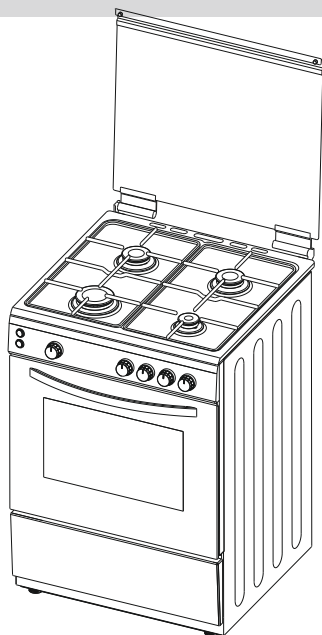


ROMMER

VCH460BUT
VCH460NAT
VCH-450 BUT
VCH-450 GN

ES

INSTRUCCIONES DE USO E
INSTALACIÓN DE LA COCINA
A GAS DE LIBRE INSTALACIÓN



Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su aparato se fabrica en instalaciones modernas con cuidado y se somete 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.

Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que el aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.



ÍNDICE:

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO

2. ADVERTENCIAS

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

3.1 Lugar de instalación del aparato

3.2 Instalación del aparato

3.3 Ajuste de las patas

3.4 Conexión del gas

3.5 Conexión eléctrica y seguridad

3.6 Conversión de gas

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

4.1.1 Control de los quemadores de la placa

4.1.2 Control del quemador del horno

4.1.3 Control del quemador del grill del horno

4.2 Accesorios utilizados en el horno

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

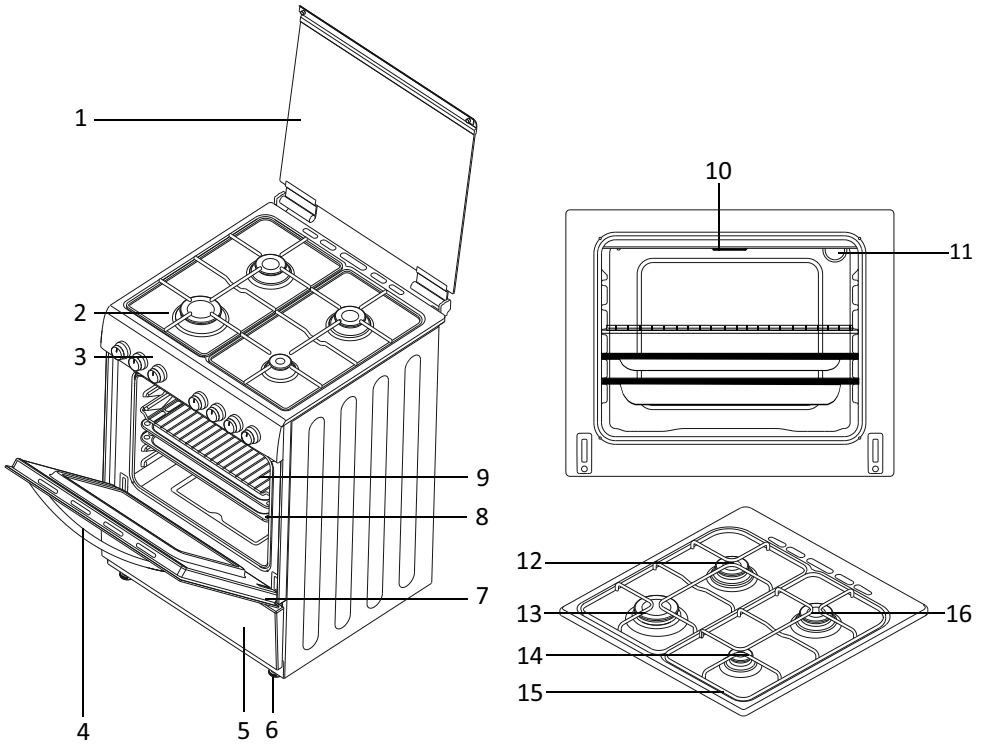
5.2 Mantenimiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro servicio técnico

6.2 Información relacionada con el transporte

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



MODELO	PROFUND. (Cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)
YG 50	50	50	85/90
YG 60	60	60	85/90

Lista De Piezas:

- 1-Tapa
- 2- Placa encimera
- 3- Panel de Mandos
- 4- Asa de la Puerta del Horno
- 5- Cubierta de Cajón
- 6- Pata Ajustable
- 7- Puerta del Horno
- 8- Rejilla del Horno
- 9- Rejilla

- 10- Quemador del Grill
- 11- Lámpara del Quemador
- 12- Quemador semi-rápido
- 13- Quemador Rápido
- 14- Quemador auxiliar
- 15- Rejilla de Soporte
- 16- Quemador semi-rápido

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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.

2. ADVERTENCIAS

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.

2. ADVERTENCIAS

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.

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

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.

2. ADVERTENCIAS

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.

ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector suministrado con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. (Sólo para cocinas a gas)

ATENCIÓN Las tapas de vidrio podrían estallar cuando se calientan. Apague todos los hornillos antes de bajar la tapa. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.



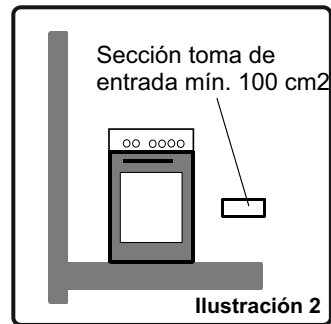
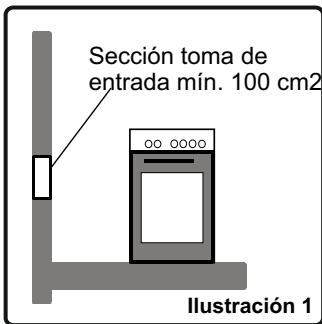
3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades de cocción. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. 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 Aparato

3.1 Lugar de instalación del aparato

- La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante.
- Debe haber un flujo natural de aire, suficiente para poder utilizar gas en el lugar. El flujo de aire promedio debe venir directamente a través de las rejillas de ventilación de las paredes, abiertas hacia el exterior.

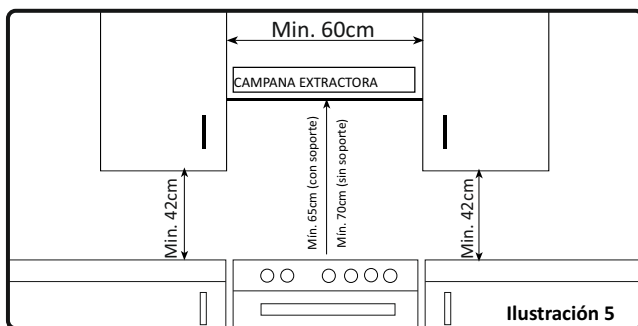
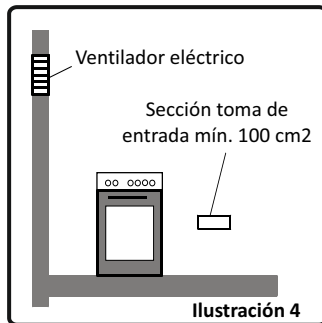
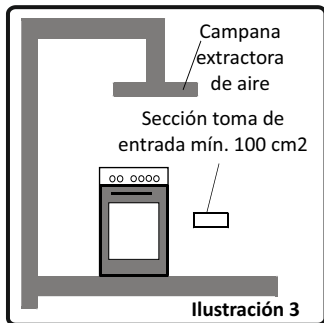


- Dichas rejillas deben tener al menos una sección transversal de 100cm^2 para que haya circulación de aire fresco (que puedan abrirse una o más rejillas). Esta rejilla (o rejillas) se deben poder abrir de forma que no queden bloqueadas. Es preferible que se coloquen cerca del suelo y al lado opuesto de los humos de los gases expulsados. Si no fuera posible abrir estas rejillas o sistemas de ventilación en la misma habitación donde se instale el aparato, se puede obtener la ventilación necesario desde cualquier habitación anexa, salvo que ésta o éstas no sean dormitorios ni lugares que representen un peligro. En este caso, esta habitación anexa también se debe ventilar según sea necesario.

Evacuación de los Gases Quemados del Lugar

Los aparatos de cocina que funcionan a gas emiten gases residuales directamente al exterior, o a través de las campanas de extracción conectadas a la chimenea abierta directamente al exterior. Si cree que no es posible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared, mirando hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 4 a 5 veces su volumen de aire por hora.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO



3.2 Instalación del aparato

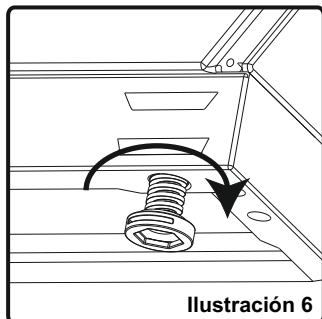
Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del aparato. Le recomendamos que preste atención a los mismos durante la instalación. Preste atención a nuestras instrucciones siguientes, con el fin de poder evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.

- El aparato 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.
- 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.
- Se requiere al menos un espacio libre de 2cm alrededor del aparato, para la circulación del aire.
- Los muebles cercanos al aparato deben ser resistentes a temperaturas de hasta 80°.
- Si los muebles de cocina son más altos que la placa encimera, se debe tener al menos 10 cm de distancia desde el costado del fogón.

En la ilustración 5 se muestra la altura mínima desde las rejillas de soporte para ollas y sartenes y los laterales de los hasta la campana extractora instalada sobre la cocina. Así pues, la campana debe tener una altura mínima de 65cm de las rejillas de soporte. Si no hay una campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 70cm.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

3.3 Ajuste de las patas



La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Compruebe su estabilidad cuando lo coloque en su lugar. Si no estuviera equilibrado, se puede ajustar girando las patas hacia la derecha si fuera necesario. Con las patas puede subir la cocina hasta 30mm. Si las patas se ajustan correctamente, no será necesario mover el aparato arrastrándolo, sino que será suficiente con elevarlo.

