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en stel de poten af tot het fornuis waterpas staat (afb. 8).



Afb. 8

## Vóór het eerste gebruik

1. Voor het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw fornuis. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.

2. De warm wordende onderdelen van uw oven zijn bedekt met een beschermfolie, die u vóór gebruik dient te verwijderen. Het is van belang om de kamer goed te verluchten, zodat de vrijgekomen rook naar buiten kan

worden afgevoerd. Het is sterk aanbevolen om de volgende procedure te respecteren voordat u de oven voor het eerst gebruikt.

Ontsteek de brander van de oven in overeenstemming met de procedures in deze handleiding.

Laat de oven gedurende 15 tot 20 minuten werken.

Zet de oven daarna uit en laat afkoelen.

laat het 10 minuten werken. Zet daarna het kookvlak uit en laat afkoelen.

## Gebruik van de gasbranders

Uw fornuis heeft 3 verschillende soorten branders. Gebruik kookpotten met de volgende diameters, zodat de branders optimaal kunnen werken:

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Snelle brander      | 22 tot 28 cm |
| Semi-snelle brander | 14 tot 22 cm |
| Hulpbranders        | 10 tot 14 cm |



Afb. 9



### WAARSCHUWING!

Gebruik enkel potten en pannen met een platte bodem.



### OPGELET!

De vlam van de brander mag nooit vanonder de onderkant van de kookpot komen.



### OPGELET!

Let erop wanneer u een brede kookpot gebruikt dat deze niet over de randen van de kookplaat komt en vermijd oververhitting ter hoogte van het bedieningspaneel.



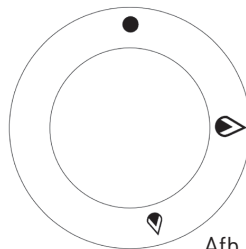
### OPGELET!

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

Druk de bedieningsknop van de brander die u wilt gebruiken in en draai tot deze op de grote vlam staat (afb. 10). Breng tegelijkertijd een aansteker (of een lucifer in de buurt van de brander om deze te ontsteken.

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

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



Afb. 10

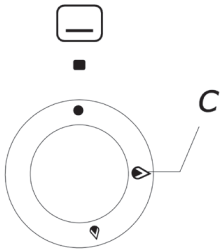


## Gebruik van de gasoven

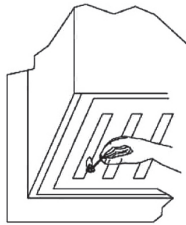
Druk en draai tegelijkertijd aan de hendel van de oven in tegenwijzerzin, zet deze op de stand grote vlam (afb. 11, letter 'c') en breng een aansteker (of een lucifer) in de buurt van de opening van de onderste plaat voorzien voor de ontsteking (afb. 12).

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

Vergewis u ervan dat de brander volledig aangewekerd is.



Afb. 11



Afb. 12

Indien de brander na 15 seconden niet aangaat of dooft, zet u de hendel op de positie « • » en wacht een paar minuten vooraleer opnieuw aan te steken.

Om te doven, zet u de knop op stand « • ».

## Gebruik van het rooster en de vetvanger in de oven

De oven bevat 3 rails. Het rooster en de vetvanger moeten correct horizontaal worden geplaatst, op de gewenste hoogte. Om de vetvanger optimaal te gebruiken, moet deze op de onderste of middelste rail worden gezet. Het rooster kan op de bovenste of middelste rail worden geplaatst, naargelang de gewenste bakwijze. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven haalt, want er is geen stopmechanisme voorzien.



### OPGELET!

Plaats de vetvanger nooit helemaal onderaan de oven, aangezien deze oververhit zou kunnen raken en het email van de oven beschadigd zou kunnen raken.



### OPGELET!

De branders en de gasoven van dit toestel zijn uitgerust met een antivlam veiligheidssysteem. Wanneer ze per ongeluk doven, zal de gasvoeding automatisch onderbroken worden.

## Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het afgekoeld is.
- Gebruik lauw zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een zachte doek. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- Let erop de injectoren en de branders niet te verstopen tijdens het schoonmaken.
- De deur van de oven kan worden gedemonteerd, zodat u deze makkelijker kunt reinigen. Om dit te doen, opent u de deur en kantelt u de haken van elk scharnier om en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren, gaat u omgekeerd te werk.
- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

## Katalytische wanden (model 951954 - CG 60 4CC W EUT)

Uw fornuis is uitgerust met katalytische panelen die vetstappers die tijdens het bakken vrijkomen, absorberen. Voor een optimale reiniging is het aanbevolen om de oven na de baktijd 30 tot 60 minuten te laten werken bij meer dan 200 °C. Gebruik nooit schurende middelen of middelen die alkalinen of zuren bevatten om de katalytische panelen te reinigen. Droog ze af met een vochtige doek.

## Wat kan u doen in geval van een panne?

Bij panne belt u de klantendienst van uw verkoper en geeft u deze de exacte gegevens van uw fornuis door, die zich op de kenplaat bevinden, alsook de aard van de panne.



### OPGELET!

**Dit toestel mag uitsluitend door een erkend vakman worden hersteld.**

## Tips om energie te besparen (oven)

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur alvorens uw gerecht in de oven te plaatsen.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. De oven is klaar om uw gerecht te bereiden zodra het controlelampje van de thermostaat is gedoofd.
- Zorg ervoor dat u de overdeur niet te vaak opent tijdens de bereiding.
- Let erop dat de deur van de oven niet op een kier staat tijdens het gebruik.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk in de oven bakken.
- U kunt onmiddellijk na het bakken van het eerste gerecht een tweede in de oven plaatsen. Zo hoeft u de oven voor het tweede gerecht niet voor te verwarmen.
- U kunt uw oven enkele minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.
- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze goed op voorhand uit de diepvries te halen voordat u ze in de oven bakt.

## Gebruiksaanwijzing van de kookplaat

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

### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-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 van uw gemeente gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het 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 mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.



# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

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

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**A** Antes de utilizar el aparato

- 56 Instrucciones de seguridad
- 63 Instrucciones para la instalación

**B** Presentación del aparato

- 66 Descripción del aparato
- 67 Panel de control
- 68 Especificaciones técnicas
- 69 Fichas técnicas del producto
- 70 Tabla de cocción
- 71 Instalación del aparato
- 73 Antes de su primera utilización

**C** Utilización del aparato

- 74 Utilización de los quemadores de gas
- 75 Utilización del horno de gas

**D** Información práctica

- 76 Limpieza y mantenimiento
- 77 ¿Qué hacer en caso de avería ?
- 77 Consejos para ahorrar energía (horno)
- 78 Consejos de utilización de la placa de cocina

## Instrucciones de seguridad

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



**¡NUEVO!**

**Seguridad en materia de llamas según la nueva directiva europea: Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el botón presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.**



**¡ATENCIÓN!**

**Este aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones vigentes y solo debe ser utilizado en una habitación bien ventilada. Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.**

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



- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado conforme a las normas vigentes y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Lea atentamente este manual antes de su instalación.

**¡IMPORTANTE!**

La instalación se debe realizar conforme a las instrucciones indicadas en este manual. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o materiales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.

- No compruebe jamás la estanqueidad del tubo de entrada de gas con una llama.

- Retire todos los embalajes antes de utilizar la cocina. Los embalajes se deben eliminar mediante la recogida selectiva.

- Su cocina debe estar perfectamente nivelada y colocada en sus 4 patas.

- Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar ciertas disposiciones para evitar que el aparato se resbale de la base.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Asegúrese de que la habitación en la que se coloca el aparato esté bien ventilada, abriendo una ventana, una puerta y/o utilizando una campana eléctrica adecuada.

- Conviene garantizar un caudal de ventilación mínimo de 20 m<sup>3</sup>/h.

- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad en la habitación en la que está instalado.

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



#### ADVERTENCIA

**Durante su funcionamiento, el cristal de la puerta del horno se pone muy caliente. Se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados del aparato.**

- Si se apagan los quemadores, ponga el botón correspondiente en la posición de apagado. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.



