

**EN WARRANTY CONDITION**  
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.

\*as shown on the sales receipt.

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

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

\*op vertoon van kassabon.

**ES CONDICIONES DE GARANTÍA**  
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra\* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

\*previa presentación del comprobante de compra.

**Hob**  
**Table de cuisson**  
**Kookplaat**  
**Placa de cocina**

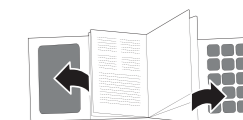
971534 - GGH 5 IC 066T  
973263 - GGH 5 IC 066T BE

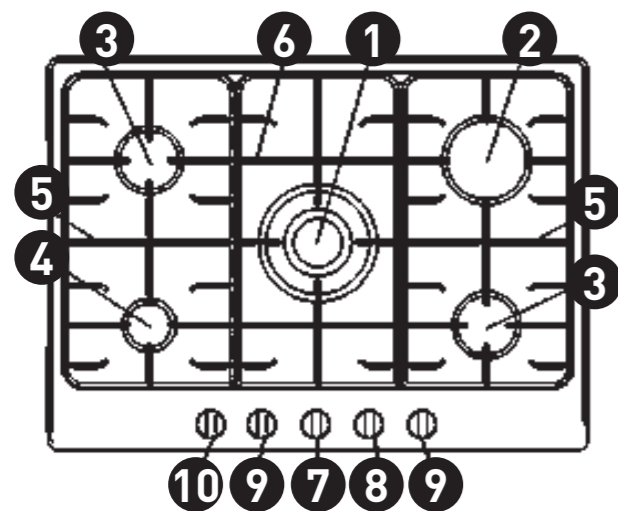
INSTRUCTIONS FOR USE	.....02
CONSIGNES D'UTILISATION	.....28
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....58
INSTRUCCIONES DE USO	.....88

ELECTRO DEPOT  
1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL  
FRANCE



**VALBERG**





France / Espagne / Italie

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
FR	ES / IT
Cat. II2E+3+	Cat. II2H3+
G20/G25 - 20/25 mbar	G20 - 20 mbar
G30/G31 - 28-30/37 mbar	G30/G31 - 28-30/37 mbar
KIT D'INJECTEURS	
Prémontage	G20/G25 - 20/25 mbar
<i>Autocollant collé derrière l'appareil</i>	
Réglage / Setting / Configuración / Ambientazione : G20/G25 - 20/25 mbar	
Kit additionnel dans sachet 1	G30/G31 - 28-30/37 mbar
<i>Autocollant supplémentaire fourni dans le sachet du kit d'injecteurs additionnel pour le gaz bouteille</i>	
<i>Cet autocollant doit pouvoir être collé sur celui d'origine placé pour le prémontage d'origine en gaz naturel</i>	
Réglage / Setting / Configuración / Ambientazione : G30/G31 - 28-30/37 mbar	
RACCORDS GAZ	
Prémontage	Raccord fileté ISO 228-1 en G 1/2
<i>Autocollant additionnel collé derrière l'appareil près du raccord</i>	
FR / ES / IT	
Kit optionnel dans sachet 2	Raccord about annelé de type C
<i>Autocollant fourni dans le sachet du kit de raccord about annelé optionnel</i>	
<i>Cet autocollant doit pouvoir être collé sur celui d'origine placé pour le prémontage d'origine en norme ISO</i>	
ES / IT / FR (Pour FR : Jumelage OBLIGATOIRE avec raccord fileté ISO 228-1 en G 1/2)	

Belgique

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
BE	
Cat. II2E+3+	
G20/G25 - 20/25 mbar	
G30/G31 - 28-30/37 mbar	
KIT D'INJECTEURS	
Prémontage	G20/G25 - 20/25 mbar
<i>Autocollant collé derrière l'appareil</i>	
Réglage / Setting / Instelling : G20/G25 - 20/25 mbar	
Kit additionnel dans sachet	G30/G31 - 28-30/37 mbar
<i>Autocollant supplémentaire fourni dans le sachet du kit d'injecteurs additionnel pour le gaz bouteille</i>	
<i>Cet autocollant doit pouvoir être collé sur celui d'origine placé pour le prémontage d'origine en gaz naturel</i>	
Réglage / Setting / Instelling : G30/G31 - 28-30/37 mbar	
GAS INLET CONNECTIONS	
Prémontage	Raccord fileté EN 10226 en filetage conique-parallèle
<i>Autocollant additionnel collé derrière l'appareil près du raccord</i>	
BE	

# Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable standard. Thanks to this appliance, you can be sure that each use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)

Table of contents

## **A** Preview of the appliance

Safety instructions  
Appliance description

## **B** Using the appliance

Installation  
Use  
Settings  
Conversions

## **C** Useful information

Cleaning and maintenance  
Technical assistance and spare parts  
Disposing of your old appliance

- Before installation, ensure that the local supply conditions (type of gas and gas pressure) are compatible with the appliance.
- The settings for this appliance are written on the label. This appliance is not connected to a flue system. It must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Particular attention must be paid to the provisions for ventilation.
- **These instructions are only valid if your country symbol appears on the appliance. If your country symbol does not appear on the appliance, refer to the technical manual for instructions on how to adapt the appliance to your country's operating conditions.**
- **The correct modification of the appliance and its installation are essential for safe operation in all countries covered by these instructions.**
- **The manufacturer cannot be held liable for any damage to property or personal injury resulting from improper installation or use of this appliance.**

- The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies in this manual due to printing or transcription errors. Diagrams in this manual are provided for information purposes only. The manufacturer reserves the right to make any changes to the products that it deems necessary or useful in the interest of the user, without compromising the essential operating and safety characteristics of its products.

### **WARNING**

If the glass surface breaks :

- Immediately turn off all burners and electrical heating elements and isolate the appliance from all power sources ;
- do not touch the surface of the appliance ;
- do not use the appliance

**Safety instructions****CAUTION:**

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Do not touch the heating elements.
- Children under 8 years of age should be kept away from the installation if you cannot supervise them at all times.
- This appliance may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or knowledge, provided that they have received instructions or are supervised concerning the safe use of the appliance and that they understand the potential risks involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

**CAUTION:**

Take care when using oil or fat to cook food on this hob; Not adhering to these instructions can be dangerous and may result in a fire.

- NEVER attempt to extinguish a fire with water; unplug the appliance and cover the fire with a lid or fire blanket.

**CAUTION:**

Fire hazard: do not store items on the cooking surface. If the surface of the hob is cracked, unplug the appliance to avoid the risk of electric shock.

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Fixed pipelines must be protected with an insulating sleeve that can withstand temperatures above 50°C.

**CAUTION:**

Only use hob guards designed or recommended by the manufacturer in the operating instructions or guards integrated into the appliance. The use of unsuitable protective devices can lead to accidents.

- If the appliance is connected directly to the mains without a socket plug, a means of disconnection must be provided in the fixed wiring in accordance with national installation regulations.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the service department to avoid electrical hazard.
- When installing the appliance, do not use adhesives, as these are considered to be unreliable means of fixture.
- If the burner flame should go out accidentally, turn it off using the control knob and do not attempt to relight the burner for at least one minute.
- Do not use saucepans that overhang the worktop.
- Do not use guards or accessories unless recommended by the manufacturer as suitable for the hob.
- Using a gas cooking appliance leads to the production of heat, moisture and combustion gases in the room where it is installed.

**CAUTION:**

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for any other purpose such as for heating.

**Appliance description**

<b>1</b>	Ultra-fast gas burner 3,600 W	<b>6</b>	Central cast-iron support grate (for high-speed burners)
<b>2</b>	Fast gas burner 3,000 W	<b>7</b>	Burner knob no. 1
<b>3</b>	Semi-fast gas burner 1750 W	<b>8</b>	Burner knob no. 2
<b>4</b>	Auxiliary gas burner 1000 W	<b>9</b>	Burner knob no. 3-11
<b>5</b>	Cast-iron support grates, 2 burners	<b>10</b>	Burner knob no. 4

**CAUTION:**

This appliance is intended for domestic use only.

## Installation

### Technical information for the installer

- Only a qualified technician may install, control settings and carry out maintenance on the appliance.

- Incorrect installation can result in damage to people, animals and property. The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from incorrect installation.

- Only the manufacturer or an authorised dealer is permitted to modify or adjust the appliance's automatic safety devices.

### Installation of the hob

- Remove the unit from its outer packaging. Remove the internal protective packaging from the moving parts and check for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified installer.

- Packaging (cardboard boxes, bags, polystyrene elements, nails, etc.) should be kept out of the reach of children, as they may be dangerous to them.**

- The dimensions of the opening in the work surface in which the hob is to be installed are shown in Fig. 7. The dimensions of the worktop opening in which the appliance is to be installed must be strictly observed (see fig. 7 and 8).

- This hob is a Class 3 appliance. It is subject to the provisions applicable to such equipment.**

### Installing the hob

The hob is equipped with a special seal that prevents liquid leaking into the cabinet on which it is installed. Follow the instructions below to install the seal correctly:

- Remove the adhesive backing from the seals; check that the transparent protection still adheres to the seal.

- Turn the hob over and position the **E** seal (Fig. 9) correctly underneath the perimeter of the hob, so that the outer side of the seal is exactly aligned with the outer edge of the hob. The ends of the strips of the joint should meet, but not overlap.

- Attach the seal to the hob firmly and evenly by pressing it down with your fingers.

- Fix the hob with the appropriate brackets **S** and insert the protruding flange bracket into the slot **H** underneath; screw in the screw **F** until the bracket **S** is flush with the surface (fig. 10).

- The minimum distance between the cut-out in the worktop and any surrounding walls (left or right) that are higher than the worktop surface is shown in the following table and diagram.

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 (minimum)
5F	553	473	67.5	59.5	175 (minimum)

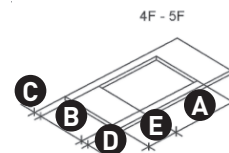


Fig. 7

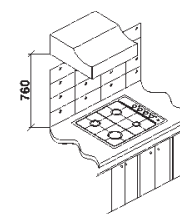


Fig. 8

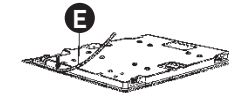


Fig. 9

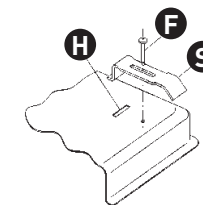


Fig. 10

**NOTE:**Note for the installer:

The surrounding walls must not be higher than the level of the hob surface. In addition, the rear wall, the surroundings and adjacent surfaces of the appliance must be able to withstand temperatures above 65°C.

The adhesive used to bond the plastic laminate to the supporting surface must be able to withstand a temperature of at least 150°C; Otherwise, the plastic laminate may come off.

- The appliance must be installed in accordance with the applicable regulations. This appliance is not connected to an extractor capable of evacuating gases produced during combustion. It must therefore be installed and connected in accordance with the above-mentioned standards. Particular attention should be paid to the following provisions for ventilation and airing.

**Room ventilation**

- It is important that the room in which the appliance is installed is ventilated at all times to ensure that the appliance functions correctly. To provide the required amount of air for normal combustion of gas and proper ventilation, the appliance should be installed in a room of no less than 20 m<sup>3</sup>. There should be permanent openings in the walls of the room to allow for natural air ventilation. These openings must discharge smoke to the outside and have a cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> (see Fig. 3).

These openings must be designed in such a way that they cannot be obstructed under any circumstances. Indirect ventilation with air from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the applicable regulations.

**CAUTION:**

if the hob burners are not equipped with a safety thermocouple, the ventilation outlet must have a cross-section of at least 200 cm<sup>2</sup>.

**Location and ventilation**

An extraction hood must always be able to exhaust the products of combustion generated by gas cooking appliances. This hood must be connected to a flue or chimney, or lead directly outside. If it is not possible to install a hood, install an electric fan on an outside window or wall (see Fig. 4). The fan must operate at the same time as the appliance (see fig. 5), in strict compliance with applicable regulations.

**Gas connection**

Before connecting the appliance, check that the values on the type plate on the underside of the hob are compatible with the local gas and electricity supply. A label on the appliance indicates the settings required: type of gas and operating pressure. The gas connection must comply with current regulations and standards.

For mains gas distributed through a pipeline, the appliance must be connected to the gas distribution network:

- using a rigid steel pipe. This pipe must have threaded connections that comply with the relevant standards.
- using a copper pipe. This pipe must be fitted with mechanical seals.
- using a continuous stainless steel hose. The length of this pipe should be a maximum of 2 metres and the joints should comply with current standards.

When gas is supplied from a cylinder, a pressure regulator that complies with the relevant regulations must be used and the appliance must be connected at all times

- using a copper pipe. This pipe must be fitted with mechanical seals.
- using a continuous stainless steel hose. The length of this pipe should be a maximum of 2 metres and the joints should comply with current standards. It is recommended to use a special



adapter with the hose. Such adapters can normally be purchased easily in appropriate outlets. The adapter is intended to facilitate the connection to the pressure regulator hose mounted on the cylinder.