3.4 Conexión del gas

Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, podría ser necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera flexible

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Por su seguridad, le recomendamos que cambie la manguera del gas una (1) vez al año.

La manguera debe mantenerse lejos de las áreas que se puedan calentar a temperaturas superiores a 50°C. No debe romper, ni rasgar, tensar o doblar el tubo. Debe mantenerse libre de aristas vivas, cosas en movimiento ni debe presentar defectos. Antes del montaje, debe comprobarse si existe algún defecto de fabricación.

A medida que se dé paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera, con el fin de localizar cualquier fuga de gas mediante una solución jabonosa. No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

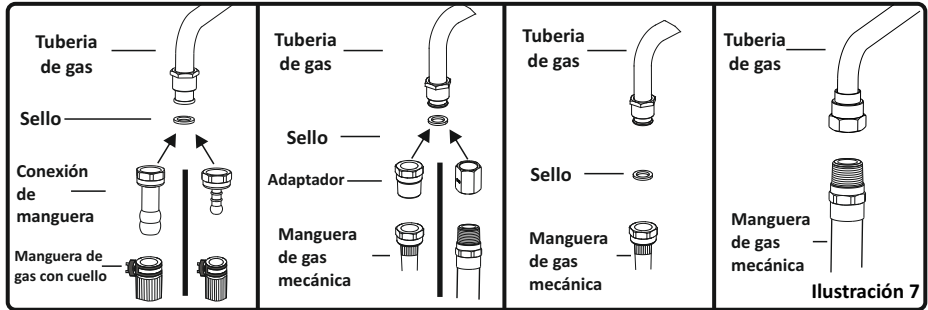
Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

Para montar una conexión de gas fija (conexión de gas hecha mediante tuercas, por ejemplo), existen diferentes métodos utilizados en los diferentes países. Las piezas más comunes vienen incluidas con el aparato. Cualquier otra pieza se suministrará como pieza de recambio.

Durante las conexiones, mantenga siempre fija la tuerca mientras gire la pieza contraria. Utilice llaves de tamaño apropiado para una conexión segura. Para todas las superficies entre los diferentes componentes, utilice siempre las juntas incluidas en el juego de piezas para la conversión de gas. Los sellos utilizados durante la conexión deberán ser también aprobados para ser utilizados en las conexiones de gas. No utilice sellos de plomo para las conexiones de gas.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Recuerde que este aparato está preparado para ser conectado al suministro de gas en el país para el cual se ha fabricado. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En este caso, aprenda cuales son las piezas de conexión correspondientes y adquiéralas para realizar una conexión segura.



Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.

⚠ ATENCIÓN! Sin duda, no debe utilizar ninguna cerilla ni encendedor para la comprobación de fugas de gas.

3.6 Conversión de gas

Precaución: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal técnico autorizado.

Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo-Butano) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos siguientes.

Cambio de inyectores:

Hornillos de la Placa:

- Cierre el gas y desenchufe el aparato de la corriente (si procede).
- Saque la tapa del quemador y el adaptador (Ilustración 9).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm (Ilustración 10).
- Cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

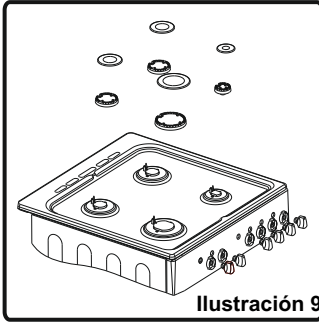


Ilustración 9

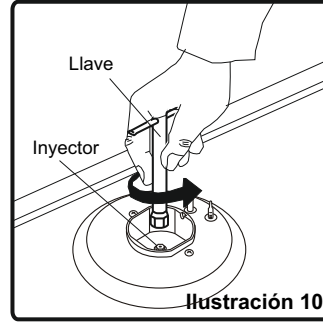


Ilustración 10

Inyectores del Horno/Grill:

Los inyectores del horno y la parrilla son montados por un solo tornillo que se coloca en la punta del quemador. Para los quemadores de la parrilla, este tornillo ya es visible (Ilustración 11). Saque el tornillo, tire del quemador de parrilla hacia usted y podrá ver el inyector en la superficie posterior de la cavidad del horno (Ilustración 12).

Para los quemadores del horno, abra el compartimento del cajón y verá el tornillo de montaje por debajo del quemador (Ilustración 13). Saque el tornillo, mueva el quemador en diagonal y se podrá ver el inyector en la parte trasera de la caja del quemador (Ilustración 12).

Saque los inyectores con una llave inglesa de 7mm; a continuación cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

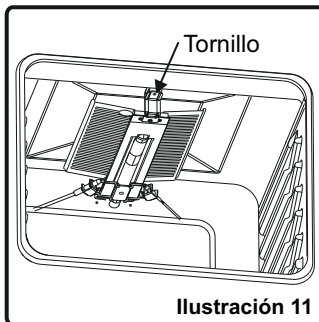


Ilustración 11

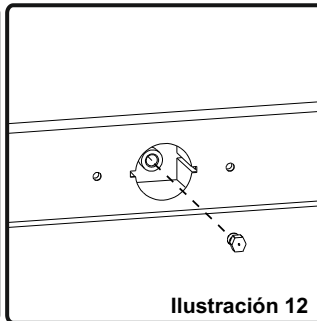


Ilustración 12

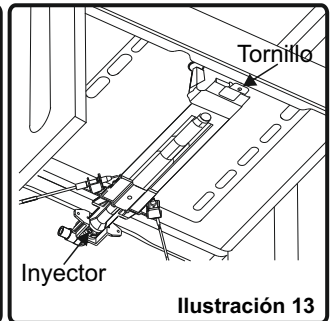


Ilustración 13

Ajustar la altura de la llama mínima:

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 14). Para las válvulas sin dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula (Ilustración 15). Para facilitar el ajuste de la llama reducida, se recomienda retirar el panel de control (y el microinterruptor, si lo hubiere) durante el ajuste.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

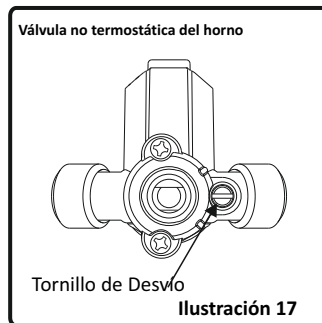
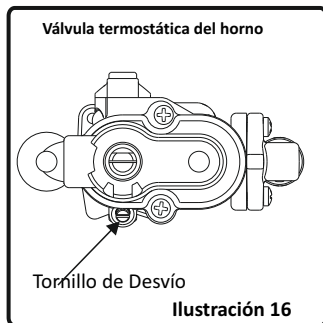
Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la



Para el quemador del horno, hágalo funcionar en la posición mínima unos 5 minutos; a continuación, abra y cierre la puerta del horno unas dos o tres veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No es necesario el ajuste de llama reducida para los quemadores del grill.

Hay que aflojar la posición del tornillo de paso para la conversión de GLP a GN. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.



Cambiar la toma de entrada de gas:

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para el gas natural y el licuado (GLP). En tal caso, retire las piezas y tuercas de la conexión actual (si las hubiere) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. En cualquier caso, todas las piezas utilizadas en las conexiones de gas deben estar homologadas por las autoridades locales y/o internacionales. Para todas las conexiones de gas, consulte la sección “Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas” explicada anteriormente.

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

Encendido de los quemadores

Para determinar qué mando corresponde a cada hornillo, compruebe la posición del símbolo por encima de la perilla.

- **Encendido Manual de los Quemadores de Gas**

Si el aparato no está equipado con ayuda al encendido, o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos que se detallan a continuación:

Para los Hornillos de la Placa: Para encender uno de los quemadores, apriete y gire el mando hacia la izquierda para que el mando esté en máxima posición, y acerque una cerilla, encendedor u otros, a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Horno: Para encender el quemador del horno, pulse y gire el mando del horno hacia la izquierda a su posición máxima; acerque una cerilla, encendedor ú otra ayuda manual al orificio de encendido de la esquina frontal izquierda del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Grill: Para encender el quemador del grill, gire el mando correspondiente en sentido horario hasta que el puntero señale el símbolo del grill. A continuación, mantenga el mando pulsado y acerque una cerilla, encendedor ú otro, a los orificios del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

4. USO DEL APARATO

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

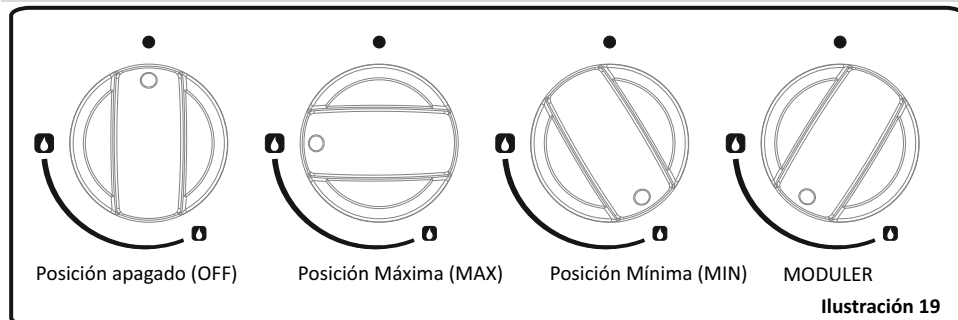
Quemadores de la Cocina (Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad)

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

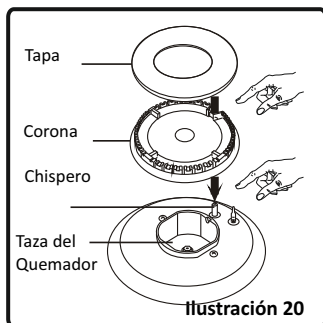
Quemadores del Horno/Grill

Sin importar el modelo de aparato, todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad de gas. Por esta razón, durante el encendido, mantenga pulsado el botón del horno hasta que vea una llama estable. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener pulsado el mando durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Repita el mismo procedimiento si las llamas del horno se apagan accidentalmente.

