

BUILT-IN GAS OVEN

for residential use only



Model: **EMPV-24WO08/EMPV-24WO09**



- **USERS OPERATING INSTRUCTIONS**
- **INSTALLATION ADVICE**
- **IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW**

1. Important Information	
2. User Instruction.....	
3. How to Use the Gas Oven.....	
4. Cleaning and Maintenance.....	
5. Installation Instructions.....	
General Information.....	
Gas Connection.....	
Pressure Regulator Installation.....	
Electrical Connection.....	
6. Troubleshooting	
7. Warranty & Service.....	

1. Important Information

IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW

- Before beginning to use the product, it is important to read these instructions carefully and thoroughly. It is also essential that any labels, warnings, or permanent plates affixed to the product are not removed, as doing so may result in the voiding of the warranty.
- To ensure compliance with both state and federal rules, regulations, and ordinances, it is necessary to follow all guidelines provided in the instructions and to establish the product properly.
- For future reference, it is advisable for the customer to retain a copy of these instructions, as well as to provide a copy to the local inspector as necessary. Additionally, it is important to ensure that the power outlet is always easily accessible.

Installation must adhere to local codes or, in the absence of local codes, the most recent edition of the National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1). The National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - current version, and/or local codes must be followed throughout electrical installation. In Canada, installation must follow the most recent versions of the CAN/CGA-B149.1 National Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.2 Propane Installation Code, and/or local codes. Current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes must be followed throughout electrical installation.

Only available in stainless steel variants, this built-in oven comes with a protective coating covering the steel and aluminum pieces. Before installation or operating the appliance, this film needs to be removed.

- Keep gasoline, as well as other flammable substances and fumes, away from this and other appliances.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Don't attempt to light any appliances.
 - Don't use any phones or touch any electrical switches in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
Follow the gas supplier's instructions.
 - Contact the fire department if you can't get through to your gas provider.
- The gas supplier, a qualified installer, or a service company must carry out installation and maintenance.



WARNING

DO NOT EVER use this oven as a space heater to warm or heat a room. If you do, the oven could overheat and cause carbon monoxide poisoning.



WARNING!

A list of chemicals that the state of California knows to be carcinogenic or harmful to the reproductive system must be made public by the governor of California, and companies must inform customers of the possibility of exposure to these chemicals.

WARNING! Gas appliances create or contain compounds that are known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive damage and that have the potential to result in death or serious illness. Make sure this device is installed, used, and maintained in accordance with the manufacturer's instructions to minimize the risk from fuel-related pollutants or from fuel combustion.

This appliance is not suited for use in a business setting because it was made specifically for the domestic (home) cooking of food. It was not designed or built for any other use. The appliance's warranty will be null and void if it is utilized in a non-domestic setting, such as a commercial, communal, or semi-commercial setting.

Dear valued customer,

We are grateful that you have chosen our product and thank you for your preference. In order to ensure your safety and the safety of others, we have provided suggestions and safety measures that will also enable you to take full advantage of the capabilities of your appliance.

We kindly ask that you take good care of this pamphlet, as it may be helpful for future reference and to others as well. It is important to note that this equipment should only be used for its intended purpose, which is the preparation of food. Any other usage should be considered unsuitable and potentially harmful.

Please be aware that if the appliance is operated improperly, incorrectly, or illogically, the manufacturer disclaims all liability for any resulting harm. We highly recommend that you read and follow the instructions carefully to avoid any risks and to ensure that the appliance functions properly.

Thank you again for choosing our product, and we hope you enjoy using it for all your culinary needs.

Sincerely,

Empava Appliance Inc

2. User Instruction

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

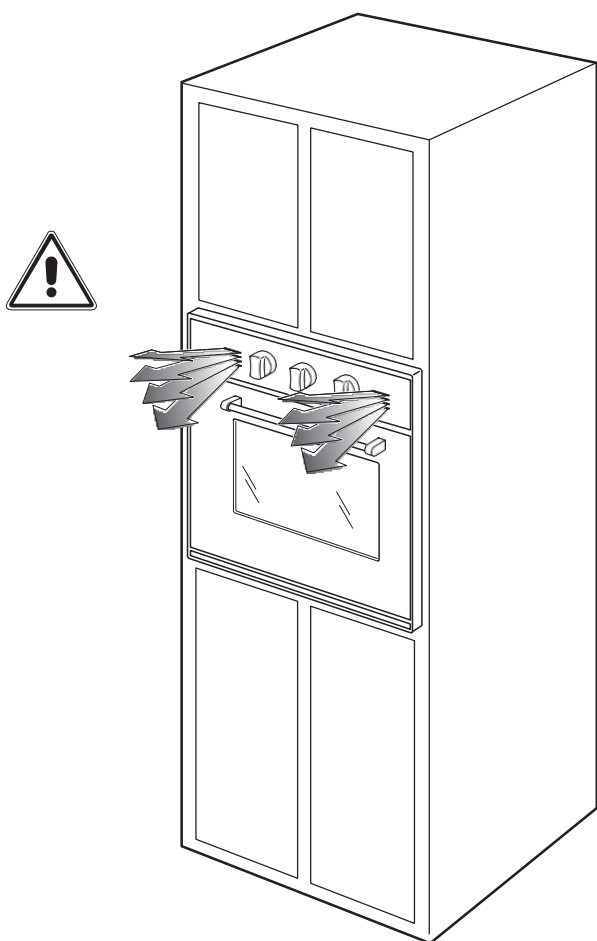
Check to make sure the appliance is not damaged after you've unpacked it.

When in doubt, refrain from using it and speak with your supplier or a technician with training in their field.

Plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, and other packing materials shouldn't be kept around where kids may easily access them because they could seriously hurt them.

The recyclable nature of the packing material is indicated by the recycling symbol ♻.

- Avoid attempting to alter the technical characteristics of the appliance because doing so can make it dangerous to use.
- Do not perform any cleaning or maintenance on the appliance without first unplugging it from the power source.
- Be sure the knobs are in the **OFF** position after use.
- Never let anyone who cannot use the appliance safely, such as children, use it alone.
- The oven will get very hot in several places both during usage and after. Avoid handling hot components.
- When using the oven, keep kids away from it.
- **Stainless steel models only: This oven comes with a protective film covering the steel and aluminum elements. Before installation or utilizing the appliance, this film needs to be removed.**
- **Fire danger! Avoid keeping combustible items in the oven.**
- Check to make sure electrical cords from other appliances not too close to the oven can't get caught in the oven door.
- Avoid lining the inside of the oven with aluminum foil. On the bottom of the oven chamber, do not set shelves, pans or any other cooking implements.
- The manufacturer disclaims all responsibility for harm to people or destruction of property resulting from incorrect or improper usage of the device.
- Only qualified individuals must install the appliance in order to avoid any potential risks. Short circuits or electric shocks could result from any repairs performed by unqualified individuals. Do not try any repairs on your own to prevent any harm to your body or the appliance. Only trained service employees should handle this type of work.
- **Important! It is advised to handle, install, or clean this equipment while wearing appropriate protective clothes or gloves.**
- **Burn danger! Cooking utensils and the oven may heat up considerably while in use. Ensure that kids are kept away from hazards and alert people to this. Handling hot objects or utensils while wearing gloves and cooking attire will help you prevent getting burned.**
- When opening the oven door, step back from it. Burns to the hands, face, and/or eyes can result from hot air or steam that escapes.
- Never use a high-pressure steam cleaning machine to clean the oven since it could cause a short circuit.



KEEP ATTENTION!!

STAY AWAY FROM THE CONTROL PANEL LOUVERS (see figure above). BURNS TO THE HANDS, FACE, EARS, OR EYES CAN RESULT FROM HOT AIR THAT ESCAPES.

-
- You are supposed to use this appliance in your home. Never put the device to any other use!
 - If you decide to stop using this appliance (or decide to switch to an older model), it is advised that you turn it off properly in accordance with health and environmental protection laws before disposing of it. In particular, you should make sure that all potentially hazardous parts are made harmless, especially in relation to kids who might play with old appliances.

Remove the door before disposal to prevent entrapment.