- using a flexible rubber hose that complies with current standards. The hose should be of a diameter of 8 mm and its length should be between 400 mm minimum and 1.5 m maximum. This flexible rubber hose must be firmly attached to the hose connection with a safety clamp in accordance with the applicable standards.

Check for gas tightness with a soap solution, not with gas.

#### CAUTION:

The gas inlet connection to the appliance is a 1/2" male gas fitting with a cylindrical thread, in accordance with ISO 228-1 and ISO 7-1:1994.

Make sure that the stainless steel hose and the flexible rubber hose do not come into contact with moving parts of the work surface (e.g. drawers), when installed.

In addition, gas pipes must not pass through compartments used for storage purposes.

When using a rubber hose, observe the following recommendations:

- No part of the hose should come into contact with objects whose temperature might exceed 65°C.
- The hose must not be stretched, twisted, crushed or bent.
- It must not come into contact with sharp corners or edges.
- It must be possible to inspect the hose easily along its entire length to check for wear.
- The hose must be replaced before the expiry date stamped on it.

#### Power supply connection

The electrical connection must be made in accordance with current specifications and regulations.

Before connecting the unit, check that:

- The appliance's operating voltage and the electrical socket is suitable for the maximum power of the appliance (see the type plate on the bottom of the appliance).
- The socket and electrical system are correctly earthed in accordance with the relevant standards. The manufacturer declines all responsibility in the event of non-compliance with these provisions.

When the appliance is connected to the mains supply via a plug:

- Install a standard plug on the power cable **C** (if it is not supplied with one) (see fig. **11**). This socket must be capable of carrying the electrical load indicated on the rating plate. Connect the wiring according to the diagram in fig. **11**, ensuring that the following instructions are observed:
  - Letter **L** (live) = brown wire;
  - Letter **N** (neutral) = blue wire;
  - Earth symbol = green-yellow wire.
- The electrical cable must be positioned so that no section will reach a temperature of 75°C.
- Never use reducers, adapters or shunts for this connection; These can cause a faulty contact, may result in overheating and thus pose a significant danger.
- The power socket must be accessible after the appliance has been installed.

When the appliance is connected directly to the mains electricity supply:

- Install a double pole circuit breaker between the appliance and the mains. The size of the circuit breaker depends on the power rating of the appliance. The opening between the power breaker contacts must be at least 3 mm.
- The earth wire must not be connected through the circuit breaker.
- Alternatively, the electrical connection can also be protected by a high-sensitivity earth leakage circuit breaker.

It is strongly recommended that installers connect the yellow-green ground wire to a reliable grounding system.

### CAUTION:

The installer should bear in mind that the unit is a Y-type combination appliance. Thus the rear wall, surrounding and adjacent surfaces must be able to withstand a temperature of more than 65°C.

All our appliances are designed and manufactured in accordance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6, and their corresponding amendments.

This appliance complies with the following EEC directives:

- 2014/30/EU on electromagnetic compatibility.
- 2014/35/EU on electrical safety.

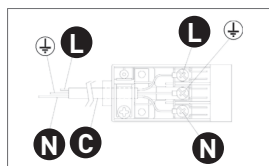


Fig. 11

## Usage

### Burners

A diagram is printed above each knob on the control panel. This diagram shows which knob controls which burner. After opening the gas supply or the gas cylinder valve, proceed as follows to light the burners:

- Manual ignition

To light a burner, press the corresponding knob and turn it counterclockwise until it reaches the maximum position (large flame symbol, fig. 1), then bring a lighted match close to the burner.

- Electrical ignition

To light a burner, press the corresponding knob and turn it counterclockwise until it reaches the maximum position (large flame symbol, fig. 1); then press and release the electric ignition button.

If the burner flame should go out accidentally, close the burner control knob and do not attempt to relight the burner for at least one minute.

- Ignition of burners equipped with a flame safety device

If the burners are equipped with a flame safety device, turn the knob of the corresponding burner counterclockwise until it reaches the maximum position (large flame symbol, fig. 1) and stops. Then press the knob in question and repeat the instructions for electronic ignition described above. Once the burner is lit, push the knob in for about 10 seconds.

### Instructions for using the burners

Keep the following guidelines in mind to ensure optimal efficiency while using the least amount of gas possible:

- Use suitable saucepans for each burner (see the following table and Fig. 2).
- Do not use saucepans that overhang the worktop.
- Once a preparation is boiling, lower the temperature by setting the knob to the minimum position (small flame symbol, fig. 1).
- Always put a lid on saucepans.
- Use only flat-bottomed saucepans.

Lower	Rated power	Diameter of the saucepan in cm
Ultra-fast	3,600	24 + 26
Fast	3,000	20 + 22
Semi-fast	1,750	16 + 18
Semi-fast	1,400	16 + 18
Auxiliary	1,000	10 + 14

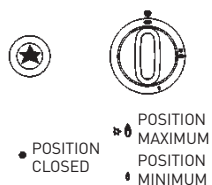


Fig. 1

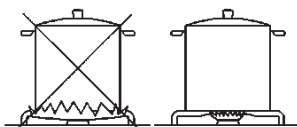


Fig. 2

**CAUTION:**

- To light a burner equipped with a flame safety device, the corresponding knob must be set to the maximum position (large flame symbol, fig. 1).
- In the event of a power failure, use matches to light the burners.
- Ensure that the appliance is always under supervision when the burners are lit. Make sure that children are not near the appliance. In particular, make sure that the saucepan handles are positioned correctly (inwards) and supervise foods that are cooked with oil or fat, as these can easily catch fire.
- Never use aerosol cans near the appliance when it is in use (aerosols may be inflammable).
- If the hob is equipped with a lid, clean any spillage from the lid before opening it. If the appliance has a glass lid, make sure it is lifted before lighting the burners. It may shatter when the hotplates heat up. Always turn off the burners before closing the lid.

**NOTE:**

Using a gas cooking appliance leads to the production of heat, moisture and combustion gases in the room where it is installed. Therefore, keep the room well ventilated by leaving natural ventilation ducts open (fig. 3) and by using mechanical ventilation (kitchen hood or electric fan, fig. 4 and fig. 5).

Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. by opening a window, or more efficient ventilation, e.g. by increasing the power of mechanical ventilation if available.

(\* Air inlet: refer to the installation chapter (paragraphs 5 and 6))

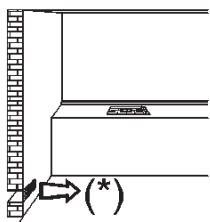


Fig. 3

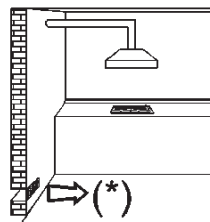


Fig. 4

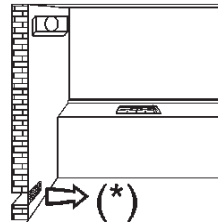


Fig. 5

**Settings**

**Always disconnect the appliance from the power supply before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician after any adjustment or setting operation. It is not necessary to adjust the burners' primary air supply.**

**Valves**

The valves installed on the hob are compatible with all types of gas. These are one-way male taper valves.

**Burner small flame adjustment (minimum position)**

- Light the burner and turn the corresponding knob to the minimum position (small flame, fig. 1).
- Remove the knob M (fig. 12) from the valve stem.
- Insert a small screwdriver D into the hole C (fig. 14) and turn the gas adjustment screw to the right or left until the burner flame is correctly set to the minimum position.

Make sure that the flame does not go out when adjusting it to the minimum position. **The above setting only applies to burners operating with G20 gas. The screw must be tightened fully on burners operating with G30 or G31 gas.**

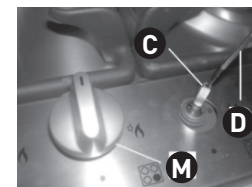


Fig. 14

## Conversions

### Replacing the injectors

Burners can be adapted to different types of gas by fitting appropriate injectors. To do this, first remove the top part of the burners with a spanner **B**. Then unscrew the injector **A** (fig. 13) and install an injector corresponding to the type of gas and type of burner used. Tighten the injector firmly.

**After replacing the injectors, the burners must be adjusted as described in paragraph 9. The technician must replace the seals of adjustment and preadjustment devices. A bag containing the replacement injectors and labels may be included in the kit or is available from the authorised service centre.**

For reference, the injector table also shows the heat output of the burners, the diameter of the injectors and the operating pressures for the different gas types.

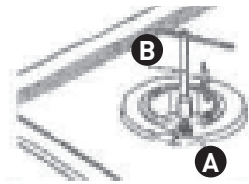


Fig. 13

## Cleaning and maintenance

**Always ensure that the appliance is disconnected from the power supply and the gas supply is turned off before cleaning.**

### For the hob

Regularly clean the hob, the cast-iron support grates, the cast-iron burner caps **C** and the burner crowns **T** (see fig. 6) with warm soapy water. Then rinse all the components and dry them thoroughly. Never clean the elements while they are still hot. Never use abrasive products. Do not allow residues of vinegar, coffee, milk, salt water, lemon or tomato juice remain in contact with cast-iron surfaces for extended periods.

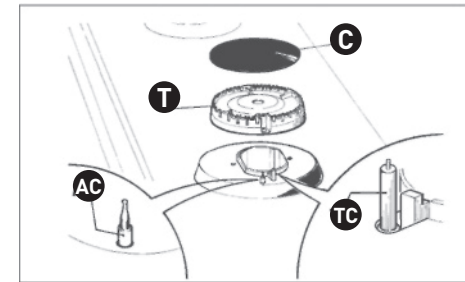


Fig. 6

**CAUTION:**

Be sure to follow the instructions below before replacing the components:

- Check that the burner crown holes are not blocked.
- Check that the cast-iron burner caps **C** (fig. **6**) are correctly positioned onto the burner crowns. The burner caps must be stable.
- The exact position of the support grate is determined by its rounded corners, which must be oriented towards the side edge of the hob.
- Do not force the valves if they are difficult to open or close. Contact technical support for repairs.
- After use, be sure to protect the hob surface by applying appropriate cleaning products, which are easily available in outlets. This keeps the surface of the hob plate clean and also prevents rust from forming.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.

**Always disconnect the appliance from the power supply and turn off the gas supply before carrying out any repairs.**

**Replacing hob components**

Replacing the unit's internal components: Remove the support grates and burners from the upper part of the hob; remove the burner fixing screws

**V** (fig. **14**) and the control knobs by applying hand pressure to remove them from the appliance.

Once this has been done, the burners (fig. **15**), valves (fig. **16**) and electrical components can be replaced (fig. **17**). When replacing a valve, it is also advisable to replace the **D** seal at the same time to ensure an optimal seal.

Remove the screws and control knobs (letter **V**), that connect the burners to the hob. After removing the lower screws, replace the electrical components as necessary.

If the appliance is fitted with an automatic ignition system and an automatic locking system, remove the microswitches before removing the gas valves.

To ensure optimal sealing, we recommend replacing the joints when replacing the valves.

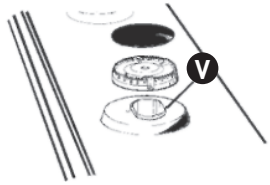


Fig. 14

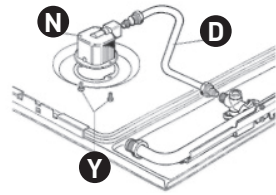


Fig. 15

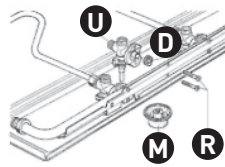


Fig. 16

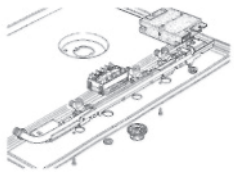


Fig. 17

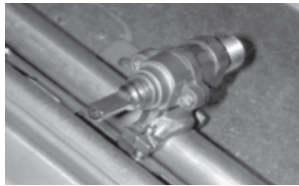


Fig. 18



Fig. 19

### Cable types and cross-sections

Type of hob	Cable type	Single-phase power supply
Gas hob	H05 RR-F H05 W-F	Section 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

#### CAUTION:

If the power supply cable has to be replaced, the installer must ensure that the earth wire is longer than the live and neutral wires (fig. 20) and follow the recommendations in paragraph 8.



Fig. 20

## Technical assistance and spare parts

Before leaving the factory, the appliance has been tested and adjusted by experts and specialised personnel to ensure optimum performance.

Any repairs or adjustments that may be required at a later date may only be carried out with the utmost care by qualified personnel.

Therefore, if repairs or adjustments are required, you should always contact your dealer or our nearest service centre, specifying the fault and the model of appliance you have.

Please also note that original spare parts are only available from our service centres and authorised sales outlets.

The above data can be found on the rating plate on the bottom of the appliance and on the packaging label.

The above information enables the technician to obtain the appropriate spare parts and carry out the intervention. We recommend that you complete the table below.

BRAND: .....

MODEL: .....

SERIES:.....

## Disposing of your old appliance

### RECYCLING ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE




This appliance bears the WEEE (Waste from Electrical or Electronic Equipment) symbol, which means that, at the end of its life, it should be taken to your local recycling centre and not disposed of with household waste. Waste recovery helps preserve our environment.

### ENVIRONMENTAL PROTECTION - DIRECTIVE 2012/19/EU

To preserve the environment and health, electrical and electronic appliances must be disposed of at end-of-life according to specific rules and requires the involvement of suppliers and users.