4.1.1 Control de los Quemadores de la Encimera



El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), máxima (llama grande) y mínima (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado.



Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Ilustración 20). Además, asegúrese de que no hay ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo se apagan accidentalmente, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición "0", o hasta que el puntero señale hacia arriba.

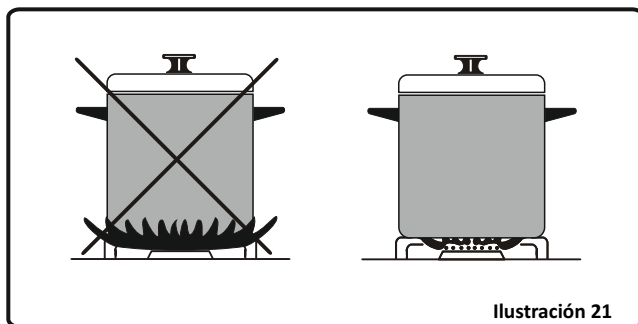
4. USO DEL APARATO

La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros: El uso de ollas, sartenes ú otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.

Quegador rápido/wok: 22-26cm

Quegador semi-rápido: 14-22cm



Cuando no utilice los quemadores durante tiempos prolongados, cierre siempre la llave de paso de gas.

ADVERTENCIA:

- Utilice sólo sartenes planas y con una base del grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de los hornillos.
- La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los hornillos durante y después de su uso.
- Después del uso, los hornillos permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo; no los toque ni ponga ningún objeto en su superficie.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa, puesto que se calienta y puede provocar quemaduras graves.

4.1.2 Control del Quemador del Horno

Después de encender el quemador del horno según lo anteriormente explicado, se puede ajustar la temperatura dentro del horno según sea necesario, con los números en el panel de control o el mando: Las cifras más grandes son las temperaturas más altas, mientras que las más pequeñas son las temperaturas bajas. Si el horno está equipado con un termostato, consulte en la tabla de temperaturas a continuación, las referencias de temperatura de esos números. No haga funcionar el aparato entre la posición "Off" y el primer marcador de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice el horno siempre entre las cifras máximas y mínimas. Al apagar el horno, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".

Precaentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el estante central y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja para permitir la máxima circulación de aire y calor.
- Coloque los platos en una bandeja para hornear de tamaño adecuado en los estantes para evitar derrames en el fondo del horno y para ayudar a reducir la limpieza
- El material y el acabado de la bandeja de hornear y de los platos o utensilios utilizados afectan al oscurecimiento de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y provocan un menor oscurecimiento
- Al cocinar más de un plato en el horno, colóquelos en el lugar central de varios estantes en lugar de varios platos en un mismo estante; esto permitirá que el calor circule libremente y obtendrá mejores resultados de cocción.
- Si va a cocinar más de una bandeja de platos similares, por ejemplo, pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción; también puede sacar la bandeja superior cuando la comida esté hecha, y mover la bandeja inferior a la plataforma superior para terminar de cocinarla.
- No coloque las bandejas directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación de aire del horno y puede quemar la base; en su lugar, utilice la repisa inferior.

4. USO DEL APARATO

4.1.3 Control del quemador del grill

⚠ ATENCIÓN: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Inmediatamente después de encender el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de control. Después, levante la puerta del horno lentamente hasta que se detenga en la posición semi-abierta (30 °) y toque el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill

Sujete el protector de calor con las protecciones hacia arriba.

Hay dos pequeñas ranuras en la

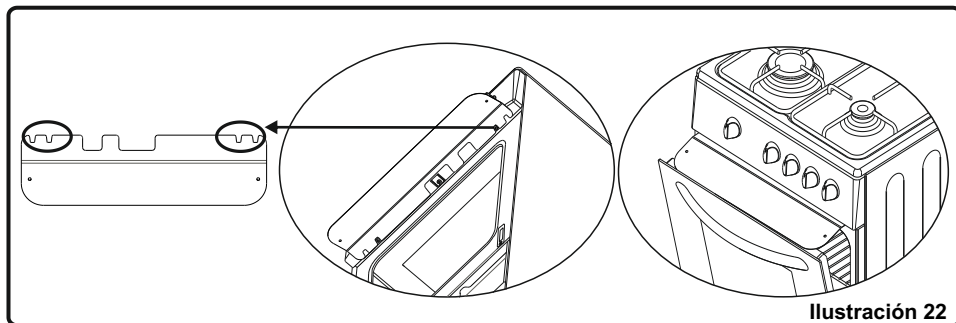


Ilustración 22

Hay dos tornillos equipados con casquillos bajo el panel de control del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje, de forma que el escudo quede insertado entre el panel y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firme en su lugar.

Cocción

- El quemador del grill no se puede modular entre las posiciones máxima y mínima, y crea una fuente de calor de forma constante. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".
- Coloque la bandeja en el estante bajo la rejilla para la recogida de grasas durante el asado.
- Coloque la rejilla en las estanterías más altas, la quinta o la sexta, siempre que el alimento no toque el quemador de la parrilla.
- Precaliente el grill al máximo por unos minutos antes de sellar los filetes o rustir. Se debe dar la vuelta a la comida durante la cocción según sea necesario.
- La comida debe estar lo más seca posible antes de ponerla en el grill, a fin de minimizar las salpicaduras. Unte ligeramente las carnes magras y el pescado con un poco de aceite o mantequilla derretida para mantenerlos húmedos durante la cocción.
- Los alimentos se deben colocar en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.
- No cobra nunca la bandeja o rejilla del grill con papel de aluminio, ya que esto puede provocar incendios.
- Si el aparato incluye bandeja de grill y mangos como accesorio, consulte la correspondiente sección de accesorios para conocer la forma de utilizarlos.

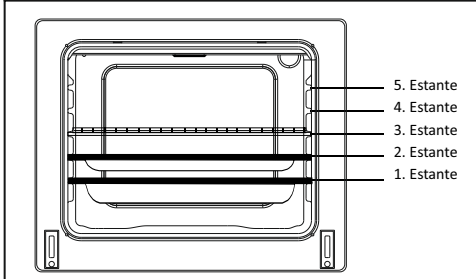
4.2 Accesorios utilizados en el horno

- El aparato incluye accesorios. También puede utilizar los accesorios adquiridos en el mercado, pero deben ser resistentes al calor y las llamas. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales horno que sean adecuados para uso en el horno. Preste atención a las instrucciones de uso por el fabricante de tales accesorios.
- En caso de utilizar recipientes o platos de pequeño tamaño, colóquelos sobre la parrilla del grill, ya que estará totalmente en el centro de la rejilla.
- 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 la cocción o 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 la bandeja o plato de vidrio en un lugar frío inmediatamente después de la cocción. No deje la placa sobre superficies frías o húmedas. 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 el producto incluye este elemento). 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 también que ponga algo de agua para facilitar su limpieza.
- Tal como se explica en las correspondientes secciones, no intente utilizar el quemador a gas del grill sin la tapa de protección correspondiente. Si el horno cuenta con un grill o gratinador a gas, pero no dispone de la tapa de protección (o si ésta está dañada y no puede usarse), deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

4. USO DEL APARATO

Cavidad del Horno

Posiciones de estantes para bandejas



Accesorios del Horno

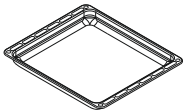
* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

Rejilla



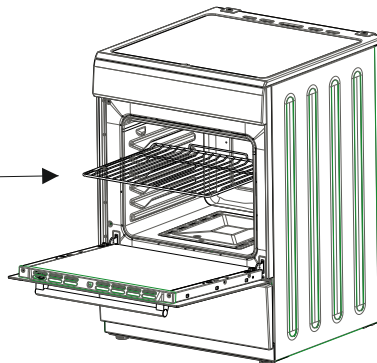
La rejilla sirve para asar o para colocar diferentes recipientes sobre la misma. Para colocar la rejilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Bandeja Honda



Esta bandeja sirve para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

ADVERTENCIA -
Coloque la rejilla correctamente en cualquier bastidor correspondiente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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.

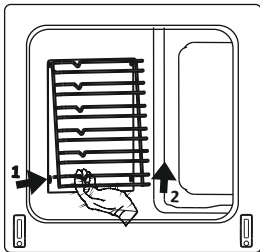
Limpieza del horno

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, ni con máquinas a vapor.

Limpieza catalítica

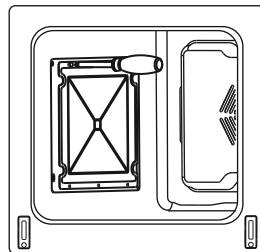
La limpieza catalítica consiste en un revestimiento, que se aplica a la cavidad del horno. Los revestimientos catalíticos eliminan los pequeños residuos de grasa durante la cocción a altas temperaturas. Si hay residuos de grasa después de cocinar, se pueden eliminar con el horno vacío a 250°C durante una hora. Hay limitaciones. No limpian toda la cavidad, sino que depende del lugar donde se coloque los revestimientos; la base es esmaltada y la ventana de la puerta es de vidrio, los cuales todavía se deben limpiar con productos de limpieza domésticos.

Extracción de la parrilla



Para sacar la rejilla:
Saque la parrilla tal como se muestra en la ilustración. Tras liberarla de los clips (1), levántela (2).