• **WARNING!!**

1)

It is not recommended to use this gadget to heat a room. These facts are supported by safety considerations.

- Prevent combustible materials, gasoline, and other flammable fumes from being present around the device.
- Stepping, sitting, or leaning on oven doors or otherwise abusing them may present risks and/or result in injury.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- Avoid touching the device with wet hands or feet.
- Do not operate the appliance barefooted;
- Do not let anyone use the device unattended, especially kids or anyone with disabilities.

The use of the appliance in an unsuitable, erroneous, or unreasonable manner may result in damages for which the manufacturer is not liable.

CONTROL PANEL

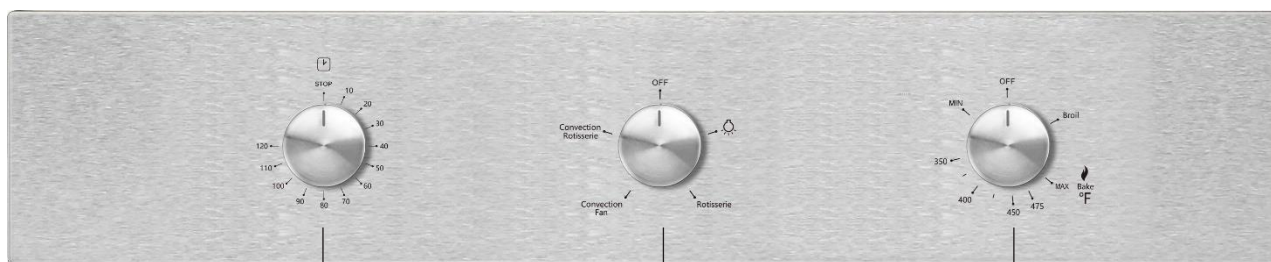


Fig. 1.1



Fig. 1.2

CONTROL PANEL (Fig. 1.1/Fig. 1.2)

1. Top/Bottom Burner Switch
2. Function Switch
3. Mechanical Timer (120 minutes)
4. Digital Timer

CAUTION:

When put in a space, gas appliances generate heat and humidity.

Make sure the kitchen is properly vented in accordance with local and national regulations.

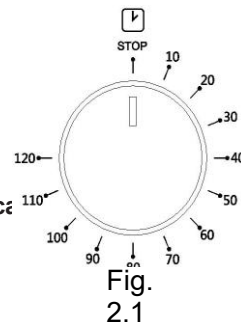
Mechanical Timer (120' Alarm Knob)

MINUTE COUNTER (fig. 2.1)

The mechanical timer serves only as a reminder and does not control the circuit.

The maximum timing limit is 120 minutes

- 2) **IMPORTANT WARNING: This is only a mechanical timer and not an electric controller.**



Digital Timer

MINUTE COUNTER (fig. 2.2)

Alarm clock: set time period, when time is up, buzzer rings, relay does not work

Stop: set time period, when the time is up, buzzer rings, relay off

End: set time, when the time is up, buzzer rings, relay off

Clock: user can set time according to actual time

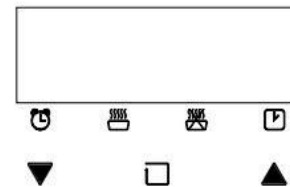


Fig. 2.2

3. How to Use the Gas Oven

How to set the clock for EMPV-24WO09

Step 1:

When you turn on the device, a clock interface appears, showing a flashing bar for the corresponding clock.

Touch the square button to make the corresponding flashing bar on the display window flash to the corresponding position .



Step 2:

Touch arrows buttons (and) to set the clock. The indicator will flash for 5 seconds and the time is set.



How to switch between 12-hour and 24-hour System

- 3) Repeat Step 1 for setting clock.
- 4) Press both arrow buttons (▼ and ▲) at the same time to enter the 12-hour and 24- hour system switching interface.
- 5) Press Down Arrow Button (▼) for 12-hour system.
- 6) Press UP Arrow Button (▲) for 24-hour system.
- 7) After 5 seconds or press □, it will return to the clock interface automatically.

How to set timer for EMPV-24WO09

Important: The timing function DOES NOT control the ON, OFF and heating of the oven. The timer is only a buzzer reminder. If the oven heating needs to be stopped, you need to manually turn off the valve to shut off the air then to turn off the oven heating.

Step 1:

Touch □ to make the corresponding flashing bar on the display window flash to the corresponding position .



Step 2:

Touch ▼ and ▲ to decrease or increase the time.

Set the alarm time to 30 minutes if the user needs to set the time for 30 minutes.

The time will flash for 5 seconds and return to display the clock time.

NOTE:

If a user needs to set alarm time for 30 minutes, but the time right now is 12:00, then the finish time should be set to 12:30.

Default Timing Time Setting: Press and hold □ for 3S to enter the default 2-hour timing state. The display shows the timing remaining time. The flashing bar will cycle. When the timing time is up,

buzzer rings and relay off. Press and hold  for 3S again halfway then timing function can be cancelled.

Important: The timer only serves as a reminder and does not control the oven's ON, OFF, or heating functions during timed operation. If you need to stop the oven from heating, you must manually turn off the air valve before turning off the heating.

ATTENTION: As it operates, the oven heats up quickly.

ATTENTION: During use, the oven door gets very hot.

KEEP CHILDREN AWAY.

WARNING:
Use the handle; the door is heated.

VERY IMPORTANT
Always use the oven/broiler with the oven door closed.

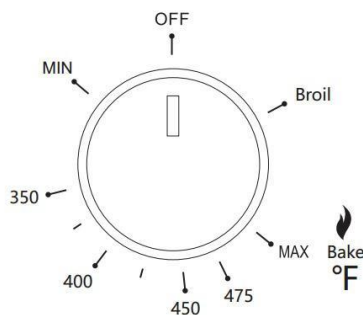


Fig. 3.1

GENERAL FEATURES

The gas oven comes equipped with two burners:

- The lower part of the oven has a burner attached to it with a heat output of 8500 BTU per hour.
- A broiler burner is located at the top part of the oven with a heat output of 5100 BTU per hour.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

It's recommended to follow these instructions:

- As described in the "Cleaning and maintenance" section, place the wire racks inside the oven and insert the shelves and tray.
- To remove any possible grease residue from the oven burner, set the oven to its highest temperature (MAX position). The broiler burner requires the same procedure.
- Turn off the power, allow the oven to cool, and carefully wipe the interior of the oven with a towel dipped in water and a neutral-scented detergent.

OVEN BURNER

The oven burner is used for regular oven cooking and has a thermostat that controls the gas supply to the burner, keeping the oven temperature steady.

The oven also has an internal thermostatic probe that helps maintain the temperature. It's important to keep the probe clean and in its housing, as it may affect the temperature control if it's not.

OVEN THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel (fig. 3.1) represent increasing temperature values in Fahrenheit (°F).

To set the desired temperature, turn the control knob to the corresponding number.

The **BROIL** setting is only for activating the broil burner.

The actual temperature in **BROIL mode** is $420 \pm 15^{\circ}\text{F}$

GAS OVEN SETTING	
Number printed on the control panel Temperature in °F	Actual Temperature in °F
MIN	330 ± 15
350	350 ± 15
400	400 ± 15
450	450 ± 15
475	475 ± 15
MAX	495 ± 15

N.B. When the oven is not being used, set the gas knob to the **OFF** position and also close the gas shut-off valve on the main gas supply line.

IGNITION OF THE OVEN BURNER

The thermostat enables temperature regulation on an automatic basis.

Two-way thermostatic taps (for the oven and broil burners) with flame-failure devices are used to regulate the gas distribution to the oven burner.

Follow these steps to ignite the oven's burner:

- 1) Open the oven door fully.

WARNING: The oven door must remain open during this operation to avoid the risk of explosion.

- 2) Turn the knob to the oven burner (the minimum and maximum temperatures that can be adjusted)

The oven automatically ignites when the knob is turned to the MAX position (Fig.3.2), and it lights in 5.5 seconds. If the oven doesn't light the first time, you can try again after 12 seconds, and it will light in 5.5 seconds. If this doesn't work for you three times, you must turn the knob back to OFF before turning it on again.