This is why your appliance, as indicated by the  symbol on the rating plate and on the packaging, should under no circumstances be disposed of in a public or private household waste bin. The user may take the appliance to public collection points which selectively sort waste to be recycled or reused for other applications in accordance with the directive.



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



# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://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>



### A Aperçu de l'appareil

Instructions de sécurité  
Description de l'appareil

### B Utilisation de l'appareil

Installation  
Utilisation  
Réglages  
Conversions

### C Informations pratiques

Nettoyage et entretien  
Assistance technique et pièces détachées  
Mise au rebut de votre ancien appareil

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

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.**
- **La modification de l'appareil et son mode d'installation sont essentiels pour un fonctionnement correct et sûr dans tous les pays concernés par cette notice.**
- **Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de tout dommage matériel ou corporel résultant d'une mauvaise installation ou utilisation de cet appareil.**

- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel, dues à des erreurs d'impression ou de transcription. Les schémas des figures sont fournis à titre purement indicatif. En outre, le fabricant se réserve le droit d'apporter aux produits toutes les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité des produits.

## **AVERTISSEMENT**

En cas de bris de la surface en verre :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie ;
- ne pas toucher la surface de l'appareil ;
- ne pas utiliser l'appareil

**Instructions de sécurité****ATTENTION :**

L'appareil et ses parties accessibles chauffent au cours de l'utilisation.

- Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart si vous ne pouvez pas les surveiller en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

**ATTENTION :**

Soyez attentif lorsque vous utilisez de l'huile ou des matières grasses pour cuisiner des aliments sur les plaques ; toute négligence peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie.

- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; débranchez l'appareil puis couvrez le feu avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION :**

Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.

Si la surface de la plaque est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée au moyen d'un manchon isolant pouvant supporter des températures supérieures à 50°C.

**ATTENTION :**

Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Si l'appareil est relié au réseau électrique sans l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles nationales d'installations.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après vente afin d'éviter un danger.
- Lors de l'installation de l'appareil, ne pas utiliser d'adhésifs dans la mesure où ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.
- Ne pas utiliser de protections ou d'accessoires non recommandés par le fabricant, ou inadaptés, sur les plaques chauffantes.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé.

**ATTENTION :**

Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

## Description de l'appareil

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| ❶ Brûleur à gaz ultra-rapide 3 600 W                           | ❷ Manette du brûleur n° 1    |
| ❸ Brûleur à gaz rapide 3 000 W                                 | ❹ Manette du brûleur n° 2    |
| ❺ Brûleur à gaz semi-rapide 1 750 W                            | ❻ Manette du brûleur n° 3-11 |
| ❼ Brûleur à gaz auxiliaire 1 000 W                             | ❼ Manette du brûleur n° 4    |
| ❽ Grille support en fonte 2 brûleurs                           |                              |
| ❾ Grille support en fonte centrale (pour brûleur ultra-rapide) |                              |

### ATTENTION :

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique par une personne physique.

## Installation

### Informations techniques pour l'installateur

- Seul un technicien qualifié est autorisé à procéder à l'installation, aux réglages de contrôle et à la maintenance de l'appareil.

- Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une telle installation incorrecte.

- Tout au long de la durée de vie du système, seuls le fabricant ou son revendeur agréé sont autorisés à modifier les dispositifs automatiques de sécurité ou de réglage de l'appareil.

### Installation de la plaque de cuisson

- Sortez l'appareil de l'emballage extérieur et retirez les éléments de protection internes des parties mobiles de l'appareil, puis vérifiez que ce dernier n'est pas endommagé. Si vous avez un doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel qualifié.

- **Les emballages (cartons, sacs, éléments en polystyrène, clous, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils pourraient être dangereux pour eux.**

- Les dimensions de l'ouverture pratiquée en haut du meuble modulaire dans lequel sera encastrée la table de cuisson sont indiquées à la fig. ❷. Respectez scrupuleusement les dimensions indiquées pour l'ouverture dans laquelle l'appareil sera encastré (reportez vous aux fig. ❷ et ❸).

- **Cette table de cuisson est un appareil de classe 3. Par conséquent, elle est soumise à toutes les dispositions applicables à ces appareils.**

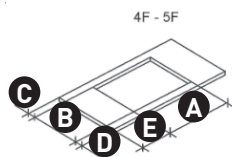
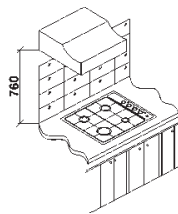
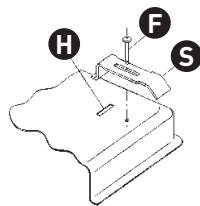
### Fixation de la table de cuisson

La table de cuisson est équipée d'un joint d'étanchéité spécial qui empêche les liquides de s'écouler dans le meuble dans lequel elle est encastrée. Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'installer correctement ce joint :

- Décollez les joints de leur support ; vérifiez que la protection transparente adhère toujours au joint en lui-même.

- Retournez la table de cuisson et positionnez correctement le joint **E** (fig. **9**) sous le pourtour de la table de cuisson, de telle manière que le côté extérieur du joint soit parfaitement aligné avec le bord extérieur de la plaque. Les extrémités des bandes doivent se rejoindre, sans toutefois se superposer.
- Fixez fermement et de manière uniforme le joint à la table de cuisson en appuyant avec les doigts pour le faire adhérer.
- Fixez la table à l'aide des supports **S** adéquats et introduisez la partie saillante dans la fente **H** située au bas ; vissez la vis **F** jusqu'à ce que le support **S** soit tout contre la surface (fig. **10**).
- La distance minimale entre la découpe et les murs éventuellement situés à droite ou à gauche plus hauts que le plan de travail est indiquée dans le tableau et sur le schéma.

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67,5	59,5	100 (minimum)
5F	553	473	67,5	59,5	175 (minimum)

Fig. **7**Fig. **8**Fig. **9**Fig. **10****REMARQUE :**Remarque pour l'installateur :

les murs latéraux ne doivent pas être plus hauts que la table de cuisson. D'autre part, le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes de l'appareil doivent pouvoir résister à des températures supérieures à 65°C.

L'adhésif utilisé pour coller le plastique stratifié au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150°C ; dans le cas contraire, le plastique stratifié risquerait de se décoller.

- L'appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'évacuer les produits de la combustion. Par conséquent, il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes relatives à la ventilation et à l'aération.

**Aération de la pièce**

- Il est primordial que la pièce dans laquelle l'appareil est installé soit aérée en permanence, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle requise pour la combustion normale du gaz et l'aération de la pièce, dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>. Le renouvellement naturel de l'air doit se faire par l'intermédiaire d'orifices permanents pratiqués dans les murs de la pièce en question. Ces orifices doivent évacuer les fumées vers l'extérieur et leur section doit être d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (reportez-vous à la fig. **3**). Ces orifices doivent être conçus de manière à ce qu'ils ne puissent être obstrués en aucune circonstance. Une aération indirecte au moyen d'air provenant d'une pièce adjacente est également autorisée, dans le strict respect des dispositions en vigueur.

**Emplacement et aération**

Une hotte doit toujours permettre d'évacuer les produits de la combustion générés par les appareils de cuisson au gaz. Cette hotte doit être raccordée à un conduit ou une cheminée, ou mener directement vers l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installez un ventilateur électrique sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur (reportez-vous à la fig. ④). Il doit être activé en même temps que l'appareil (reportez-vous à la fig. ⑤), dans le strict respect des spécifications des dispositions en vigueur.

**Raccordement au gaz**

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique apposée sous la table de cuisson sont compatibles avec les conditions de distribution locale de gaz et d'électricité. Une étiquette apposée sur l'appareil indique les conditions de réglage : nature du gaz et pression de fonctionnement. Le raccordement au gaz doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz est distribué par des canalisations, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution de gaz :

- à l'aide d'un tuyau rigide en acier. Ce tuyau doit être doté de raccords filetés conformes aux normes en vigueur.
- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.
- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz est distribué par une bouteille, un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur doit être utilisé et l'appareil doit être raccordé

- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.
- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur. Il est recommandé d'utiliser un adaptateur spécial avec le tuyau flexible. Vous trouverez facilement cet adaptateur dans le commerce ; il facilite la connexion avec le raccord de tuyau flexible du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc conforme aux normes en vigueur. Le diamètre de ce tuyau flexible doit être de 8 mm et sa longueur doit être comprise entre 400 mm minimum

et 1,5 m maximum. Ce tuyau doit être fermement fixé au raccord de tuyau flexible au moyen d'un collier de sécurité, conformément aux normes en vigueur.

Côté raccordement, vérifiez l'étanchéité au gaz à l'aide d'une solution savonneuse, non pas à l'aide de gaz.

**ATTENTION :**

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est de type 1/2" gaz mâle à filetage cylindrique, conformément à la norme ISO 228-1 et ISO 7-1:1994

Assurez-vous que le tuyau en acier inoxydable et le tuyau flexible en caoutchouc n'entrent pas en contact avec les parties mobiles du meuble (par exemple des tiroirs), lorsqu'ils sont installés.

En outre, ces tuyaux ne doivent pas traverser de compartiments utilisés à des fins de stockage.

Lorsque vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, respectez les consignes suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec des éléments dont la température dépasse 65°C.
- Le tuyau ne doit pas être tendu, tordu, écrasé ou trop plié.
- Il ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des bords tranchants.
- Il doit être possible d'inspecter facilement le tuyau sur toute sa longueur afin de contrôler son état d'usure.
- Le tuyau doit être remplacé avant la date apposée sur le tuyau.

**Raccordement électrique**

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux spécifications et dispositions en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que :

- La tension de fonctionnement de l'appareil et des prises de courant convient à la puissance maximale de l'appareil (reportez vous à la plaque signalétique située au bas de l'appareil).
- La prise ou le système est correctement relié(e) à la terre, conformément aux dispositions y afférentes. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des dites dispositions.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique par une prise :

• Installez une prise standard sur le câble d'alimentation **G** (s'il n'en est pas pourvu) (voir fig. **11**). Cette prise doit être capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Reliez les fils conformément au schéma de la fig. **11**, en veillant à respecter les instructions suivantes :

- Lettre **L** (phase) = fil marron ;
- Lettre **N** (neutre) = fil bleu ;
- Symbole de terre = fil vert-jaune.

• Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucune section ne puisse jamais atteindre une surtempérature de 75 K.

• N'utilisez jamais de réductions, d'adaptateurs ni de shunts pour ce raccordement ; ceux-ci sont susceptibles de générer des faux contacts et des surchauffes dangereuses.

• La sortie doit être accessible une fois l'appareil encastré.

Lorsque l'appareil est raccordé directement au réseau électrique :

• Installez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. La taille du disjoncteur dépend de la puissance nominale de l'appareil et l'ouverture entre ses contacts doit être au moins de 3 mm.

• Le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

• Sinon, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel haute sensibilité.

Il est fortement recommandé aux installateurs de relier le fil de terre jaune vert à un système de mise à la terre fiable.

**ATTENTION :**

L'installateur doit garder en tête que l'appareil mixte est de type Y, c'est-à-dire que le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température supérieure à 65°C.

Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6, ainsi qu'aux amendements correspondants.

Cet appareil est conforme aux dispositions des directives CEE suivantes :

- 2014/30/UE concernant la compatibilité électromagnétique.
- 2014/35/UE concernant la sécurité électrique.



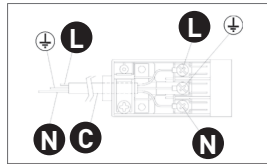


Fig. 11

## Utilisation

### Brûleurs

Un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque manette, sur le bandeau de commande. Ce schéma indique le brûleur auquel correspond la manette en question. Après avoir ouvert l'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, procédez comme suit pour allumer les brûleurs :

- Allumage manuel

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1), puis approchez la flamme d'une allumette près du brûleur.

- Allumage électrique

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1) ; appuyez sur le bouton d'allumage électrique et relâchez-le.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

- Allumage de brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité de flamme

Lorsque les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme, tournez la manette du brûleur correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1) et s'arrête. Appuyez alors sur la manette en question et répétez les instructions décrites précédemment. Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes.

### Consignes d'utilisation des brûleurs

Gardez en tête les indications suivantes pour garantir une efficacité optimale tout en consommant le moins de gaz possible :

- Utilisez des récipients adaptés à chaque brûleur (reportez-vous au tableau suivant et à la fig. 2).

- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.

- Une fois que la préparation arrive à ébullition, baissez le feu en réglant la manette sur la position minimale (symbole petite flamme, fig. 1).

- Veillez toujours à placer un couvercle sur les récipients.
- N'utilisez que des récipients à fond plat.

Brûleur	Puissance nominale	∅ du récipient en cm
Ultra-rapide	3 600	24 + 26
Rapide	3 000	20 + 22
Semi-rapide	1 750	16 + 18
Semi-rapide	1 400	16 + 18
Auxiliaire	1 000	10 + 14

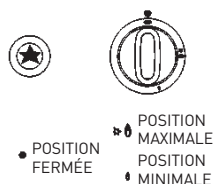


Fig. 1

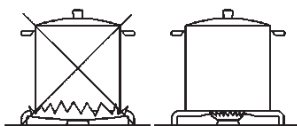


Fig. 2

**ATTENTION :**

- Pour allumer un brûleur équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, la manette correspondante doit obligatoirement être réglée sur la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1).

