

ROMMER


CVH50
CVH61

**INSTRUCCIONES DE
FUNCIONAMIENTO E INSTALACION DE
ELECTRICIDAD**

Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecer productos de calidad que superen sus expectativas, por lo que le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas, y sometidos cuidadosa y especialmente a pruebas de calidad.

Hemos elaborado este manual para ayudarle a utilizar de manera segura y con la máxima eficacia este aparato fabricado con la última tecnología.

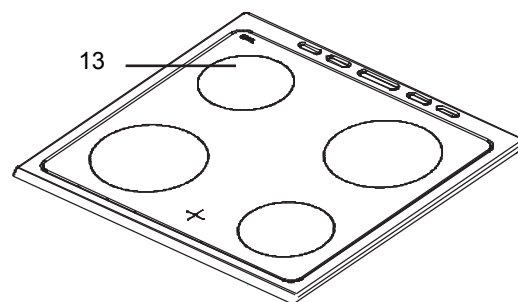
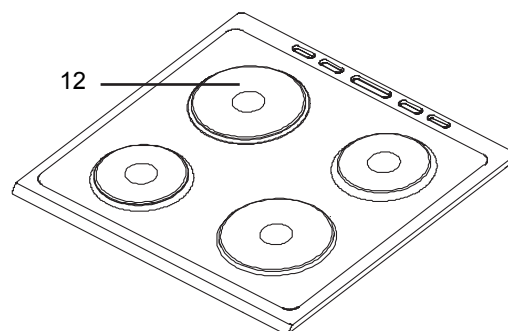
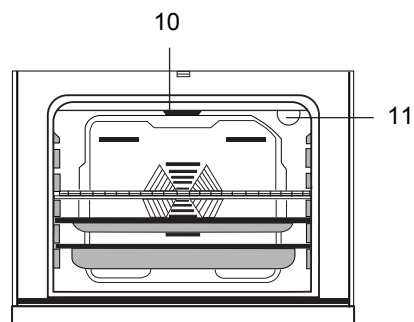
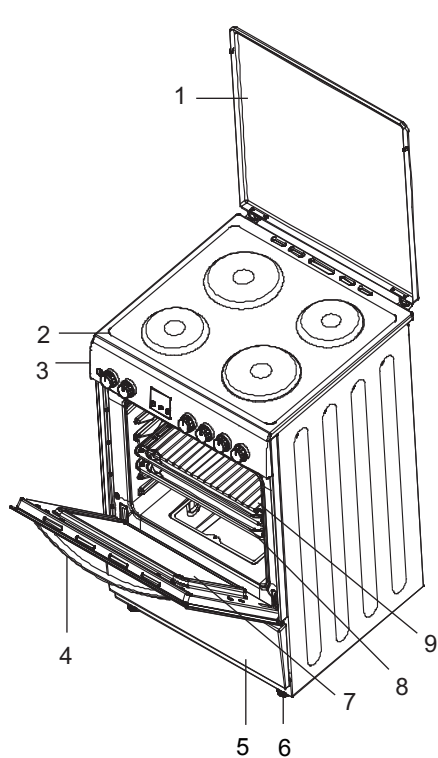
Le recomendamos que antes de utilizar el horno, lea detenidamente esta guía que incluye la información básica para su instalación correcta y segura, además del mantenimiento y su forma de uso.

Contacte con el servicio técnico autorizado más próximo a su domicilio para el montaje del mismo.

ÍNDICE :

1. PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL APARATO
2. ADVERTENCIAS
3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO
4. USO DEL HORNO
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

SECCIÓN 1: PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL APARATO ES



Partes del Horno :

- 1- Tapa de la Encimera
- 2- Placa encimera
- 3- Panel de Mandos
- 4- Asa de la Puerta del Horno
- 5- Cubierta del Cajón
- 6- Pata
- 7- Puerta del Horno
- 8- Bandeja del Horno
- 9- Rejilla
- 10- Resistencia Frontal
- 11- Lámpara del Horno
- 12- Hornillo
- 13- Zona cerámica de cocción

MODEL	SIZE(cm)
CVH50 - CVH61	60*60*85

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad:

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

Deberá colocar las patas niveladoras para evitar la inclinación o caída del aparato.

El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.

Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes.

Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato
ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial. No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta. Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

.No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso:

Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras. No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente. Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento:

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal. POR EFICIENCIA

Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

SECCIÓN 3: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO **ES**

Este horno, moderno, práctico y funcional, fabricado con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades, sean cuales sean. Asegúrese de leer este manual detenidamente, con el fin de obtener los mejores resultados y no tener ningún problema en el futuro. La siguiente información son las normas necesarias para una correcta instalación, así como para las correspondientes tareas de mantenimiento o servicio técnico. En especial, debe leerlo el técnico que vaya a instalar la cocina.

Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado para la instalación del horno.

3.1 INSTALACIÓN DEL HORNO

- * Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del horno. Preste la debida atención a las instrucciones siguientes, con el fin de poder evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.
- * El horno se puede colocar cerca de otros muebles, siempre que en la zona donde se instale, la altura de los muebles no supere la altura del panel de la encimera de la cocina.
- * Cuando elija el sitio donde vaya a instalar el horno, tenga cuidado de no colocarlo cerca de la nevera; no debe haber materiales combustibles ni inflamables (como cortinas, telas impermeables, etc), puesto que comienzan a arder rápidamente.
- * Con el fin de garantizar la circulación del aire, es necesario dejar un espacio libre de al menos 2 cm. entre la cubierta posterior del horno y la pared.
- * Los muebles cercanos al horno deben ser resistentes a temperaturas de más de 50°C de temperatura ambiente.
- * Si los muebles de cocina son más altos que la placa encimera, se debe tener al menos 11 cm de distancia desde el costado del horno.
- * A continuación se muestran las alturas mínimas entre la encimera de la cocina y los muebles de cocina, y entre la campana extractora con ventilador a la cocina. Así pues, la campana debe tener una altura mínima de 650 mm desde la placa encimera. Si no hay ninguna campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 700 mm.
- * Este aparato debe instalarse directamente sobre el suelo, y no sobre ninguna base.

3.2 CONEXIONES ELÉCTRICAS Y SEGURIDAD

Siga debidamente las instrucciones siguientes para realizar las conexiones eléctricas.

- * Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal. Para la conexión del cable, asegúrese de éste cuente con un aislamiento apropiado para su conexión a la red eléctrica. Si no hubiera ningún enchufe eléctrico que cuente con toma a tierra adecuada (de conformidad con la normativa local correspondiente al lugar donde se instale el aparato), contacte de inmediato con el servicio técnico autorizado.
- * El enchufe con toma a tierra debe estar cerca del aparato. No utilice nunca ningún alargador de cable.
- * El cable de corriente no debe tocar la superficie caliente del aparato.
- * En caso de que el cable sufriera cualquier daño, debe contactar con el *Servicio Técnico Autorizado*. Sólo el servicio técnico autorizado puede cambiar el cable de corriente.
- * Cualquier conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato. La garantía no cubre este tipo de daños.
- * Según el caso, el aparato se ajusta para corrientes de 220-240V, y para 380-415V 3N. Si la corriente eléctrica difiere de los valores indicados, contacte de inmediato con el servicio técnico autorizado.
- * El cable de corriente no debe tocar las partes calientes del aparato. Tampoco debe tocar la parte trasera del mismo. De lo contrario, el cable puede resultar dañado. De ser así, se puede provocar un cortocircuito.
- * El fabricante declara no asumir responsabilidad alguna por ningún daño o pérdida derivados del incumplimiento de las siguientes normas de seguridad.
- * Proveer un medio de desconexión eléctrica con un espacio libre de contacto de al menos 3mm. en todos los conductores activos (Fase). De acuerdo a la normativa sobre cableado, tal medio de desconexión se incorporará en el cableado fijo.
- * El aparato está previsto para la conexión fija a la red eléctrica. La conexión del aparato a una fuente eléctrica deben ser realizadas por un técnico autorizado.
- * Utilice un cable de corriente de tipo H05VV, H05V2V2 or H05RR para la conexión fija.
- * Utilice un cable de tamaños 3x2,5mm² en función de la potencia eléctrica del aparato y a la etiqueta de la caja terminal, para la conexión fija.

3.3 ADVERTENCIAS Y MEDIDAS GENERALES

* Este aparato se fabrica conforme a las correspondientes instrucciones de seguridad relativas a los aparatos eléctricos. Sólo los técnicos del servicio de asistencia técnica autorizados por el fabricante podrán realizar las tareas de mantenimiento y reparación. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.

* Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. Las superficies interiores del horno, las piezas aislantes térmicas y la salida de humos están muy calientes. Aun habiendo apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños.

* No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. No vierta nunca agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

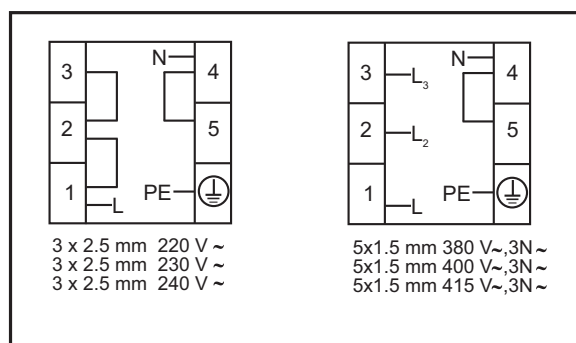
* Para poder cocinar en el horno, deberá ajustar los mandos de temperatura y el temporizador correspondientes. De lo contrario, el horno no funcionará.

* No coloque nada encima de la puerta del horno cuando esté abierta. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

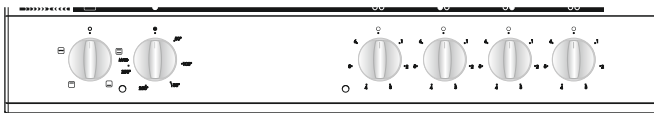
* No introduzca objetos pesados ni inflamables como nilón, bolsas de plástico, papel, ropa, etc. dentro del cajón inferior.

* Desenchufe el horno cuando no lo vaya a utilizar.

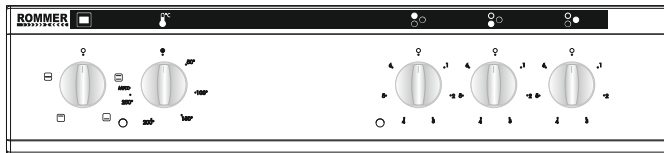
* Proteja el aparato de los fenómenos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.



CVH61

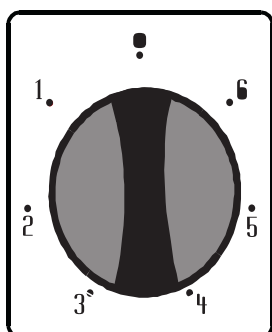


CVH50



4.2 USO DE LOS HORNILLOS Y DE LA PLACA CERÁMICA

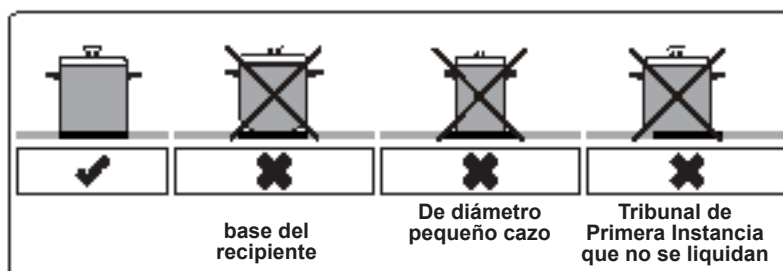
La placa eléctrica se controla mediante 7 mandos graduados. El grado "0" representa la posición de apagado. A continuación se muestran los distintos usos según el grado.



- 1..... ..Mantener en caliente
- 2-3....Posiciones de cocción a intensidad baja
- 4-5-6..Posiciones de cocción, asado y hervido

La parte superior de las placas está cubierta por un material protector resistente al calor. Gire el mando de la cocina eléctrica a la posición "3" y haga funcionar el horno durante 5 minutos para quemar y así endurecer la capa de protección en su primer uso.

Es necesario que las cacerolas a utilizar en las placas eléctricas tengan una base lisa. Podrá aprovechar al máximo la eficacia de cocción de la placa si utiliza cacerolas y sartenes del diámetro adecuado y base lisa. No se recomienda el uso de utensilios pequeño en los hornillos grandes, debido a la pérdida de calor y el gasto inútil de electricidad.



Después de la cocción, asegúrese de que apaga la cocina y que el mando esté en la posición "0".

