VALBERG

NOTICE
D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CUISINIERE
VAL CM 60 31CM BET

936390

NOUVEAUTE ! *Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne:*

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

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. 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 laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

La classe de l'appareil: 1

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

Le pays de destination: France

La catégorie de l'appareil: II_{2E+3+} FR

Type de l'appareil: A

SOMMAIRE PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
Déballage	9
Branchement gaz	9
Branchement électrique	12
Mise en place des brûleurs	13
Changement des injecteurs	13
Mise à niveau	15
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	16
UTILISATION	17
Utilisation des bruleurs gaz et plaque electrique	17
Utilisation des differents bruleurs	17
Utilisation du four électrique	22
Utilisation du gril électrique	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR	25
MISE AU REBUT	26
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	27
TABLEAU DE CUISSON	28
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	29

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3 - IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.
4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de tout branchement incorrect la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.
5 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
6 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'uti-

liser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
7 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
8 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
9 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.
Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.
Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m3/h.
10 - L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe)).
11- MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement les parties accessible de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

12 - Si par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
13 - MISE EN GARDE: Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.
14 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.
15- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêter le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture ou un couvercle.
16 - MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.
17 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

18 - MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfant doivent être tenus à distance.
19 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifié afin d'éviter tout danger.
20 - MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four de votre cuisinière pour éviter tout risque de choc électrique.
21- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont très réduites.
22 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, des enfants qui ont plus de 8 ans ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf s'ils (ou elles) ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et d'informations sur les dangers.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

23 - Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de commande à distance séparée.
24 - Cet appareil doit être débranché après usage et avant nettoyage et entretien.
25 - La grille et le lèche frite du four doivent être placée bien à l’horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille et le lèche du four car aucun mécanisme d’arrêt n’est prévu.
26 - Ne pas utiliser des produits d’entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l’éclatement du verre.
27 - Ne pas utiliser d’appareil de nettoyage à la vapeur.
28 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d’ouvrir le couvercle. Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
29 - 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 obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

DESCRIPTION DE LA CUISINIERE

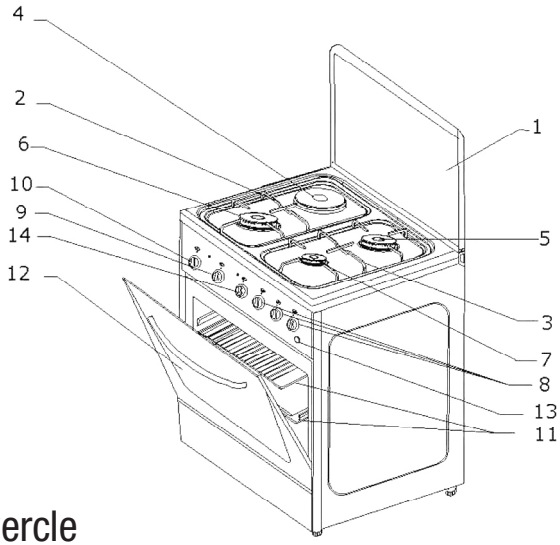


Figure 1

1 – Couvercle
2 – Grille gauche
3 – Grille droite
4 – Plaque électrique
5 – Brûleur gaz semi rapide
6 – Brûleur gaz rapide
7 – Brûleur gaz auxiliaire
8 – Manettes brûleur gaz
9 – Manette sélecteur four
10 –Manette thermostat four
11 –Grille + lèche frite
12 – Porte du four
13 – Bouton allumage électrique
14 – Manette plaque électrique

INSTALLATION

IMPORTANT : L'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT 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.

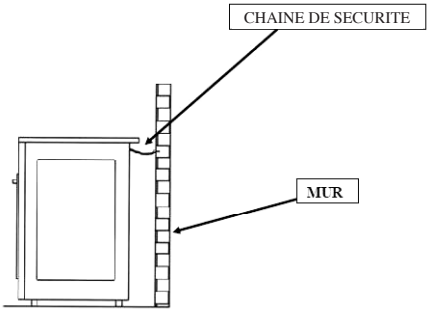
1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifié suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.

2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit:
a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm.
b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm
c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.

3. **INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:**

ATTENTION:

CETTE CUISINIERE DOIT ETRE ATTACHEE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE COTES AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTEE A LA NATURE DE VOTRE MUR POUR EVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.
LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



4. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

5. **Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur.** Les instructions de la notice, du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), doivent être scrupuleusement respectées.
Note pour le branchement GPL (bouteille): En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

6. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaitre. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

7. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à proximité.

8. Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

3) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.
Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil. Donc la fiche de prise de courant doit être facilement accessible.