- En cas de panne d'électricité, il est possible d'utiliser des allumettes pour allumer les brûleurs.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont allumés. Assurez-vous qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de l'appareil. En particulier, veillez à positionner correctement les poignées des casseroles et surveillez les aliments qui nécessitent l'ajout d'huile ou de matières grasses, car ces dernières peuvent facilement prendre feu.

- N'utilisez jamais d'aérosol près de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.

- Si la table de cuisson encastrable est dotée d'un couvercle, nettoyez tout résidu de débordement éventuellement sur le couvercle avant de l'ouvrir. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier est susceptible d'éclater quand les plaques chauffent. Éteignez toujours les brûleurs avant de fermer le couvercle.

**REMARQUE :**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veillez donc à garder cette pièce bien aérée en laissant les orifices d'aération naturelle dégagés (fig. 3) et en utilisant un dispositif de ventilation mécanique (hotte de cuisine ou ventilateur électrique, fig. 4 et fig. 5).

Une 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

(\*) Entrée d'air : reportez-vous au chapitre installation (paragraphe 5 et 6)

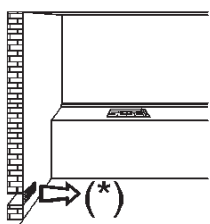


Fig. 3

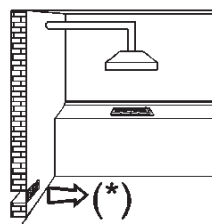


Fig. 4

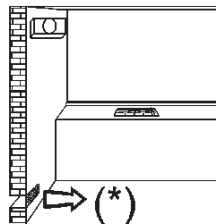


Fig. 5

**Réglages**

**Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à d'éventuels réglages. Tous les joints doivent être remplacés par le technicien à l'issue de toute opération d'ajustement ou de réglage. Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire de nos brûleurs.**

**Robinets**

Nos robinets sont compatibles avec tous types de gaz. Il s'agit de robinets de type conique mâle unidirectionnel.

**Réglage du ralenti des brûleurs (position minimale)**

- Allumez le brûleur et tournez la manette correspondante en position minimale (petite flamme, fig. 1).
- Retirez la manette M (fig. 12) du robinet, qui est simplement enfoncée sur sa tige.
- Insérez un petit tournevis D dans l'orifice C (fig. 14) et tournez la vis de réglage du gaz vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée en position minimale.

Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas quand la manette passe rapidement de la position maximale à la position minimale. **Le réglage ci-dessus ne s'applique qu'aux brûleurs fonctionnant avec du gaz G20. Pour les brûleurs fonctionnant avec du gaz G30 ou G31, la vis doit être serrée à fond.**

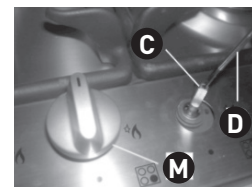


Fig. 14

## Conversions

## Remplacement des injecteurs

Il est possible d'adapter les brûleurs à différents types de gaz en montant des injecteurs adaptés au type de gaz en question. Pour ce faire, retirez tout d'abord l'élément supérieur des brûleurs à l'aide d'une clé **B**. Ensuite, dévissez l'injecteur **A** (fig. 13) et installez un injecteur correspondant au type de gaz utilisé pour le brûleur en question. Il est conseillé de serrer fermement l'injecteur.

**Après le remplacement des injecteurs, les brûleurs doivent être réglés comme expliqué au paragraphe 9. Le technicien doit remplacer les joints des dispositifs de réglage ou de pré-réglage. Le sachet contenant les injecteurs et les étiquettes peut être inclus dans le kit ou disponible auprès du centre de service après-vente agréé.**

Pour des raisons de facilité, le tableau des injecteurs indique également le débit calorifique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions de fonctionnement pour les différents types de gaz.

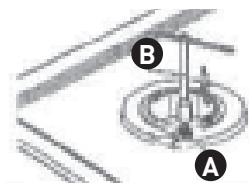


Fig. 13

## Nettoyage et entretien

**Veillez toujours à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et à fermer l'arrivée du gaz avant de procéder au nettoyage.**

## Pour la plaque de cuisson

Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson, les grilles supports en fonte, les chapeaux de brûleurs en fonte **C** ainsi que les couronnes de brûleurs **T** (reportez-vous à la fig. 6) avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez ensuite tous les éléments et séchez-les soigneusement. Ne nettoyez jamais les éléments lorsqu'ils sont encore chauds. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Ne laissez pas de résidus de vinaigre, de café, de lait, d'eau salée, de citron ou de jus de tomate en contact avec les surfaces en fonte pendant des périodes prolongées.

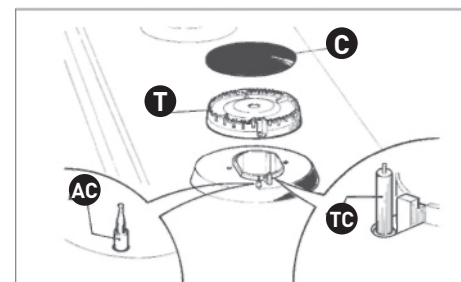


Fig. 6

**ATTENTION :**

Veillez à suivre les consignes suivantes avant de remettre en place les éléments :

- Vérifiez que les orifices des couronnes ne sont pas obstrués par des corps étrangers.
- Vérifiez que les chapeaux de brûleur en fonte **C** (fig. **6**) sont correctement positionnés sur les couronnes. Le chapeau doit être stable.
- La position exacte de la grille support est déterminée par ses coins arrondis, qui doivent être orientés vers le bord latéral de la table de cuisson.
- Ne forcez pas les robinets s'ils sont difficiles à ouvrir ou à fermer. Contactez l'assistance technique pour effectuer des réparations.
- Après utilisation, veillez à protéger la plaque en appliquant des produits spécifiques, facilement disponibles dans le commerce. Ceci permet de maintenir la surface de la plaque propre et étincelante et empêche également la formation de rouille.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

**Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à d'éventuelles réparations.**

**Remplacement des éléments de la table de cuisson**

Remplacement des composants internes de l'appareil : retirez les supports et brûleurs de la partie supérieure de la table; retirez les vis de fixation

**V** du brûleur (fig. **14**) et les manettes en exerçant une pression avec la main, afin de les retirer de l'appareil.

Après avoir réalisé les opérations qui précèdent, les brûleurs (fig. **15**), robinets (fig. **16**) et composants électriques peuvent être remplacés (fig. **17**). Il est conseillé de remplacer le joint **D** dès qu'un robinet doit être remplacé pour garantir une étanchéité optimale.

Retirez les vis et boutons associés à la lettre **V** qui relie les brûleurs à la plaque. Après avoir retiré les vis inférieures, vous pouvez remplacer les composants électriques.

Si le produit est pourvu d'une fonction d'allumage automatique et d'un système de verrouillage automatique, retirez les microcontacts situés au niveau des robinets avant que vous ne retiriez les robinets de gaz.

Nous conseillons de remplacer les joints afin de garantir une isolation accrue lors du remplacement des robinets.

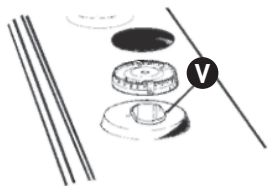


Fig. 14

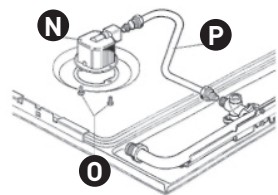


Fig. 15

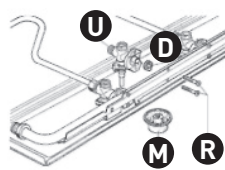


Fig. 16

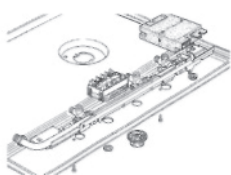


Fig. 17



Fig. 18

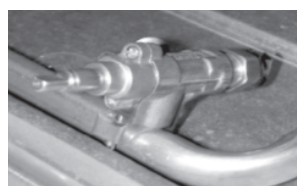


Fig. 19

## Types et sections de câble

Type de plaque	Type de câble	Alimentation monophasée
Table de cuisson gaz	H05 RR-F H05 W-F	Section 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

### ATTENTION :

Si le câble d'alimentation électrique doit être remplacé, l'installateur doit faire en sorte que le fil de terre soit plus long que les conducteurs de phases (fig. 20) et respecter les recommandations du paragraphe 8.



Fig. 20

## Assistance technique et pièces détachées

Avant de quitter l'usine, l'appareil a été testé et réglé par des experts et du personnel spécialisé afin de garantir des performances optimales.

Seul un personnel qualifié est autorisé à procéder avec le plus grand soin aux éventuelles réparations ou aux réglages requis ultérieurement.

Par conséquent, si des réparations ou des réglages sont nécessaires, vous devez toujours contacter votre revendeur ou notre centre de service après-vente le plus proche, en précisant le type de panne et le modèle de l'appareil en votre possession.

Notez également que les pièces de rechange originales sont uniquement disponibles auprès de nos centres de service après vente et de nos points de vente agréés.

Les données ci-dessus figurent sur la plaque signalétique apposée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de l'emballage.

Les informations ci-dessus permettent au technicien de se procurer les pièces de rechange adaptées et de procéder à l'intervention appropriée. Nous vous recommandons de remplir le tableau ci-dessous.

MARQUE : .....

MODÈLE : .....

SÉRIE : .....

## Mise au rebut de votre ancien appareil


### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

# Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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

## Inhoudstafel

### A

#### Overzicht van het toestel

Veiligheidsinstructies  
Omschrijving van het toestel

### B

#### Gebruik van het toestel

Installatie  
Gebruik  
Instellingen  
Omschakeling

### C

#### Praktische informatie

Reiniging en onderhoud  
Technische dienst en wisselstukken  
Afdanken van uw oude toestel



**ELECTRO DEPOT**



- Controleer voor de installatie of de lokale distributieomstandigheden (aard van het gas en gasdruk) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn
- De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan op het etiket. Dit apparaat is niet aangesloten op een kanaal voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de toepasselijke installatieregels. Er zal bijzondere aandacht worden besteed aan de toepasselijke ventilatievoorschriften.
- **Deze instructies zijn enkel van toepassing wanneer het symbool van uw land op het toestel staat. Indien het symbool niet op het toestel staat vermeld, raadpleeg dan de technische handleiding waarin u de nodige instructies zult terugvinden inzake de aanpassing van het toestel aan de gebruiksvoorwaarden van het land.**
- **De aanpassing en de installatiewijze van het toestel zijn zeer belangrijk voor een correcte en veilige werking in alle landen die in de handleiding staan vermeld.**
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor enig materieel of lichamelijk letsel ten gevolge van een foute installatie of een gebruik van dit toestel.**

- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden mocht deze handleiding eventuele onjuistheden bevatten, die te wijten zijn aan drukfouten of aan een foute transcriptie. De schema's en tekeningen zijn louter ter indicatie. De fabrikant behoudt zich bovendien het recht voor aan het product alle wijzigen aan te brengen die hij nodig of wenselijk acht of die de gebruiker ten goede komen, zonder evenwel de essentiële gebruiks- en veiligheidskenmerken van het product in gevaar te brengen.

## **WAARSCHUWING**

Als het glasoppervlak breekt :

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en isoleer het toestel van alle energiebronnen ;
- raak het oppervlak van het toestel niet aan ;
- gebruik het toestel niet

**Veiligheidsinstructies****OPGELET:**

Het toestel en de toegankelijke delen ervan worden warm tijdens het gebruik.

- Vermijd de warme elementen aan te raken.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten bij het toestel vandaan gehouden worden als u hen niet constant in de gaten kan houden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.

**OPGELET:**

Let op wanneer u olie of andere vetstoffen gebruikt om voedingswaren te bereiden op de gasbranders; elke onvoorzichtigheid kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water; trek de stekker van het toestel uit en bedek het vuur dan met een deksel of een branddeken.

**OPGELET:**

Risico op brand: bewaar niets op de oppervlakte van de kookplaat.

Indien de oppervlakte van de kookplaat gebarsten is, trek dan het toestel uit om elk risico op elektrische schokken te vermijden.

- Gebruik geen stoomreinigers
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- De isolatie van de vaste leidingen moet worden beschermd door middel van een isolerende mof die bestand is tegen temperaturen van hoger dan 50 °C.

**OPGELET:**

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

- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet is aangesloten zonder stopcontact, dan moet er een loskoppeling voorzien worden in de vaste leidingen in overeenstemming met de nationale regels van de voorzieningen.
- Indien het toestel wordt verbonden met het stroomnet door middel van een stekker, moet deze permanent toegankelijk zijn of er moet een schakelaar worden aangebracht in de vaste leidingen, conform de nationale regelgeving inzake installaties.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de dienst-na-verkoop om gevaar te vermijden.