Además, procure no tocarla ya que estará caliente durante un tiempo después de apagarla.

No permita que los niños se acerquen. Tras haber utilizado la placa eléctrica, límpiela con un paño húmedo. Si los restos de suciedad son excesivos, podrá limpiarlos bien con agua jabonosa.

Para secar, caliente la placa durante unos pocos minutos. Si no la va a utilizar durante un tiempo, asegúrese de untarla con una fina capa de aceite para mantenerla lubricada.

4.3.1 Uso de los Mandos del Horno

Este mando le permite seleccionar las funciones del horno. En la siguiente tabla podrá ver las distintas funciones y sus grados. Además, en las siguientes páginas podrá ver una explicación detallada de tales funciones y sus usos.



Empiezan a funcionar el termostato, los indicadores de advertencia y los calentadores superior e inferior.



Empiezan a funcionar el termostato, los indicadores de advertencia, el grill y el rustidor giratorio de pollos.



Termostato y lámparas del horno con el calentador inferior funcionando



Termostato y lámparas del horno con el calentador superior funcionando



Función del Calentador Superior e Inferior (cocción estática)

En este tipo de cocción que se conoce por ser el método tradicional, el calor se reparte desde los calentadores superior e inferior uniformemente, garantizando así una cocción homogénea de la comida.

Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. Deje que la comida de la fuente de cocción se cocine durante el tiempo recomendado según el caso. Para el horneado de tartas, bizcochos, flanes, pasta gratinada, lasaña y pizza, es preferible utilizar la posición de Calentadores Superior e Inferior.

Al final de la cocción u horneado, gire el mando de encendido y el de temperatura para apagar el horno; a continuación cancele el temporizador. Saque la comida del horno y póngala en un lugar seguro; después, abra la puerta del horno para asegurarse de que se enfríe por completo. En ese momento, el horno estará caliente; por tanto, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños también alejados.



Función de Grill

Esta función sirve para asar al grill. Para asar, coloque la comida en la parrilla o grill, y a su vez el grill en el estante superior. Podrá empezar el asado después de colocar la bandeja del horno en el tercer estante. De este modo, se asegurará de que las grasas que desprenda la comida quedarán recogidas en la bandeja del tercer estante, sin manchar el horno.

Gire el mando de temperatura hasta señalar el símbolo que corresponde a esta función. Coloque la comida en el horno, tras haberlo precalentado durante 5 minutos. Igual que en otros casos, al final de la cocción u horneado gire el mando de encendido y el de temperatura para apagar el horno. Cancele el temporizador, saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. No se acerque al horno, ni permita que se acerquen tampoco los niños, hasta que el horno se haya enfriado.

Advertencia: Ajuste máx. del termostato a 0°C



Función del Calentador Inferior

En esta posición de cocción, el calor se distribuye desde el calentador inferior. Es la posición ideal para calentar comida en lugar de cocinarla.



Función de Calentador Superior

En esta posición de cocción, el calor se distribuye desde el calentador superior. Esta del calentador superior, es la posición ideal para calentar comida en lugar de cocinarla.

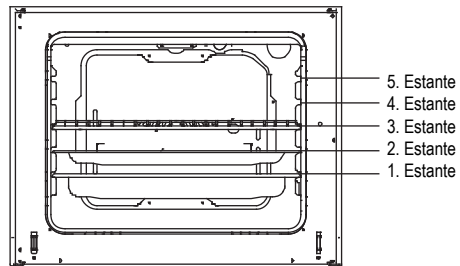
Ahorro de Energía

- Es necesario que las cacerolas a utilizar en las placas eléctricas tengan una base lisa.
- Elija utensilios de cocina del tamaño adecuado.
- Podrá reducir el tiempo de cocción utilizando una tapa para las cacerolas o sartenes.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Reduzca la temperatura cuando el líquido empiece a hervir.
- Durante la cocción no se debe abrir la puerta del horno.

4.3.2 Accesorios Utilizados en el Horno

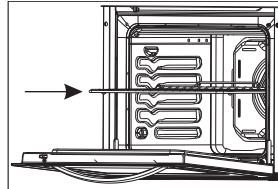
Aparte de las propias bandejas del horno, la parrilla y el pincho incluidos con el mismo, también puede utilizar recipientes de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales para horno y otros, que podrá encontrar en el mercado. Preste atención a la información relativa suministrada por el fabricante. En caso de utilizar recipientes o platos de pequeño tamaño, colóquelos sobre la parrilla, ya que estará totalmente en el centro de la rejilla. También debe observarse la siguiente información para los platos esmaltados. Se podrán observar cambios en la forma de la bandeja, debido a las altas temperaturas de cocción o asado, si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja de horno por completo, si la comida se toma del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos que caigan durante el asado. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor. No deje esta bandeja o plato en un lugar frío, inmediatamente después de la cocción en bandeja o platos de vidrio. No deje la placa sobre suelos fríos o húmedos. Colocar encima un paño de cocina seco o una placa de cruz, para garantizar que se enfríe lentamente. De lo contrario, la bandeja o plato de vidrio se puede romper. Si va a asar en el horno le recomendamos que use la parrilla incluida con la bandeja del aparato. (Si viniera incluida). De este modo, las grasas que salpiquen o escurran no ensuciarán el interior del horno. Si va a utilizar la parrilla grande ponga una bandeja en uno de los estantes más bajos para recoger la grasa que caiga. Le recomendamos que ponga algo de agua en esta placa para facilitar su limpieza.

Utilice el cuarto y quinto estante durante el asado, y engrase la parrilla para que los alimentos no queden pegados.



- Para colocar la rejilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.
- La rejilla anti-vuelco debe colocarse en el interior del horno.

ADVERTENCIA- Coloque la rejilla correctamente en cualquier estante del horno, empujándola hasta el final.



5. 1 LIMPIEZA

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente. Verifique que los productos de limpieza para el horno sean los recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de acero o herramientas contundentes, ya que pueden dañar la superficie. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, se puede dañar el esmaltado. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos antes de que ocurra esto.

Limpieza del Interior del Horno

Antes de empezar a limpiarlo, asegúrese de que está desenchufado de la corriente.

El interior esmaltado del horno se limpia mejor cuando aún está algo caliente. Limpie el horno con un paño suave empapado en agua y jabón después de cada uso. Luego limpie con un paño humedecido en agua limpia, una vez más, y luego séquelo. Puede ser necesario utilizar un líquido limpiador de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo.