Extracción del panel catalítico

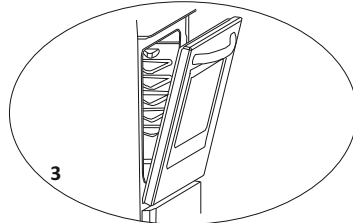
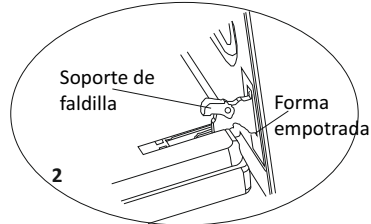
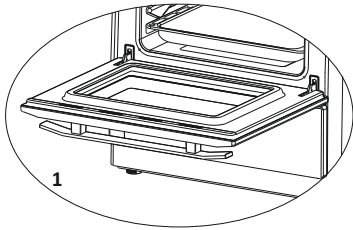


Para sacar el revestimiento catalítico:
Retire los tornillos de cada panel catalítico.

Limpieza de la tapa de vidrio

Utilice un limpiacristales para la limpieza de la tapa de vidrio. Enjuague y seque con un paño seco.


Extracción de la puerta del horno



Para sacar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el soporte de faldilla hasta la posición final (2).
- Cierre la puerta hasta que llegue casi hasta la posición de cierre completo, tal como se muestra en la tercera ilustración y retire la puerta tirando de ella hacia usted.

NOTA: Para volver a montar la puerta siga las instrucciones al revés.

 Por favor, preste atención a que las formas empotradas deban colocarse correctamente en las bisagras, tal como se muestra en la segunda ilustración.

Limpieza de los Quemadores de Gas de la Placa

- Levante las rejillas de soporte, tapas y coronas de los hornillos quemadores de la encimera (ilustración 16).
- Frote y limpie el panel trasero con un paño enjabonado.
- Lave las tapas y coronas de los hornillos y enjuáguelos. No los deje mojados; debe secarlos de inmediato con papel.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las piezas correctamente.
- No limpie ninguna parte o pieza de la placa con estropajos metálicos. Podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas de soporte se pueden rayar con el uso en el tiempo. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Durante la limpieza de la placa, asegúrese de que el agua no fluya dentro de las tazas del quemador, ya que esto puede bloquear los inyectores.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después. Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No la lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

5.2 Mantenimiento

Cambiar la bombilla del horno

En primer lugar desenchufe el aparato de la corriente y asegúrese de que está frío. Saque la cubierta de vidrio y a continuación la bombilla. Coloque la nueva bombilla, resistente a 300°C, en el lugar de la que ha sacado (230V, 25 W Clase E14). Coloque la cubierta. Después de esto, el horno estará listo para utilizarlo.

El diseño de la lámpara es específico para el uso en aparatos de cocción domésticos y no es adecuado para la iluminación del hogar.

Otros puntos de control

Revise periódicamente la tubería de la conexión de gas. Aun cuando perciba tan sólo una leve anomalía, contacte con el servicio técnico para su reparación. Le recomendamos que la cambie, así como las piezas relativas, una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro Servicio técnico

Si el horno no funciona:

- El horno puede estar desconectado debido a un apagón.

Si el horno no calienta:

- La temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor de control del calentador del horno.

Si la lámpara del interior del horno no se 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 y la inferior no cocinan igual):

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

Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:

- Verifique el montaje correcto de las piezas del quemador (especialmente tras la limpieza).
- La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para aparatos que funcionan con bombonas de gas licuado, puede que el cilindro de gas esté desgastado.

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

6.2 Información relacionada con el transporte

En caso de necesitar transportar el aparato, guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando así sea. 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 para que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales del horno.

Si no conserva el embalaje original; prepare una caja de transporte para que el aparato, y especialmente las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno estén protegidas contra las amenazas externas.

CUADRO DE INYECTORES

VCH-450 BUT VCH-450 GN

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2H3+ ES Clase: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consumo en1 h	262 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO		
Diám. inyector (1/100 mm)	107	68
Valor normal (kW)	2,1	2,1
Consumo en1 h	200 l/h	153 g/h
QUEMADOR PARRILLA DEL		
Diám. inyector (1/100 mm)	107	70
Valor normal (kW)	2	2
Consumo en1 h	190,5 l/h	146 g/h

VCH460BUT VCH460NAT

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2H3+ ES Clase: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consumo en1 h	261,9 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO		
Diám. inyector (1/100 mm)	120	76
Valor normal (kW)	2,8	2,8
Consumo en1 h	266,7 l/h	203,6 g/h
QUEMADOR PARRILLA DEL		
Diám. inyector (1/100 mm)	110	68
Valor normal (kW)	2,2	2,2
Consumo en1 h	209,5 l/h	160 g/h

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶◀◀◀◀
Modelo		VCH460BUT VCH460NAT VCH-450 BUT VCH-450 GN
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

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.



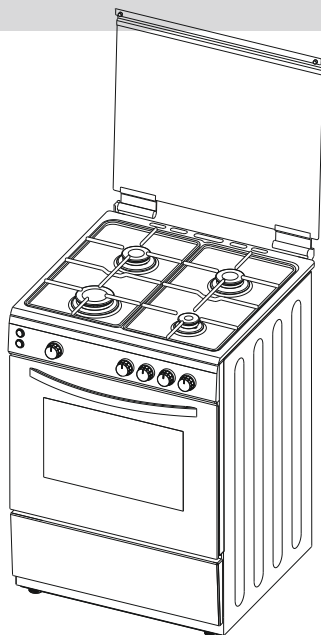
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted 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

VCH460BUT
VCH460NAT
VCH-450 BUT
VCH-450 GN

EN

OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
FREESTANDING GAS COOKER



Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you 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. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation 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. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Environment where the appliance to be installed

3.2 Installation of product

3.3 Adjustment of feet

3.4 Gas connection

3.5 Electric connection and safety

3.6 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.1.1 Control of hob burners

4.1.2 Control of oven burner

4.1.3 Control of grill burner

4.2 Accessories used in oven

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

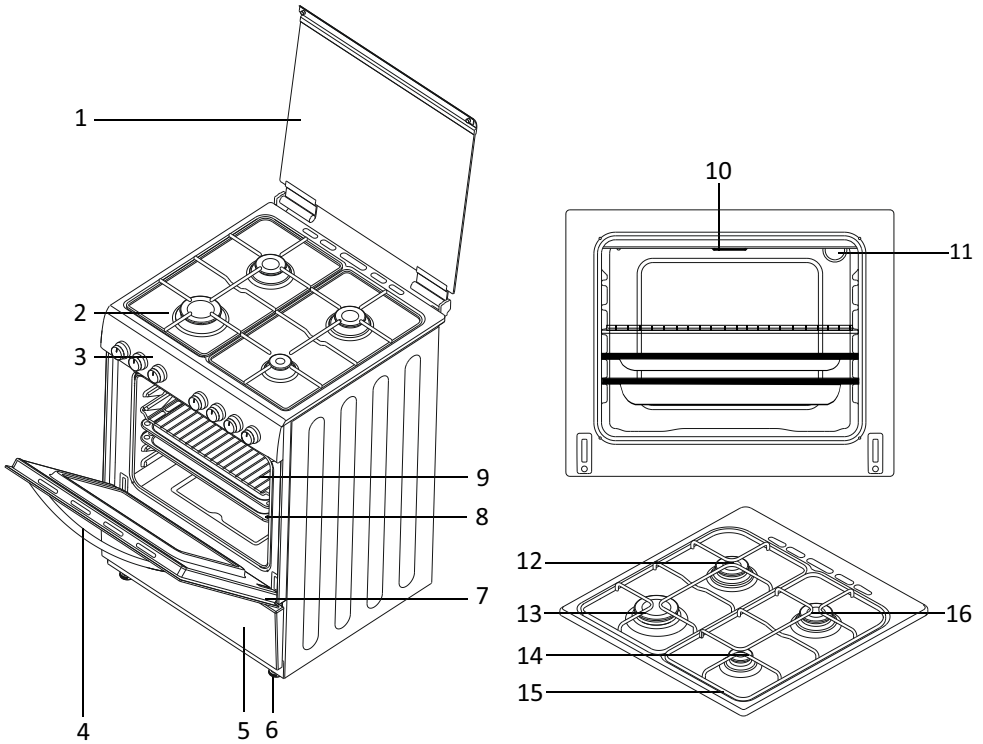
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport



1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



MODEL	DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
YG 50	50	50	85/90
YG 60	60	60	85/90

List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Grill Burner
- 11- Oven Lamp
- 12- Semi-Rapid Burner
- 13- Rapid Burner
- 14- Auxillary Burner
- 15- Pan Support
- 16- Semi-Rapid Burner

2. 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.

2. WARNINGS

- 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.
- 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.

2. WARNINGS

- 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 unauthorised 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.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- 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.

2. WARNINGS

- 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.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- 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.