- Gebruik tijdens de installatie van het toestel geen kleefband, want deze wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.
- In geval van een toevallige doving van de vlammen van de brander, zet u de bedieningsknop van de brander uit. Probeer pas na meer dan een minuut om deze opnieuw aan te zetten.
- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt.
- Gebruik op de kookvlakken geen ongeschikte beschermingsmiddelen of toebehoren of die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- Bij gebruik van een kooktoestel op gas komen er warmte, dampen en verbrandingsproducten vrij in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd.

**OPGELET:**

Dit toestel is uitsluitend voorbehouden om op te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld om de kamer te verwarmen.

## Omschrijving van het toestel

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| ❶ Supersterkbrander op gas 3 600 W                             | ❷ Bedieningsknop voor brander n° 1    |
| ❸ Sterkbrander op gas 3 000 W                                  | ❹ Bedieningsknop voor brander n° 2    |
| ❺ Normaalbrander op gas 1 750 W                                | ❻ Bedieningsknop voor brander n° 3-11 |
| ❻ Sudderbrander op gas 1 000 W                                 | ❼ Bedieningsknop voor brander n° 4    |
| ❽ Pandrager in geëmailleerd staal<br>2 branders                |                                       |
| ❾ Pandragers in geëmailleerd staal<br>(voor supersterkbrander) |                                       |

### OPGELET:

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik door een natuurlijk persoon.

## Installatie

### Technische informatie voor de installateur

- De plaatsing, de afstellingen en het technisch onderhoud van dit toestel mogen uitsluitend uitgevoerd worden door een bevoegde techniker.

- Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade die voortkomt uit een dergelijke foutieve installatie.

- Tijdens de volledige levensduur van het toestel mogen de automatische veiligheidsinstellingen of instellingen van het toestel enkel door de fabrikant of de erkende verkopers gewijzigd worden.

### Het installeren van de kookplaat

- Haal het apparaat uit de externe verpakking en verwijder alle interne elementen die de mobiele delen van het apparaat beschermen. Ga na of deze laatste niet beschadigd zijn. In geval van twijfel het toestel niet gebruiken en een vakdeskundige raadplegen.

- **De verpakkingen (karton, zakken, element in piepschuim, spijkers, etc.) buiten het bereik van kinderen houden; ze kunnen een gevaar vormen voor hen.**

- De afmetingen van de opening aan de bovenzijde van het modulaire meubel waarin de kookplaat zal ingebouwd worden, zijn aangeduid op afbeelding ❷. Respecteer nauwgezet de aangeduide afmetingen voor de opening waarin het toestel ingebouwd wordt (raadpleeg afb. ❷ en ❸).

- **Deze kookplaat is een apparaat van klasse 3. Het is dan ook onderworpen aan alle bepalingen die op deze apparaten van toepassing zijn.**

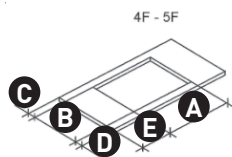
### Bevestiging van de kookplaat

De kookplaat is uitgerust met een speciale afdichting die voorkomt dat de vloeistoffen in het inbouwmeubel lopen. Respecteer nauwgezet de volgende instructies om deze afdichting correct te plaatsen:

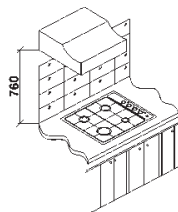
- Maak de afdichtingen los van hun houder; controleer of de doorschijnende bescherming nog steeds aansluit aan de afdichting zelf.

- Draai de kookplaat om en plaats de afdichting **E** op de juiste wijze (afb. **9**) onder de rand van de kookplaat, zodat de buitenkant van de afdichting perfect samenvalt met de buitenrand van kookplaat. De uiteinden van de strippen moeten elkaar raken zonder elkaar te overlappen.
- Bevestig de afdichting op uniforme wijze stevig aan de kookplaat door er met de vingers op te drukken zodat ze zicht vasthecht.
- Maak de kooktafel vast met behulp van het passende onderdeel **S** en schuif het uitstekende stuk **H** in de gleuf onderaan; Schroef de vijs **F** tot het onderdeel **S** helemaal tegen de oppervlakte zit (afb. **10**).
- De minimum afstand tussen de uitsnijding en de muren die zich eventueel links of rechts van de kookplaat bevinden en hoger zijn dan het werkblad, is aangegeven op de tabel en op het schema.

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67,5	59,5	100 (minimum)
5F	553	473	67,5	59,5	175 (minimum)



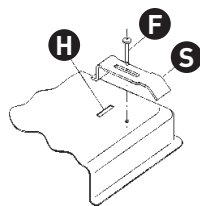
Afb. 7



Afb. 8



Afb. 9



Afb. 10

**OPMERKING:**Opmerking voor de installateur:

de muren aan de zijkant mogen niet hoger zijn dan de kookplaat. Verder moeten de muur achter het toestel en de nabij gelegen en aangrenzende oppervlaktes kunnen weerstaan aan temperaturen boven 65°C.

De plakband die gebruikt wordt om het laminaat plastic aan het meubel vast te maken moet aan een temperatuur van minstens 150 °C kunnen weerstaan; zoniet zou het laminaat plastic kunnen loskomen.

- Het toestel moet geplaatst worden overeenkomstig de geldende bepalingen. Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het moet dan ook geplaatst en aangesloten worden volgens de bovengenoemde plaatsingsnormen. Men dient bijzonder te letten op de volgende richtlijnen aangaande de ventilatie en verluchting.

**Ventilatie van de woonruimte**

- Het is essentieel dat de ruimte waarin het toestel geplaatst wordt constant geventileerd wordt, om de goede werking van het toestel te garanderen. De vereiste hoeveelheid lucht is gelijk aan de hoeveelheid die nodig is voor een normale verbranding van gas en voor de verluchting van de ruimte, waarvan de inhoud niet kleiner mag zijn dan 20 m<sup>3</sup>. De ventilatie moet gebeuren door middel van permanente openingen in de muren van de ruimte in kwestie. Deze openingen moeten de rook naar buiten evacueren en hun gleuf moet minstens 100 cm<sup>2</sup> bedragen (zie afb. **3**). Deze openingen moeten zo gemaakt zijn dat ze in geen enkele omstandigheid kunnen afgesloten raken. Een indirecte ventilatie door middel van lucht die uit een nevenliggende ruimte komt is eveneens toegestaan, mits strikt respecteren van de van kracht zijnde richtlijnen.

**OPGELET:**

Indien de branders van de kookplaat niet voorzien zijn van een veiligheidsthermocontrole, moet de uitgang van de ventilatie een gleuf hebben van 200 cm<sup>2</sup> minimum.

**Plaatsing en ventilatie**

Een afzuigkap moet er steeds voor zorgen dat de verbrandingsproducten, die gegenereerd worden door de kooktoestellen op gas, geëvacueerd worden. Deze afzuigkap moet aangesloten zijn op een luchtkoker of een schouw of rechtstreeks naar buiten leiden. Indien er geen afzuigkap kan geplaatst worden, kan een elektroventilator geïnstalleerd worden op een raam of muur die toegang geeft tot buiten (zie afb. 4). Deze ventilator moet gelijktijdig met het apparaat in werking gesteld worden (zie afb. 5) in strikte navolging van de specificaties van de van kracht zijnde richtlijnen.

**Aansluiting op gas**

Ga, alvorens het apparaat aan te sluiten, na of de waarden, aangeduid op het gegevensplaatje aangebracht onder de kooktafel, overeenstemmen met de gebruiksvoorwaarden van de plaatselijke gas- en elektriciteitsdistributie. De gegevens nodig voor de afstelling bevinden zich op een etiket op het toestel: Type gas en voedingsdruk. De aansluiting aan het gas moet gebeuren volgens de geldende bepalingen en reglementeringen.

Indien het gas aangeleverd wordt via leidingen, moet het toestel aangesloten worden op het gasdistributie netwerk:

- met behulp van een niet-flexibele stalen buis. Deze buis moet voorzien zijn van schroefdraadverbindingen die voldoen aan de geldige normen.
- met behulp van een koperen buis. Deze buis moet voorzien zijn van verbindingstukken met mechanische dichtingen.
- met behulp van een flexibele buis in roestvrij staal met een ononderbroken wand. De lengte van deze buis mag maximaal 2 meter bedragen en de dichtingen moeten voldoen aan de geldende normen.

Bij gebruik van flessengas moet een drukregelaar, die voldoet aan de geldende reglementering, worden geïnstalleerd en het toestel moet worden aangesloten :

- met behulp van een koperen buis. Deze buis moet voorzien zijn van verbindingstukken met mechanische dichtingen.
- met behulp van een flexibele buis in roestvrij staal met ononderbroken wand. De lengte van deze buis mag niet meer dan 2 meter bedragen en moet voldoen aan de geldende normen. Het is aanbevolen bij deze flexibele buis een speciale adapter te gebruiken. U kan deze adapter makkelijk in de winkel vinden, hij vergemakkelijkt de aansluiting met het flexibele verbindingstuk van de drukregelaar van de gasfles.
- met behulp van een flexibele rubberen slang die beantwoordt aan de geldende normen. Deze flexibele slang moet een diameter hebben van 8 mm en een lengte van minimaal 400 mm en maximaal 1,5 m. Deze slang moet stevig aan het flexibele verbindingstuk van de buis aangesloten worden door middel van een zekerheidsring die voldoet aan de geldende normen.

Controleer de aansluiting op mogelijke gaslekken met behulp van een sopje en niet met behulp van gas.

**OPGELET:**

De aansluiting van het toestel aan de gasleiding is van het type 1/2 pinvormig gas met konische schroefdraad, overeenkomstig de norm ISO 228-1 en ISO 7-1:1994

Zorg er bij de installatie voor dat de roestvrij stalen buis en de flexibele rubberen slang niet in aanraking komen met de mobiele delen van het meubel (bijvoorbeeld schuiven).

Bovendien mogen deze buizen en slangen geen compartimenten doorkruisen die bestemd zijn om dingen op te slaan.

Indien u een flexibele rubberen slang gebruikt, volg dan deze richtlijnen:

- Geen enkel deel van de slang mag in contact komen met elementen waarvan de temperatuur meer dan 65°C kan bedragen.
- De slang mag niet uitgerekt, verwrongen, verpletterd of te fel geplooid worden.
- Hij mag niet in contact komen met snijdende hoeken of boorden.
- De slang moet over zijn volledige lengte makkelijk controleerbaar zijn op slijtage.
- De slang moet vervangen worden voor de op de slang aangeduide datum.

### **Elektrische aansluiting**

De elektrische aansluiting van het toestel moet gebeuren overeenkomstig de geldende reglementering en normen.

Gelieve, alvorens het toestel aan te sluiten, na te gaan of :

- de stroomsterkte waarmee het toestel functioneert en die van de stopcontacten overeenkomt met het maximale vermogen van het toestel (zie het gegevensplaatje aangebracht onderaan de kooktafel).
- Het stopcontact of de installatie een correcte aarding hebben, die voldoet aan de geldende reglementering en normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden indien voorvermelde voorzorgen niet in acht genomen worden.

Wanneer het toestel aangesloten is op een elektriciteitsnet door middel van een stekker :

- Bevestig aan de elektriciteitsdraad een standaard stekker **C** (mocht deze niet aanwezig zijn) (zie afb. **11**). Deze stekker moet de elektrische lading, aangeduid op het gegevensplaatje, kunnen dragen. Verbind de draden overeenkomstig het schema van afb. **11**, ervoor zorgend de volgende instructies te respecteren:
  - Letter **L** (fase) = bruine draad ;
  - Letter **N** (neutraal) = blauwe draad ;
  - Aarde symbool = groen/gele draad
- De elektrische kabel moet zo geplaatst worden dat hij op geen enkel punt en op geen enkel moment een temperatuur hoger dan 75 K kan bereiken.

- Gebruik nooit reductors, adapters of shunts voor deze aansluiting ; deze zouden een vals contact kunnen geven en daardoor een gevaarlijke verhitting kunnen veroorzaken.
- Het uiteinde van deze kabel moet bereikbaar blijven wanneer het toestel ingebouwd is.

Wanneer het toestel rechtstreeks aangesloten is op het elektriciteitsnetwerk:

- Plaats een omnipolaire stroomonderbreker tussen het toestel en het elektriciteitsnetwerk. De dimensie van deze stroomonderbreker moet aangepast zijn aan de belasting van het apparaat en een afstand hebben van minsten 3 mm tussen zijn contacten.
- De aardleiding mag niet onderbroken worden door de stroomonderbreker
- De elektrische aansluiting kan ook beschermd worden door een hoog gevoelige differentiële stroomonderbreker.

Wij raden u ten stelligste aan de groen/gele aardleiding aan te sluiten aan een efficiënt aardingssysteem.

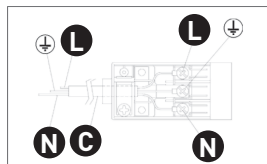
**OPGELET:**

De installateur moet er rekening mee houden dat dit gecombineerd toestel van type Y is, wat betekent dat de muur achter het toestel en de aangrenzende en nabij gelegen oppervlakten aan temperaturen boven 65°C moeten kunnen weerstaan.