#### ADVERTENCIA

**¡Riesgo de incendio! No guarde ni almacene nada sobre la placa de cocina ni en el interior del horno.**

- No guarde nunca en el interior del horno o cerca de los quemadores aerosoles ni productos inflamables, como papel, plástico o tejido.

**ADVERTENCIA**

Controle la cocción de los alimentos si utiliza grasa o aceites, ya que podría generarse un incendio. No intente nunca sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con un trapo ignífugo o una tapadera, por ejemplo.

**ADVERTENCIA**

El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores (en el interior del horno y sobre la placa de cocina). Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén constantemente vigilados.

- Vigile su aparato cuando esté en funcionamiento para evitar cualquier riesgo de accidente.
- Este aparato no se ha diseñado para que los niños lo puedan utilizar.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y

la experiencia necesarios, a menos que estén supervisados y hayan sido informados sobre el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento de este aparato puede ser realizada por niños mayores de 8 años siempre y cuando estén vigilados.

- La rejilla y la bandeja del horno se deben colocar en posición horizontal y en el nivel deseado en los soportes del interior del horno. Tenga cuidado cuando saque la rejilla y la bandeja del horno, ya que no disponen de ningún mecanismo de frenado.

- 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 cristal.

- No use aparatos de limpieza con vapor.

- Se recomienda dejar enfriar la placa de cocina antes de cerrar la tapa.

- Los electrodomésticos utilizados no deben tirarse con los residuos domésticos. Utilice los lugares específicos previstos para ello. Consulte a su autoridad local o a su vendedor para conocer el procedimiento a seguir en materia de reciclaje.

**ADVERTENCIA**

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa vitrocerámica diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de utilización como aptos o los dispositivos de protección de la placa de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no apropiados puede provocar accidentes.

- Se recomienda cocinar en el horno los alimentos grasos en recipientes cerrados para evitar que salpique grasa. Si así lo hace, evitará los riesgos de formación de manchas amarillas en las

partes visibles de la parte delantera de la cocina (que se deben al calor de la grasa). Debe realizarse una limpieza sistemática en el horno después de cocinar este tipo de alimentos.

**¡ATENCIÓN!**

No coloque nunca la bandeja sobre la parte inferior del horno, ya que podría sobrecalentarse y el esmalte del horno podría resultar dañado.

- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014
- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el

## Español

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

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario. Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

## Instrucciones para la instalación



### ¡IMPORTANTE!

La instalación se debe realizar respetando las instrucciones de este manual.

Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o materiales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.



### ¡ATENCIÓN!

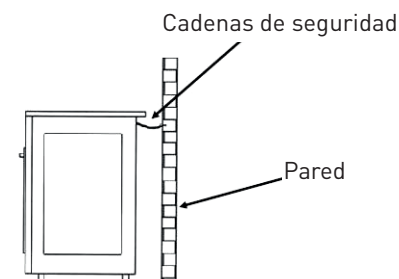
Esta cocina se debe fijar sólidamente a la pared mediante dos cadenas de seguridad (situadas en ambos lados en la parte trasera del aparato) utilizando un sistema de fijación adaptado al tipo de pared para evitar cualquier riesgo de vuelco.

El fabricante y el importador declinan cualquier responsabilidad si se produce un accidente que provoque una herida o un daño por no haber respetado estas instrucciones.



### ¡ATENCIÓN!

Utilice guantes protectores cuando desembale e instale su electrodoméstico.



- La conexión al gas se debe realizar utilizando un tubo flexible con boquilla mecánica conforme a las normas vigentes. Las instrucciones del manual del tubo flexible con boquilla mecánica se deben respetar rigurosamente.

- **Nota para la conexión al gas GLP (bombona):** si su técnico opta por una conexión con una boquilla (no incluida con este aparato), esta boquilla debe cumplir con las normas vigentes y se debe utilizar con una junta de estanqueidad (no incluida con este aparato) conforme a las normas vigentes. El tubo flexible también debe cumplir con las normas vigentes y debe ajustarse sobre la tetina de la boquilla

utilizando una arandela para garantizar una estanqueidad perfecta. La conexión al gas natural debe realizarse obligatoriamente con un tubo flexible con boquilla mecánica.