Limpieza de la Puerta del Horno

Con el fin de limpiar el interior y el exterior de la puerta del horno, utilice un limpiador para cristales. Enjuague y seque con un paño seco. Puede retirar la puerta para limpiarla, tal y como se muestra en la ilustración.

- * Abra la puerta totalmente.
 - * Pase la varilla metálica a través de los orificios tal y como se muestra en la ilustración.
 - * Realice este proceso para ambas bisagras.
 - * Levante ligeramente la puerta y tire de ella hacia fuera suavemente. La puerta saldrá totalmente.
 - * Coloque la puerta de nuevo sobre los orificios de la bisagra mientras la fija en su lugar.
- No limpie la puerta del horno mientras estén calientes los paneles de vidrio. Se pueden romper estos paneles si no lo hace así. En caso de que haya cualquier problema, contacte con el *Servicio Técnico Autorizado*.

Limpieza de la Placa Vitrocerámica

Espere a que la placa se enfríe por completo antes de limpiarla. Asegúrese de que el producto de limpieza no contenga partículas que puedan rayar la placa. La superficie vitrocerámica se debe limpiar con agua fría y secarse con un paño suave, de forma que no quede ningún resto del producto detergente. Utilice la paleta rascadora para limpiar comida o restos. Los restos de alimentos dulces deben limpiarse de inmediato después de derramarse antes de que se enfríe la superficie. Las esponjas de acero pueden dañar la superficie vitrocerámica. Para limpiar el polvo de la superficie, deberá hacerlo con un paño humedecido. El cambio de color en la superficie cerámica no afecta a la estructura funcional ni a la durabilidad de la vitrocerámica.

El cambio de color lo causan el no limpiar los residuos, la erosión debida a las cazuelas y el uso de productos de limpieza no adecuados; en ningún caso se debe a un cambio material. Utilice la paleta rascadora siempre antes de aplicar ningún producto de limpieza químico. Gracias a esta paleta podrá limpiar aun la suciedad más mínima sobre la superficie. Con la paleta podrá limpiar fácilmente los restos difíciles como plásticos derretidos, aceites y grasas y dulces. Tenga cuidado con la paleta rascadora, ya que supone un peligro al llevar una cuchilla es mejor que la mantenga lejos de los niños. Tenga cuidado de no rayar el adhesivo de silicona colocada en los bordes del vidrio mientras utilice la paleta.

5.2 MANTENIMIENTO

Cambiar la bombilla del horno

Sólo un técnico autorizado puede reemplazar la bombilla del horno. La clasificación de la bombilla debe ser de 230 V, 25w, del tipo E14, T300. Deberá desenchufar el horno y esperar a que se enfríe por completo antes de cambiar la bombilla.

6.1 Pasos a Seguir Antes de Contactar con el Servicio Técnico

Si el horno no funciona;

El horno puede estar desconectado debido a un apagón. En los modelos con temporizador, puede que el mismo no esté ajustado.

Si el horno no calienta;

Puede que no se haya ajustado la temperatura con el correspondiente mando del horno.

Si la lámpara que se encuentra en el interior del horno no enciende; debe comprobar que haya suministro eléctrico.

Debe comprobar que las bombillas funcionen. Si no funcionan, puede cambiarlas siguiendo las instrucciones dadas para ello.

Cocción (si la parte superior e inferior no cocinan igual);

Controle la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

6.2 Información Relacionada con el Transporte

Si debe transportar la cocina;

Guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando deba transportar el producto. Siga las señales de transporte de la caja.

Sujete el horno con cinta en las partes superiores; sujete también las puntas y cabezales, así como los porta cacerolas a los paneles del mismo.

Coloque papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, y luego ponga cinta en las superficies laterales del horno.

Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado.

También debe cubrir los laterales.

Si no tiene el embalaje original,

Tome las medidas necesarias para evitar que las superficies externas (superficies de vidrio o pintadas) del horno no se golpeen.

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀◀
Modelo		CVH61
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	34(+/-2)
Índice de eficiencia energética – convencional		116,0
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		-
Clase energética		B
Consumo de energía (electricidad) – convencional	kWh/ciclo	0,95
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	-
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	64
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno

- A ser posible, cocine los alimentos juntos.
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀
Modelo		CVH61
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Radiante
Tamaño-1	cm	Ø14,5
Consumo de energía-1	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-2		Radiante
Tamaño-2	cm	Ø14,5
Consumo de energía-2	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-3		Radiante
Tamaño-3	cm	Ø18,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-4		Radiante
Tamaño-4	cm	Ø18,0
Consumo de energía-4	Wh/kg	192,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	192,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		

Trucos para ahorrar energía

Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀◀
Modelo		CVH50
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	35(+/-2)
Índice de eficiencia energética – convencional		115,8
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		-
Clase energética		B
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,89
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	-
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	52
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno

- A ser posible, cocine los alimentos juntos.
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀
Modelo		CVH50
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Radiante
Tamaño-1	cm	Ø14,5
Consumo de energía-1	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-2		Radiante
Tamaño-2	cm	Ø14,5
Consumo de energía-2	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-3		Radiante
Tamaño-3	cm	Ø18,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	192,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	192,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		

<p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



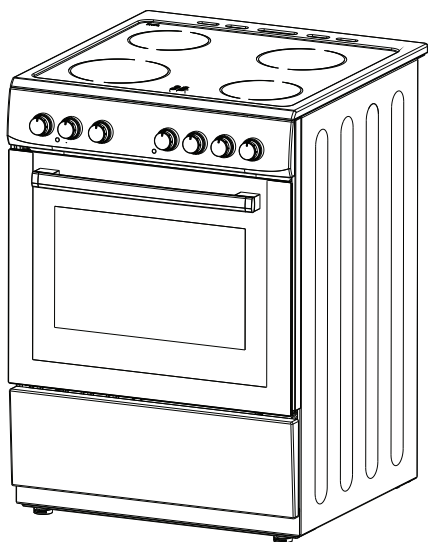
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