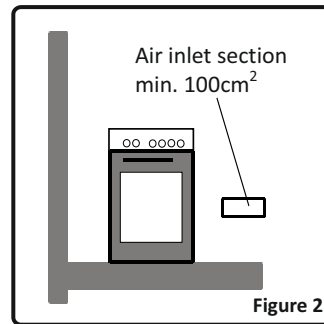
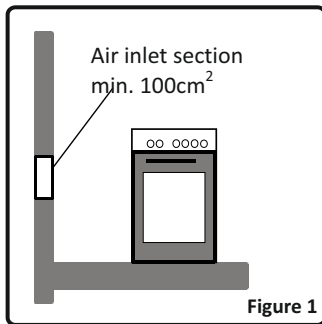
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

 **Contact to Authorized Service for installation of your product**

3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

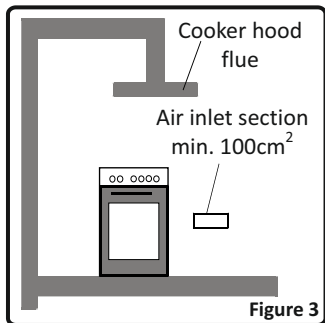


Figure 3

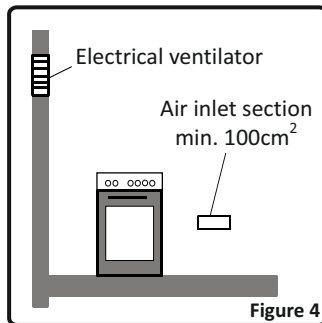


Figure 4

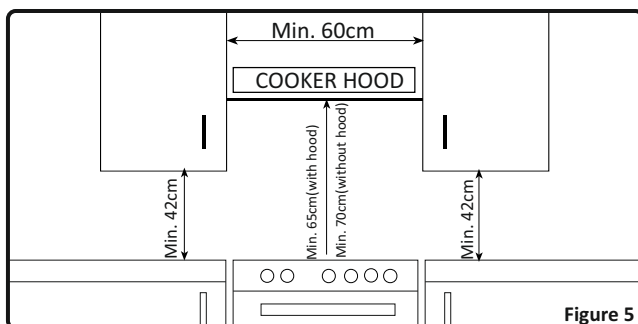


Figure 5

3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 80°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.3 Adjustment of feet

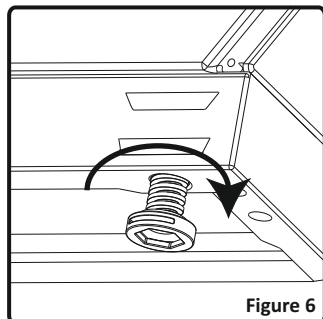


Figure 6

Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

3.4 Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 50°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

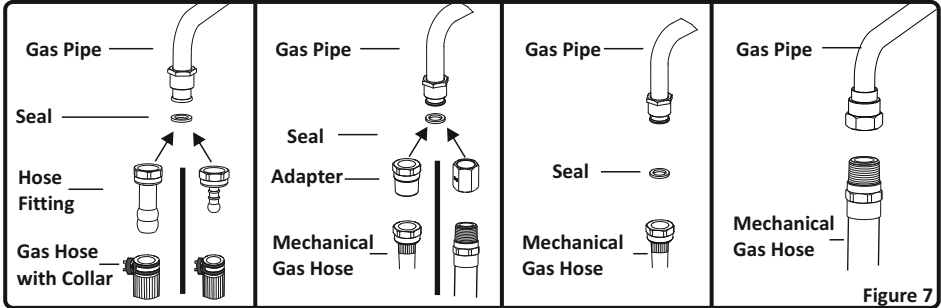
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

3.6 Gas conversion

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

Hob Burners:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

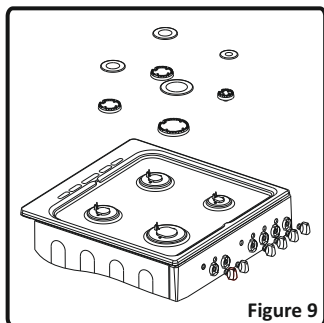


Figure 9

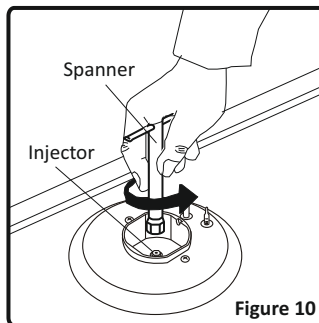


Figure 10

Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible (Figure 11). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 12).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 13). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 12).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

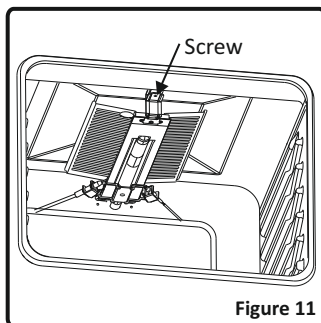


Figure 11

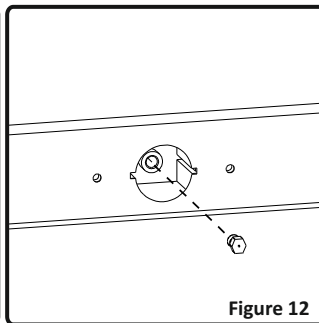


Figure 12

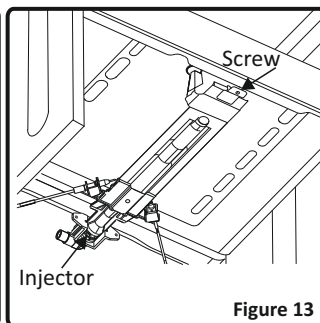


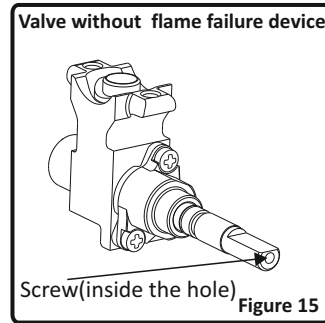
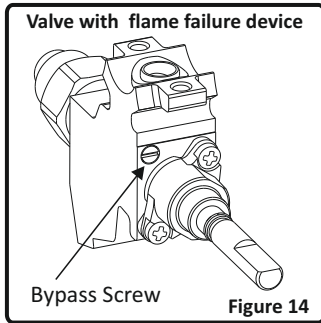
Figure 13

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 14). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 15). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

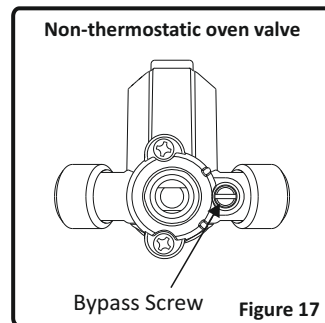
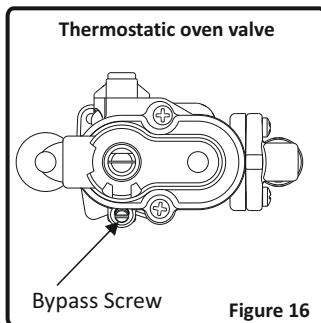
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.



Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Flame safety device:

Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

4.1.1 Control of the hob burners

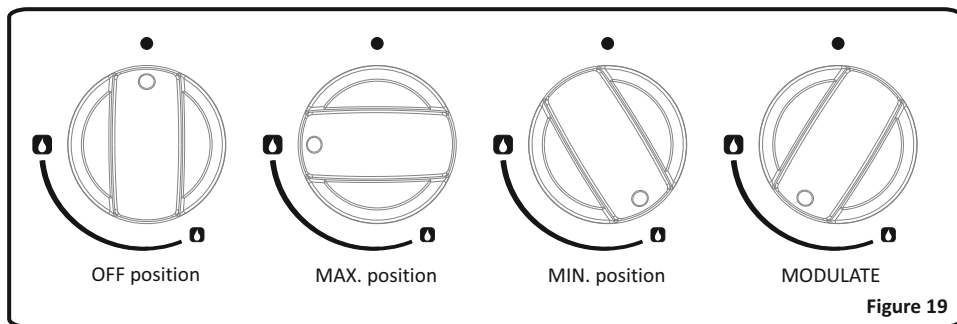


Figure 19

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

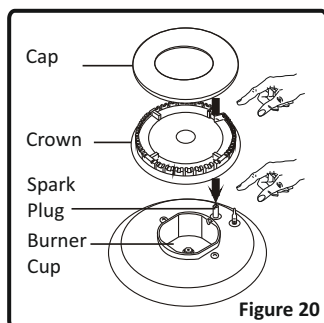


Figure 20

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 20). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

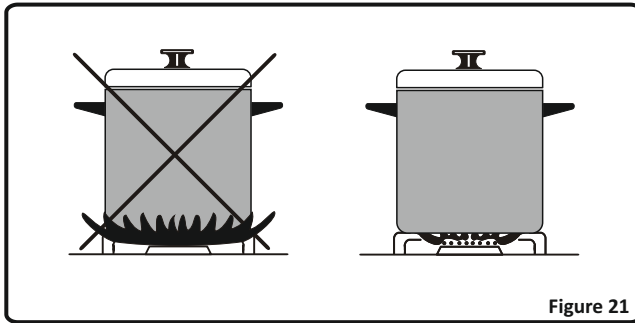
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.2 Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, soufflés etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.

4.1.3 Control of the grill burner

⚠ CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (30 °) position and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

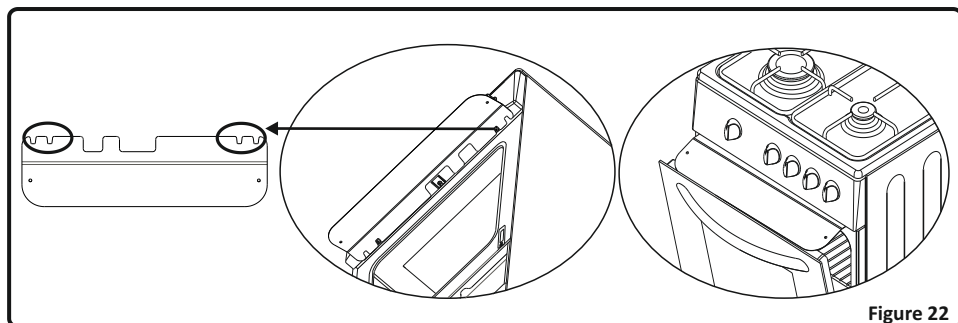


Figure 22

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 5th or 6th; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.