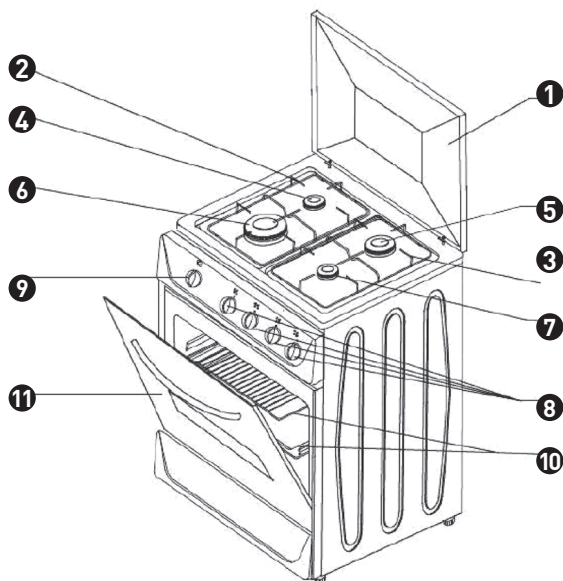
- En ningún caso, el tubo de alimentación debe pasar por detrás del horno, ni estar en contacto con las paredes adyacentes. Una vez que se ha realizado la conexión, es conveniente comprobar la estanqueidad (no utilizar nunca una llama). Para ello, aplique sobre el tubo un líquido espumoso. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, conviene comprobar el ajuste de la boquilla y el estado de la junta.

- El tubo de alimentación se debe sustituir por un tubo nuevo antes de la fecha de caducidad indicada en el mismo.



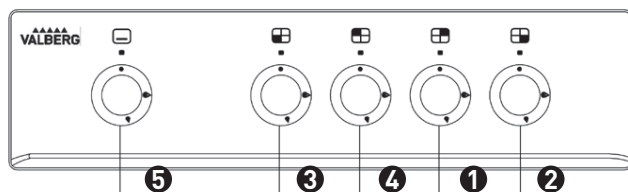
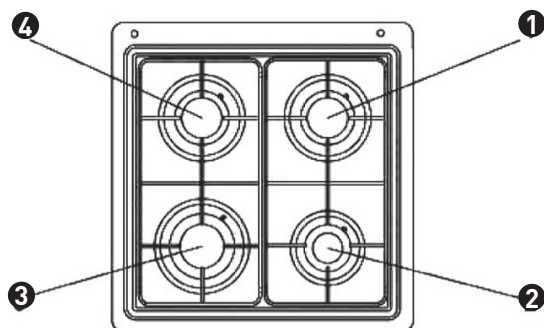
- La longitud del tubo de alimentación no debe ser inferior a 50 cm, ni superior a 200 cm. Asegúrese de que el tubo de alimentación no toque las partes calientes del aparato ni ningún otro obstáculo que pueda dañarlo. Compruebe también que ningún elemento desmontable (por ejemplo, un cajón) ni ningún objeto cercano pueda tocarlo, dejarlo atascado o tirar del tubo de alimentación.
- La conexión de este aparato se encuentra a la derecha. Si se quiere realizar la conexión por la parte izquierda, el fabricante podrá enviarle el accesorio necesario si lo solicita.

## Descripción del aparato



- |                                      |                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>1</b> Tapa                        | <b>7</b> Quemador de gas auxiliar       |
| <b>2</b> Rejilla izquierda           | <b>8</b> Botón de selección del horno   |
| <b>3</b> Rejilla derecha             | <b>9</b> Botón del termostato del horno |
| <b>4</b> Quemador de gas semirrápido | <b>10</b> Rejilla + bandeja             |
| <b>5</b> Quemador de gas semirrápido | <b>11</b> Puerta del horno              |
| <b>6</b> Quemador de gas rápido      |                                         |

## Panel de control



- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ❶ Quemador semirrápido y su botón | ❷ Quemador semirrápido y su botón |
| ❸ Quemador auxiliar y su botón    | ❹ Botón de selección del horno    |
| ❺ Quemador rápido y su botón      |                                   |