ROMMER

CVH50
CVH61

FR

NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIÈRE
ELECTRIQUE



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

3. INSTALLATION

3.1 Installation de votre cuisinière

3.2 Réglage des pieds

3.3 Branchement électrique et sécurité

4. UTILISATION

4.1 Utilisation de la cuisinière

4.1.1 Utilisation des plaques

4.1.2 Utilisation du four

4.2 Accessoires du four

5. NETTOYAGE

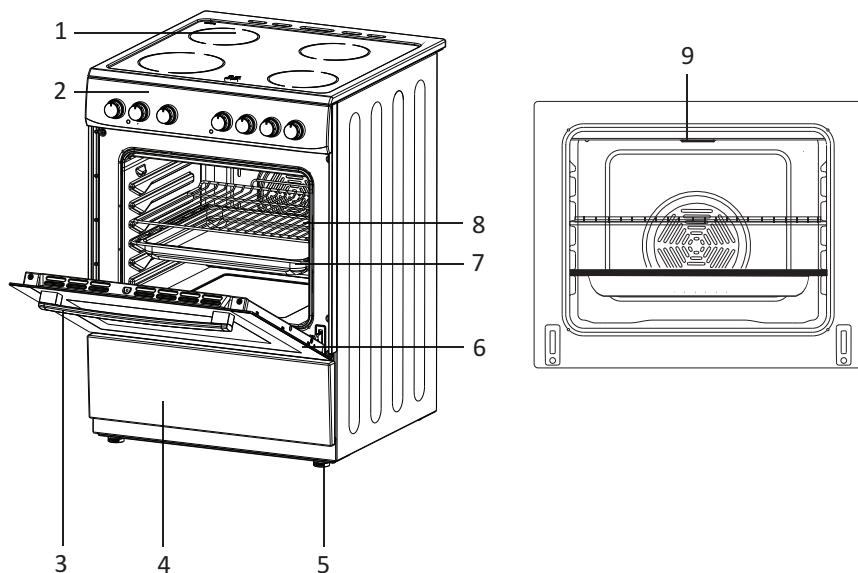
5.1 Nettoyage

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

6.2 Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Plan de cuisson
- 2- Bandeau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Rangement casseroles
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four
- 7- Lèche-frite
- 8- Grille
- 9- Résistance grill

MODÈLE	SIZE(cm)
YE 66	60*60*85 / 60*60*90
YE 56	50*50*85 / 50*50*90

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

.AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- . **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- . **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- . Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- . Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- . Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela ravierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

.MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

.MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

2. CONSIGNES DE SECURITE

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
 - Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
 - Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
 - Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
 - Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
 - Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

2. CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

2. CONSIGNES DE SECURITE

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

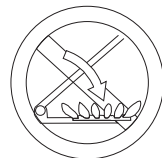
• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

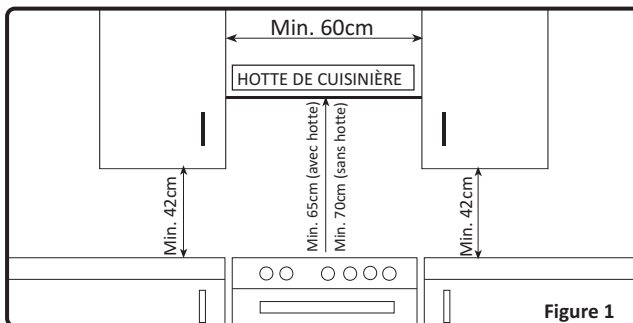
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

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

3.1 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm tout autour du produit pour que l'air puisse circuler.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas matières rapidement inflammables comme des rideaux, des chiffons, etc. à proximité.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à une température atteignant 100°C.



3. INSTALLATION

3.2 Réglage des pieds

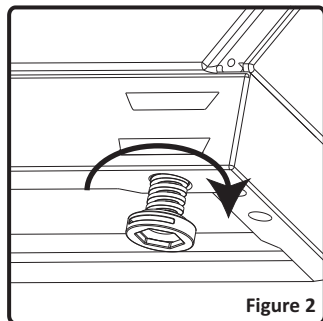


Figure 2

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionnée à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

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

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

3.3 Branchement électrique et sécurité

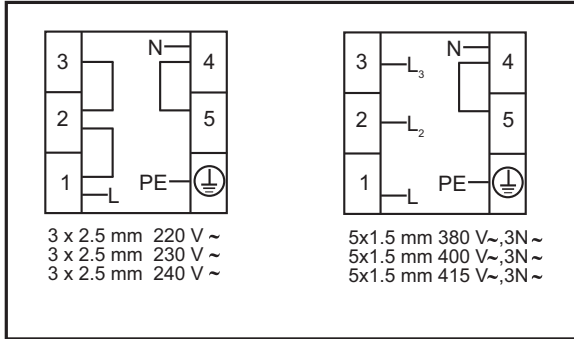
Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être neuf et doit être correctement isolé durant le branchement.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

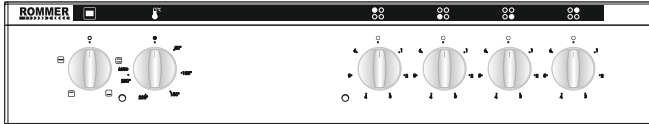
3. INSTALLATION

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non respect de ces instructions de sécurité.

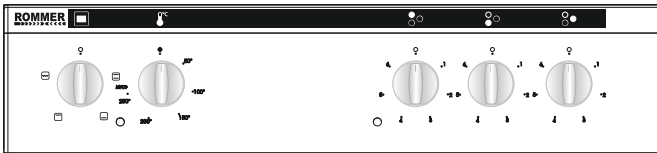


4. UTILISATION

CVH61



CVH50



4.1.1 Utilisation des plaques

Cet appareil fonctionne avec des commutateurs et la chaleur résiduelle est indiquée par le voyant situé à côté du foyer en fonction.