- 3) Once the oven burner has lit, close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

NOTE: If the flame goes out, the oven will automatically light. If not, turn the oven control knob to the OFF position and repeat the lighting process.

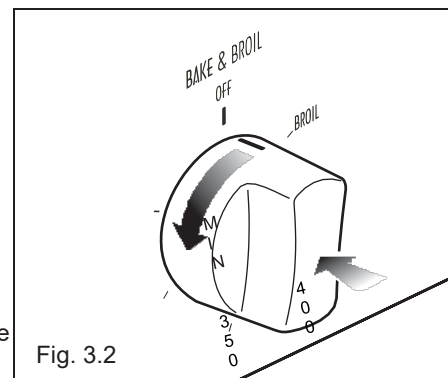


Fig. 3.2

- 8) **IMPORTANT NOTE:** If it can't be lighted after repeating for multiple times (3 times), it may indicate a line fault. In this case, it is recommended to address and fix the line fault before using the oven. Please note that the oven requires electricity to function.

Attention: throughout use, the oven door gets extremely warm. Keep kids away.

OVEN COOKING

The oven should be preheated to the desired temperature before adding the food.

When the oven reaches the desired temperature, it is best to take the tray from the oven and add it to the meal for a proper preheating operation.

Once the food has finished cooking, check the time and shut off the oven five minutes early to allow the heat to be recovered.

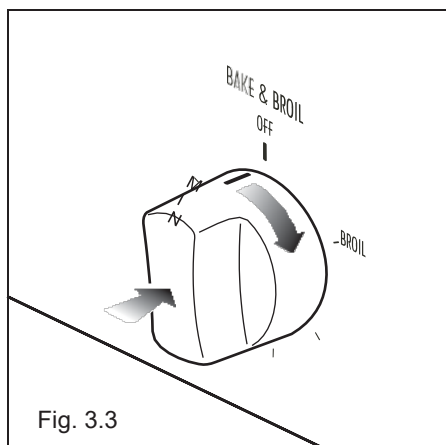


Fig. 3.3

IGNITION OF THE BROIL BURNER

The infrared rays needed for broiling are produced by the broil burner. Follow these instructions to ignite the broil burner:

- 1) Open the oven door fully
WARNING: The oven door must remain open during this operation to avoid the risk of explosion.
- 2) Turn the knob to the **BROIL** position, as shown in Fig.3.3. the oven automatically ignites, and it lights within 5.5 seconds; if it can't be lighted for the first time, it will ignite again after 12 seconds, and lights within 5.5 seconds; If it can't be lighted after repeating for 3 times, reset the knob to OFF and then turn it on again.
- 3) Once the oven burner has ignited, slowly close the oven door and adjust the burner to the desired power level.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

NOTE: If the flame extinguishes, it can light automatically. If it can't light, turn the oven control knob to position **OFF**, repeat the lighting procedure.

IMPORTANT NOTE: If it can't be lighted after repeating for multiple times (3 times), it may indicate a line fault. In this case, it is recommended to address and fix the line fault before using the oven. Please note that the oven requires electricity to function.

Never broil with the oven door open.
Please note that the oven door may become very hot during operation, so keep children away.

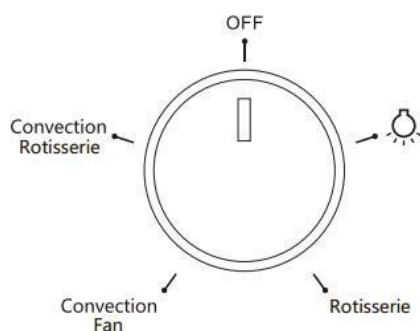


Fig. 3.4

FUNCTION SWITCH

The oven has a light installed so you can see what's cooking inside and adjust the temperature.

A switch knob is used to turn this light on or off. (Fig. 3.4).

The oven is equipped with a convection fan that makes the temperature more uniform. This convection fan is controlled by a switch knob (Fig. 3.4).

The oven is equipped with a rotisserie, the rotation of the rotisserie makes food cooked thoroughly and enhance its flavor.

This rotisserie is controlled by a switch knob (Fig. 3.4).

USE OF ROTISSERIE

Install the rotating shaft assembly according to the above figure and start the rotisserie function (Fig.3.5 and Fig.3.6).

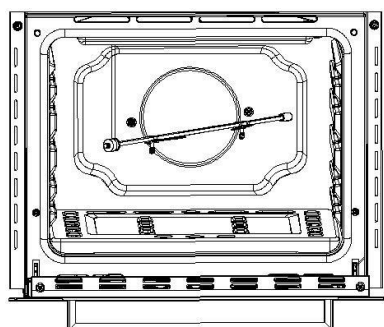


Fig. 3.5

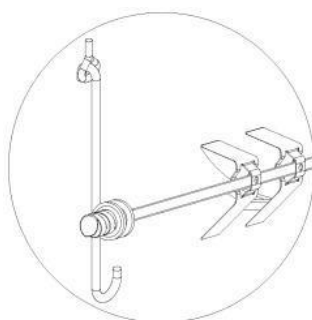
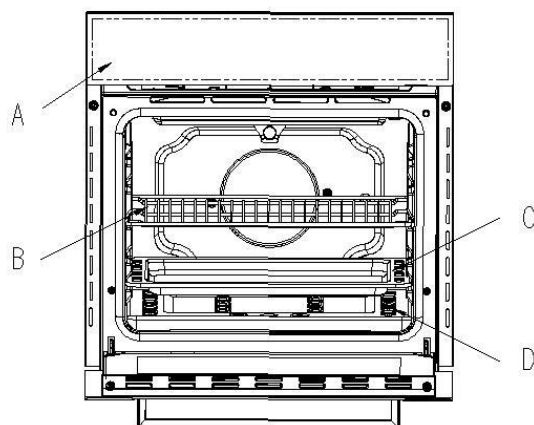


Fig. 3.6



- A. Control Panel
- B. Oven Rack
- C. Dripping Pan or Baking Sheet
- D. Flame cover

NOTE: After baking, place the flame cover at the bottom.

BROILING

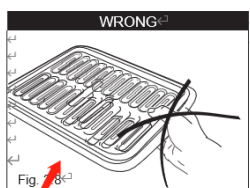
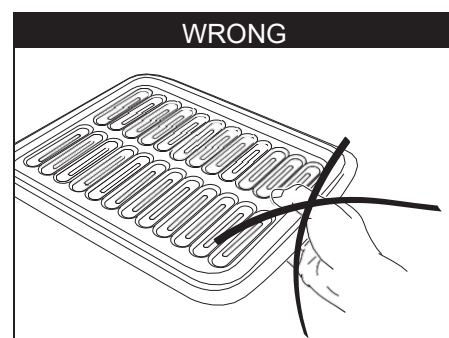
Very important: the oven door must always be closed when using the broil burner. Select the appropriate level for baking (fig. 3.7).

- Turn on the broil burner by following the steps mentioned above and allow the oven to preheat for approximately 5 minutes while keeping the oven door closed.
- Place the dish to be cooked above the pan.

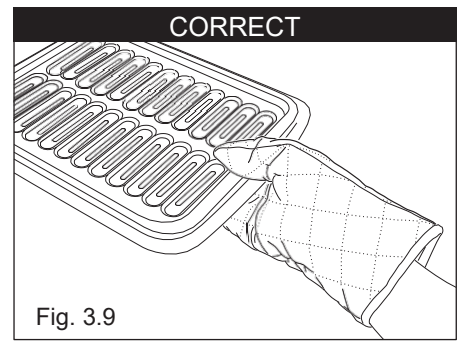
Caution: Always wear appropriate protective gloves while putting in or taking out the pan, shelves, pans, or other cooking items from the oven.

Never broil without using the pan.

Caution: Always wear appropriate protective gloves while putting in or taking out the pan, shelves, pans, or other cooking items from the oven.



这2个图片与实物不对，需要换成左边的图片



WARNING VERY IMPORTANT

Disconnect the appliance from the power supply before performing any maintenance or repairs.

