

WARRANTY CONDITION

EN

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase* against any failure resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

MADE IN TURKEY

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Dual fuel cooker
Cuisinière mixte

964428 - MC6031MCS701T

USER GUIDE02
GUIDE D'UTILISATION32



Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Selected, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, VALBERG brand products guarantee simple use, reliable performance and impeccable quality. You can be sure of complete satisfaction whenever you use this product.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr

A Overview of the appliance

Appliance description

B Using the appliance

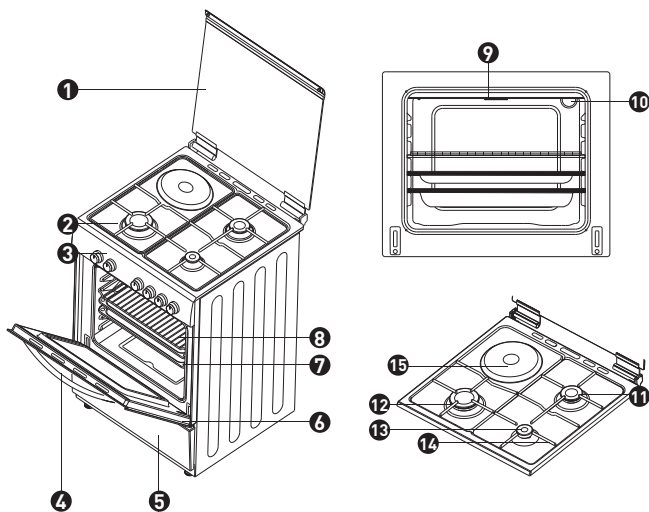
Installation
Gas connection
Electrical connections and safety
Gas change
Using the cooker
Using the hotplates
Using the oven
Oven functions
Oven accessories

C Practical information

Cleaning and maintenance
Removing the oven door
Cooking recommendations
Connection

Appliance description

- 1 Cover
- 2 Hob
- 3 Control panel
- 4 Oven door handle
- 5 Under oven or drawer front
- 6 Oven door
- 7 Drip tray
- 8 Oven rack
- 9 Grill
- 10 Oven light
- 11 Semi-fast cooking
- 12 Rapid burner
- 13 Auxiliary burner
- 14 Pot/pan support rack
- 15 Electric hob

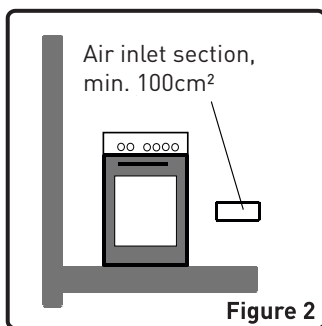
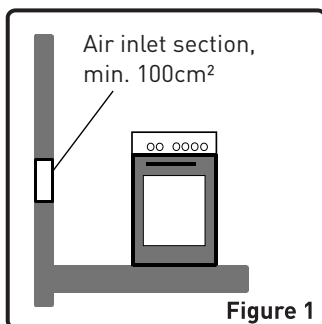


Installation

This modern, functional and practical cooker, made with the best parts and materials, will meet your needs in every aspect. Before using your cooker, please take the time to thoroughly read these instructions in order to familiarise yourself with all of its features and to obtain the best results possible. **To ensure correct installation and to avoid any issues or hazardous situations, please take the following recommendations into account.** These recommendations should also be read by the technician installing the cooker.

Installation environment for your cooker

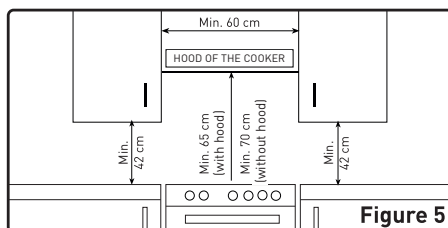
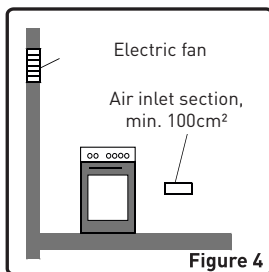
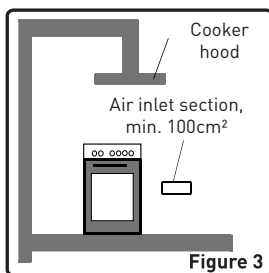
- Your cooker should be installed and used in a place with effective ventilation at all times. The oxygen in the air means that gas combustion is possible. Therefore, this air must be renewed and the combustion products must be evacuated in compliance with the applicable regulations. There must be sufficient natural ventilation in the space where the cooking appliance is installed in order to allow for gas to be used in the environment. The average air flow must come in through ventilation systems installed on the walls, in direct contact with the exterior (see the diagram below).



- The air flow must have a bottom-end inlet (at least 100 cm^2) and top-end outlet (at least 100 cm^2). These ventilation systems must therefore have a minimum surface area of 100 cm^2 , in order to allow for sufficient and effective air circulation. These ventilation systems must be kept unobstructed at all times. Ideally, they should be located close to the rear of the cooker (for the air inlet, see figures 1 and 2) and opposite the gas burner points (for evacuation), at least 1.80 m above the floor. If there is no option in the room where the cooker is installed to open these ventilation systems out to the exterior, the air required may also come from another place, on the condition that this place is well-ventilated and is not a bedroom or a hazardous space.

Flue gas extraction

It is advised to install either an extractor hood connected to a duct that leads directly to the outside (Fig. 3) or an electric ventilation system installed on the window or outside wall (Fig. 4) to exhaust the flue gases directly to the outside. The power of the electric ventilation system must be calculated in order to be able to renew the air of the kitchen 4 to 5 times per hour, of its own volume of air per hour.



Installing your cooker

- The cooker can be placed next to other units, but make sure that the height of the surrounding units does not exceed the height of the cooker (see Fig. 5).
- If the kitchen units are higher than the cooker, leave a gap of at least 10 cm between the sides of the cooker and the units.
- The minimum height between the cooktop and the hood (or wall units) is shown in Fig. 5. The exhaust hood must be placed at least 65 cm from the cooktop. If there is no cooker hood, there must be a height of at least 70 cm between the cooktop and the unit installed above it.
- Leave a free space of 2 cm between the back of the cooker and the wall, and between the sides of the cooker and adjacent units.
- Ensure that the cooker is not placed near a refrigerator and that there are no flammable materials in the vicinity, such as curtains, cloths etc., which could catch fire quickly.
- Adjacent units must be made from a material that can withstand temperatures of up to 100 °C.

Adjusting the feet

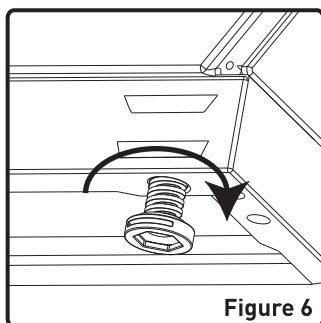


Figure 6

Your cooker has 4 adjustable feet. After installing the cooker in its dedicated space, check that it is level. To do this, adjust the 4 adjustable feet by screwing or unscrewing them (Fig. 6).

The cooker must be positioned vertically.

It can be adjusted to a maximum height of 30 mm. You can remove the drawer from the cooker to adjust the height of the feet.

When the feet are correctly adjusted, you should not move the cooker by pulling it, but by lifting it (ensure not to lift it by the oven door handle).

Gas connection

Gas connection and leak checks

The cooker must be connected to the gas supply by a qualified technician in compliance with the applicable standards (in line with Article 10 of the Decree of 02-08-1977 and Building Code regulations 61-1 which impose the presence of a control valve at the end of the pipe for natural gas, with a pressure release trigger in compliance with the NF D 36-303 standard. This control valve must allow for the gas supply to be shut off when the cooker is not in use). Firstly, check the type of gas installed on the cooker. This information is indicated on a label at the back of the cooker. You'll find information regarding the types of gas and injectors in the technical specifications table. Make sure that the in-flow gas pressure is compliant with the values specified in the technical specifications table in order to guarantee optimal efficiency and minimum gas consumption. If the pressure of the gas used is not the same as these values or variables, you'll need to add a pressure regulator to the in-flow pipe. We advise that you contact the after-sales service in order to take these measurements and apply adjustments.