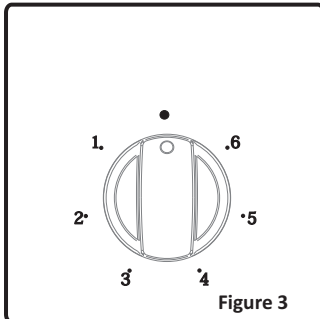


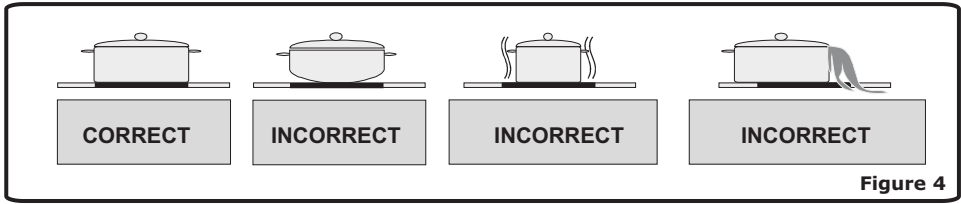
Figure 3

Le foyer a été conçu pour fonctionner avec 6 niveaux de chaleur:

- 1 Maintien au chaud
- 2-3 Cuisson lente
- 4-5-6 Position pour cuire – rôtir et bouillir

- Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doit être épaisse et plane. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.
Veillez à utiliser uniquement des casseroles pour dessus vitrocéramique.
- Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiqué ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.

4. UTILISATION



- Après avoir utilisé une plaque, assurez-vous de l'avoir éteinte.

- Ne touchez jamais une surface de cuisson après l'avoir éteinte ; elle peut en effet rester chaude pendant un certain temps.

- Après avoir utilisé une plaque, nettoyez-la avec un chiffon humide et un nettoyant approprié.

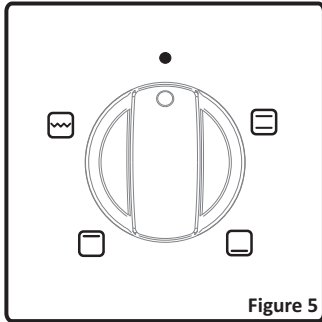
Fonctions de la température résiduelle

Après et pendant la cuisson, le verre atteint une chaleur importante. Tant que cette chaleur ne sera pas inférieure à 60°C, le voyant de chaleur résiduelle restera allumé (même si le commutateur est sur la position "0").

Quand l'alimentation électrique revient après une coupure de courant, le voyant de la température résiduelle s'allume, si la température résiduelle du foyer est supérieure à 60°C

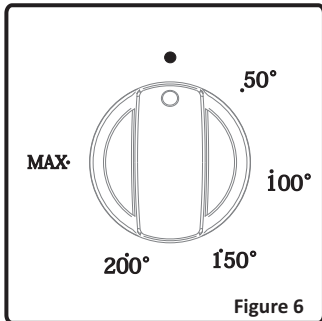
4. UTILISATION

4.1.2 Utilisation du four



Commutateur du four :

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez **ajuster** le bouton de sélection de fonction et le thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne **chauffera pas**.



Thermostat du four:

Ce bouton sert à régler la température du four. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et le voyant de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met en marche et le voyant du thermostat s'allume.

Fonctions du four



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments chauffants inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

Cette fonction assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'utiliser cette fonction pour cuire des aliments situés sur un même niveau.

4. UTILISATION



Fonction de chauffage inférieur

Une fois que le thermostat et les voyants du four sont activés, l'élément chauffant inférieur commence à fonctionner. La fonction de chauffage inférieure est idéale pour la cuisson des pizzas, car la chaleur monte à partir du bas du four et chauffe l'aliment. Cette fonction est également appropriée pour réchauffer les aliments et non les faire cuire.



Fonction de chauffage supérieur

Une fois le thermostat du four et les voyants d'alarme activés, les éléments de chauffage supérieur se mettent en marche. Pour ce type de cuisson, la chaleur provenant de l'élément de chauffage supérieur cuit le dessus des aliments. Cette fonction est idéale pour la friture de la partie supérieure des aliments cuits et pour le chauffage des aliments.



Fonction de grill lent

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et le grill commencera à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four pour griller les aliments classiques. Mettez un peu d'huile sur la grille métallique pour empêcher les aliments d'y rester collés et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir l'huile ou la graisse qui coule des aliments grillés. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

4. UTILISATION

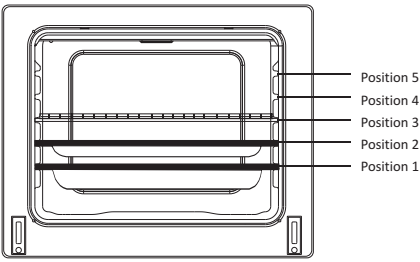
4.2 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



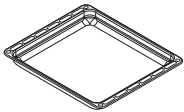
Accessoires du four

Grille

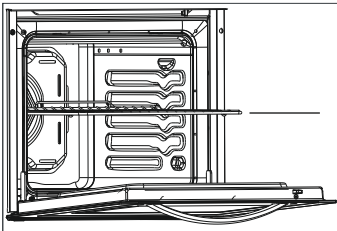


La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

Lèche-frite



La lèche-frite sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner la lèche-frite dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.



AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.

5. NETTOYAGE

5.1 Nettoyage

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que les commutateurs sont à l'arrêt et vérifiez que votre appareil a refroidi.

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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre appareil.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

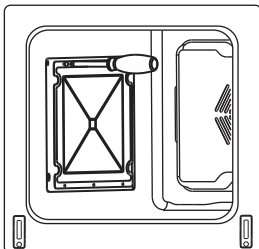
Nettoyage de l'intérieur du four

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

Nettoyage par catalyse

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

Pour enlever la paroi catalytique

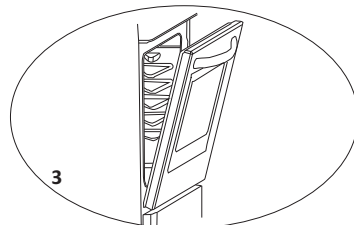
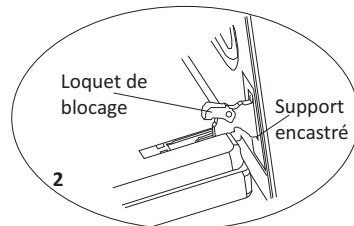
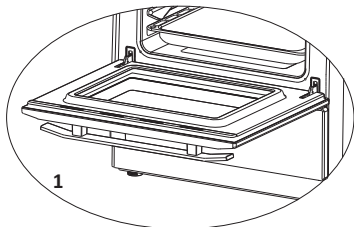


Pour enlever la paroi catalytique :

Enlevez les vis de chaque côté de la paroi catalytique.


5. NETTOYAGE

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

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

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques électriques

- Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, le voyant de la température résiduelle s'allume. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique.