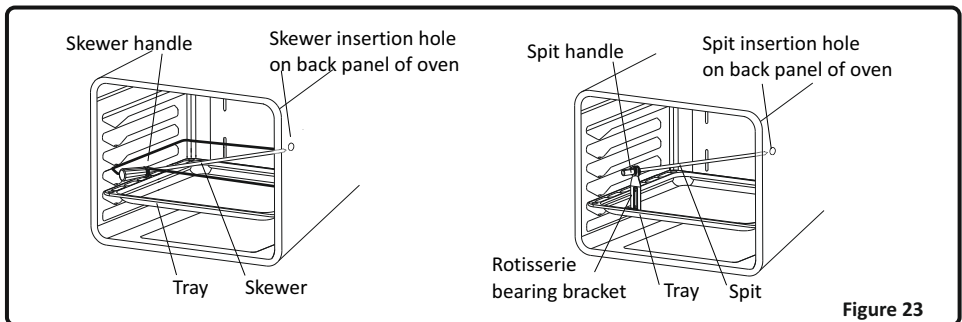
4. USE OF YOUR PRODUCT

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

⚠ WARNING: Ensure that the grill is turned off before closing the door.

Roasting Skewer (Used with grill)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill with the oven door open and protection lid in place also applies for this function.



4. USE OF YOUR PRODUCT

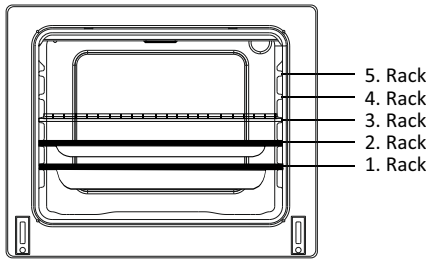
4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to 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 the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Oven Cavity

Rack positions for molded racks



Oven Accessories

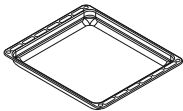
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



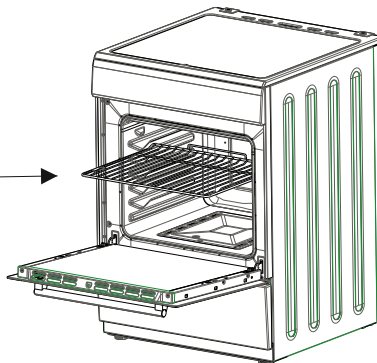
Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it. To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

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.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

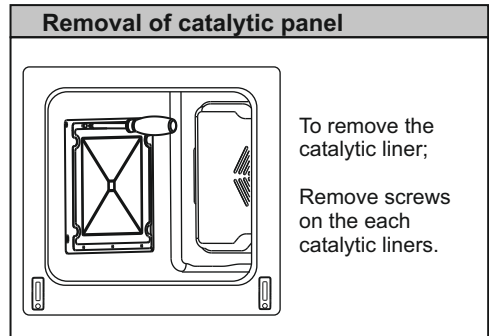
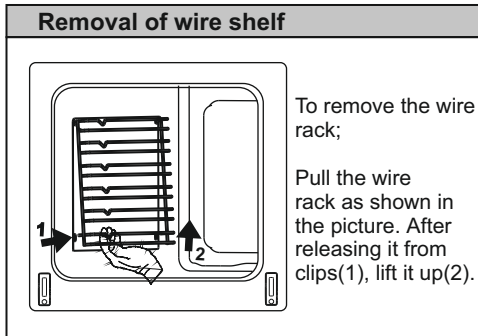
Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of oven

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 soaked 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/powder cleaners or steam cleaners.

Catalytic cleaning

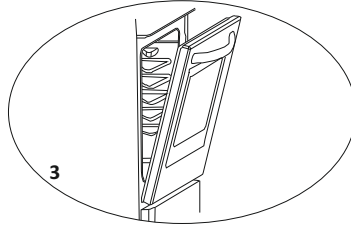
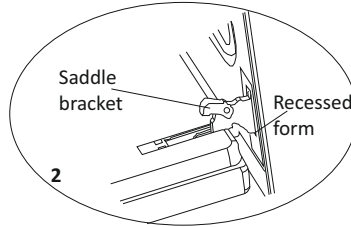
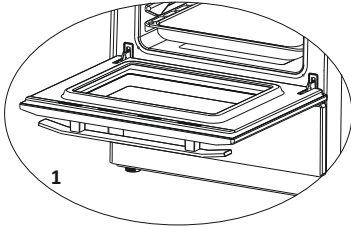
Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.



Cleaning of Glass lid

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.


Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket (with aid of screwdriver, tongs etc.) up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3rd figure and remove the door by pulling it towards yourself.

NOTE: To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2nd figure.

Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 16).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

5.2 Maintenance

Change of Oven Lamp

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the oven does not operate :

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

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):

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

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

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 packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports 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 grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

VCH-450 BUT VCH-450 GN

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2H3+ ES Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	262 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,6 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,6 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	107	68
NOMINAL RATING (KW)	2,1	2,1
CONSUMPTION	200 l/h	153 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	107	70
NOMINAL RATING (KW)	2	2
CONSUMPTION	190,5 l/h	146 g/h

VCH460BUT VCH460NAT

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2H3+ ES Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	110	68
NOMINAL RATING (KW)	2,2	2,2
CONSUMPTION	209,5 l/h	160 g/h



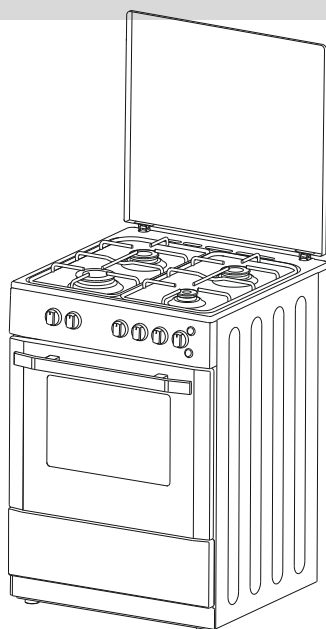
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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.

ROMMER

VCH460BUT
VCH460NAT
VCH-450 BUT
VCH-450 GN

FR

MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE À FOUR À
GAZ AUTOSTABLE



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien, ainsi que l'utilisation du produit. Pour l'installation de votre produit, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

Déclaration de conformité

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



TABLE DES MATIÈRES

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

2. AVERTISSEMENTS

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

3.2 Installation du produit

3.3 Réglage des pieds

3.4 Raccordement au gaz

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Conversion des gaz

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

4.1.3 Contrôle du brûleur du gril

4.2 Accessoires du four

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

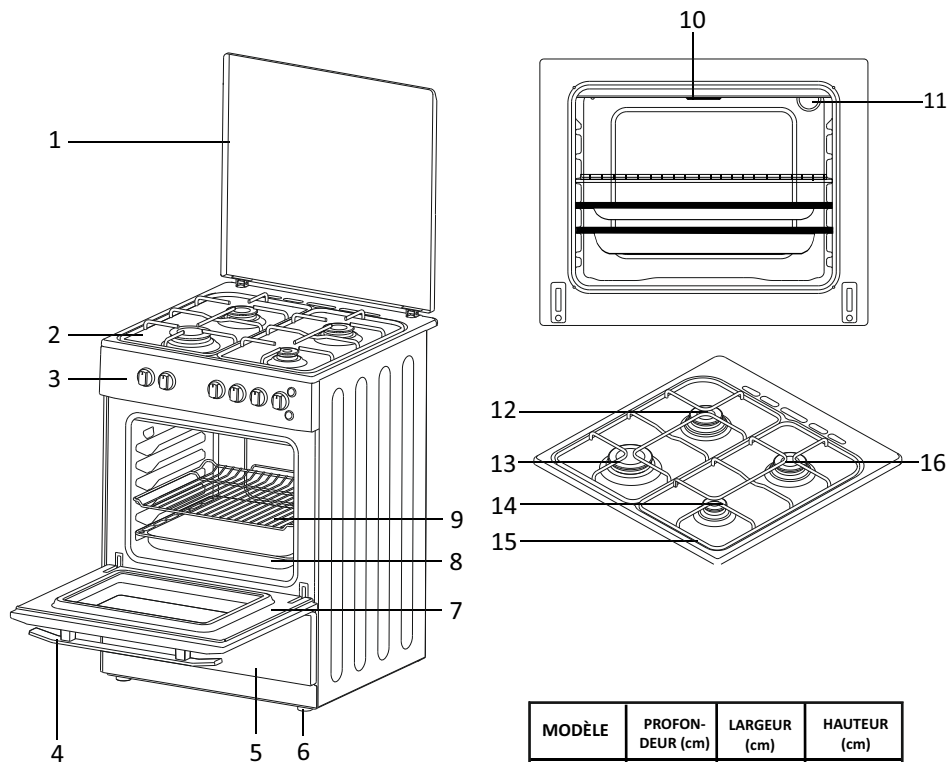
5.2 Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

6.2 Informations relatives au transport

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
YG 50	50	50	85/90
YG 60	60	60	85/90

Liste des parties du four :

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Lèche frite
- 10- Brûleur du grill
- 11- Lampe du four
- 12- Brûleur semi-rapide
- 13- Brûleur rapide
- 14- Brûleur auxiliaire
- 15- Support de la casserole
- 16- Brûleur semi-rapide

2. AVERTISSEMENTS

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL EST CONÇU POUR ETRE UTILISE PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ETRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.
- AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.
- AVERTISSEMENT: La cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut provoquer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. En cas d'incendie, éteindre l'appareil et couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.
- AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.
- Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.
- Dans l'optique d'empêcher le basculement de l'appareil, des supports de stabilisation doivent être installés.
- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
- Pendant l'utilisation, les manches peuvent également devenir chaudes.
- N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.
- N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'effectuer le remplacement d'ampoule pour prévenir le risque de choc électrique.
- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

2. AVERTISSEMENTS

- La fabrication de votre appareil 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 qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- ATTENTION: Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de d'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 ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte de la cuisine et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparait sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparait pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques qui fournissent les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.