Butane (G30) - propane (G31) gas connection

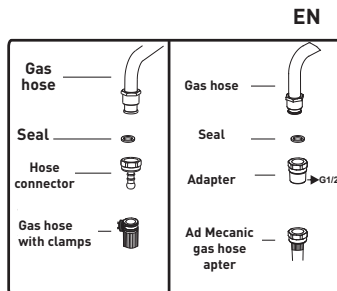
The technician must first check the gas setting of your cooker. If it has a natural gas supply, they will need to change the injectors (see below), so that it can be used with butane gas. The installation can be carried out either with a butane/propane specific gas hose sold with 2 clamps, or with a hose with a mechanical tip with mounted fittings.

If you would like to use a hose with a mechanical tip:

- use the fitting supplied with the GN spare parts;
- ensure that the hose you are using complies with NFD 36112 or NFD 36125 standards;
- always use a gasket between the fitting and the gas inlet.

If you are fitting a butane/propane hose with a clamp, the butane gas connector with the gasket must be fitted to the cooker, the hose must be pushed all the way onto this connector and a clamp must be fitted, tightening it properly but not cutting the hose. Do the same on the regulator side (see Fig. 7).

The maximum length permitted is 1.50 m.



It is **extremely important that you note and adhere to the expiry date** indicated on the hose and to change the hose prior to this date in order to guarantee safety. If you are fitting a hose with a mechanical tip, the butane gas nozzle is not required. Simply screw the fittings of the hose with a mechanical tip on the cooker side and the cylinder side (tighten properly with 2 spanners as shown in the diagram above).

Natural gas connection (G20/G25)

The technician will have to install a pipe with a mechanical tip according to the NFD 36100/36103/36121 standard and connect the cooker according to the regulations in force.

Complies with Belgian installation standards: NBN D 51-003 et BNB D 51-006

Points to respect when connecting the gas supply hose:

- No part of the hose should come into contact with a surface reaching temperatures above 90 °C. There must be a distance of at least 20 mm between the hose and hot elements.
- The hose length must not be longer than 1.50 m.
- The hose must not be cut, compressed or bent.
- The hose must not be defective and must not come into contact with sharp or cutting edges, or with moving objects.
- The hose must be thoroughly checked prior to installation, in order to make sure that there are no manufacturing faults.
- When the gas is connected, the hose must be inspected for leaks by a qualified technician using a specific bubble device. No bubbles should appear. If bubbles appear, check the connection seal and repeat the test. During these tests, never use a lighter, matches, etc.
- The butane gas hose clamps must not be rusted.
- The hose's validity date must be checked regularly.

WARNING

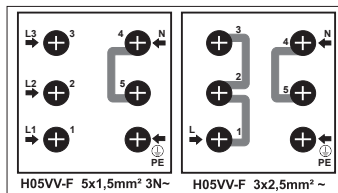
Do not use lighters or matches to check for gas leaks.

Electrical connections and safety

You must follow the instructions below for the cooker's electrical connection.

The electrical connection must be carried out by a qualified individual, in line with the applicable standards.

- The appliance must be connected by an authorised person. You must use a H05W-F type power cable. The cooker has been designed to be connected via a permanent connection with the electrical network.
- The connection must use a grounding plug. If you don't have a grounding plug that is compliant with regulations, contact a qualified installation technician.
- A compatible power cable that can be appropriately isolated during the connection process must be used. If the cable is damaged, contact the after-sales service. The power cable should only be replaced by the after-sales service.
- The power socket must be located close to the cooker. Do not use an extension cord.
- Ensure that the power cable does not touch the hot surfaces of the cooker or the back of the appliance. This could damage the cable or the cooker, or cause a short circuit.
- Incorrect electrical connection may damage the cooker. Such damage is not covered by the guarantee.
- The cooker is designed for a connection of 220-240 volts and 400 V 3 N. If your electrical network has a different voltage, please immediately contact a qualified installation technician.
- Arrange for the installation of a two-pole time-delay circuit breaker, with a minimum distance of 3 mm between the contacts and rated at 32 A.
- The manufacturer may in no way be held liable in the event of damage or loss caused by any failure to comply with these safety instructions.



Gas change

WARNING

The following procedures must be carried out by a qualified technician.

Your cooker has been designed to operate with either liquefied petroleum gas (butane or propane) or natural gas. The burners can be adapted to these different gas types by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length of each burner. The following steps must be taken: Procedure for changing injectors:

Hob burners:

- Shut off the main gas supply and unplug the electrical socket.
- Remove the burner cap and the upper burner (figure 9).
- Unscrew the injectors. Use a 7 mm allen key to do this (figure 10).
- Position the new injectors, in line with the correct gas type used, using the technical information table as a reference. Make sure that the new injectors are screwed on straight. If you assemble them at an angle, you risk damaging the support moulding and the support will then need to be replaced (not covered by the guarantee).

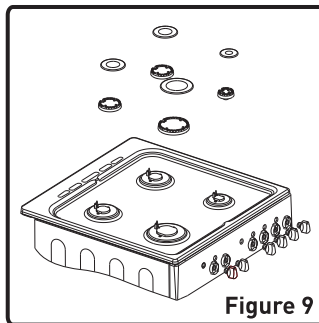


Figure 9

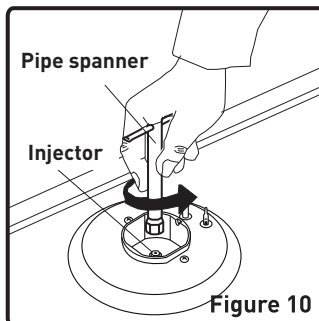


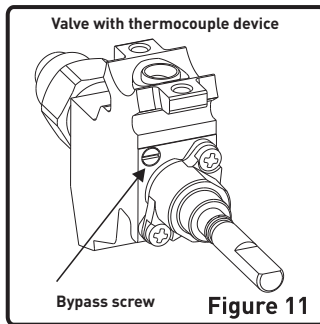
Figure 10

Adjusting the flame height at the minimum valve position

The flame height can be adjusted to the minimum position with a flat screw located at the valve. For valves with thermocouples, the screw is located on the side of the valve stem (Figure 11). On cookers with thermocouple and micro switch (automatic ignition), it is advisable to remove the control panel during the operation, in order to facilitate the adjustment of the flame height to the minimum position.

To determine the minimum position, turn on the burners one by one and leave them in the minimum position. Using a small screwdriver, tighten or loosen the bypass screw by approximately 90°. The adjustment is correct when the flame reaches a height of at least 4 mm. Make sure that the flame does not go out when adjusting it from the maximum position to the minimum position. Use your hand to create an artificial breeze, in the direction of the flame, to check that it is stable.

When switching from GL to GPL, this same screw must be tightened as much as possible.

**Replacing the gas supply hose:**

Regularly check the expiry date of the gas hose of your cooker. When the validity limit is reached, the hose must be changed.

These hoses are commercially available and must comply with current standards. After replacing the hose, check for leaks by referring to the information in the section above: Gas connection and leak checks.

Using the cooker

Using the hob burners

Burner ignition

The symbols on the knobs on the front panel indicate the position of the burners.