Use of a steam cleaning is not advise since the device may become dangerous if moisture gets inside.

GENERAL RECOMANDATION

- **Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.**
- It's best to clean an appliance when it's cold, especially if it has enameled parts.
- Refrain from smearing acidic or alkaline substances (such vinegar or lemon juice) on the surfaces.
- Refrain from using cleaning agents that include chlorine or an acidic base.
- It is advised to handle and clean this appliance while wearing appropriate protective clothing and/or gloves.

WARNING

Your product satisfies all safety standards established for this kind of product category when properly installed. The rear or bottom of the appliance, however, should be handled with extra caution because they are not meant to be touched and could have dangerously sharp or rough edges.

ENAMELLED PARTS

- Use a sponge and soapy water or another non-abrasive cleaner to clean all the enameled components.
- Use a microfiber or soft cloth to dry, if possible.
- If kept on the enamel for too long, acidic liquids like tomato sauce, vinegar, tomato juice, etc. can cause damage.

PAINTED PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

- Using the right product, clean. Always dry completely.

IMPORTANT: To prevent scratching and abrasion, these parts must be cleaned very carefully.

You are advised to use a gentle cloth and neutral soap.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- It is necessary to thoroughly rinse and dry stainless-steel components with water and a soft, clean cloth.
- Use a specific, commercially available non-abrasive product or a little hot vinegar to remove tough grime.

INSIDE OF OVEN

Always clean the oven after using it after it has cooled down.

With warm water and a moderate detergent solution, the cavity should be cleaned. After first seeking the manufacturer's advice and testing a small sample of the oven cavity, suitable proprietary chemical cleansers may be applied.

The surface of the cavity should not be cleaned with abrasive cleaning products or scouring pads or towels.

NOTE: The manufacturers of this device disclaim any liability for harm brought on by the use of harsh chemicals or cleaning agents.

- 9) **Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.**

OVEN DOOR

Avoid using highly abrasive cleaners or pointed metal scrapers to clean the oven door glass since they may scratch the surface and cause the glass to break.

Do not keep any flammable items inside the oven.

REPLACING THE OVEN LIGHT

The appliance must be unplugged from the power source before beginning any maintenance affecting its electrical components.

- Allow the broil burner and oven cavity to cool;
- Turn off the electricity;
- Remove the lamp-glass holder's cover. (Fig.4.1);
- Remove the lamp and install a 575°F high temperature resistant lamp in its place.
- with the following specifications: E14, 15W, 120V, 60 Hz.
- Replace the glass light holder cover.

NOTE: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee



Fig. 4.1

REMOVING THE OVEN DOOR

You may take the oven door off to make cleaning easier.

Please pay close attention to the instructions:

- Open the door completely (fig. 4.2).
- To open the door, lift it up and turn the little levers on the two hinges. Close it gradually but not entirely on the outside. (fig. 4.3).
- Pull the door toward you, releasing it from its seat.
- Set the door down on a padded surface.

DOOR ASSEMBLY

- Reassemble the door by carrying out the moving parts in reverse.



Fig. 4.2

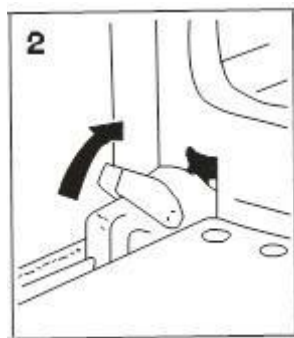


Fig. 4.3



Fig. 4.4

DO'S AND DO NOT'S

- Always close the oven door when broiling.
- Before using the oven for the first time, carefully read the user instructions.
- Do let the oven heat for one and a half hours before using it for the first time so that any new oven insulation odors can be released without the addition of food.
- Do routine oven cleaning.
- Clean up spills as soon as they happen.
- When removing food trays and shelves from the oven, wear oven gloves at all times.
- Keep kids away from the oven when it's in use.
- Prevent fat or oils from accumulating in the oven base or its attachments.
- Avoid setting dishes or cooking utensils directly on the oven floor.
- Do not broil without using the pan.
- Avoid submerging heated enamel pieces in water. First, let them cool.
- Avoid keeping acidic substances like vinegar, coffee, milk, seawater, lemon juice, or tomato juice in contact with enamel parts (i.e., inside the oven).
- Avoid using abrasive powders or cleaners that could harm the enamel and stainless-steel surfaces.
- Don't try to fix your oven's interior components.
- Remove the protective film before using the VEBIG 24 NSS model only.
- Fire danger! Avoid keeping combustible items in the oven.

FOR YOUR SAFETY

Any external covers should never be taken off for maintenance or servicing unless properly trained individuals are doing it.

The appliance's operating instructions must inform the user of the risks associated with using aluminum foil in ovens while the oven is in use. The instructions must also note that this instruction is based on safety considerations, as indicated below:



WARNING!

- 10) **NEVER** line a whole rack or any slots, holes, or tunnels in the bottom of the oven with materials like aluminum foil. Doing so prevents airflow through the oven, which can lead to carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings can also trap heat, creating a fire hazard.

5. Installation Instructions

WARNING!

THE INSTALLATION OF THIS APPLIANCE MUST BE DONE BY A QUALIFIED INSTALLER.

A malfunctioning installation, adjustment, change, servicing, or maintenance might lead to accidents or damage your property. A knowledgeable installation, service representative, or gas supplier should be consulted.

IMPORTANT: When handling or installing this equipment, it is advised to use appropriate safety clothes or gloves.

CAUTION!

Some cabinets and construction materials are not made to resist the heat generated by the appliance's normal, safe functioning. There could be discoloration or damage, like delamination.

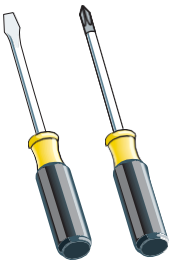
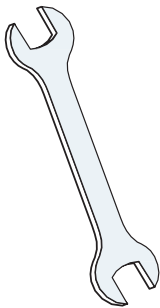
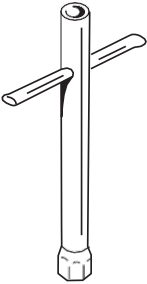
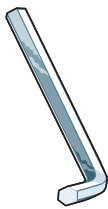
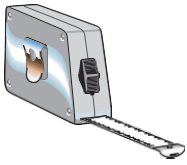
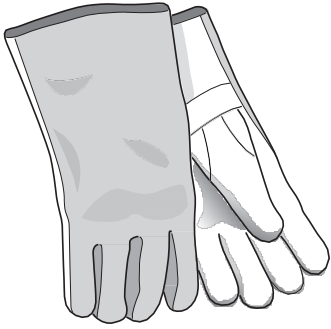
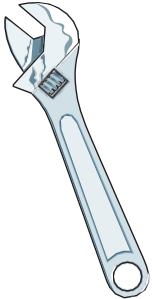
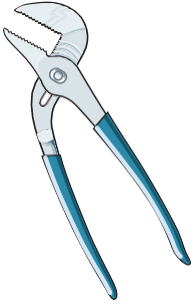
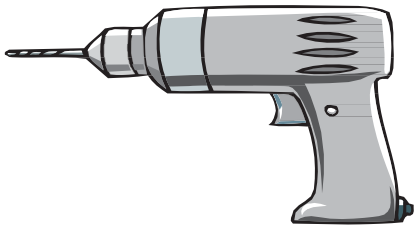
Use only materials and finishes that can tolerate temperatures up to 190°F (88°C), are moisture resistant, and will not cause harm to cabinets or cabinet finishes.

Utilizing a suitable heat-resistant adhesive is necessary when covering cabinets with laminates.

For appropriate requirements, check with your cabinet maker.

The cabinet's sides, back, and bottom must all be sturdy. Either with the bottom border of the cutout or at floor level, the bottom must be solid. The area around any gaps for electrical or gas outlets needs to be sealed. To stop drafts, every cabinet opening needs to be sealed after it is installed. The oven cannot be used safely in drafts.