4) MISE EN PLACE DES BRULEURS

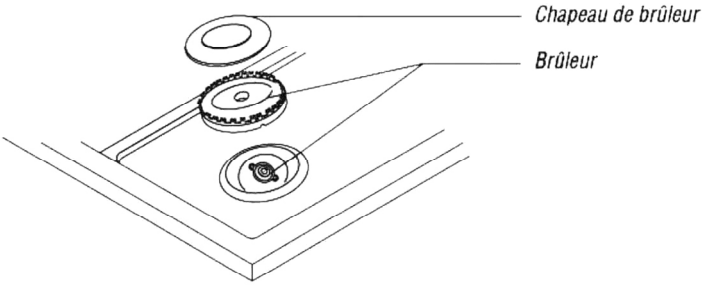


Figure 2

5) CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.
Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

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

Tableau des concordances

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

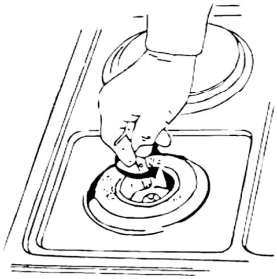


Figure 3

REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en l'introduisant à travers le trou comme indiqué dans la figure 4 ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite 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.

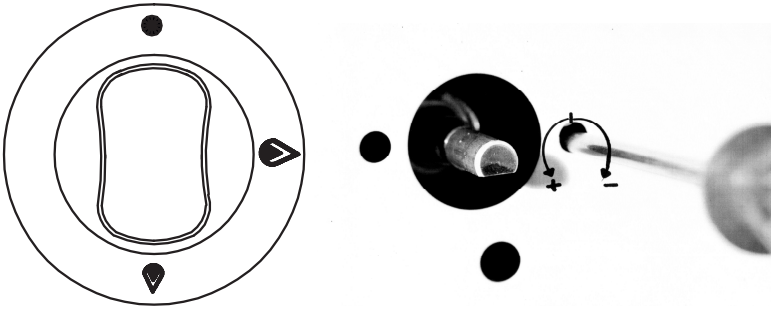


Figure 4

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

6) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 6).

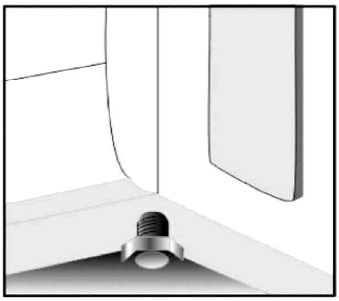


Figure 6

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Four électrique: Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

Gril électrique: Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position « gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

Plaque électrique: Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir

UTILISATION

UTILISATION DES BRULEURS GAZ ET PLAQUE ELECTRIQUE

UTILISATION DES DIFFERENTS BRULEURS

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

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

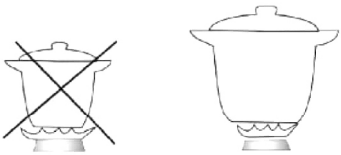


Figure 7

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 de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

<u>Allumage électrique</u> (Figure 10 rep 9)
Ce bouton permet d'allumer électriquement les brûleurs gaz (voir ci-dessous)

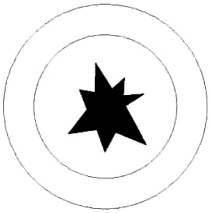


Figure 8

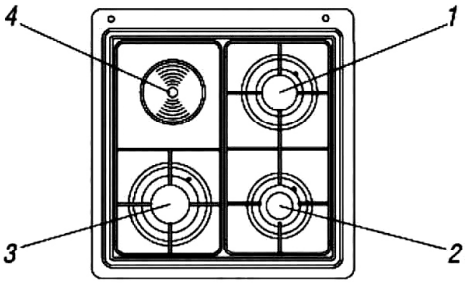


Figure 9

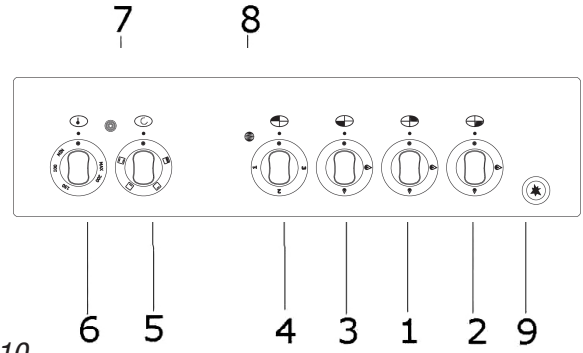


Figure 10

1- Brûleur semi rapide et sa manette
2- Brûleur auxiliaire et sa manette
3- Brûleur rapide et sa manette
4- Plaque électrique et sa manette
5- Manette sélection four
6- Manette thermostat
7- Voyant four
8- Voyant plaque électrique
9- Bouton allumage électrique

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

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Figure 11) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (Figure 8) afin d'allumer le brûler. En cas de panne électrique, utilisez un allume-feu ou une allumette.