## Especificaciones técnicas

| MODELO                                  |                      | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT /<br>CG 60 4CC W EUT |                            |         |            |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------|---------|------------|
| Clase                                   |                      | 1                                                      |                            |         |            |
| Categoría                               |                      | II <sup>2E+3+</sup> y II <sup>2H3+</sup>               |                            |         |            |
| País de destino                         |                      | Francia, Bélgica, España                               |                            |         |            |
| Tipo de gas y presión                   |                      | G20/25 20/25 milibares                                 | G30/G31 28-30/37 milibares |         |            |
| Potencia total en kW                    |                      | 9,45 kW                                                | 9,30 kW                    |         |            |
| Caudal total en m <sup>3</sup> /h o g/h |                      | 0,899 m <sup>3</sup> /h                                | 676,23 g/h                 |         |            |
| Flujos de los quemadores                | Quemador rápido      | 2,80 kW                                                | 0,272 m <sup>3</sup> /h    | 2,70 kW | 196,32 g/h |
|                                         | Quemador semi-rápido | 1,60 kW                                                | 0,146 m <sup>3</sup> /h    | 1,60 kW | 116,34 g/h |
|                                         | Quemador auxiliar    | 0,95 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h    | 0,90 kW | 65,44 g/h  |
|                                         | Horno                | 2,50 kW                                                | 0,243 m <sup>3</sup> /h    | 2,50 kW | 181,78 g/h |
| Flujos reducidos de los quemadores      | Quemador rápido      | 1,10 kW                                                | 0,104 m <sup>3</sup> /h    | 1,00 kW | 72,71 g/h  |
|                                         | Quemador semi-rápido | 0,80 kW                                                | 0,076 m <sup>3</sup> /h    | 0,80 kW | 58,18 g/h  |
|                                         | Quemador auxiliar    | 0,55 kW                                                | 0,052 m <sup>3</sup> /h    | 0,50 kW | 36,35 g/h  |
|                                         | Horno                | 1,00 kW                                                | 0,092 m <sup>3</sup> /h    | 0,80 kW | 58 g/h     |

El gas y la presión para los que se ha configurado el aparato: G20/25 – 20/25 milibares

## Fichas técnicas del producto

### Horno

|                                                          |                                      |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Marca                                                    | VALBERG                              |
| Referencia                                               | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT    |
| Peso neto                                                | 32,50 kg                             |
| Número de cavidades                                      | 1                                    |
| Fuente de calor                                          | Gas                                  |
| Volumen                                                  | 62 litros                            |
| Consumo de energía /<br>Convección natural (EC)          | 4,77 MJ / 1,33 kWh                   |
| Consumo de energía /<br>Convección (EC)                  | -                                    |
| Índice de eficiencia energética<br>(modelo convencional) | 76                                   |
| Clase energética                                         | A                                    |
| Método de cálculo y de medición                          | EN15181 / reglamento (EU) N° 66/2014 |

### Cocina

|                                                                         |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Marca                                                                   | VALBERG                                       |
| Referencia                                                              | CG 60 4CM K EUT / CG 60 4CM S EUT             |
| Peso neto                                                               | 32,50 kg                                      |
| Fuente de energía                                                       | Gas                                           |
| Número de quemadores                                                    | 4                                             |
| Eficiencia energética del quemador<br>delantero izquierdo (EE)          | 61,3 %                                        |
| Eficiencia energética del quemador<br>trasero izquierdo (EE)            | 57,1 %                                        |
| Eficiencia energética del quemador<br>trasero derecho (EE)              | 57,1 %                                        |
| Eficiencia energética del quemador delan-<br>tero derecho (EE)          | -                                             |
| Eficiencia energética del quemador de gas<br>de la placa de cocina (EE) | 58,5 %                                        |
| Método de cálculo y de medición                                         | EN30-2-1 / Reglamentación (EU) N.º<br>66/2014 |