Al onze toestellen zijn ontworpen en vervaardigd volgens de Europese normen EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6, en volgens de bijhorende amendementen.

Dit apparaat is conform aan de bepalingen van volgende EEG richtlijnen:

- 2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit.
- 2014/35/EU betreffende de elektrische veiligheid.



Afb. 11

**Gebruik****Branders**

Op het bedieningspaneel, boven elke bedieningsknop ziet u een schema. Dit schema duidt aan welke brander overeenkomt met deze bedieningsknop. Nadat u de gastoevoer of gasfles geopend heeft, gaat u als volgt te werk om de branders aan te steken:

- Manuele ontsteking

Om een brander aan te steken, drukt u op de overeenkomstige bedieningsknop en draait u hem in tegenwijzerzin tot hij zijn maximumstand bereikt heeft (symbool grote vlam, afb. 1), waarna u de vlam van een lucifer dicht bij de brander houdt.

- Elektrische ontsteking

Om een brander aan te steken, drukt u op de overeenkomstige bedieningsknop en draait u hem in tegenwijzerzin tot deze zijn maximumstand bereikt heeft (symbool grote vlam, afb. 1); Druk dan op de knop voor de elektrische ontsteking en laat deze weer los.

In geval van een toevallige doving van de vlammen van de brander, zet u de bedieningsknop van de brander uit. Probeer pas na meer dan een minuut om deze opnieuw aan te zetten.

- Ontsteken van branders uitgerust met vlambewaking

Wanneer de branders uitgerust zijn met een vlambewaking, draait u de overeenkomstige bedieningsknop in tegenwijzerzin tot deze de maximumstand bereikt (symbool grote vlam, afb. 1) en stopt. Druk dan op de desbetreffende bedieningsknop en herhaal de hierboven vermelde instructies. Wanneer de brander ontstoken is, houdt u de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt.

**Instructies voor het gebruik van de branders**

Houdt rekening met volgende instructies voor een optimale efficiëntie met een zo zuinig mogelijk gasverbruik:

- Gebruik kookgerei aangepast aan elke brander (zie schema hierna en afb. 2).

- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt.

- Eens uw bereiding begint te koken, draait u het vuur lager door de bedieningsknop op de minimale stand te plaatsen (symbool kleine vlam, afb. 1).



- Let er op steeds een deksel op het kookgerei te plaatsen.
- Gebruik enkel kookgerei met platte bodem.

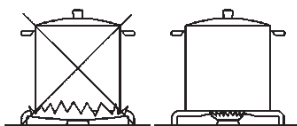
Brander	Nominaal vermogen	∅ van het kookgerief in cm
Supersterkbrander	3 600	24 + 26
Sterkbrander	3 000	20 + 22
Normaalbrander	1 750	16 + 18
Normaalbrander	1 400	16 + 18
Sudderbrander	1 000	10 + 14



• STAND  
GESLOTEN

• STAND  
MAX.  
STAND  
MIN.

Afb. 1



Afb. 2

**OPGELET:**

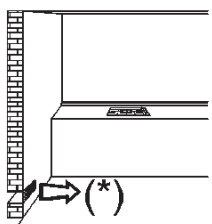
- Om een brander, uitgerust met een vlambewaking, te onsteken, moet de overeenkomstige bedieningsknop op de maximale stand staan (symbool grote vlam, afb. 1).
- Bij een elektriciteitspanne is het mogelijk lucifers te gebruiken om de branders te ontsteken.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht wanneer de branders ontstoken zijn. Zorg ervoor dat kinderen zich niet in de nabijheid van het toestel bevinden. Let er vooral op dat de hendels van het kookgerei correct geplaatst zijn en houdt voedingsmiddelen die toevoeging van olie of vet nodig hebben in de gaten, want deze laatste kunnen makkelijk vuur vatten.
- Gebruik nooit een spuitbus in de buurt van het toestel wanneer dit in gebruik is.
- Indien de ingebouwde kookplaat voorzien is van een afdekplaat, reinig dan alle eventuele etensresten op de afdekplaat alvorens dit te openen. Indien het toestel uitgerust is met een glazen afdekplaat, kan deze uiteenbarsten wanneer de branders warm zijn. Schakel steeds alle branders uit alvorens de afdekplaat te sluiten.

**OPMERKING:**

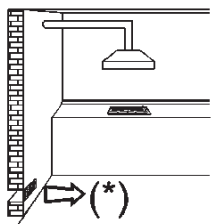
Bij gebruik van een kooktoestel op gas komen er warmte, dampen en verbrandingsproducten vrij in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd. Zorg er dus voor dat deze ruimte correct geventileerd wordt door de natuurlijke ventilatie openingen vrij te laten (afb. 3) en door een ventilatie mechanisme te gebruiken (afzuigkap of elektrische ventilatie, afb. 4 en afb. 5).

Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of door een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld door de kracht van de mechanische ventilatie te vergroten als deze bestaat

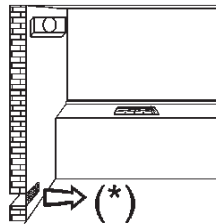
(\*) Luchttoevoer : zie het hoofdstuk over de installatie (paragrafen 5 en 6)



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

**Instellingen**

Schakel steeds de elektrische voeding van het toestel uit alvorens eventuele instellingen te wijzigen. Alle dichtingen moeten door de techniker vervangen worden wanneer deze een regeling of wijziging uitvoert. Het is niet nodig de primaire lucht van onze branders bij te stellen.

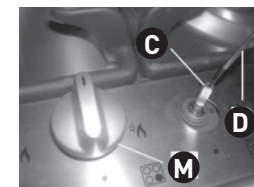
**Kranen**

Onze kranen zijn compatibel met alle soorten gas. Het zijn kranen van het kegel\* en pinvormige unidirectionele type.

**Bijstellen van de branders (minimale stand)**

- Ontsteek de brander en zet de overeenkomstige bedieningsknop op de minimale stand (kleine vlam, afb. 1).
- Verwijder de bedieningsknop M (afb. 12) van de kraan, waar deze gewoon op vastgeduwd zit.
- Plaats een kleine schroevendraaier D in de opening C (afb. 14) en draai de schroef naar rechts of naar links tot de vlam van de brander correct afgesteld is voor de minimumstand (kleine vlam).

Controleer of de vlam niet dooft wanneer u snel met de bedieningsknop van de maximumstand naar de minimumstand overschakelt. **Bovenvermelde afstelling geldt enkel voor branders die werken met G20 gas. Voor branders die werken op G30 of G31 gas, moet de schroef volledig vastgedraaid zijn.**



Afb. 14

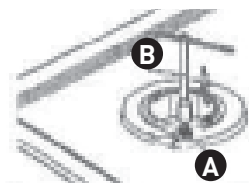
## Omschakeling

### Vervangen van de spuitstukken

De branders kunnen aangepast worden aan verschillende soorten gas door spuitstukken te installeren die overeenstemmen met het gas in kwestie. Om dit te doen, dient u eerst het bovenste element van de branders te verwijderen met behulp van een sleutel **B**. Vervolgens het spuitstuk **A** losvrijen (afb. **13**) en een spuitstuk aansluiten dat overeenstemt met het type gas gebruikt door de brander in kwestie. Het is aangeraden het spuitstuk stevig vast te draaien.

**Na plaatsing van de spuitstukken moeten de branders ingesteld worden zoals uitgelegd in paragraaf 9. De techniker moet de dichtingen van het afstelmechanisme vervangen. Er kan een zakje met de spuitstukken en etiketten in de kit zitten of het kan bekomen worden bij een goedgekeurde dienst na verkoop.**

Gemakkelijkheidshalve vermeldt de tabel met de spuitstukken ook het debiet van de branders, de diameter van de spuitstukken en de werkdruk voor de verschillende soorten gas.



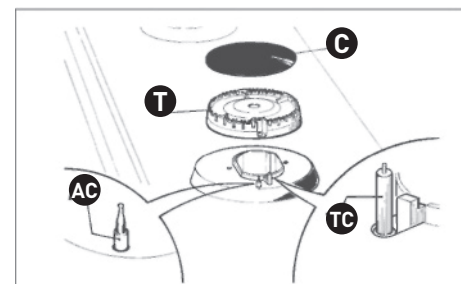
Afb. **13**

## Reiniging en onderhoud

**Zorg er steeds voor dat het elektriciteits snoer uitgetrokken en de gastoevoer uitgeschakeld zijn vooraleer het toestel te reinigen.**

### Voor de kookplaat

Reinig regelmatig de kookplaat, de pandragers in geëmailleerd staal, de branderdoppen in emaille **C** en de kronen van de branders **T** (zie afb. **6**) met een lauw sopje. Spoel daarna alle elementen en droog ze zorgvuldig af. Reinig de elementen nooit wanneer ze nog warm zijn. Gebruik nooit schuurmiddelen. Laat nooit resten azijn, koffie, melk, zout water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd in aanraking blijven met het email oppervlakte.



Afb. **6**

**OPGELET:**

Zorg ervoor volgende instructies te volgen vooraleer de element terug te plaatsen:

- Ga na of de openingen van de kronen niet versperd worden door vreemde bestanddelen.
- Ga na of de branderdoppen in emaille **C** (afb. **6**) correct op de kronen geplaatst zijn. De branderdop moet stabiel zijn.
- De exacte positie van de pannendrager wordt bepaald door zijn afgeronde hoeken, die aan de achterkant van de kooktafel moeten geplaatst worden.
- Forceer de kraantjes niet wanneer zij moeilijk te openen of sluiten zijn. Neem contact op met de technische dienst om reparaties uit te voeren.
- Zorg er na gebruik voor de kookplaat te beschermen met producten die makkelijk in de handel verkrijgbaar zijn. Dit houdt de oppervlakte van de kookplaat rein en glimmend en vermijdt vorming van roest.
- Gebruik geen stoomreiniger om de oven te reinigen.

**Trek steeds het elektrische snoer uit en sluit de gastoevoer af vooraleer over te gaan tot eventuele reparaties.**

**De onderdelen van de kookplaat vervangen**

Vervangen van de interne onderdelen van het toestel: haal de elementen en branders van de bovenzijde van de kooktafel;

Verwijder de fixatievijs **V** van de brander (afb. **14**) en de hendels door er druk op uit te oefenen met de hand, zodat u ze van het toestel kan verwijderen.

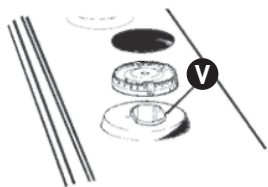
Na het uitvoeren van de voorgenoemde handelingen kunnen de branders (afb. **15**), kranen (afb. **16**) en de elektrische onderdelen vervangen worden (afb. **17**). Het is aangeraden om, zodra een kraan moet vervangen worden, de dichtingen **D** eveneens te vervangen om een betere isolatie tegen lekkage te bekomen.

Verwijder de schroeven en knoppen aangeduid door de letter **D** die de branders met de kookplaat verbinden.

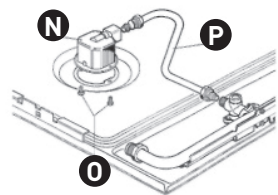
Na het verwijderen van de onderste vijzen, kan u de elektrische onderdelen vervangen.

Indien het toestel voorzien is van een automatische ontsteking en een automatisch afsluitsysteem, verwijder dan de microcontacten die zich ter hoogte van de kranen bevinden, vooraleer de gaskranen te verwijderen.

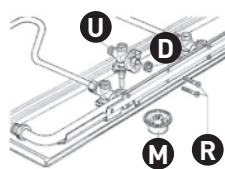
Wij raden aan de dichtingen te vervangen om een betere isolatie te bekomen bij het vervangen van de kranen.



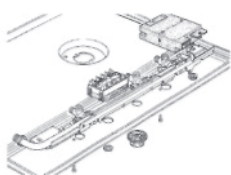
Afb. 14



Afb. 15



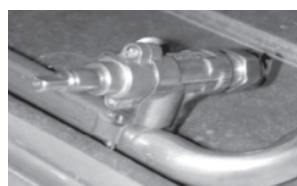
Afb. 16



Afb. 17



Afb. 18



Afb. 19



Afb. 20

## Kabelsoorten en kabelsecties

Type kookplaat	Kabelsoorten	monofase voeding
Gas kookplaat	H05 RR-F H05 W-F	Sectie 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

### OPGELET:

Indien de elektriciteitskabel moet vervangen worden, moet de installateur ervoor zorgen dat de aardleiding langer is dan de faseleidingen (afb. 20) en de aanbevelingen in paragraaf 8 opvolgen.

## Technische dienst en wisselstukken

Vooraleer de fabriek te verlaten is het toestel door deskundigen en gespecialiseerd personeel getest en afgesteld zodat het optimaal functioneert.

Enkel een deskundige vakman mag daarna overgaan tot eventuele reparaties of afstellingen die met zorg moeten uitgevoerd worden.

Mochten reparaties of afstellingen nodig blijken, moet u dus steeds contact opnemen met uw verdeler of met onze dichtstbijzijnde dienst na verkoop, en hen het soort defect en het model van uw toestel meedelen.

Gelieve eveneens te noteren dat originele wisselstukken enkel verkrijgbaar zijn bij onze diensten na verkoop en onze goedgekeurde verdelers.