5. NETTOYAGE

- N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface. Utilisez un produit spécial pour les plaques vitrocéramiques.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec le commutateur du four.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités ménagères ou le magasin où vous:

ROMMER



CVH50

CVH61

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF ELECTRICAL
FREESTANDING
OVEN**

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as a goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

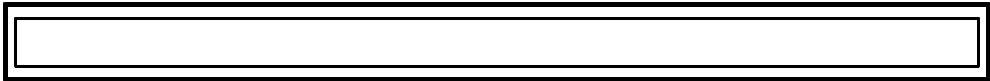
This manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



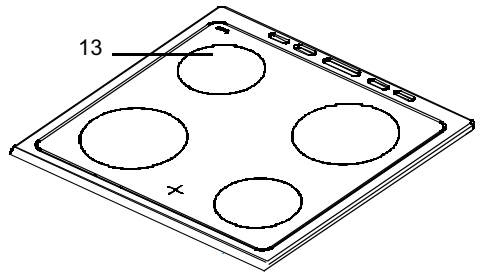
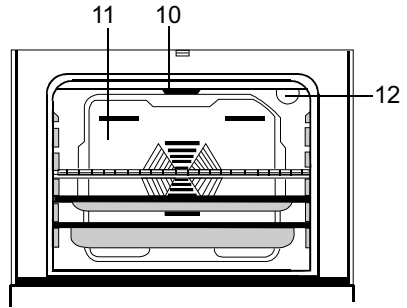
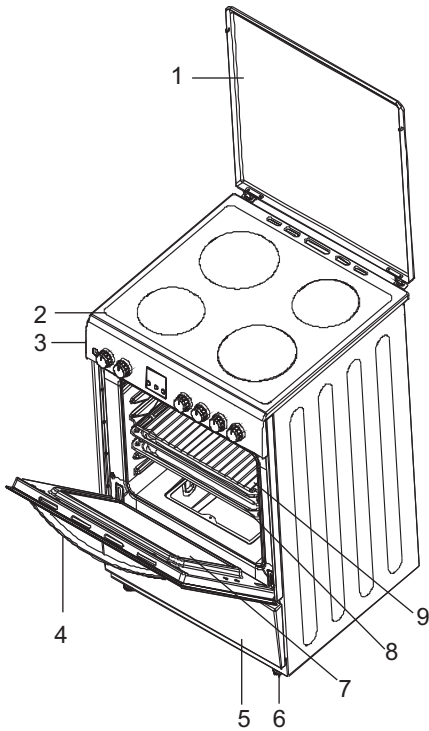


CONTENTS :

1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. SAFETY WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT



PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT



Part of List :

- 1- Cooktop Cover
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Supply Leg
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Front Resistance
- 11- Fan Store
- 12- Oven Lamp
- 13- Highlite element

MODEL	SIZE(cm)
YE 66	60*60*85 / 60*60*90
YE 56	50*50*85 / 50*50*90

PART 2 : SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.


WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



WARNING:In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)


During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

PART 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

3.1 INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel.

Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or in flammable materials such as curtain, waterproof cloth etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven.

It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

The furniture close to oven must be manufactured resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on, it must be at least 11 cm away from the oven's side.

The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and paddle boxes with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650 mm height from the cooker pan.

If there is no paddle box, this height must not be less than 700 mm.

This appliance must only be installed directly on the floor and not on a base.



3.2 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.

The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our authorized service.

The earthed electric outlet must be close to the appliance. Surely do not use the extension cord.

The supply cable must not touch to the hot surface of the product.

In case the supply cable is damaged, surely contact to Qualified Service. The cable must be changed by the authorized service.

The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not in guarantee extent.

The appliance is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 380-415V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.

The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of appliance may be damaged. And this situation may cause short circuit.

The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.

Provide a means of disconnection from the supply having an air gap contact separation of at least 3mm in all active (phase) conductors. Such means of disconnection shall be incorporated in the fixed wiring according to the wiring rules.

The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician. For fixed connection, use the H05VV, H05V2V2 or H05RR type supply cord.

For fixed connection, use 3x2,5mm² or 3x4mm² sized cable according to appliances power and terminal box label.

Some appliances can be equipped with special plug (Perilex or Norplug). If it is necessary, change it with the same specified spare part.

Use 16A/400V 5 pin for perilex plug and 25A/250V for Norplug.

These plugs can be used only in some countries.

3. 3 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your appliance is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical appliance. The maintenance and repair works must be made just by the authorized service technician who is trained by the producer firm. The installation and repair works without following rules may endanger you.

Its outside surfaces heat while your appliance operates. The interior surfaces of oven, components that ensures the heat and steam that goes out are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts hold its heat for a specific time. Do not touch onto the hot surfaces. Keep children away.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may be flaming up on condition of extreme heating. Never pour water to the flames occurring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that was occurred in this case and turn the cooker off.

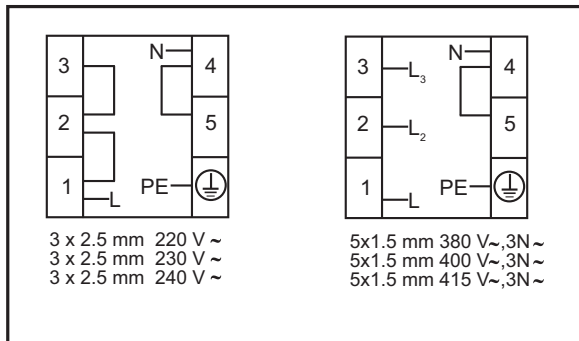
The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

Plug it off when you do not use the appliance.

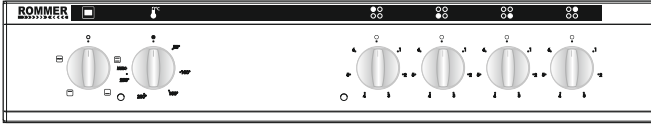
Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc.