## Tabla de cocción

| ALIMENTOS           | CONVECCIÓN NATURAL                |                   |
|---------------------|-----------------------------------|-------------------|
|                     | Posición de la bandeja<br>(nivel) | Tiempo de cocción |
| Pasteles            | 2                                 | 25-35             |
| Pasteles con frutas | 2                                 | 20-25             |
| Tarta con frutas    | 2                                 | 20-30             |
| Galleta macarrón    | 2                                 | 20-30             |
| Pan de especias     | 2                                 | 30-40             |
| Pasta               | 2                                 | 30-40             |
| Bizcocho            | 2                                 | 30-40             |
| Galletas            | 2                                 | 15-25             |
| Carne de cordero    | 2                                 | 25                |
| Carne de ternera    | 2                                 | 50-60             |
| Filete de ternera   | 2                                 | 25                |
| Carne de oveja      | 2                                 | 25                |
| Buey asado          | 2                                 | 45                |
| Pollo (entero)      | 2                                 | 30                |
| Pollo (en trozos)   | 2                                 | 30-45             |
| Pescados            | 2                                 | 30-40             |
| Pavo                | 2                                 | 50-60             |
| Macarrones al horno | 2                                 | 23-30             |
| Pasta fina          | 2                                 | 30-40             |

Los valores indicados anteriormente son puramente indicativos. Se deberán adaptar en función de las costumbres y los gustos personales.

## Instalación del aparato

### Desembalaje

Coloque la cocina lo más cerca posible del lugar donde la va a instalar y desembálela. Los elementos del embalaje se deberán eliminar mediante una recogida selectiva. No deje el aparato al alcance de los niños.

### Conexión al gas

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

La distancia entre el aparato y las paredes o los muebles adyacentes debe respetar las reglas siguientes:

- La distancia vertical que separa la cocina de la campana o cualquier otro mueble debe ser igual o superior a 750 mm.
- La distancia entre las paredes laterales de la cocina y las paredes debe ser al menos de 20 mm.
- La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared debe ser al menos de 20 mm.

### Colocación de los quemadores

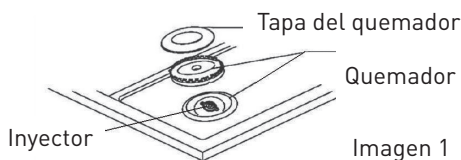


Imagen 1

### Cambio de los inyectores

Esta cocina se puede adaptar a los diferentes tipos de gas sustituyendo los inyectores.

Esta adaptación debe ser realizada por un técnico cualificado. Si los inyectores no se sustituyen correctamente, la garantía no será válida y el fabricante no podrá ser considerado responsable de las eventuales consecuencias.

#### Tabla de equivalencias (para los inyectores):

|                          | G30/G31<br>28-30/37 mili-<br>bares | G20/25<br>20/25 milibares |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Quemador rápido          | 0,85                               | 1,15                      |
| Quemador semirrápido     | 0,65                               | 0,92                      |
| Quemador auxiliar        | 0,50                               | 0,72                      |
| Quemador de horno de gas | 0,80                               | 1,20                      |

Utilice los inyectores proporcionados con la cocina.

## Cambio de los inyectores de los quemadores de la superficie de cocción (img. 2)

Desenrosque el inyector y cámbielo por el nuevo (ver tabla de equivalencias siguiente). Proceda de la misma forma para el resto de quemadores.

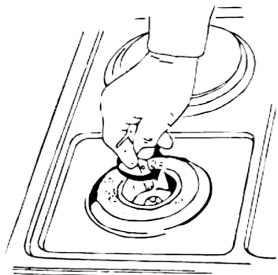


Imagen 2

## Cambio del inyector del quemador del horno (img. 3, 4, 5 y 6)

Quite la chapa inferior del horno. Desenrosque el tornillo (letra «a») manteniendo el quemador del horno en su sitio y sáquela completamente.

Desenrosque el inyector situado en la parte inferior trasera del horno y cámbielo por el nuevo (ver tabla de equivalencias siguiente). Cambie el quemador del horno y vuelva a apretar el tornillo (letra «a»). Vuelva a colocar la chapa inferior del horno.