Gas burner manual ignition

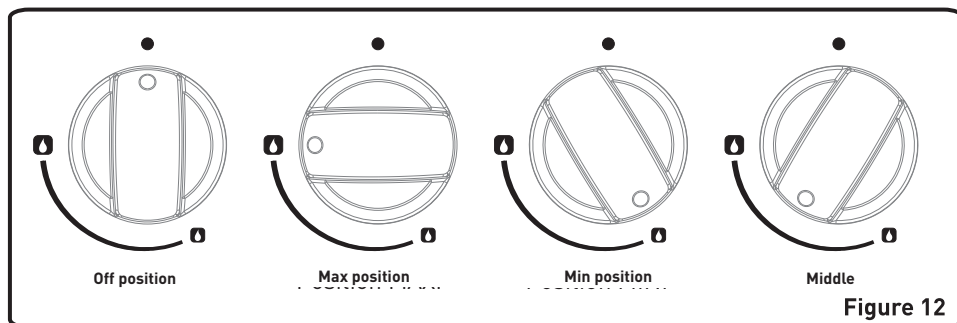
If your cooker does not have electrical ignition or if the electrical network is down, please follow the procedures described below:

For hob burners with thermocouple: the cooktops equipped with a thermocouple safety device ensure safety when the flame is accidentally extinguished. For this reason, when igniting manually, keep the valve knob pressed in until the flames have stabilised. If the flame remains unstable after you've released the control knob, repeat the procedure from the start. When the flame goes out, the thermocouple system will shut off the gas supply from the concerned valve to the burner, avoiding any non-combusted gas accumulation. You must wait at least 90 seconds before turning the gas burner on again after an automatic cut-off.

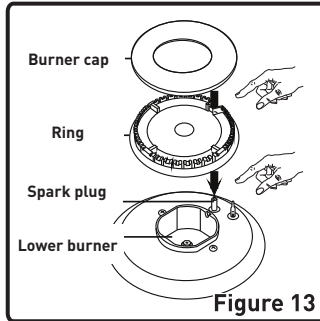
Electric ignition

Ignition with the help of automatic ignition: To light one of the burners, press the knob on the relevant valve counter-clockwise until it is in the maximum position (clockwise for the grill burner). Hold the knob down so that the ignition generates sparks. The microswitch behind the knob will automatically produce sparks at the burner spark plug. Continue to press the button until a stable flame is obtained on the burner.

Explanation of the thermocouple safety device: a thermostat detects the burner's flame and keeps the gas supply open. When the flame goes out, the thermostat detects the loss of heat, and closes the gas supply valve.



The valve knobs on the cooktop have 3 positions: Off (0), Max (large flame symbol), and Min (small flame symbol). After having ignited the burner and set it to the 'Max' position, as explained above, you have the option to adjust the flame height between the 'Max' and 'Min' positions. Avoid setting the knob to between the 'Max' and 'Off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you can see a yellow tip or suspended or unstable flames, turn off the gas supply and check that the burner caps and crowns are correctly positioned (Fig. 13). Caution, these elements are extremely hot; wait for them to cool to avoid burns. Make sure that no liquid runs into the burners. If the flames accidentally flare outside of the burner, close the valves, air the kitchen with fresh air, and wait at least 90 seconds before igniting the burner again.

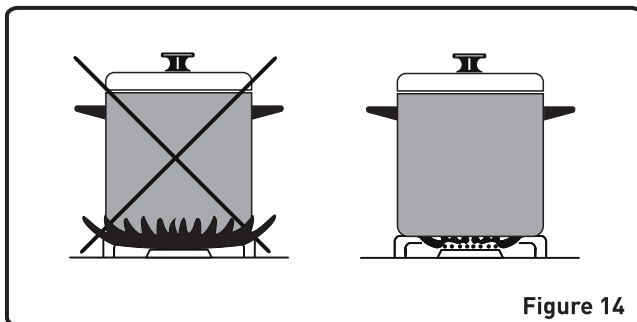
To stop cooking, turn the burner knob clockwise until the mark on the knob is opposite the '0' point (the mark on the knob must be up).

Your cooker is fitted with burners with different diameters. In order to make sure the burners are functioning efficiently, take note of the size of the pots/pans placed on the burners, and use perfectly level pans. Don't use pans with a concave or convex base, in order to avoid energy loss. Make sure the size of the pots/pans corresponds to the flame. If you're using pots/pans which are smaller than those specified below, this may cause energy loss. To use gas as economically as possible, set the flame to the minimum position once boiling point has been reached. We advise that you always cover your cooking pot/pan.

Rapid burner: 22-26 cm

Semi-rapid burner: 14-22 cm

Auxiliary burner: 12-18 cm



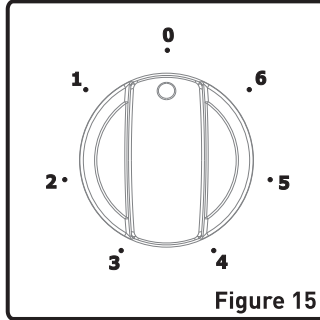
When the hob is not used for an extended period of time, always turn off the gas supply valve.

WARNING

- Only use pots/pans with flat and sufficiently thick bases.
- Ensure that the base of the pan is dry before positioning it over the burners.
- Parts exposed to the flame can reach extremely hot temperatures during use. This is why you must keep children and animals out of reach of the burners when in use.
- The cooker hob remains hot for a long period after use. Do not touch and do not place any objects on it.
- Avoid placing knives, forks, spoons and other cutlery onto the cooker hob, as they will heat up and may cause serious burns.

Using the hotplates

There are two types of hotplates:



- standard hotplates;
- rapid hotplates (which can be identified by a red dot on the surface of the hot plate).

These hotplates are controlled by a 6-position knob.

When you move the control knob to one of these positions, the hotplate starts to operate. Under each button you will see a small diagram that indicates the corresponding hotplate. An indicator light on the control panel shows whether one of the hotplates is on.

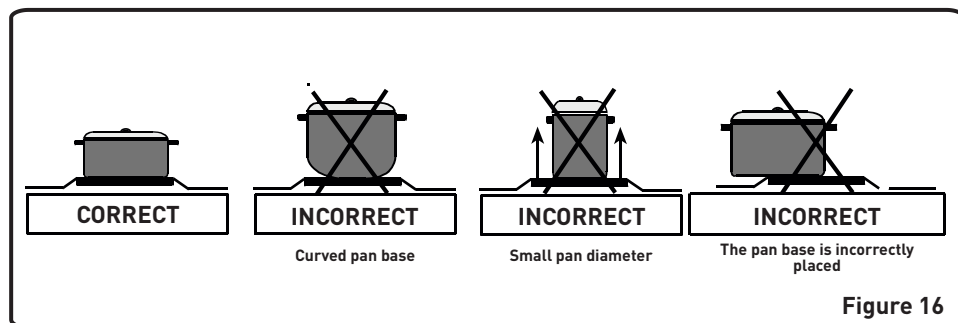
Hotplates - Functions

- 0 Off position
- 1 Melt butter or other substances. Heat small quantities of liquids.
- 2 Heat larger quantities of liquids. Make creams and sauces
- 3 Defrost foods to cook.
- 4 Preparing fine meat and fish.
- 5 Roast meat and steak.
- 6 Boiling large quantities of liquids for cooking.

WARNING

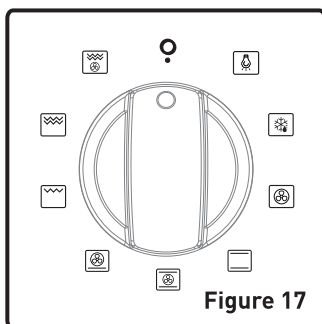
When the hotplate is used for the first time, or if it has not been used for an extended period of time, you should remove any moisture that has accumulated around the electrical components of the hotplate, by switching the hotplate on for at least 20 minutes.

- Only use pots/pans with flat and sufficiently thick bases.
- Never use pots/pans smaller than the diameter of the hotplate.
- Ensure that the base of the pot/pan is dry before positioning it over the hotplate. When the hotplate is switched on, it is important to ensure that the pot/pan is correctly centred on the hotplate.
- Do not use cooking pots/pans which exceed the edge of the hob, which risks overheating the control knobs.