TOOLS NEEDED FOR INSTALLATION (NOT SUPPLIED WITH THE APPLIANCE)

					
Screwdriver	Wrench	T-handle wrench	Angled hexagon key	Pencil	Tape measure
					
Suitable protective gloves	Adjustable wrench	Adjustable pliers	Drill		

GENERAL INFORMATION

1. Local codes or, in the absence of local codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition must be followed throughout installation.



2. WARNING!!

It is forbidden to use this appliance to heat a room. Based on safety considerations, this information has been provided.

3. All openings and crevices in the floor beneath the appliance and in the wall behind it must be sealed.
4. Ensure that the area around the device is clear and uncluttered, and devoid of dangerous fumes such as gasoline.
5. Avoid obstructing the ventilation and combustion airflow.
6. Before doing maintenance on the device, disconnect the electrical supply.
7. While taking an appliance out for cleaning or maintenance;
 - A. Turn off the main source of gas
 - B. Cut off the AC power source.
 - C. Disconnect the input pipe's gas line.
 - D. Appliance should be gently lifted out of cabinet cutout.

CAUTION: Handle with caution.
8. **Electrical Requirement**

Compliance with local and national codes is required for electrical installation.
9. **Air Supply and Ventilation**

The installer must consult local and/or federal codes.
10. **Gas Manifold Pressure**

Natural gas - 4.0" W.C.P.
11. Potential risks and/or injuries can come from using oven doors improperly (by stepping, sitting, or leaning on them, for example).



WARNING!!

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

The oven needs to be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, the most recent edition of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No 70. A licensed electrician must carry out the installation.

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

For your safety against shock hazards, this device is fitted with a three-prong grounding connector and needs to be plugged directly into an appropriately grounded outlet. Keep the grounding prong on the plug intact; never cut or remove it.

This appliance must be properly grounded for user safety. Under no circumstances should the third (ground) prong of the power plug be cut or removed.

REPLACEMENT PARTS

When servicing the oven, only approved replacement components may be used. Distributors of factory-authorized replacement components are readily available. Make contact with your local area's closest parts distributor.

INSTALLATION TO THE CABINET

Taking care NOT to lift the oven by the door handle.



This oven may be installed to 23.6" minimum (600mm) wide cabinets

Oven dimensions (fig. 5.1):

- width = 23.42" (595mm);
- depth = 22.83" (580mm);
- height = 23.6" (600mm);
- oven frame depth = 25/32" (20 mm);

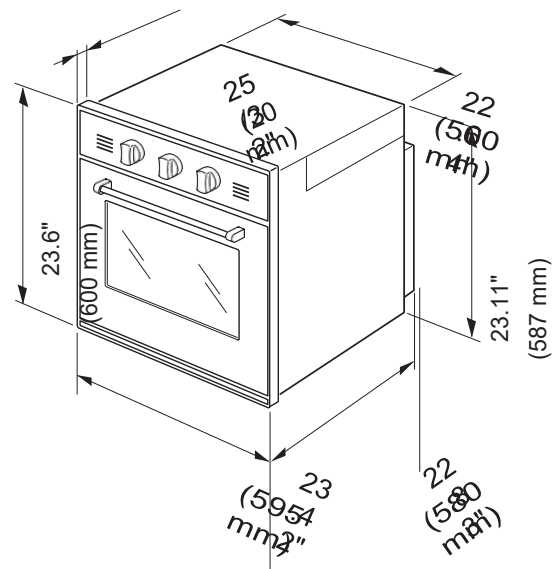


Fig. 5.1

Cutout dimensions (fig. 5.3):

- width = 22.24" (565 mm);
- depth = 22.64" (575 mm) minimum from front corner of cutout;
- height = 23.42" (595 mm);

IMPORTANT NOTE: THE BOTTOM OF CUTOUT SHALL BE AT LEAST 22" 5/8 (574.4 mm) FROM THE FLOOR. DO NOT INSTALL THE OVEN BENEATH THE WORK COUNTER.

The oven must rest on a structure that can support its weight on its lower side. A firm surface **MUST** support the oven.

It IS REQUIRED that all openings in the wall or floor where the oven will be installed be sealed. The location of the oven should be distant from areas with strong drafts, such as windows, doors, and powerful heating vents.

The oven must be checked for safety purposes.

Through the holes in the trim, two (2) SUITABLE screws (provided with the device) are used to attach the trim to the cabinet (see

fig. 5.2) Before being fastened to the cabinet, the unit needs to be correctly leveled.