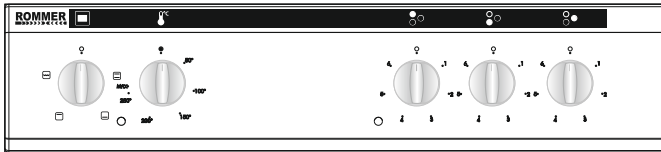
4. USE OF YOUR OVEN

4. PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANEL

CVH61

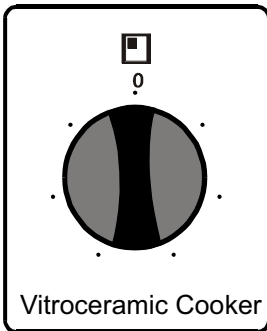


CVH50

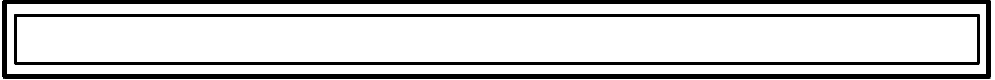


4.2 USE OF HOB

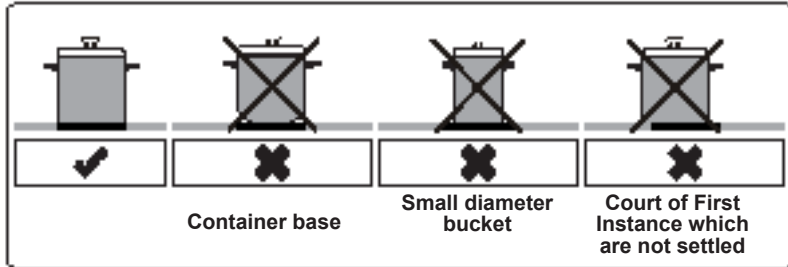
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



- 1..... Keeping hot location
- 2-3.....Heating locations at low heat
- 4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations



During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.



Surely control that your cooker is off, the control switch is at "0" location after cooking. Also never touch it as the cooker will be hot for a specific time after it was turned off. Do not let children to come close to it.

Clean the electrical cooker with a wet cloth after using the electrical cooker. If there is excessively getting dirty situation, you can clean it with water with detergent rather well. Heat for a few minutes for the upper part to dry after cleaning. If you will not use its upper part for a while, ensure to occur a thin oil layer as oiling with machine oil.



4. 4. Use of Oven Function Switches

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Lower Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating.

The lower heating function is ideal for baking pizza, as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating the food instead of cooking.



Upper Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating.

In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Energy Saving

- During use of electrical cookers , it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size .
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

4. 4. 5 Accessories Used in Oven

You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were given by the manufacturer firm.

In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will completely be on the middle part of the wire. The following information must also be followed for the enameled dishes.

If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that

flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting.

The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.

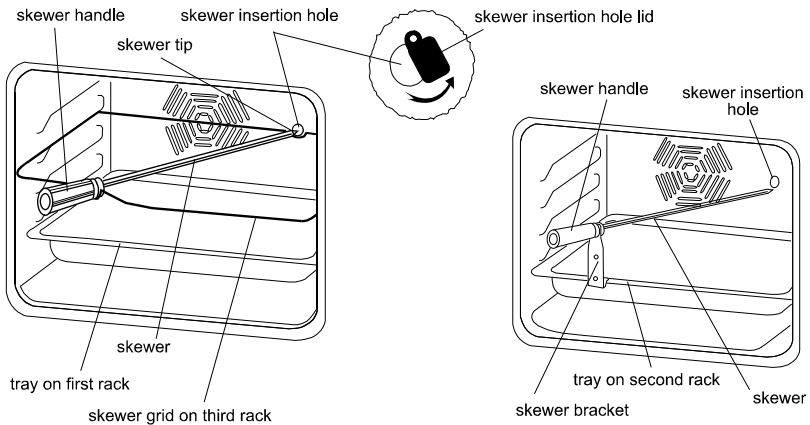
Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray

or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.

If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product. (If your product includes this material) So, the oils that spatter and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a tray onto

one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness.

Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.



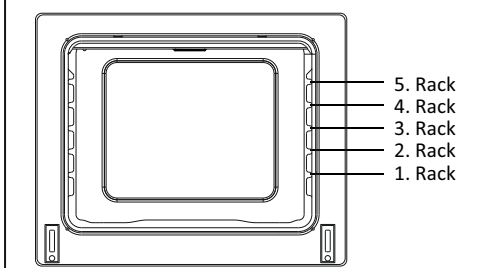
Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft. To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figures. After that, fit the skewer onto the skewer grid (placed on the third rack) or skewer bracket (placed on the holes of tray). Remove the handle from skewer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

Oven Cavity

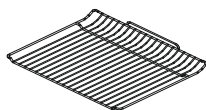
Rack positions



Oven Accessories

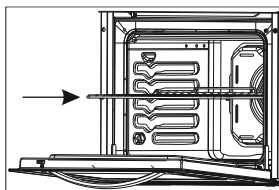
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

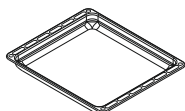


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.

To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.



5. 1 CLEANING

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance.

Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning.

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm.

Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use.

Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.

Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth. The cover can be pulled out for cleaning as shown in the following figure.

* Open the cover completely.


* Pass the metal pin through the holes as shown on picture

* Do this process for both hinges.

* Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.

* Again place it into hinge holes while pinning the cover to its place.

Do not clean the oven's cover while the glass panels are hot. In case this measurement is not taken, the glass panel may brake down. Contact to Authorized Service when any problem occurred.



Cleaning Vitroceramic Cooker

Before starting cleaning wait for Vitroceramic cooker completely cool down. Be sure that cleaning material does not contain any particles which may cause to scratch glass. Use cream or liquid detergent. Vitroceramic surface must be cleaned with cold water and dried with soft cloth in a way that no cleaning material may be left. Use pallet with your product for cleaning food or residues. Sweet type food must be cleaned right after they are spilled before glass cools down. Steel cleaning material may damage Vitroceramic glass. Dust on the surface must be cleaned with wet cloth. Color change on ceramic surfaces does not effect functional structure and durability of Vitroceramic.

Color change is caused by not cleaning the residues, erosion due to casseroles and using not appropriate cleaning materials and is not due to material change. Cleaning pallet must always be used before applying chemicals. With this pallet you can clean even the smallest dirt on the surface. Materials that are hard to clean like liquified plastic, oil and sweet materials can be cleaned with pallet easily. Your pallet is dangerous because it is equipped with razor therefore it must be kept away from children. Be careful not to scratch silicon adhesive placed on the edges of the glass while using pallet.

5.2 MAINTENANCE

Change of Oven Lamp

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating the ampoule should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6,1 Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;

The oven may be plugged off, there has been a blow-out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light;

The electricity must be controlled.

It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6,2 Information Related to Transport

If you need any transport;

Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.

Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.

Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.