**Figure 16**

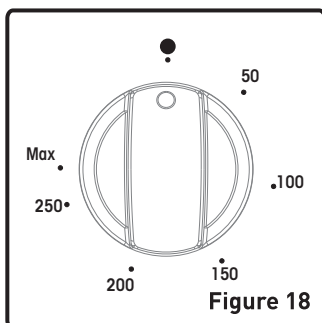
- Never use the hob without pots/pans on the hotplates.
- The temperature of exposed parts may be high when the appliance is in use. This is why you must keep children and animals out of reach of the hotplates when in use.
- If you discover a crack in the hotplate, turn it off immediately and have it replaced.
- To prolong the life of your hotplate, it should be thoroughly cleaned with appropriate cleaning agents. To prevent rusting and to keep them looking new, it is advised to polish the hotplates lightly with a piece of cloth soaked in a little oil. Do not clean with steam cleaners.
- The hotplates remain hot for a long time after use. Do not touch them or place objects on them.

Using the oven



Control knob of the oven functions:

This knob is used to select the different functions of the oven; the explanations are given in the following section. Set the control knob to the chosen function, then select the temperature to switch on the oven.



Oven thermostat knob:

This knob is used to select the temperature (after selecting an oven function). When you select a temperature, the oven light comes on. When the temperature inside the oven reaches the value you have indicated, the thermostat switches off the heating elements and the indicator light goes out. When the temperature drops below the set value, the thermostat reconnects the heating elements and the thermostat light comes on again.

Oven functions

* The functions of your oven may differ depending on the model of your appliance.



Oven lamp

Only the oven light will remain on during all cooking functions.



Defrosting function

The warning indicator lights of the oven light up, the fan is operating.

To use the defrost function, take the frozen food out and put it in the oven on a level set in the third slot from the bottom. It is recommended that a tray be placed under the defrosting food to catch the water from the defrosting process. This function does not allow you to prepare or cook your food. It only allows you to defrost them.



Static cooking function

The thermostat and oven warning indicator lights come on, and the upper and lower heating elements switch on.

The static cooking function emits heat, which ensures that the food is cooked evenly on the lower and upper levels. This function is ideal for baking doughs, cakes, baked pasta dishes, lasagne and pizzas. With this function, it is recommended to preheat the oven for 10 minutes and to cook one dish at a time.



Fan function

The thermostat and oven warning indicator lights come on, and the fan and the upper and lower heating elements switch on.

This function is particularly suitable for baking. The cooking process is carried out by the upper and lower heating elements inside the oven and by the fan, which circulates the air, giving the food a slight grilled effect. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.



Turbo function

The thermostat and oven warning indicator lights come on and the upper heating element and fan switch on.

The turbo function disperses the heat in the oven. All food on the tray cooks evenly. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

**Grill function**

The thermostat and warning indicator lights come on, and the grill heating element switches on. This function is used for grilling and roasting food. Use the upper shelves of the oven. Brush the metal oven rack lightly with oil to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the oven rack. Always place a tray underneath to catch any oil or grease drips. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: when grilling food, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190°C.

**Fast grilling function**

The thermostat and oven warning indicator lights come on, and the fan and the upper and lower heating elements switch on.

This function is used to grill food fast and to cover a larger area (for example, to grill meat, use the upper shelves of the oven). Brush the metal oven rack lightly with oil to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the oven rack. Always place a tray underneath to catch any oil or grease drips. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: when grilling food, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

**Pizza function**

The thermostat and the oven warning lights come on, and the lower heating elements and the fan switch on.

The fan and the lower heating function are suitable for cooking foods such as pizzas evenly. While the fan disperses the heat from the oven, the lower heating element bakes the dough.



Dual grill and fan function

The oven thermostat and indicator lights switch on while the grill, fan, and upper heating elements are operating.

The function is used to grill thicker food quickly and to cover a larger area. The upper heating element and the grill are stimulated with the fan to ensure even cooking.

Use the upper levels of the oven. Brush the metal oven rack lightly with oil to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the oven rack. Always place a tray underneath to catch any oil or grease drips. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

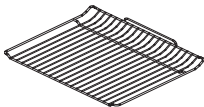
Warning: when grilling, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

Oven accessories

- If you are using a small dish, place it in the middle of the oven rack.
- If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the freezer or if the tray is used to catch the juices of the food during grilling, the tray may deform due to the high cooking or grilling temperatures. The tray will regain its shape when cooled after cooking. This is a normal physical deformation resulting from the effect of heat.
- Do not place glass pots/pans in a cold environment directly after cooking. Do not place them on cold or wet surfaces. Ensure the dish or glassware cools gradually by placing it on a trivet or tea towel. If not, it could break.
- If you are preparing grilled food in the oven, we advise you to use the oven rack provided with the tray for this product (if your oven is equipped with one). If you want to use the large oven rack, insert a tray in one of the lower positions to catch the oil. Also pour water into this tray for easy cleaning and to avoid fumes.
- As mentioned in the previous section, never use the grill burner without its protective sheet. If your oven is equipped with a gas grill burner and you have lost the protective sheet, do not use the grill and order a new protective sheet as soon as possible from your nearest authorised service centre.

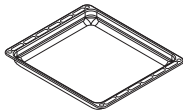
* The accessories for your oven may differ depending on the model.

Oven rack

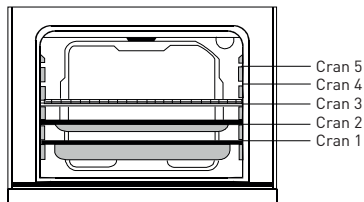


The oven rack is used to grill food and to support various cooking utensils. To position the rack properly in the oven, place it on any rail and push it to the back.

Medium thickness tray



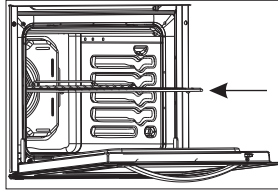
The medium thickness tray is used to cook stews. To position the tray properly in the oven, place it on any rail and push it to the back.



Oven rack: used for the grill function or for placing various pots and pans other than the drip tray.

Shallow drip tray: used for baking treats such as puddings, etc.

Deep drip tray: used for slow cooking.



WARNING - Ensure that the rack is placed correctly on a rail in the oven and push it all the way in.

Cleaning and Care

Cleaning

Ensure that all burner knobs and controls are switched off and that the cooker has cooled down before cleaning the oven.

Important note: Always unplug the electrical socket before starting any cleaning.

Ensure that the cleaning products have been approved and recommended by the manufacturer before using them. Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, abrasive sponges, thick steel wool, or hard tools to avoid damaging the hob surfaces. If liquids spill around your oven, the enamel parts may be damaged. Immediately clean up any overflow liquids with a suitable product.

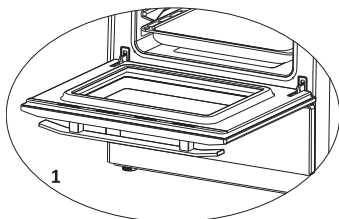
Cleaning the oven interior

The interior of the enamelled oven is easier to clean when the oven is still a little warm. After each use, wipe the oven with a soft cloth previously soaked in soapy water. Then wipe it once more with a damp cloth and dry it. It is sometimes necessary to use a liquid cleaning product to fully clean it. Do not clean the oven with dry, powdered or steam cleaners.

Catalytic cleaning

Catalytic cleaning is achieved with coating applied to the specific, removable walls of the oven. The catalytic walls are covered with a microporous enamel that absorbs and eliminates fat residues during cooking. If greasy liquid is spilled, the self-cleaning action is insufficient. You should therefore run a damp sponge over the grease stains and then run the oven at 250 °C for an hour, then wait for the oven to cool and use the damp sponge again. However, the entire cavity will not be cleaned; the smooth enamel parts and the glass of the door should be cleaned with domestic detergents.