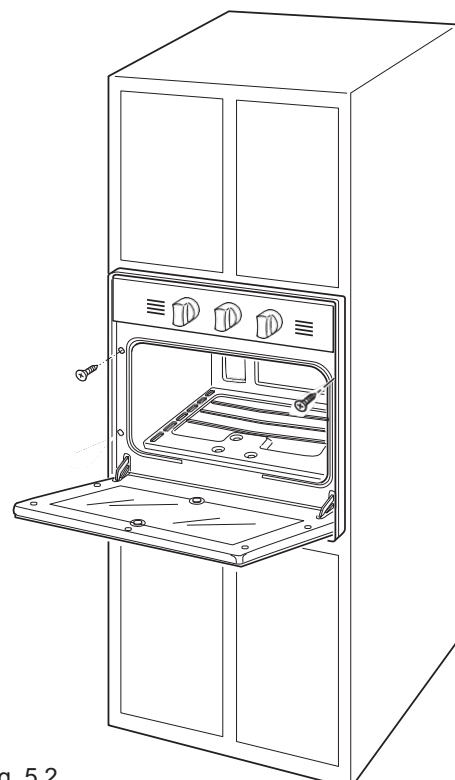


Fig. 5.2

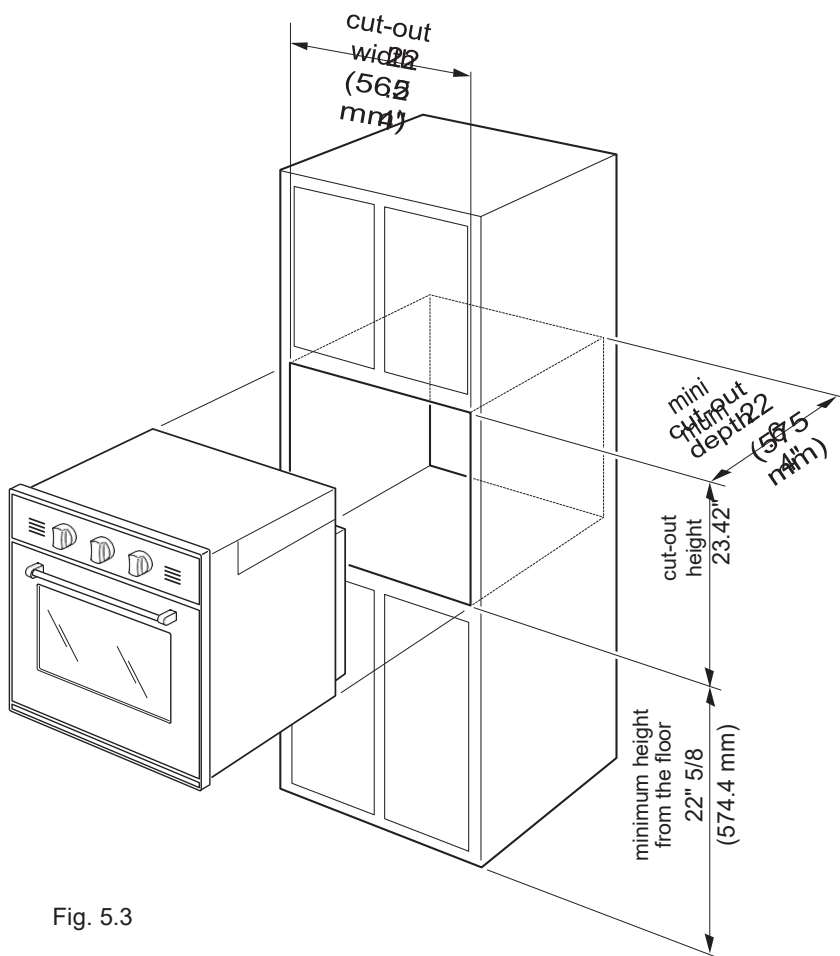


Fig. 5.3

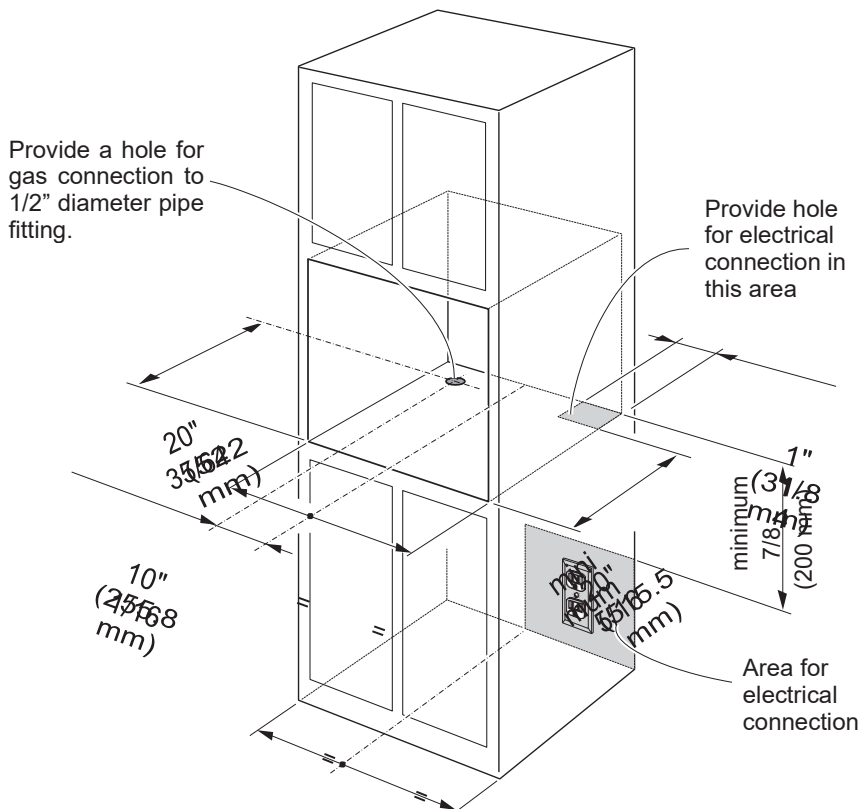


Fig. 5.4

Gas line opening:

Place an appropriate hole on the cutout's base. The hole's center must be exactly 10" 1/16 (255.8 mm) from the cutout's center to the left and 20" 35/64 (522 mm) from the cutout's front corner to the back.

Grounded outlet:

The electric cord with 3-prong ground plug has a length of 48" (1220 mm). Grounded outlet should be located in an area 7" 7/8 (200 mm) below the bottom of cutout and only on the right side of the cabinet (from the Centre to the right side of the cabinet).

To accommodate the appliance cable, a suitable hole needs to be made on the bottom of the cutout, at the right rear corner (1" 1/4 [31.8 mm] maximum from the right side of the cutout and from the rear corner to 20" 5/16 (515.5 mm) maximum from the front corner).



WARNING



Explosion Hazard

Use a new gas supply line that has been approved by CSA or UL.

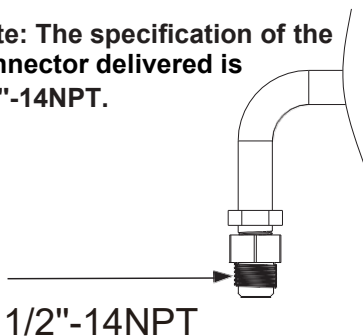
Install a shut-off valve that can shut off the gas supply.

Make sure all gas connections are tightly secured.

Only trained and authorized professionals, such as licensed heating experts, authorized gas company employees, or authorized service technicians should do this work.

If you don't follow these guidelines, it could lead to serious consequences such as death, explosion or fire.

Note: The specification of the connector delivered is 1/2"-14NPT.



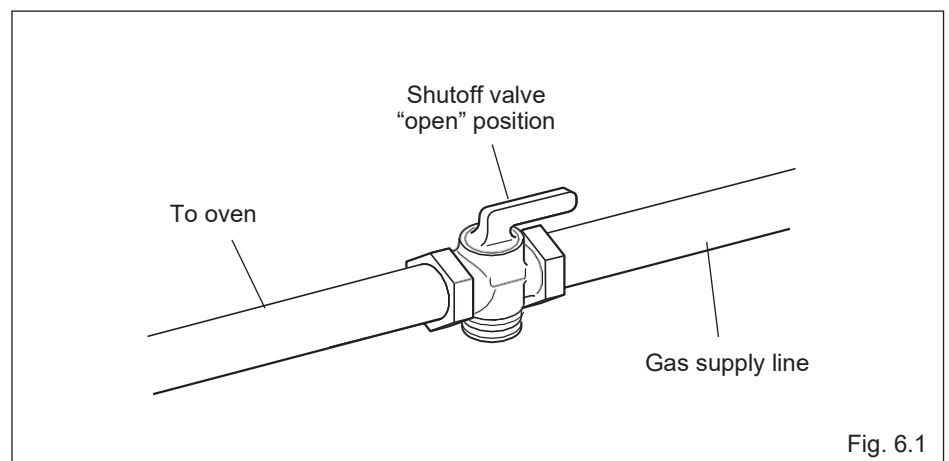
All gas connections must be made according to national and local codes. This gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. Each and every pipe joint's sealant needs to be resistant to the effects of NATURAL gas.

The oven is equipped for the use with NATURAL gas. It is design-certified by CSA International for NATURAL.

The model/serial rating plate, located on the back of the oven, has information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with the local gas supplier.

1. Manual Shut-off Valve (fig. 6.1):

For the purpose of turning on or off gas to the appliance, a manual shut-off valve needs to be installed in the gas line outside of the appliance in a convenient location (In Massachusetts such shutoff devices should be approved by the Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters). This valve should be placed in the same room as the oven and in a spot that makes it simple to open and close (in a position where it can be reached quickly in the event of an emergency). Keep the shutdown valve accessible. The valve controls whether gas will be supplied to the device.



2 Pressure Regulator:

a) A pressure regulator must be installed on the incoming service line of any heavy-duty, commercial-style cooking equipment for safe and effective operation, as service pressure may vary according on the local demand.

b)) The oven is suitable for the use of natural gas..

c) A manometer should be used to check the manifold pressure; natural gas needs 4.0" W.C.P.

The regulator must be tested with an incoming line pressure that is 1" W.C.P. greater than the manifold pressure.

This oven's regulator can handle a maximum input pressure of 1/2 PSI (14.0" W.C.P.). A step-down regulator will be needed if the line pressure is higher than that limit.

PRESSURE REGULATOR INSTALLATION

- d) Any pressure testing of the gas supply pipe system at pressures greater than 1/2 PSI requires the appliance, its individual shut-off valve, and pressure regulator to be disconnected from the system (3.5 kPa).
- e) Any time the gas supply pipe system is being pressure tested at a test pressure of 1/2 PSI or less, the appliance must be disconnected from the system by closing its separate manual shut-off valve (3.5 kPa).

3. Flexible Connections / gas fitting:

This oven requires a gas fitting to act as an adapter for the gas connection. The gas fitting is already installed and the specification of the connector delivered is 1/2"-14NPT.

4. Rigid Pipe Connections:

If rigid pipe is utilized as the gas supply line, a variety of pipe fittings must be employed to create an in-line connection to the oven. To ensure that the oven is level and in line, all stresses must be eliminated from the fuel and supply lines.

- Use gaskets and joint compounds that are resistant to the effects of natural gas on all male pipe threads.
- When attaching the gas fitting to the pressure regulator, avoid overtightening. Overtightening risks breaking the regulator.

5. Leak Testing:

IMPORTANT: Leak testing of the appliance shall be conducted as follows:

- After the last gas connection has been made, turn on the manual gas valve and check for gas leaks by running a solution of soapy water through all the connections in the gas supply pipework and appliances. All appliance gas valves must be shut off during this test.
- Never use a lit match to prevent serious injury to yourself or damage to your property. If there is a leak, tighten the joint again or unscrew it, add extra joint compound, and then tighten it once more.