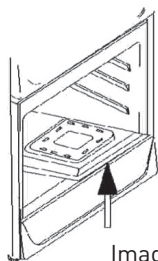


Imagen 3

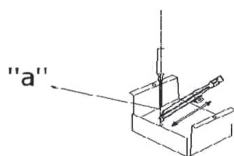


Imagen 4



Imagen 5



Imagen 6

## Ajuste del ralenti

Esta operación debe ser realizada por una persona cualificada. Retire el botón del gas. Encienda el gas y póngalo en la posición de «ralenti». Con un destornillador muy fino, ajuste la altura de la llama girando el tornillo bypass (que se encuentra en la superficie del grifo) hacia la izquierda (aumento de la llama) o hacia la derecha (disminución de la llama). Una vez que se haya realizado el ajuste, realice la siguiente prueba: encienda el gas, póngalo en la posición «máximo» y, a continuación, gírelo hasta la posición «mínimo» muy rápidamente. Si la llama está bien ajustada, no se debe apagar. Si se apaga, aumente la altura de la llama. Repita esta operación con todos los quemadores.



### ¡ATENCIÓN!

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

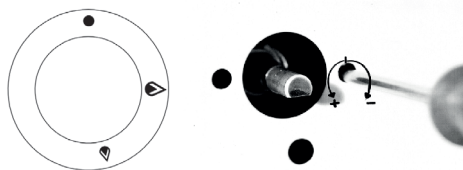


Imagen 7

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



## Nivelación

**Ajuste de las patas:** se pueden ajustar las patas para que la cocina esté nivelada. Sitúe la cocina en su lugar, coloque un nivel sobre la cocina y ajuste el nivel mediante las patas situadas bajo la cocina (Imagen 8).

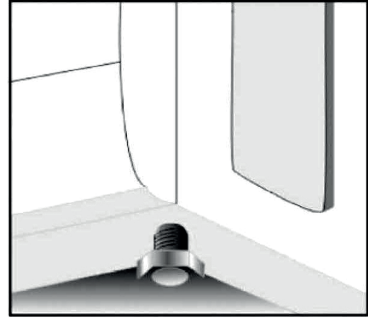


Imagen 8

## Antes de su primera utilización

1. Antes de utilizar por primera vez su aparato, asegúrese de haber retirado todos los embalajes. Estos embalajes deberán reciclarse separadamente mediante la recogida selectiva.
2. Los elementos calefactores de su horno están recubiertos de una película protectora que hay que eliminar antes de utilizarlo por primera vez. Es importante ventilar bien la habitación durante este procedimiento para

evacuar el humo provocado. Se recomienda respetar el siguiente procedimiento antes de utilizar su horno por primera vez.

Encienda el quemador del horno según se describe en este manual.

Deje funcionar el horno durante 15-20 minutos.

Apague el horno y deje que se enfríe.

déjela funcionar durante 10 minutos. Apague la placa y deje que se enfríe

## Utilización de los quemadores de gas

Su cocina dispone de 3 tipos de quemadores diferentes. Para obtener un máximo rendimiento, utilice las cacerolas con los siguientes diámetros:

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Quemador rápido      | De 22 a 28 cm |
| Quemador semirrápido | De 14 a 22 cm |
| Quemador auxiliar    | De 10 a 14 cm |



Imagen 9



### ADVERTENCIA

Utilice solo recipientes con el fondo plano.



### ¡ATENCIÓN!

La llama del quemador no debe salirse jamás del fondo de la cacerola.



### ¡ATENCIÓN!

Si utiliza un recipiente con el fondo grande, procure no sobrepasar los bordes de la placa de cocción y evite que pueda calentarse el panel de control.



### ¡ATENCIÓN!

Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el botón presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.

Pulse y gire el botón correspondiente al quemador que desea utilizar colocándolo en la llama grande (img. 10). Acerque simultáneamente un encendedor de cocina (o una cerilla) al quemador para encenderlo.

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

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

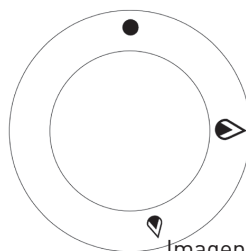


Imagen 10

## Utilización del horno de gas

Presione y gire simultáneamente el botón del horno en el sentido contrario de las agujas del reloj, colóquelo en la posición de llama grande (img. 11, letra «c») y acerque un encendedor de cocina (o una cerilla) al agujero de la chapa inferior previsto para el encendido (img. 12).