Removing the oven door

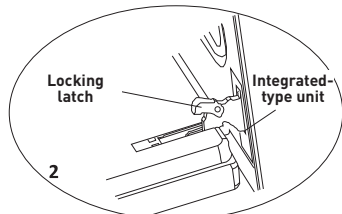


1

To remove the oven door:

- Open the oven door **(1)**.
- Set the locking latch to the last position **(2)**.
- Close the door until it is almost completely closed, as shown in the 3rd diagram and take the door off by pulling it towards you.

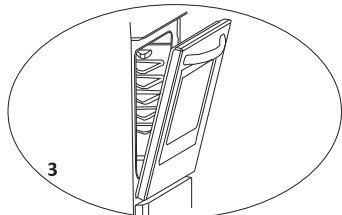
Note: To reassemble the door, proceed in the reverse order.



2

Ensure that the recessed brackets are correctly positioned on the hinge bracket, as shown in the second diagram.

To reassemble the door, follow the instructions above in reverse order. Ensure the locking latches are back in place.



3

Cleaning the gas burners

- Remove the enamelled grill plates, burner caps, and upper burners (Fig. 13).
- Clean them using soapy water.
- Rinse and dry with a soft cloth. Ensure not to leave them wet.
- After cleaning, ensure that all pieces have been put back in place correctly.
- Avoid cleaning any part of the cooktop with a metal sponge. This may scratch the surface.
- The upper surfaces of the enamel grills may change over time, due to use and the burner flames.

These parts will not be affected by rust and these changes are not manufacturing defects.

- While cleaning the cooktop, ensure that water does not flow into the burners to avoid clogging the injectors.

Enamel parts -

In order to preserve their condition, clean these parts regularly with warm and soapy water, then dry them using a soft cloth. Do not wash them while they're still warm, and never use abrasive powders or cleaning products. Do not leave the following elements in contact for an extended period of time with enamel parts: vinegar, coffee, salt, water, lemon, or tomato juice, which risk permanently altering the enamelled surface.

Stainless steel

Stainless steel parts should be cleaned regularly with warm soapy water and a soft sponge, then dried with a soft cloth. Never use abrasive powders or cleaning materials. Do not leave the following elements in contact for an extended period of time with enamel parts: vinegar, coffee, salt, water, lemon, or tomato juice, which risk permanently altering the stainless steel surface.

Maintenance**Bulb replacement**

Start by disconnecting the power supply from the fuse in the electrical panel, or switching off the general meter. Make sure your cooker is cold. Open the oven door, remove the glass cover of the lamp and then the bulb.

Install the new 300°C resistant bulb (oven-specific 230 V, 25 Watts maximum type G9) in place of the old one. Place the glass cover back on the lamp. Reconnect the power supply once this is done. Your cooker is then ready for use.

The bulb has been designed specifically for use inside domestic cooking appliances and is therefore not suitable for domestic lighting. The light source included is not intended for use in other applications.

Other checks

Regularly check the validity date of the gas supply hose. If the date has expired, change the hose as quickly as possible. In the event of any issues with using the burner control knobs and oven (for example, difficulties in turning the knobs), please contact the after-sales service.

Cooking recommendations

RECIPES	FUNCTIONS	TURBO		
		Thermostat position (°C)	Oven rack position	Cooking time (min)
Mille-feuille		170-190	2-3-4	35-45
Cake		150-170	2-3-4	30-40
Biscuit		150-170	2-3-4	25-35
Grilled meatballs				
Watery foods		175-200	3	40-50
Chicken				
Chop				
Steak				
Cake baked with two trays		160-180	2-5	30-40
Dough baked with two trays		170-190	2-5	35-45

* Use the spit...

RECIPES	Operation	LOWER-UPPER		
		Thermostat position (°C)	Oven rack position	Cooking time (min)
Mille-feuille		170-190	2-3	35-45
Cake		170-190	2-3	30-40
Biscuit		170-190	2-3	30-40
Grilled meatballs				
Watery foods		175-200	3	40-50
Chicken		200	2-3	45-60
Chop				
Steak				
Cake baked with two trays				
Dough baked with two trays				

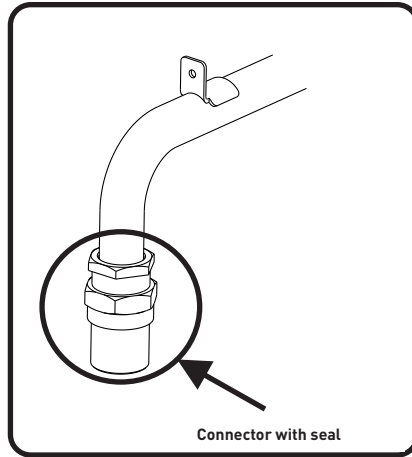
RECIPES	FUNCTIONS	FAN FUNCTION		
		Thermostat position (°C)	Oven rack position	Cooking time (min)
Mille-feuille		170-190	2-3	25-35
Cake		150-170	2-3-4	25-35
Biscuit		150-170	2-3-4	25-35
Grilled meatballs				
Watery foods		175-200	3	40-50
Chicken		200	2-3	45-60
Chop				
Steak				
Cake baked with two trays				
Dough baked with two trays				

RECIPES	FUNCTIONS	GRILL		
		Thermostat position (°C)	Oven rack position	Cooking time (min)
Mille-feuille				
Cake				
Biscuit				
Grilled meatballs		200	5	10-15
Watery foods				
Chicken		200	*	50-60
Chop		200	4-5	15-25
Steak		200	5	15-25
Cake baked with two trays				
Dough baked with two trays				

* Use the spit...

Connection

GN

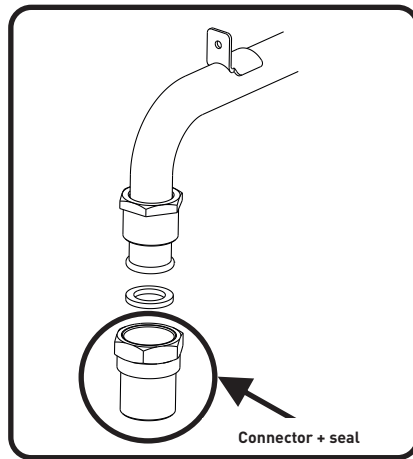


If your appliance has been set at the factory to be supplied with natural gas with a hose with a mechanical tip:

To connect your cooker with a hose with a mechanical tip, do not remove the fitting or seal already installed on the gas supply. Ensure that the hose you are using complies with the NFD 36100/36103/36121 standard:

Warning: after connecting it to the gas, do not forget to do a leak test with soapy water.

GPL



If your appliance has been set at the factory for use with butane gas:

If you wish to use a suitable connecting hose with a mechanical tip OR if you wish to change the supply mode and connect your cooker to natural gas with a connecting hose with a mechanical tip,

use the fitting supplied with the spare parts. Ensure the hose you use complies with the NFD 36100/36103/36121 standard. Always use a gasket between the fitting and the gas inlet.

Warning: after connecting it to the gas, do not forget to do a leak test with soapy water.