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

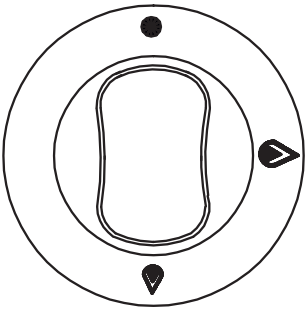


Figure 11

UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 3 (Figure 12) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Figure 10, rep 8) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

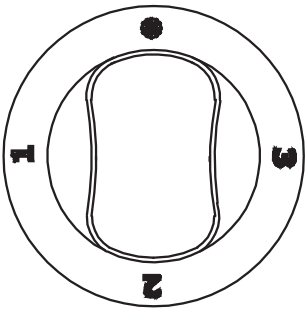


Figure 12

POSITION DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

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

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 10, rep 7) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

- Résistance Inférieure
- Résistance Supérieure
- Résistance Gril
- Convection naturelle (supérieure + inférieure)

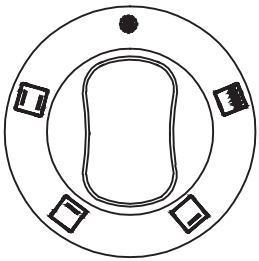


Figure 13

Manette Thermostat

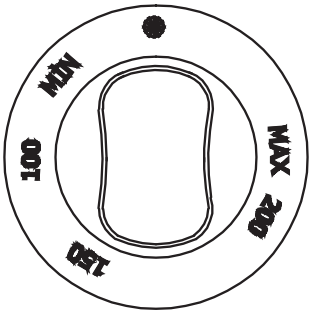


Figure 14

Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes (manette sélecteur et manette thermostat) sur la position «•» après la cuisson.

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE

Utilisez la manette sélecteur sur la position "▭". La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes ; Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez-la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (Figure 15, rep « a ») et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

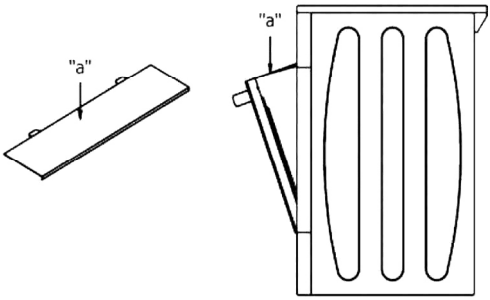


Figure 15

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
2 – Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
3 – Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
4 – Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
5 – Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.

6 – 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. Au remontage, opérez de la façon inverse.
7 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou votre revendeur.
Attention: Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention.
Débranchez le câble électrique (Figure 16), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 17), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

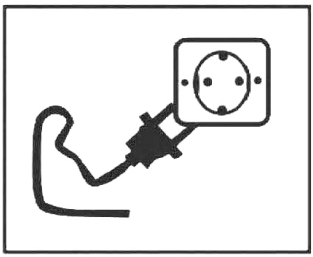


Figure 16

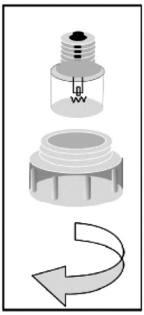


Figure 17

MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique veuillez vérifier:
- en premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE			
		VAL CM 60 31CM BET			
CLASSE		1			
CATEGORIE		I_{2E+3+}			
PAYS DE DESTINATION		FRANCE			
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
PUISSANCE TOTALE en kw		5,35 kW		5,20 kW	
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0,51 m³/h		377 g/h	
DEBITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	0,80 kW	0,070 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	0,50 kW	0,050 m³/h	0,55 kW	40 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,45 kW	0,042 m³/h	0,40 kW	29 g/h
AUTRES	Voltage et fréquence	220-240 V AC, 50 Hz			
	Lampe intérieure	15 W			
	Thermostat	50-240 °C			
	Puissance de la plaque électrique	1000 W			
	Puissance du four	2000 W			
	Puissance de la résistance supérieure	800 W			
	Puissance de la résistance inférieure	1200 W			
	Puissance de la résistance grilloir	2000 W			
	Puissance totale électrique	3015 W			
	Eclairage du four	OUI			

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

Importé par Euresco sarl (10002507) pour ELECTRO DEPOT - 1 route de Vendeville - 59155 FACHES THUMESNIL www.electrodepot.fr

3.17.01.22.123.01/R01