INJECTORS TABLE

	NOMINAL POWER	Flow	NATURAL GAS 4" W.C.P.	
BURNERS	BTU/hr	L/min	Ø injector [1/100 mm]	
Oven burner	8500	4.33	130	
Broil burner	5100	2.5	105	

Electric power: Oven lamp 15W;
Top fan 15W;
Rear fan 35W;
Synchronous motor 4W.

WARNING**Risk of Electrical Shock**

Always plug the appliance into a grounded 3-prong outlet.
Do not remove the ground prong from the plug.
Do not use an adapter to circumvent the grounding feature.

Failure to follow these instructions may result in serious consequences, including death or fire.

Current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes must be followed while installing electrical systems.

To ensure safe installation and operation of the oven, we recommend consulting with a certified electrician to verify if the ground path is adequate in compliance with local codes, particularly if a separate ground wire is utilized. I

f you are unsure about the proper grounding of the oven, seek assistance from a licensed electrician before connecting the oven to a gas pipe.

The necessary electrical supply is a fused 120-volt, 60-Hz, AC-only, 15-ampere supply. It is advised to utilize a circuit breaker or time-delay fuse. It is advised that a separate circuit dedicated to this appliance be installed.

A licensed electrician must examine the outlet to determine whether the wiring is in the proper polarity.

When installed, this item must adhere to local codes and be electrically grounded.

Recommended ground method

This oven must be grounded for your personal protection. A 3-prong ground plug is included with this oven. The cord must be connected to a matching 3-prong ground-type outlet in compliance with local rules and ordinances, the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 current edition, or the Canadian Electrical Code (CSA), in order to reduce the risk of shock. The customer is personally responsible for having a properly polarized, grounded, 3-prong outlet installed by a licensed electrician if a mating outlet cannot be found.

**WARNING
VERY IMPORTANT**

Disconnect the appliance from the electrical mains supply before performing any maintenance or repairs.

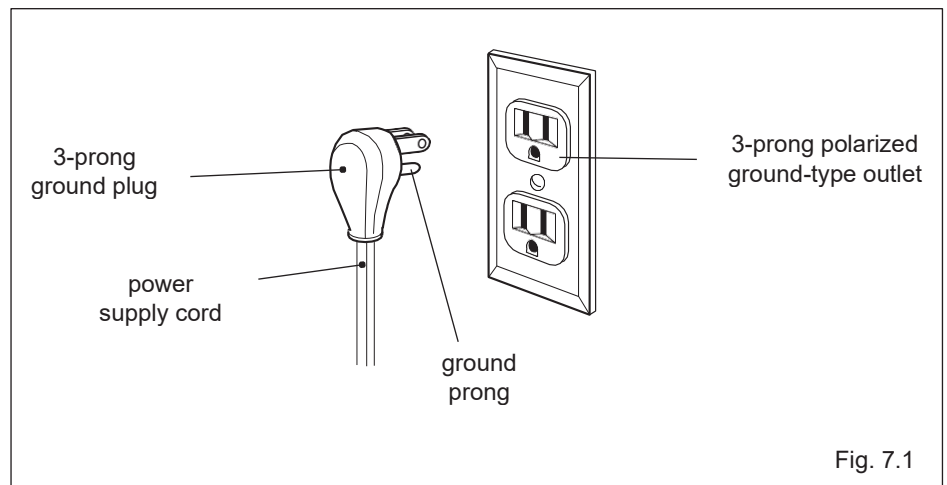


Fig. 7.1

6. Troubleshooting

In case of an emergency, please follow these steps:

- ! Turn off the oven.
- ! Unplug the power cord.
- ! Contact the service center for assistance.
- ! You can also try to resolve some minor issues yourself by referring to the table below.

Before reaching out to the customer service or service center, please consult the troubleshooting table for solutions to common issues.

Problem Description	Possible Reason	Suggestion
Not the best baking effect	Grilling rack is not properly positioned.	Heat the oven while positioning the grilling rack in the appropriate layer of the cavity.
Oven lamp not lit	Oven lamp is broken.	Replace the oven lamp
Oven not lighting up	Control board damaged	Replace the control board
	Self-priming valve damaged	Replace the self-priming valve
	Ignition pin not aligned	Adjust ignition pin placement so that spark lands in fire hole
	Ignition pin damaged	Replace the ignition pin
Oven combustion not maintained	The ion induction pin is not in its proper position.	Adjust the induction pin installation so that the flame can burn the induction pin.
	Abnormal pressure	Use correct air supply pressure
Flame goes out during use.	Insufficient oxygen in the cabinet	Install cabinet with required holes
	Ion induction pin damaged	Replace ion induction pin
	Pressure regulator is broken.	Replace the regulator
	Sensing probe of thermostat valve is improperly placed	Adjust sensing probe of thermostat valve before installation
	Thermostat valve malfunctioning	Replace the thermostat valve
Cooling fan not working	Fan damaged	Replace the fan
	Thermostat regulating cooling fan is damaged.	Replace thermostat
Hot air motor not working	Fan damaged	Replace the fan
Abnormal sound from fan	There is foreign material inside the fan blade.	Remove foreign material
	Nut on hot air motor locking fan blade is loose.	Retighten the nut
Entire machine is not turning on.	Cooling fan damaged	Replace the cooling fan
	Loose plug	Test plug and socket for reliable contact

IMPORTANT NOTE:

The above replacement operations must be operated by professionals!

The manufacturer disclaims all liability for any errors in printing or transcription that may occur in the current booklet.

Without compromising the appliances' core functional and safety features, the manufacturer has the right to make any changes to its goods that are deemed

necessary for manufacturing or commercial purposes at any time and without previous warning.

This product is only suitable for use of natural gas. If you need to use propane (LPG), you can purchase 24WO10L or 24WO11L

www.empava.com

Phone: +1(888)6828882

Email: support@empava.com

Distributed by: Empava Appliances Inc.

15253 Don Julian Rd, City of Industry, CA 91745 USA

Version: C

7. Warranty & Service

FOURNAISE À GAZ INTÉGRÉE

Uniquement pour usage résidentiel



Modèle: **EMPV-24WO08/EMPV-24WO09**



- INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LES UTILISATEURS
- CONSEILS D'INSTALLATION
- IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE

8. Informations importantes.....	
9. Instructions pour l'utilisateur.....	
10. Comment utiliser la fournaise à gaz.....	
11. Nettoyage et entretien.....	
12. Instructions d'installation.....	
Informations générales.....	
Raccordement au gaz.....	
Installation du régulateur de pression.....	
Raccordement électrique.....	
13. Dépannage	
14. Garantie et service après-vente.....	

2. Informations importantes

IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE

- Avant de commencer à utiliser le produit, il est important de lire attentivement et intégralement ces instructions. Il est également essentiel de ne pas retirer les étiquettes, avertissements ou plaques permanentes fixées au produit, car cela pourrait entraîner l'annulation de la garantie.
- Pour assurer la conformité aux règles, réglementations et ordonnances nationales et fédérales, il est nécessaire de suivre toutes les directives fournies dans les instructions et de bien installer le produit.
- Pour référence future, il est conseillé au client de conserver une copie de ces instructions, ainsi que de fournir une copie à l'inspecteur local au besoin. De plus, il est important de s'assurer que la prise électrique est toujours facilement accessible.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du Code national du gaz combustible (ANSI Z223.1). Le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 - version actuelle, et/ou les codes locaux doivent être suivis lors de l'installation électrique. Au Canada, l'installation doit suivre les versions les plus récentes du Code national d'installation du gaz CAN/CGA-B149.1, du Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2, et/ou les codes locaux. Le Code canadien de l'électricité Partie 1 CSA C22.1 en vigueur et/ou les codes locaux doivent être suivis lors de l'installation électrique.

Disponible uniquement en acier inoxydable, ce four encastrable est revêtu d'un film de protection couvrant les pièces en acier et en aluminium. Avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil, ce film doit être retiré.