Avertissements d'installation

- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agréé. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige.
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre four, l'odeur des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage se dégagera. Ainsi, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la salle dans laquelle est installé l'appareil est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, placez-vous en arrière pour éviter la chaude vapeur qui s'y dégage. Il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser les gants de cuisine pour retirer et remplacer les aliments dans le four.

2. AVERTISSEMENTS

- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour éteindre les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
 - Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
 - Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
 - Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - La grille s'incline lorsqu'elle est retirée. Veillez à ce que le liquide chaud ne coule pas.
 - ATTENTION: L'utilisation de la plaque à cuisson à gaz produit la chaleur, l'humidité et les produits de la combustion dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Lorsque l'appareil fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
 - Une utilisation prolongée de l'appareil 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.
 - Maintenez la porte du four ouverte. Il faut également toujours utiliser le bouclier déflecteur de la grille qui vous est fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser le brûleur de grille lorsque la porte du four est fermée.
 - ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que la surface de la plaque à cuisson se refroidisse avant de fermer le couvercle.
- 
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien poser au dessus. Vous pouvez déséquilibrer votre appareil ou casser le couvercle.
 - Ne posez pas les objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir. Les ustensiles de cuisine faits en plastique en font également partie (les manches).
 - N'accrochez pas les serviettes, lingerie ou vêtements sur l'appareil.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance et d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les principaux commutateurs.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

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.

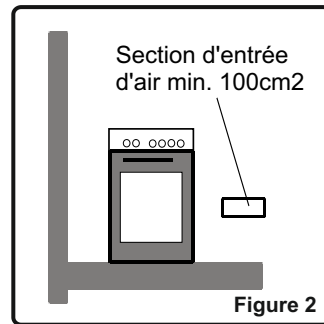
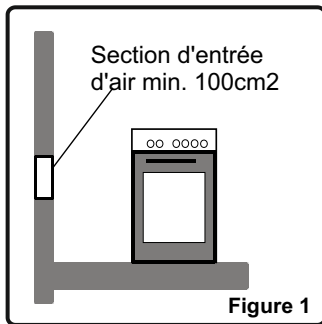
3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

⚠ **Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre appareil.**

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre produit doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

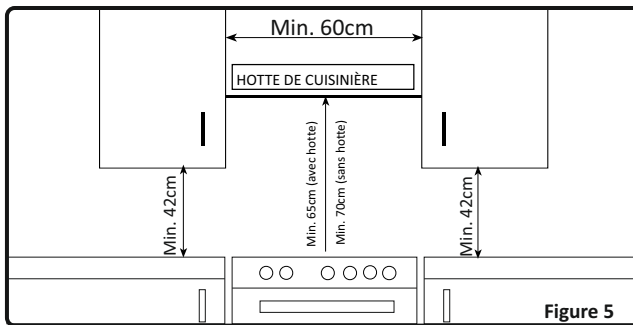
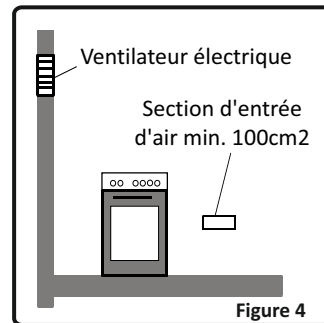
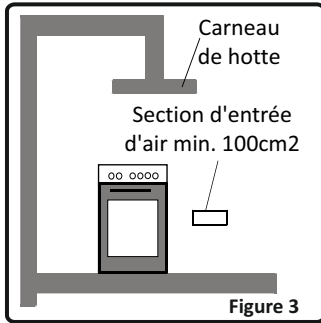


- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



3.2 Installation du produit

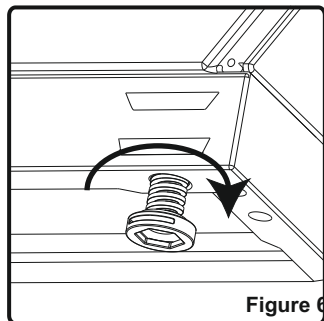
Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez donc très attentif lors de l'installation de votre produit. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées à la figure 5. Ainsi, la hotte aspirante doit avoir une hauteur minimale de 65 cm à partir du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.3 Réglage des pieds



Votre appareil possède 4 pieds réglables. Après avoir installé l'appareil où il sera utilisé, vérifiez s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3.4 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 500 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

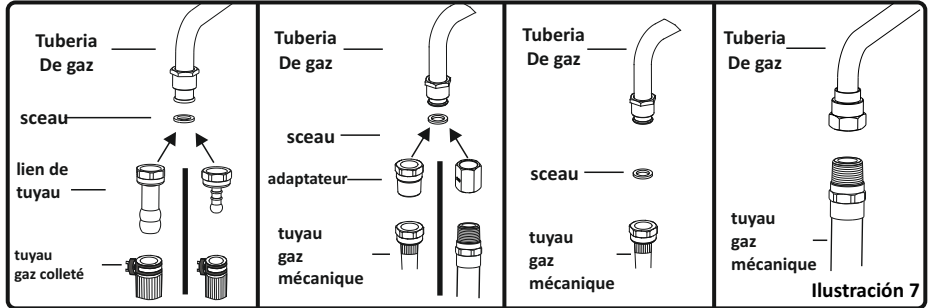
Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. Dans ce cas, recherchez les pièces de connexion appropriées et obtenez-les pour une connexion sécurisée.



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.



ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites De gaz.

3.6 Conversion des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez du secteur.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

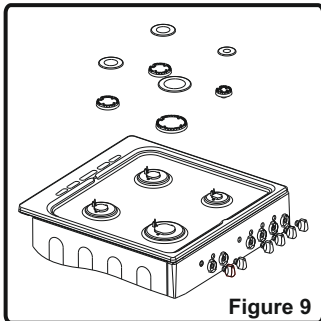


Figure 9

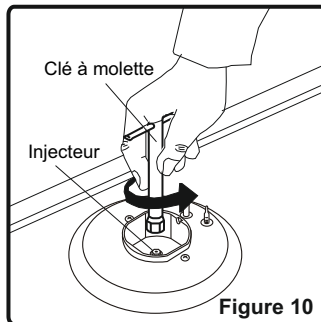


Figure 10

Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 12)..

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

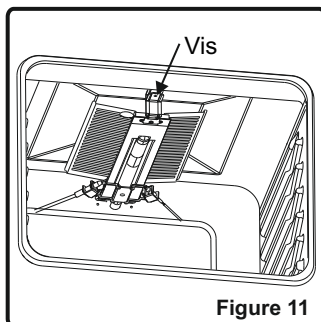


Figure 11

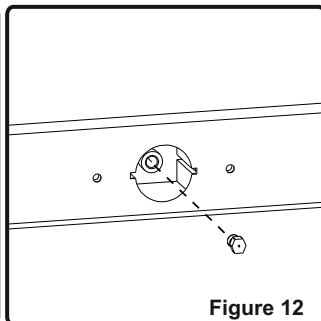


Figure 12

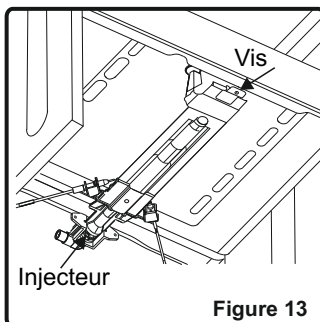


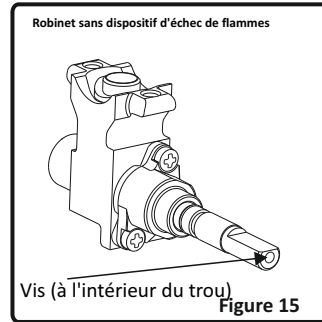
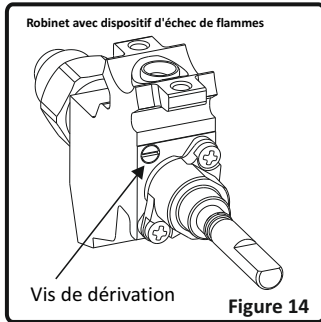
Figure 13

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets dotés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 15). Pour un réglage plus facile de la position de flamme réduite, il est conseillé d'enlever le panneau de commande (et le microinterrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

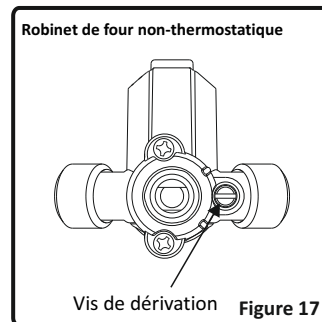
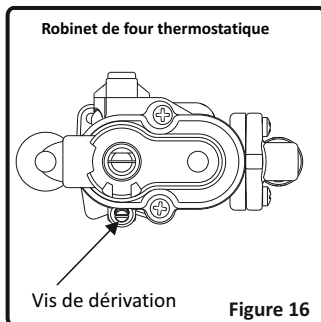
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en



Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Position à laquelle la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

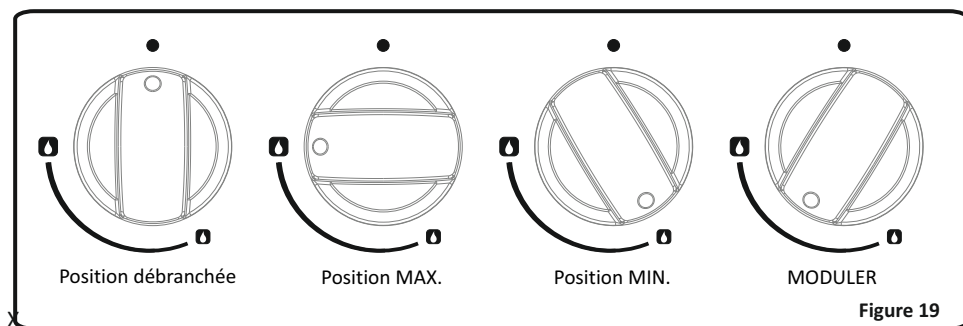


Figure 19

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».