De bovenvermelde gegevens vindt u terug op het gegevensplaatje dat aangebracht is op de onderkant van het toestel en op het etiket op de verpakking.

Bovenvermelde informatie stelt de techniek in staat de juiste wisselstukken aan te schaffen en de interventie correct uit te voeren. We raden u aan onderstaande tabel in te vullen.

MERK: .....

MODEL: .....

SERIE : .....

## Afdanken van uw oude toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

# ¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)

## **A** Descripción del aparato

Instrucciones de seguridad  
Descripción del aparato

## **B** Utilización del aparato

Instalación  
Utilización  
Ajustes  
Conversiones

## **C** Información práctica

Limpieza y mantenimiento  
Asistencia técnica y piezas de recambio  
Cómo desechar su antiguo aparato

- Antes de la instalación, asegúrate de que las condiciones de suministro local (naturaleza del gas y presión del mismo) y la configuración del dispositivo sean compatibles.
- Los requisitos de configuración de este dispositivo se encuentran enumerados en la etiqueta. Esta unidad no está conectada a ningún sistema de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo a las normas de instalación vigentes. Se deberá prestar especial atención a la normativa sobre ventilación.
- **Estas instrucciones son válidas exclusivamente si el símbolo de su país figura en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte el manual técnico que contiene las instrucciones necesarias relativas a la adaptación del aparato a las condiciones de utilización del país.**
- **La modificación del aparato y su modo de instalación son esenciales para un funcionamiento correcto y seguro en todos los países mencionados en este manual.**
- **El fabricante no se hará responsable de ningún daño material o corporal provocado por una mala instalación o utilización de este aparato.**

- El fabricante no se hará responsable de las eventuales inexactitudes contenidas en el presente manual debidas a errores de impresión o de transcripción. Los esquemas de las figuras se incluyen a título exclusivamente indicativo. Además, el fabricante se reserva el derecho de aportar a los productos todas las modificaciones que considere necesarias o útiles y de interés para el usuario, sin comprometer las características básicas de funcionamiento y seguridad de los productos.

### **ADVERTENCIA**

Si la superficie del vidrio se rompe:

- Apague inmediatamente todos los quemadores y las resistencias eléctricas y aísole el aparato de todas las fuentes de energía ;
- no toque la superficie del aparato ;
- no utilice el aparato



**Instrucciones de seguridad****ATENCIÓN:**

El aparato y sus partes accesibles están calientes cuando está en funcionamiento.

- No toque los elementos calefactores.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato si no puede tenerlos bajo vigilancia constante.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- Los niños sin vigilancia no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario.

**ATENCIÓN:**

Tenga cuidado cuando utilice aceite o materias grasas para cocinar los alimentos sobre los fuegos; cualquier negligencia puede ser muy peligrosa y podría provocar un incendio.

- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua; desenchufe siempre el aparato y luego cubra el fuego con una tapa o una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:**

Riesgo de incendio: no almacene elementos en la superficie de cocción.

Si la superficie de la placa está fisurada, desenchufe el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- El aparato no puede ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- El aislamiento de la instalación fija se debe proteger mediante un manguito aislante que pueda soportar temperaturas superiores a 50 °C.

**ATENCIÓN:**

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

- Si el aparato está conectado a la red eléctrica sin la intermediación de un enchufe, se debe prever un medio de desconexión en el cableado fijo, en conformidad con las normas nacionales de instalación.
- Si el aparato está conectado a la red eléctrica mediante un enchufe de toma de corriente, este enchufe debe permanecer accesible; en caso contrario, se deberá incorporar un interruptor a la instalación fija conforme a las reglas nacionales de instalaciones.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio post venta para evitar cualquier peligro.
- No utilice adhesivos durante la instalación del aparato ya que no se consideran medios de fijación fiables.

- En caso tener que realizar la extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.
- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.
- No utilice protecciones u accesorios no recomendados por el fabricante, o no adaptados, en las placas calefactoras.
- El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala.

**ATENCIÓN:**

Este aparato está reservado exclusivamente para la cocción. No debe utilizarse con otros fines, por ejemplo , la calefacción de la habitación o local.

## Descripción del aparato

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 Quemador de gas ultrarrápido 3600 W                                     | 7 Mando del quemador n.º 1    |
| 2 Quemador de gas rápido 3000 W   | 8 Mando del quemador n.º 2    |
| 3 Quemador de gas semirrápido 1750 W                                      | 9 Mando del quemador n.º 3-11 |
| 4 Quemador de gas auxiliar 1000 W   | 10 Mando del quemador n.º 4   |
| 5 Rejilla soporte de acero esmaltado 2 quemadores                         |                               |
| 6 Rejilla soporte de acero esmaltado central (para quemador ultrarrápido) |                               |

### ATENCIÓN:

Este aparato solo debe ser utilizado por una persona y en un entorno doméstico.

## Instalación

### Información técnica para el instalador

- La instalación, el ajuste del control y el mantenimiento del aparato solo pueden ser realizados por un técnico cualificado.
- Una instalación incorrecta podría generar daños a personas, animales y otros materiales. El fabricante no se hará responsable en caso de daños provocados por una instalación incorrecta.
- Solo el fabricante o su distribuidor autorizado pueden modificar los dispositivos automáticos de seguridad o de ajuste del aparato a lo largo de toda la vida útil del sistema.

### Instalación de la placa de cocina

- Extraiga el aparato del embalaje exterior, retire los elementos de protección interna de las partes móviles del aparato y compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene cualquier duda, no utilice el aparato y contacte a una persona cualificada.
- **Los embalajes (cartones, bolsas, elementos de poliestireno, clavos, etc.) se deben mantener lejos de los niños ya que podrían ser peligrosos para ellos.**
- Las dimensiones de la abertura practicada en la parte superior del mueble modular en el que se encastrará la placa de cocina están indicadas en la figura 7. Respete las dimensiones indicadas para la abertura en la que se encastrará el aparato (véanse las figuras 7 y 8).
- **Esta placa de cocina es un aparato de clase 3. Y está sometido a todas las disposiciones relativas a dichos aparatos.**

### Fijación de la placa de cocina

La placa de cocina está equipada con una junta de estanqueidad especial que impide que los líquidos se derramen en el mueble en el que está encastrada. Respete las siguientes instrucciones para instalar correctamente esta junta:

- Despegue las juntas de su soporte; compruebe que la protección transparente está aún adherida a la junta.

- Dele la vuelta a la tabla de cocina y coloque correctamente la junta **E** (figura **9**) bajo el contorno de la placa de cocina, de forma que el lado exterior de la junta esté perfectamente alineado con el borde exterior de la placa. Los extremos de las bandas deben estar unidos sin superponerse.

- Fije firme y uniformemente la junta a la placa de cocina presionando con los dedos para que se adhiera.

- Fije la placa con los soportes **S** adecuados e introduzca la parte saliente en la hendidura **H** abajo; atornille el tornillo **F** hasta que el soporte **S** esté contra la superficie (figura **10**).

- La distancia mínima entre el corte y las paredes, situadas a la derecha o izquierda por encima de la encimera, está indicada en la tabla y el esquema.

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67,5	59,5	100 (mínimo)
5F	553	473	67,5	59,5	175 (mínimo)

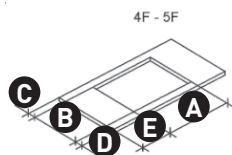


Fig. 7

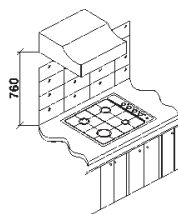


Fig. 8



Fig. 9

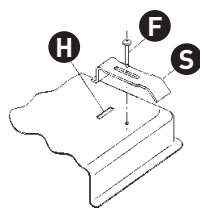


Fig. 10

### OBSERVACIONES:

#### Observaciones para el instalador:

las paredes laterales no deben ser más altas que la placa de cocina. La pared trasera y las superficies adyacentes al aparato deben poder resistir temperaturas superiores a 65 K.

El adhesivo utilizado para pegar el plástico estratificado al mueble debe poder resistir una temperatura de al menos 150 °C ; en caso contrario, el plástico estratificado podría despegarse.

- El aparato debe instalarse conforme a las disposiciones vigentes. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Por tanto, se debe instalar y conectar conforme a las normas de instalación mencionadas anteriormente. Se debe prestar una especial atención a las siguientes disposiciones relativas a la ventilación y la aireación.

#### Ventilación de la habitación

- Es fundamental que la habitación en la que se instala el aparato esté ventilada de forma permanente para garantizar el funcionamiento correcto del aparato. La cantidad de aire necesaria es la requerida para la combustión normal del gas y la ventilación de la habitación, cuyo volumen no debe ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. La renovación natural de aire se debe hacer mediante orificios permanentes practicados en las paredes de la habitación en la que se encuentra el aparato. Estos orificios deben evacuar el humo hacia el exterior y su sección debe ser superior o igual a 100 cm<sup>2</sup> (véase la figura **3**). Estos orificios deben estar diseñados de forma que no puedan obstruirse en ningún momento. También se autoriza una ventilación indirecta con aire procedente de las habitaciones adyacentes siempre que se respeten las disposiciones vigentes.

**ATENCIÓN:**

Si los quemadores de la placa no disponen de un termopar de seguridad, la salida de ventilación debe tener una sección de 200 cm<sup>2</sup> como mínimo.

**Ubicación y ventilación**

Una campana debe permitir evacuar los productos de la combustión generados por los aparatos de cocción a gas. Esta campana se debe conectar a un conducto, una chimenea o directamente al exterior. Si no se puede instalar una campana, instale un ventilador eléctrico en una ventana o una pared que tenga acceso directo al exterior (véase la figura 4). Se debe activar al mismo tiempo que la placa de cocina (véase la figura 5), respetando siempre las especificaciones de las disposiciones vigentes.

**Conexión al gas**

Antes de conectar el aparato compruebe que los valores indicados en la placa de características de la placa de cocina son compatibles con las condiciones de distribución local de gas y electricidad. Una etiqueta colocada en el aparato indica las condiciones de ajuste: naturaleza del gas y presión de funcionamiento. La conexión al gas se debe realizar conforme a la reglamentación y normas vigentes.

Cuando el gas se distribuye a través de canalizaciones, el aparato se debe conectar a la red de distribución de gas:

- mediante un tubo rígido de acero. Este tubo debe disponer de boquillas roscadas conformes a las normas vigentes.
- mediante un tubo de cobre. Este tubo debe disponer de boquillas con juntas mecánicas.
- mediante un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua. La longitud de este tubo debe ser como máximo de 2 metros y las juntas deben estar conformes a las normas vigentes.

Cuando el gas se distribuye mediante una bombona, se debe utilizar un regulador de presión conforme a la reglamentación vigente y el aparato se debe conectar

- mediante un tubo de cobre. Este tubo debe disponer de boquillas con juntas mecánicas.

- mediante un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua. La longitud de este tubo debe ser como máximo de 2 metros y las juntas deben estar conformes a las normas vigentes. Se recomienda utilizar un adaptador especial con el tubo flexible. Encontrará fácilmente este adaptador en el mercado; facilita la conexión del regulador de presión colocado en la bombona con la boquilla del tubo flexible.

- mediante un tubo flexible de goma conforme a las normas vigentes. El diámetro de este tubo flexible debe ser de 8 mm y su longitud debe ser de 400 mm como mínimo y 1,5 m como máximo. Este tubo debe estar fijado con firmeza a la boquilla del tubo flexible mediante una abrazadera de seguridad, conforme a las normas vigentes.

Compruebe la estanqueidad al gas en la conexión mediante una solución jabonosa pero no utilice gas.

**ATENCIÓN:**

La conexión de entrada de gas del aparato es de tipo 1/2" gas macho de rosca cilíndrica, conforme a la norma ISO 228-1.

Asegúrese de que el tubo de acero inoxidable y el tubo flexible de goma no estén en contacto con las partes móviles del mueble (por ejemplo los cajones) cuando se instalen.

Estos tubos no deben atravesar compartimentos utilizados para el almacenamiento.

Respete las siguientes consignas si utiliza un tubo flexible de goma:

- Ninguna parte del tubo debe estar en contacto con elementos cuya temperatura sea superior a 65°C.
- Asegúrese de que el tubo no esté doblado, torcido, aplastado o estirado.

- No debe estar en contacto con esquinas o bordes cortantes.
- Debe ser fácilmente accesible en toda su longitud para poder inspeccionarlo con regularidad.
- El tubo se debe reemplazar antes de la fecha indicada en el tubo.

#### Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato se debe realizar conforme a la reglamentación y normas vigentes.

#### Antes de conectar el aparato, compruebe que:

- El voltaje de funcionamiento del aparato y de las tomas de corriente sean compatibles con la potencia máxima del aparato (consulte la placa de características de la placa de cocina).
- La toma o el sistema está correctamente conectado a tierra según las disposiciones correspondientes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de estas disposiciones.

#### Cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica a través de una toma:

- Instale una toma estándar en el cable de alimentación **C** (si no dispone de una toma) (véase la figura **11**). Esta toma debe poder soportar la carga indicada en la placa de características. Conecte los cables según el esquema de la figura **11**, respetando las siguientes instrucciones:
  - Letra **L** (fase) = cable marrón;
  - Letra **N** (neutro) = cable azul;
  - Símbolo de puesta a tierra = cable verde/amarillo.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no pueda alcanzar en ningún punto una temperatura superior a 75 K.
- No utilice reductores, adaptadores ni empalmes para esta conexión; podrían generar un falso contacto y sobrecalentamientos peligrosos.
- La salida debe permanecer accesible una vez que se ha encastrado el aparato.

#### Cuando el aparato está conectado directamente a la red eléctrica:

- Instale un disyuntor omnipolar entre el aparato y la red eléctrica. Este disyuntor debe estar dimensionado en función de la carga del aparato y sus contactos deben estar separados por una distancia de 3 mm como mínimo.
- El cable de puesta a tierra no debe estar interrumpido por el disyuntor.
- La conexión eléctrica también puede estar protegida por un disyuntor diferencial de alta sensibilidad.

Le recomendamos que conecte el cable de puesta a tierra verde/amarillo a un sistema de puesta a tierra eficaz.

#### **ATENCIÓN:**

El instalador debe saber que el aparato mixto es de tipo Y, es decir, que la pared trasera y las superficies adyacentes deben poder resistir una temperatura superior a 65°C.

Todos nuestros aparatos están diseñados y fabricados conforme a las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y a las enmiendas correspondientes.

Este aparato cumple las siguientes disposiciones de las directivas CEE:

- 2014/30/UE relativa a la compatibilidad electromagnética.
- 2014/35/UE relativa a la seguridad eléctrica.

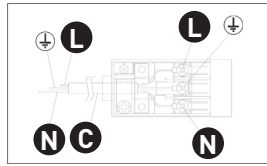


Fig. 11

## Utilización

### Quemadores

En el panel de control, debajo de cada mando, hay dibujado un esquema. Este esquema indica el quemador al que corresponde dicho mando. Después de abrir la alimentación de gas o la llave de la bombona, proceda de la siguiente manera para encender los quemadores:

- Encendido manual

Para encender un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1), y luego aproxime la llama de una cerilla o un encendedor al quemador.

- Encendido eléctrico

Para encender un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1); pulse el botón de encendido eléctrico y suéltelo.

En caso tener que realizar la extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.

- Encendido de quemadores con un dispositivo de seguridad de llama

Cuando los quemadores disponen de un dispositivo de seguridad de llama, gire el mando del quemador correspondiente en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1) y se para. Pulse el mando correspondiente y repita las instrucciones descritas anteriormente. Una vez que se ha encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante al menos 10 segundos.

### Consignas de utilización de los quemadores

Recuerde las siguientes indicaciones para garantizar una eficacia óptima y reducir el consumo de gas:

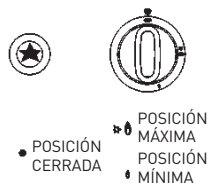
- Utilice recipientes adaptados a cada quemador (consulte la tabla siguiente y la figura 2).

- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.

- Una vez que la preparación alcance la ebullición, baje el fuego ajustando el mando en la posición mínima (símbolo de llama pequeña, figura 1).

- Tape siempre los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano.

Quegador	Potencia nominal	∅ del recipiente en cm
Ultrarrápido	3 600	24 + 26
Rápido	3 000	20 + 22
Semirrápido	1 750	16 + 18
Semirrápido	1 400	16 + 18
Auxiliar	1 000	10 + 14



● POSICIÓN CERRADA  
 ● POSICIÓN MÁXIMA  
 ● POSICIÓN MÍNIMA

Fig. 1

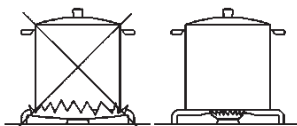


Fig. 2

**ATENCIÓN:**

- Para encender un quemador equipado de un dispositivo de seguridad de llama, el mando correspondiente debe estar ajustado en la posición máxima obligatoriamente (símbolo de llama grande, figura 1).
- En caso de avería eléctrica, puede utilizar cerillas o un encendedor para encender los quemadores.
- No deje jamás el aparato sin vigilancia cuando los quemadores estén encendidos. Asegúrese de que los niños no estén cerca del aparato. Coloque correctamente las asas de las cacerolas y vigile los alimentos que necesitan aceite o materias grasas, ya que estos últimos pueden arder con facilidad.
- No utilice nunca aerosoles cerca del aparato cuando lo esté utilizando.
- Si la placa de cocina encastrable dispone de una tapa, limpie los restos que haya sobre la tapa antes de abrirla. Si el aparato dispone de una tapa de vidrio, esta podría romperse cuando las placas están calientes. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.



**OBSERVACIONES:**

El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala. Mantenga la habitación bien ventilada dejando los orificios de ventilación natural bien despejados (figura 3) y utilizando un dispositivo de ventilación mecánica (campana de cocina o ventilador eléctrico, figura 4 y figura 5).

Un uso intensivo y prolongado del dispositivo puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficiente, como aumentar la potencia de la ventilación mecánica si ésta existe

(\*) Entrada de aire: consulte el capítulo de instalación (párrafos 5 y 6)

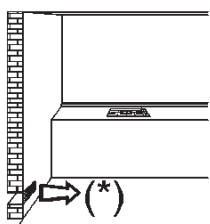


Fig. 3

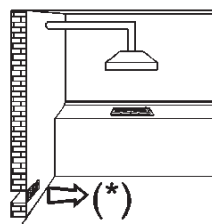


Fig. 4

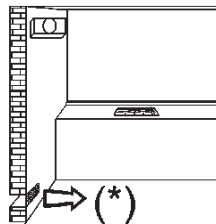


Fig. 5

**Ajustes**

**Desenchufe siempre el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar los ajustes. Todas las juntas deben ser reemplazadas por el técnico después de cualquier operación de ajuste o regulación. No es necesario ajustar el aire primario de los quemadores.**

**Grifos**

Nuestros grifos son compatibles con todo tipo de gas. Se trata de grifos de tipo cónico macho unidireccional.

**Ajuste del ralenti de los quemadores (posición mínima)**

- Encienda el quemador y gire el mando correspondiente hasta la posición mínima (llama pequeña, figura 1).
- Retire el mando M (figura 12) que está simplemente introducido en su varilla.
- Introduzca un pequeño destornillador D en el orificio C (figura 14) y gire el tornillo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que la llama del quemador esté correctamente ajustada para la posición mínima.

Compruebe que la llama no se apaga cuando el mando pasa rápidamente de la posición máxima a la posición mínima. **El anterior ajuste solo es aplicable a los quemadores que funcionan con gas G20. Para los quemadores que funcionan con gas G30 o G31, el tornillo debe estar apretado a fondo.**

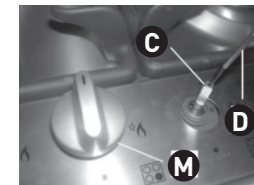


Fig. 14

## Conversiones

## Sustitución de los inyectores

Se pueden adaptar los quemadores a diferentes tipos de gas colocando inyectores adaptados al tipo de gas correspondiente. Para ello, retire primero el elemento superior de los quemadores con una llave **B**. Luego, desenrosque el inyector **A** (figura **13**) e instale un inyector correspondiente al tipo de gas utilizado para el quemador correspondiente. Se recomienda ajustar con firmeza el inyector.

**Una vez que se han cambiado los inyectores, los quemadores deben volver a ajustarse como se explica en el párrafo 9. El técnico debe sustituir las juntas de los dispositivos de ajuste o de preajuste. La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas puede estar incluida en el kit o disponible en el centro de servicio de postventa autorizado.**

La tabla de los inyectores indica también el caudal calorífico de los quemadores, el diámetro de los inyectores y las presiones de funcionamiento para los diferentes tipos de gas.

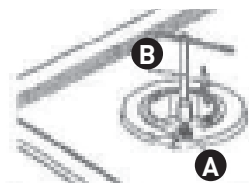


Fig. 13

## Limpieza y mantenimiento

**Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica y cierre la entrada de gas antes de limpiar el aparato.**

## Para la placa de cocina

Limpie regularmente la placa de cocina, las rejillas soportes de acero esmaltado, las tapas de esmalte de los quemadores **C** y las coronas de los quemadores **T** (véase la figura **6**) con agua tibia jabonosa. A continuación, aclare todos los elementos y séquelos con cuidado. No limpie nunca los elementos cuando estén calientes. No utilice nunca productos abrasivos. No deje restos de vinagre, café, leche, agua salada, limón o zumo de tomate en contacto con las superficies esmaltadas durante mucho tiempo.

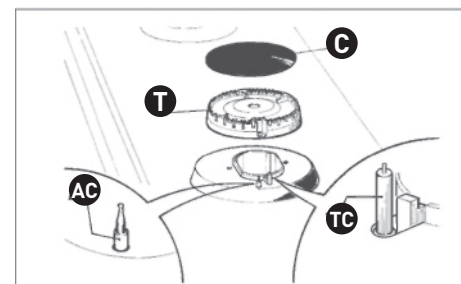


Fig. 6

**ATENCIÓN:**

Respete las siguientes consignas antes de volver a colocar los elementos:

- Compruebe que los orificios de las coronas no estén obstruidos.
- Compruebe que las tapas de esmalte del quemador **C** (figura **6**) estén correctamente colocadas sobre las coronas. La tapa debe estar estable.
- La posición exacta de la rejilla está determinada por sus esquinas redondeadas que deben estar orientadas hacia el borde lateral de la placa de cocina.
- No fuerce los grifos si es difícil abrirlos o cerrarlos. Contacte al servicio técnico para que realice las reparaciones necesarias.
- Después de utilizar el aparato, proteja la placa utilizando productos específicos, fácilmente disponibles en el mercado. Así podrá mantener la superficie de la placa limpia y brillante e impedir la formación de óxido.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

**Desenchufe siempre el aparato de la alimentación eléctrica y corte la alimentación de gas antes de realizar cualquier reparación.**

**Sustitución de los componentes de la placa de cocina**

Sustitución de los componentes internos de la placa de cocina: retire los soportes y quemadores de la parte superior de la placa; retire los tornillos de sujeción

**V** del quemador (figura **14**) y los mandos, ejerciendo una presión con la mano para retirarlos del aparato.

Después de haber realizado estas operaciones, los quemadores (figura **15**), los grifos (figura **16**) y los componentes eléctricos se pueden reemplazar (figura **17**). Se recomienda sustituir la junta **D** cuando deba sustituir un grifo para garantizar una estanqueidad óptima.

Retire los tornillos y los botones asociados a la letra **V** que unen los quemadores a la placa. Después de retirar los tornillos inferiores, puede reemplazar los componentes eléctricos.

Si el producto dispone de una función de encendido automático y de un sistema de bloqueo automático, retire los microcontactos situados a nivel de los grifos antes de retirar los grifos de gas.

Le recomendamos que sustituya las juntas para garantizar un aislamiento mayor cuando sustituya los grifos.

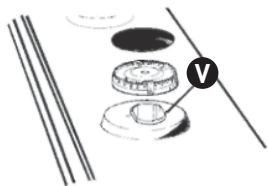


Fig. 14

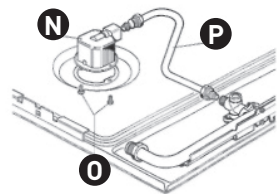


Fig. 15

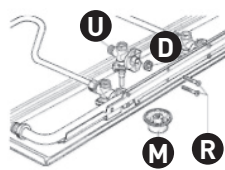


Fig. 16

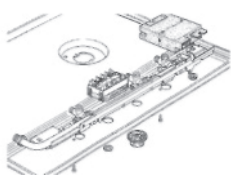


Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

## Tipos y secciones de cable

Tipo de placa	Tipo de cable	Alimentación monofásica
Tabla de cocina de gas	H05 RR-F H05 W-F	Sección 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

### ATENCIÓN:

Si debe sustituir el cable de alimentación eléctrica, el instalador debe hacerlo de forma que el cable de puesta a tierra sea más largo que los conductores de fase (figura 20) y respetar las recomendaciones del párrafo 8.



Fig. 20

## Asistencia técnica y piezas de recambio

Antes de salir de fábrica, el aparato ha sido probado y ajustado por expertos y personal especializado para garantizar un rendimiento óptimo.

Solo el personal cualificado está autorizado a realizar posibles reparaciones o ajustes requeridos más adelante.

Por ello, si es necesario realizar reparaciones o ajustes, debe contactar siempre a su distribuidor o nuestro centro de servicio de postventa más cercano, precisando el tipo de avería y el modelo del aparato.

Las piezas de recambio originales solo están disponibles en nuestros centros de servicio de postventa y nuestros puntos de venta autorizados.

Los datos anteriores figuran en la placa de características colocada en la parte inferior del aparato y en la etiqueta del embalaje.

La información anterior permite al técnico obtener piezas de recambio adaptadas y realizar la intervención apropiada.

Le recomendamos rellenar la tabla a continuación.

MARCA: .....

MODELO: .....

SERIE:.....

## Cómo desechar su antiguo aparato

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




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

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

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



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