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

Asegúrese de que el quemador esté completamente encendido.

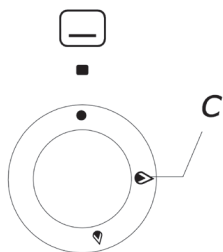


Imagen 11

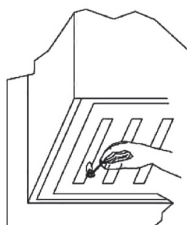


Imagen 12

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos o si se apaga, ponga el botón en la posición «•» y espere unos minutos antes de volver a encender el quemador.

Para apagarlo, ponga el botón en la posición «•».

## Utilización de la rejilla y de la bandeja en el horno

El horno dispone de 3 niveles. La rejilla y la bandeja se deben colocar horizontalmente en el nivel deseado. Para garantizar una utilización óptima, la bandeja se debe utilizar en los niveles inferior o medio. La rejilla se puede utilizar en los niveles superior o medio, según la cocción deseada. Tenga cuidado cuando saque la rejilla y la bandeja del horno, ya que no disponen de ningún mecanismo de frenado.



### ¡ATENCIÓN!

No coloque nunca la bandeja sobre la parte inferior del horno, ya que podría sobrecalentarse y el esmalte del horno podría resultar dañado.



### ¡ATENCIÓN!

Los quemadores y el horno de gas de este aparato cuentan con un sistema de seguridad antillama. Si se apagan accidentalmente, se cortará automáticamente el suministro de gas.

## Limpieza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Utilice agua tibia con jabón y séquela bien con un paño suave. Nunca utilice productos abrasivos o cáusticos.
- No bloquee los inyectores ni los quemadores durante la limpieza.
- La puerta del horno se puede desmontar para facilitar la limpieza. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volver a montarla, realice el procedimiento inverso.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.

### **Paredes catalíticas (modelo 951954 - CG 60 4CC W EUT)**

Su cocina está equipada con paneles catalíticos que limpian por absorción la grasa proyectada durante la cocción. Para garantizar una limpieza óptima, se recomienda dejar funcionar el horno entre 30 y 60 minutos a más de 200 °C después de la cocción. No utilice nunca productos abrasivos o que contengan sustancias alcalinas o ácidas para limpiar los paneles catalíticos. Puede secarla con un paño húmedo.

## ¿Qué hacer en caso de avería ?

En caso de avería, llame al servicio técnico de su distribuidor e indíquele las referencias exactas de su cocina que se encuentran en la placa de características, así como el problema que ha encontrado.



**¡ATENCIÓN!**

**Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.**

## Consejos para ahorrar energía (horno)

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir sus platos en el mismo.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. El horno está preparado para cocinar sus platos una vez que el testigo luminoso del termostato se apaga.
- No abra la puerta del horno demasiado a menudo durante la cocción.
- Compruebe que la puerta del horno no se quede entreabierta durante su uso.
- Puede cocinar varios platos a la vez en el horno.
- Puede cocinar un segundo plato inmediatamente después de haber cocinado un primero. Esto evita tener que volver a precalentar el horno para el segundo plato.
- Puede apagar el horno unos minutos antes del final de la cocción.
- Descongele los alimentos congelados sacándolos del congelador con suficiente antelación antes de cocinarlos en el horno.

## Consejos de utilización de la placa de cocina

- Utilice cacerolas y sartenes con tapa.
- Utilice tapas adaptadas a sus cacerolas o sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes con un diámetro adaptado al tamaño de sus quemadores o fuegos (consultar los diámetros indicados en la parte «UTILIZACIÓN» del manual de utilización).
- Utilice cacerolas con un tamaño adaptado a la cantidad de alimentos.

### RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

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



**FR**

### **CONDITIONS DE GARANTIE**

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

**NL**

### **GARANTIEVOORWAARDEN**

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

\*op vertoon van kassabon.

**ES**

### **CONDICIONES DE GARANTÍA**

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

**ELECTRO DEPOT**

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in Turkey