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
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

Donnez votre avis sur :

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

<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B Utilisation de l'appareil

Installation
Raccordement au gaz
Branchements électriques et sécurité
Changement de gaz
Utilisation de la cuisinière
Utilisation des plaques chauffantes
Utilisation du four
Fonctions du four
Accessoires du four

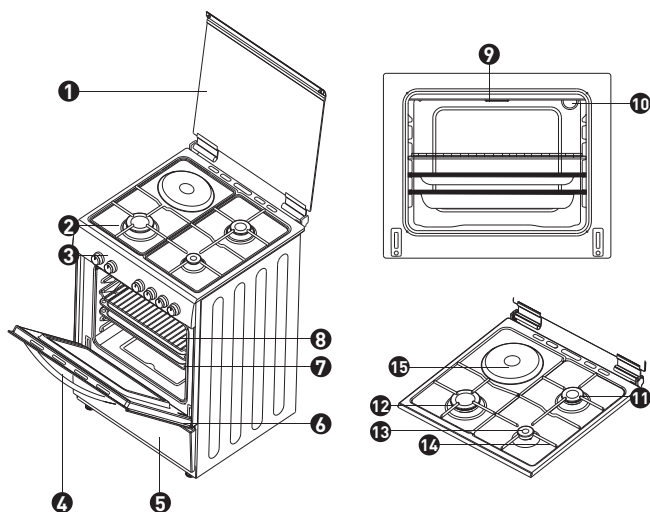
C Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Démontage de la porte du four
Recommandations de cuisson
Raccord

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices/>

Description de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Table de cuisson
- 3 Bandeau de commande
- 4 Poignée de la porte du four
- 5 Façade sous-four ou tiroir
- 6 Porte du four
- 7 Lèche-frite
- 8 Grille
- 9 Gril
- 10 Lampe du four
- 11 Brûleur semi-rapide
- 12 Brûleur rapide
- 13 Brûleur auxiliaire
- 14 Grille support casserole
- 15 Plaque électrique



Spécifications techniques

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur	Hauteur
MC 60 31MC S 701T	60	60	85
Marque			VALBERG
Modèle	964428 - MC6031MCS701T (v2)		
Type de four	ÉLECTRIQUE		
Poids	kg	39,7	
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel	105,7		
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	94,8		
Classe énergétique	A		
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel	kWh/cycle	0,87	
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,78	
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE		
Volume	L	65	

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque	Valberg
Modèle	964428 - MC6031MCS701T (v2)
Puissance équivalente totale de l'appareil en W	9350
Puissance assignée totale des parties électriques en W	4600
Type de plaque de cuisson	Mixte 3+1
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique	1
Technologie de chauffage par zone et/ou aire de cuisson électrique	Plaque chauffante
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson électrique	18
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson électrique	193
Puissance assignée en W de la zone de cuisson électrique	1000
Nombre de brûleurs à gaz	3
Brûleur	Auxiliaire
Efficacité énergétique %	N/A
Puissance équivalente en W	1000
Brûleur	Semi-rapide
Efficacité énergétique %	59
Puissance équivalente en W	1750
Brûleur	Rapide
Efficacité énergétique %	57
Puissance équivalente en W	3000
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz en %	58
Puissance équivalente totale de la partie brûleur gaz en W	5750
Puissance totale équivalente en W de la plaque	6750

Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1.

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	230 ~ 50/60
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante brassée
Type de nettoyage du four	Catalyse
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	25 / 25
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée de la partie four en W	2600

	GN	GPL
G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h	G20/G25	G30/G31
I12E+3+ I12H3+ Classe : 1	20/25 mbar	28/30-37 mbar

Brûleur rapide

Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	2,75	3
Débit nominal	261,9 l/h	218,1 g/h

Brûleur intermédiaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,75
Débit nominal	166,7 l/h	127,2 g/h

Brûleur auxiliaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (kW)	1	1
Débit nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

PAYS DE DESTINATION	PRESSIION (mbar)	CATÉGORIE
ES	20 ; 28-30/37	I12H3+
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+

Conseils en matière d'économie d'énergie - Table de cuisson

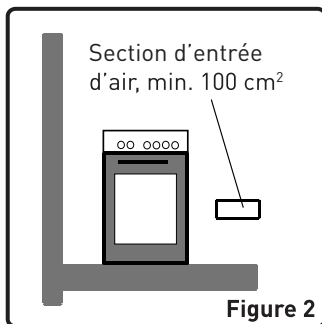
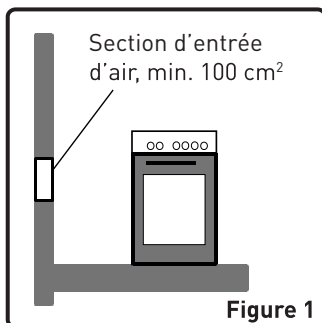
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

Environnement d'installation de votre cuisinière

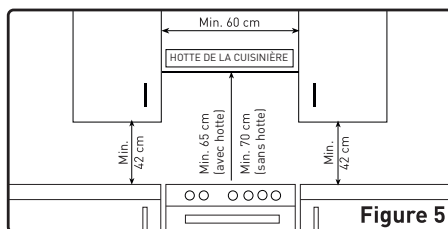
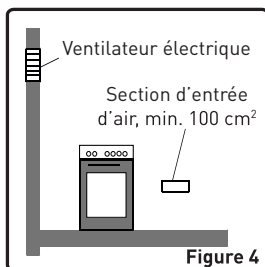
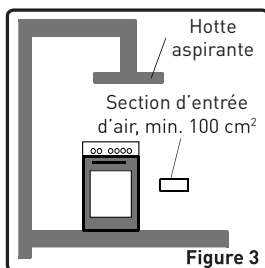
- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace en toutes circonstances. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installée l'appareil de cuisson doit être suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (reportez-vous au dessin ci-dessous).



- Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm²) et sortir par le haut (au minimum 100 cm²). Ces ventilations doivent donc présenter une surface minimum de 100 cm², pour permettre une bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de préférence situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation des gaz brûlés

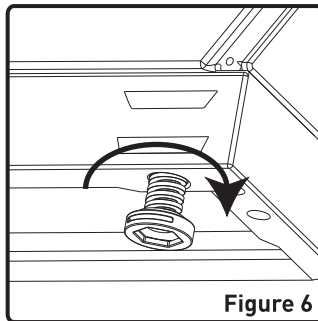
Il est conseillé d'installer soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure, de son propre volume d'air par heure.



Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (reportez-vous à la fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être inférieure à 70 cm.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés de la cuisinière et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité comme des rideaux, des chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

Réglage des pieds



Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (fig. 6).

La cuisinière doit absolument être positionnée à la verticale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

Raccordement au gaz

Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit également être fait par un technicien qualifié selon les normes en vigueur (conformément à l'article 10 de l'arrêté du 02/08/1977 et à la norme D.T.U 61-1, imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

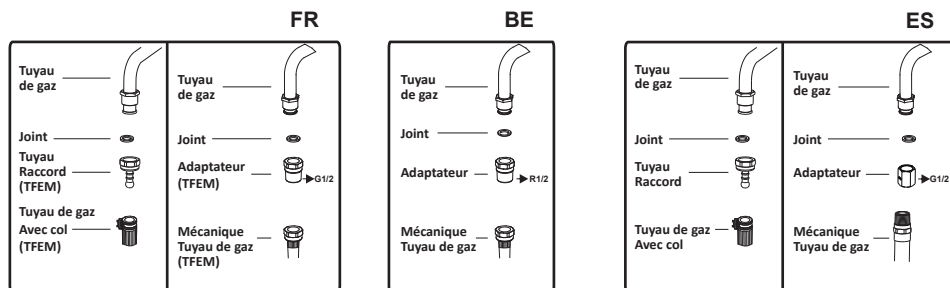
Branchement au gaz butane (G30) - propane (G31)

Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau de gaz spécifique au butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;
- assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme aux normes NF D 36112 ou NFD 36125 ;
- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint doit être installé sur la cuisinière, le tuyau doit être enfoncé à fond sur cet embout et un collier doit être installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Procédez de même coté détendeur (reportez-vous à la fig. 7).



La longueur maximale au torisée est 1,5 m.

Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir la sécurité. Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière et coté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur le schéma ci-dessus).

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

Conforme aux normes d'installations belges : NBN D 51-003 et BNB D 51-006

Points à respecter lors de la connexion du tuyau d'alimentation en gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et recommencez le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

ATTENTION

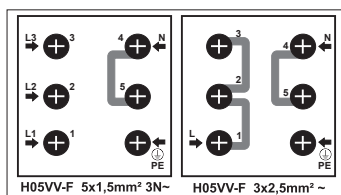
N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Branchements électriques et sécurité

Vous devez impérativement respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la cuisinière.

Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H05W-F. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être approprié et doit être convenablement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après-vente. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par le service après-vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. N'utilisez pas de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ni l'arrière de l'appareil. Cela pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager la cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est conçue pour un branchement en 220-240 volts et 400 V 3 N. Si votre réseau électrique ne correspond pas à cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire à retardement, avec une distance minimum de 3 mm entre les contacts et supportant 32 A.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



Changement de gaz

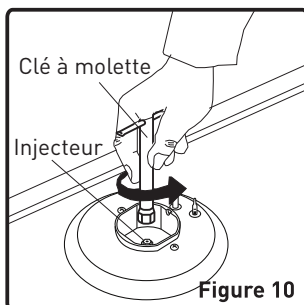
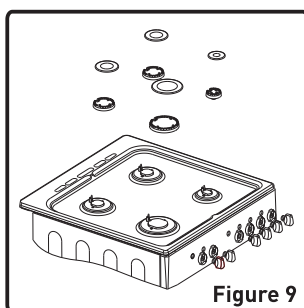
ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées :
Procédure changement des injecteurs :

Brûleurs du plan de cuisson :

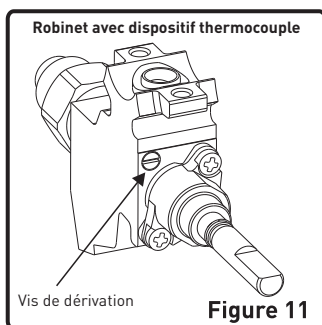
- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 10).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).



Réglage de la hauteur de flamme en position minimale sur le robinet

Vous pouvez régler la hauteur de flamme en position minimale à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (figure 11). Sur les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), il est conseillé de démonter le panneau de commande au cours de l'opération, afin de faciliter le réglage de la hauteur de flamme en position minimale.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable. En cas de passage du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Vérifiez régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conformes aux normes actuelles en vigueur. Après avoir remplacé le tuyau, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement au gaz et vérification des fuites.

Utilisation de la cuisinière

Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position des brûleurs.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : les plans de cuisson équipés d'un dispositif de sécurité avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette enfoncée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché la manette, recommencez la procédure. Lorsque la flamme s'éteint, le système thermocouple ferme l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évite toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur à gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électrique

Allumage à l'aide de l'allumage automatique : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur la manette du robinet concerné en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale (dans le sens des aiguilles d'une montre pour le brûleur du gril). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le microrupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Explication du dispositif de sécurité à thermocouple : un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. Quand la flamme disparaît, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

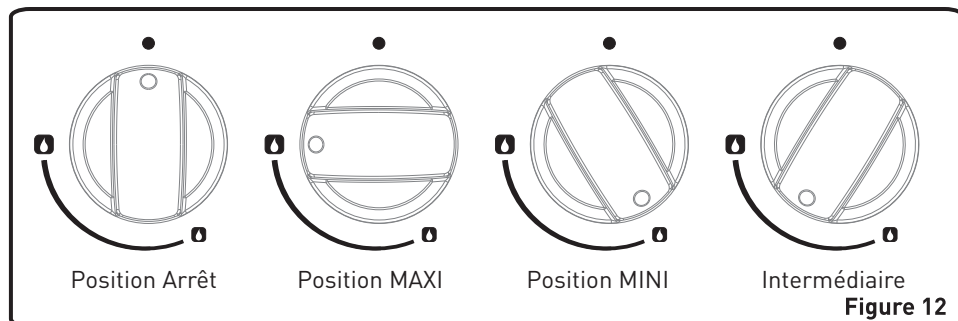


Figure 12

Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions : Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Maxi », comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions « Maxi » et « Mini ». Évitez de positionner la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».

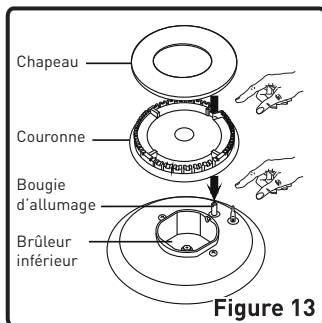


Figure 13

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés (fig. 13). Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur.

Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » (le repère sur la manette doit être positionné vers le haut).

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin de garantir l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles dont la taille correspond à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, cela entraîne une perte d'énergie. Pour utiliser le gaz de la manière la plus économique possible, réglez la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

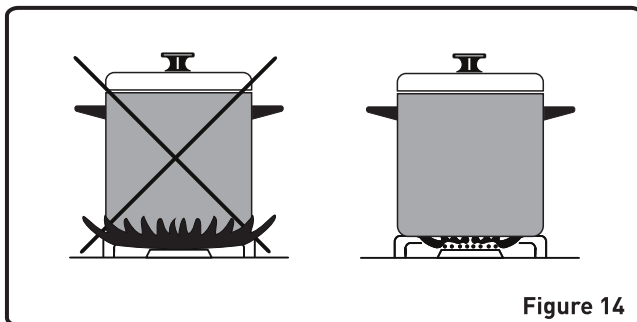


Figure 14

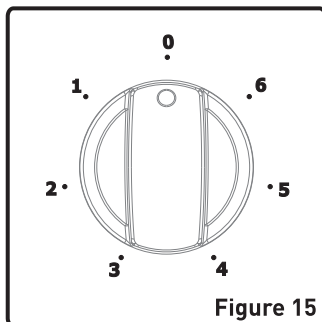
Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.

ATTENTION

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.

Utilisation des plaques chauffantes

Il existe 2 types de plaques chauffantes :



- les plaques chauffantes standard ;
- les plaques chauffantes rapides (que l'on peut repérer grâce à un point rouge sur la surface de la plaque chauffante).

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

Lorsque vous déplacez le bouton de contrôle sur l'une de ces positions, la plaque chauffante se met à fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

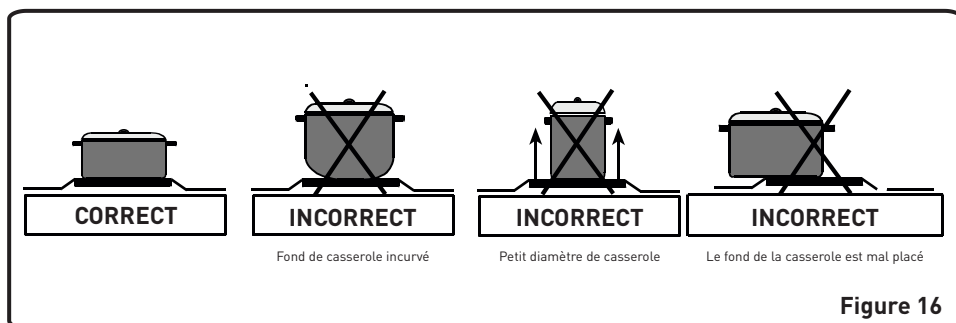
Plaques chauffantes - Fonctions

- | | |
|---|---|
| 0 | Position arrêt |
| 1 | Faire fondre du beurre ou une autre substance. Faire chauffer de petites quantités de liquides. |
| 2 | Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Réaliser des crèmes et des sauces. |
| 3 | Décongeler des aliments à cuire. |
| 4 | Préparer des viandes et des poissons délicats. |
| 5 | Rôtir de la viande et des steaks. |
| 6 | Faire bouillir de grandes quantités de liquides pour de la friture. |

ATTENTION

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque, en allumant la plaque chauffante au minimum pendant environ 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
- N'utilisez jamais de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque.
- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent du plan de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.



- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

Utilisation du four

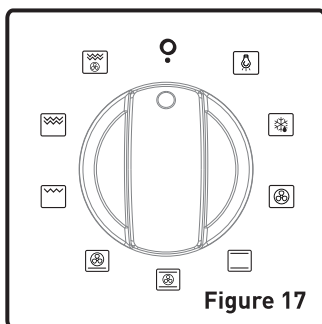


Figure 17

Manette de contrôle des fonctions du four :

Cette manette sert à sélectionner les différentes fonctions du four. Les explications figurent dans le chapitre suivant. Positionnez la manette de sélection sur la fonction choisie, puis sélectionnez la température pour mettre en marche le four.