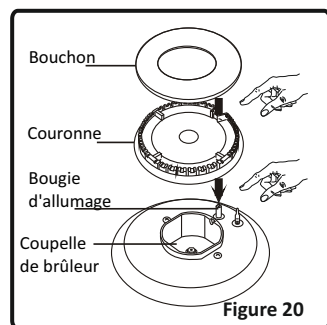


Figure 20

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 20). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide 14-22cm

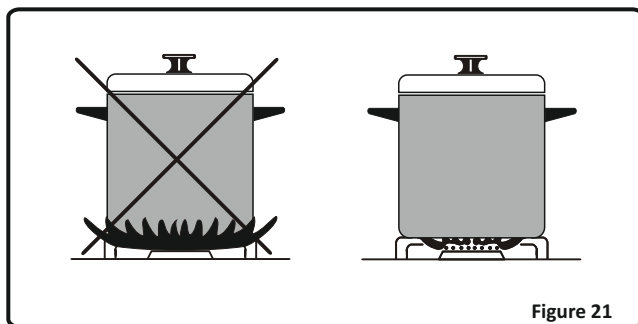


Figure 21

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les numéros maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

4. UTILISATION DU PRODUIT

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.3 Contrôle du brûleur du grill

⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le Fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (30 °) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma ci-dessous.

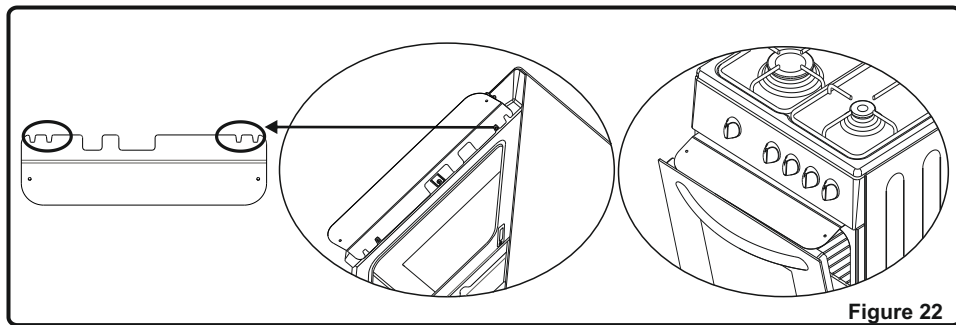


Figure 22

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignement sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

Cuisson

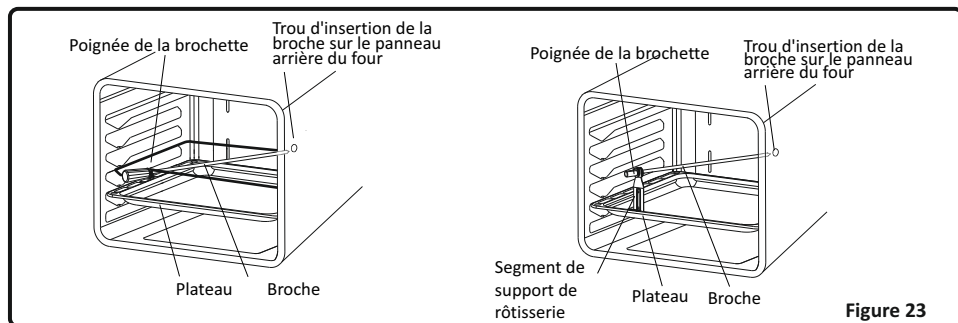
- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Mettez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant le grill.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5^{ème} ou 6^{ème}), de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

4. UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le gril avant de refermer la porte.

Broche de rôtisserie utilisée avec le gril)

Cette fonction est utilisée pour rôtir les viandes comme le poulet entier notamment au moyen d'une brochette. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le gril avec la porte du four ouvert et le couvercle de protection en place s'applique aussi à cette fonction.



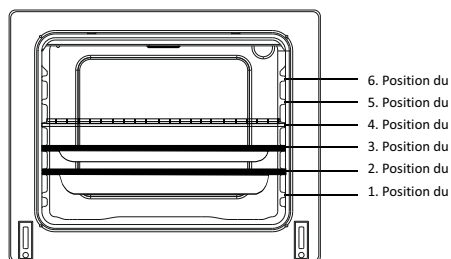
4.2 Accessoires du four

- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. 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 placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé, demandez-en un de réserve au service agréé le plus proche.

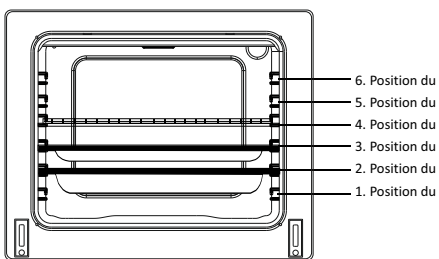
4. UTILISATION DU PRODUIT

Cavité du four

Positions du support pour les supports moulés



Positions du support pour les paniers de broche



Accessoires du four

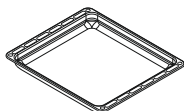
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle de votre produit.

Grille



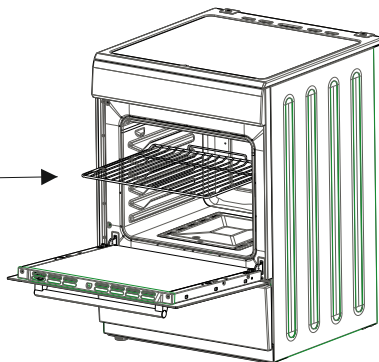
La grille sert à griller ou à porter différents ustensiles de cuisine. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Plateau profond



Le plateau profond sert à cuire les ragoûts. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

AVERTISSEMENT -
correctement
Placer la grille sur
un cadre
correspondant
dans la cavité du
four et le pousser
à travers.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

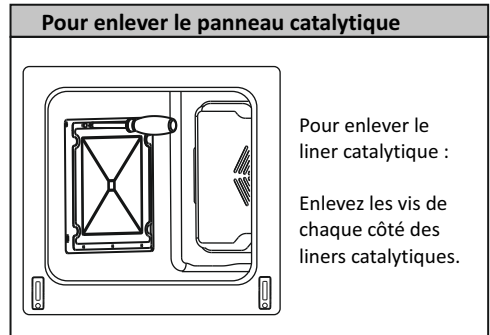
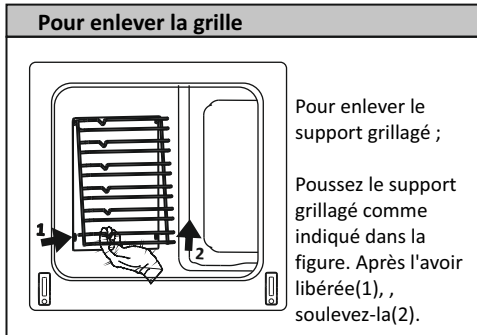
Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Nettoyage catalytique

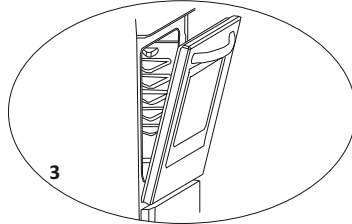
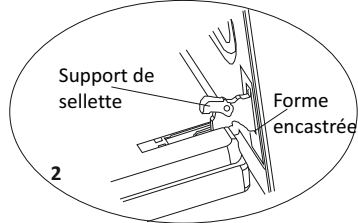
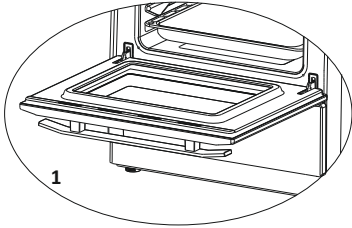
Le nettoyage catalytique se fait grâce à un revêtement, appliqué à la cavité du four. Les liners catalytiques éliminent les petits résidus de graisse lors des cuissons à températures élevées. Si des résidus de graisse s'installent au terme de la cuisson, ils peuvent être éliminés après avoir vidé le four à 2500 °C pendant une heure. Il s'agit ici de limites. Toute la cavité n'est pas nettoyée; tout est fonction du lieu où se trouvent les liners ; le fond est en émail et la fenêtre de la porte est en verre. Toutefois, les deux parties doivent encore être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.



Nettoyage du couvercle en verre

Pour pouvoir nettoyer le couvercle en verre, utilisez un détergent approprié. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le support de sellette 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 en tirant vers vous-même.

REMARQUE : Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

⚠ Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes (Figure 16).
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

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 de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez les lentilles en verre. Votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

TABLEAU D'INJECTEUR

VCH-450 BUT VCH-450 GN

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h I12H3+ ES Clase: 1	NG	LPG
	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,75	3
Débit Nominal	262 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÔLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	107	68
Puissance Nominale(Kw)	2,1	2,1
Débit Nominal	200 l/h	153 g/h
BRÔLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	107	70
Puissance Nominale(Kw)	2	2
Débit Nominal	190,5 l/h	146 g/h

VCH460BUT VCH460NAT

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h I12H3+ ES Clase: 1	NG	LPG
	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,75	3
Débit Nominal	261,9 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÔLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120	76
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	266,7 l/h	203,6 g/h
BRÔLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	110	68
Puissance Nominale(Kw)	2,2	2,2



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.