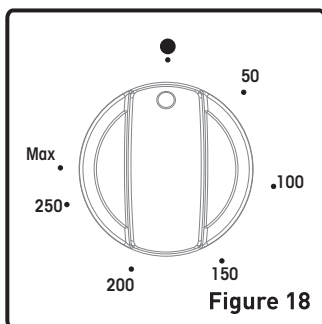


Figure 18

Manette du thermostat du four :

Cette manette sert à choisir la température (après avoir sélectionné une fonction du four). Lorsque vous sélectionnez une température, le voyant du four s'allume. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez sélectionnée, le thermostat arrêtera les résistances et le voyant du four s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le thermostat met en marche les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.



Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé pendant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément chauffant supérieur et le ventilateur fonctionnent.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, tandis que les éléments chauffants inférieurs et le ventilateur se mettent en marche.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme des pizzas.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la pâte.



Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément chauffant supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

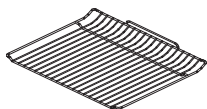
Avertissement : pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Accessoires du four

- Si vous utilisez un petit plat, positionnez-le au milieu de la grille.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous que le plat ou l'ustensile en verre refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon. Dans le cas contraire, il risquerait de se briser.
- Si vous préparez une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous voulez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des positions inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du gril et commandez une tôle de protection neuve au plus vite auprès du service agréé le plus proche.

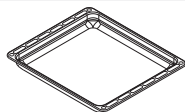
* Les accessoires de votre four peuvent différer en fonction du modèle.

Grille

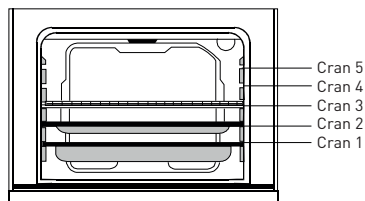


La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur n'importe quelle glissière et poussez-la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



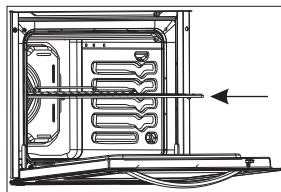
Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, placez-le sur n'importe quelle glissière et poussez-le jusqu'au fond.



Grille : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

Lèche-frite peu profonde : utilisée pour la cuisson de pâtisseries, telles que les flans, etc.

Lèche-frite profonde : utilisée pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT - Veillez à placer correctement la grille dans l'une des glissières du four et à l'enfoncer complètement.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la cuisinière ait refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Remarque importante : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

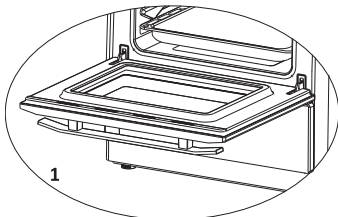
Nettoyage de l'intérieur du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne nettoyez surtout pas le four avec des nettoyeurs secs, en poudre ou avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante est insuffisante. Vous devez donc passer une éponge humide sur les tâches de graisse et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, puis attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide de détergents domestiques.

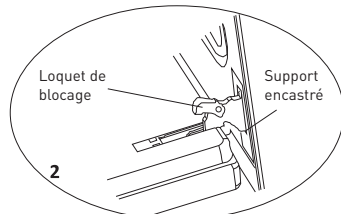
Démontage de la porte du four



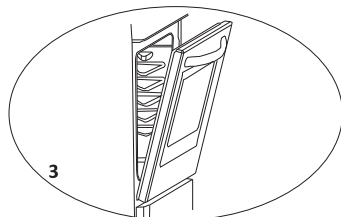
Pour démonter la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Placez le loquet de blocage sur la dernière position (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans le 3^e schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

Remarque : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



Assurez-vous que les supports encastrés sont bien positionnés sur le support de charnière, comme indiqué dans le deuxième schéma.



Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs à gaz

- Retirez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (figure 13).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Veillez à ne pas les laisser mouillés.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs.

Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

- Pendant le nettoyage de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface émaillée.

Acier inoxydable

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Entretien**Remplacement de l'ampoule**

Commencez par déconnecter l'alimentation électrique du fusible du tableau électrique, ou couper le compteur général. Vérifiez que votre cuisinière est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule.

Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300 °C (spécifique four 230 V, 25 Watts maximum type G9) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Reconnecter l'alimentation électrique après l'opération. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation spécifique à l'intérieur des appareils de cuisson domestiques et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique. La source lumineuse incluse n'est pas destinée à une utilisation dans d'autres applications.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée du gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Recommandations de cuisson

RECETTES	FONCTIONS	TURBO		
		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millie-feuille		170-190	2-3-4	35-45
Gâteau		150-170	2-3-4	30-40
Biscuit		150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées				
Aliments aqueux		175-200	3	40-50
Poulet				
Côtelette				
Bifteck				
Gâteau cuit avec deux plaques		160-180	2-5	30-40
Pâte cuite avec deux plaques		170-190	2-5	35-45

* Utiliser le tournebroche...

RECETTES	FONCTIONS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		
		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millie-feuille		170-190	2-3	35-45
Gâteau		170-190	2-3	30-40
Biscuit		170-190	2-3	30-40
Boulettes de viande grillées				
Aliments aqueux		175-200	3	40-50
Poulet		200	2-3	45-60
Côtelette				
Bifteck				
Gâteau cuit avec deux plaques				
Pâte cuite avec deux plaques				

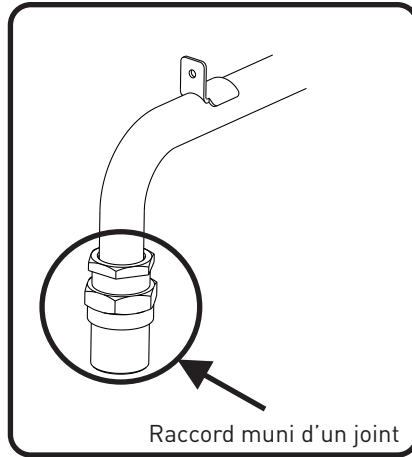
RECETTES	FONCTIONS	FONCTION DE VENTILATION		
		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millie-feuille		170-190	2-3	25-35
Gâteau		150-170	2-3-4	25-35
Biscuit		150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées				
Aliments aqueux		175-200	3	40-50
Poulet		200	2-3	45-60
Côtelette				
Bifteck				
Gâteau cuit avec deux plaques				
Pâte cuite avec deux plaques				

RECETTES	FONCTIONS	GRIL		
		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millie-feuille				
Gâteau				
Biscuit				
Boulettes de viande grillées		200	5	10-15
Aliments aqueux				
Poulet		200	*	50-60
Côtelette		200	4-5	15-25
Bifteck		200	5	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques				
Pâte cuite avec deux plaques				

* Utiliser le tournebroche...

Raccord

GN



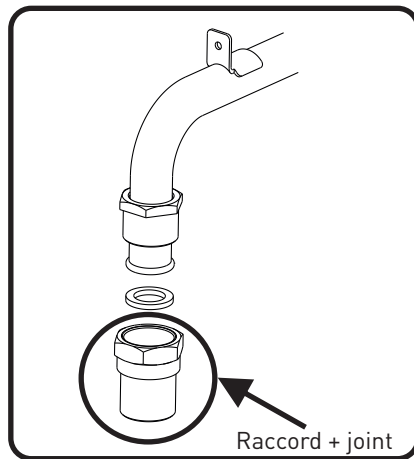
Raccord muni d'un joint

Si votre appareil a été réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec un tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau TFEM, ne démontez pas le raccord ni le joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NFD 36100/36103/36121.

Avertissement : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

GPL



Si votre appareil a été réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM,

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100/36103/36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Avertissement : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

52450951