- Gardez l'essence, ainsi que d'autres substances inflammables et vapeurs, éloignées de cet appareil et des autres appareils.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :**
 - Ne tentez pas d'allumer des appareils.
 - N'utilisez pas de téléphone et n'activez pas d'interrupteurs électriques dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Contactez les pompiers si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par le fournisseur de gaz, un installateur qualifié ou une société de service.



AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS ce four comme chauffage d'appoint pour réchauffer ou chauffer une pièce. Si vous le faites, le four pourrait surchauffer et causer une intoxication au monoxyde de carbone.



AVERTISSEMENT!

Une liste des produits chimiques connus par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou nuisibles pour le système reproducteur doit être rendue publique par le gouverneur de Californie, et les entreprises doivent informer les clients de la possibilité d'exposition à ces produits chimiques.

AVERTISSEMENT ! Les appareils au gaz contiennent ou génèrent des composés connus par l'État de Californie comme étant cancérigènes, provoquant des malformations congénitales ou d'autres dommages à la reproduction, et pouvant entraîner la mort ou une maladie grave. Assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du fabricant pour réduire au minimum le risque de pollution liée au carburant ou à la combustion du carburant.

Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation professionnelle car il a été spécifiquement conçu pour la cuisson domestique des aliments. Il n'a pas été conçu ni fabriqué pour une autre utilisation. La garantie de l'appareil sera annulée si celui-ci est utilisé dans un environnement non domestique, tel qu'un environnement commercial, collectif ou semi-commercial.

Cher client précieux,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et nous vous sommes reconnaissants de votre préférence. Afin de garantir votre sécurité et celle des autres, nous avons fourni des suggestions et des mesures de sécurité qui vous permettront également de profiter pleinement des fonctionnalités de votre appareil.

Nous vous demandons de prendre soin de ce dépliant, car il pourrait être utile pour référence future et pour d'autres personnes également. Il est important de noter que cet équipement ne doit être utilisé que dans un but précis, qui est la préparation des aliments. Toute autre utilisation devrait être considérée comme inappropriée et potentiellement dangereuse.

Veuillez noter que si l'appareil est utilisé de manière incorrecte, erronée ou illogique, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter. Nous vous recommandons vivement de lire et de suivre attentivement les instructions afin d'éviter tout risque et de vous assurer que l'appareil fonctionne correctement. Merci encore d'avoir choisi notre produit, et nous espérons que vous apprécierez son utilisation pour tous vos besoins culinaires.

Cordialement,

Empava Appliance Inc

2. Instructions d'utilisation

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

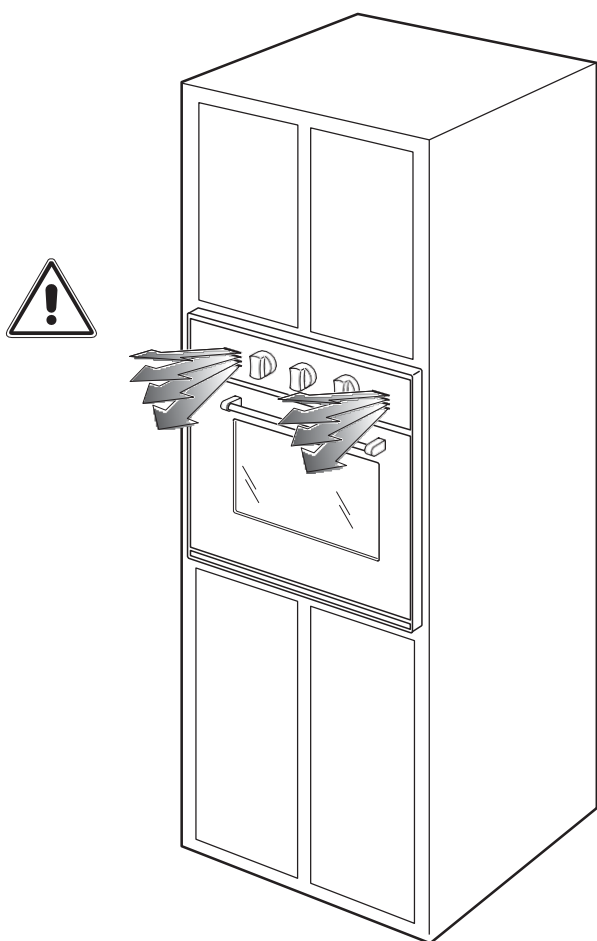
Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé.

En cas de doute, abstenez-vous de l'utiliser et adressez-vous à votre fournisseur ou à un technicien qualifié dans leur domaine.

Les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, les clous, les sangles d'emballage et autres matériaux d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils pourraient les blesser gravement.

Le caractère recyclable du matériau d'emballage est indiqué par le symbole de recyclage .

- Évitez de tenter de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut le rendre dangereux à utiliser.
- N'effectuez aucun nettoyage ou entretien de l'appareil sans l'avoir d'abord débranché de la source d'alimentation.
- Assurez-vous que les boutons sont en position OFF après utilisation.
- Ne laissez jamais une personne qui ne peut pas utiliser l'appareil en toute sécurité, comme les enfants, l'utiliser seuls.
- Le four devient très chaud à plusieurs endroits pendant et après son utilisation. Évitez de toucher les composants chauds.
- Lors de l'utilisation du four, tenez les enfants à l'écart.
- **Modèles en acier inoxydable uniquement : Ce four est recouvert d'un film protecteur sur les éléments en acier et en aluminium. Avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil, ce film doit être retiré.**
- **Danger d'incendie ! Évitez de ranger des objets combustibles dans le four.**
- Vérifiez que les cordons électriques d'autres appareils ne sont pas trop près de la porte du four pour éviter qu'ils ne se coincent.
- Évitez de tapisser l'intérieur du four de papier aluminium. Ne placez pas d'étagères, de casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson au fond de la chambre du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage matériel résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- Seules des personnes qualifiées doivent installer l'appareil afin d'éviter tout risque potentiel. Des courts-circuits ou des décharges électriques pourraient résulter de réparations effectuées par des personnes non qualifiées. Ne tentez pas de réparations vous-même pour éviter tout dommage corporel ou à l'appareil. Seuls des employés de service formés doivent effectuer ce type de travail.
- **Important ! Il est conseillé de manipuler, d'installer ou de nettoyer cet équipement en portant des vêtements de protection appropriés ou des gants.**
- **Danger de brûlure ! Les ustensiles de cuisine et le four peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Assurez-vous que les enfants sont tenus à l'écart des dangers et informez les personnes à ce sujet. Manipuler des objets chauds ou des ustensiles tout en portant des gants et une tenue de cuisine vous aidera à éviter les brûlures.**



ATTENTION !!

ÉLOIGNEZ-VOUS DES ÉVÉNEMENTS DE LA CONSOLE DE COMMANDE (voir figure ci-dessus). DES BRÛLURES AUX MAINS, AU VISAGE, AUX JAMBES OU AUX YEUX PEUVENT RÉSULTER DE L'AIR CHAUD QUI S'ÉCHAPPE.

- Lors de l'ouverture de la porte du four, reculez. Des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux peuvent résulter de l'air chaud ou de la vapeur qui s'échappe.
- N'utilisez jamais une machine à vapeur haute pression pour nettoyer le four, car cela pourrait provoquer un court-circuit..

-
- Vous devez utiliser cet appareil dans votre domicile. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins !
 - Si vous décidez de cesser d'utiliser cet appareil (ou de passer à un modèle plus ancien), il est conseillé de l'éteindre correctement conformément aux lois de protection de la santé et de l'environnement avant de vous en débarrasser. En particulier, vous devez vous assurer que toutes les parties potentiellement dangereuses sont rendues inoffensives, notamment en ce qui concerne les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

Retirez la porte avant de vous en débarrasser pour éviter tout risque d'enfermement.



AVERTISSEMENT !!

11)

Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil pour chauffer une pièce. Ces faits sont étayés par des considérations de sécurité.

- Évitez la présence de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables autour de l'appareil.
- Marcher, s'asseoir ou s'appuyer sur les portes du four ou les maltraiter d'une autre manière peut présenter des risques et/ou entraîner des blessures.

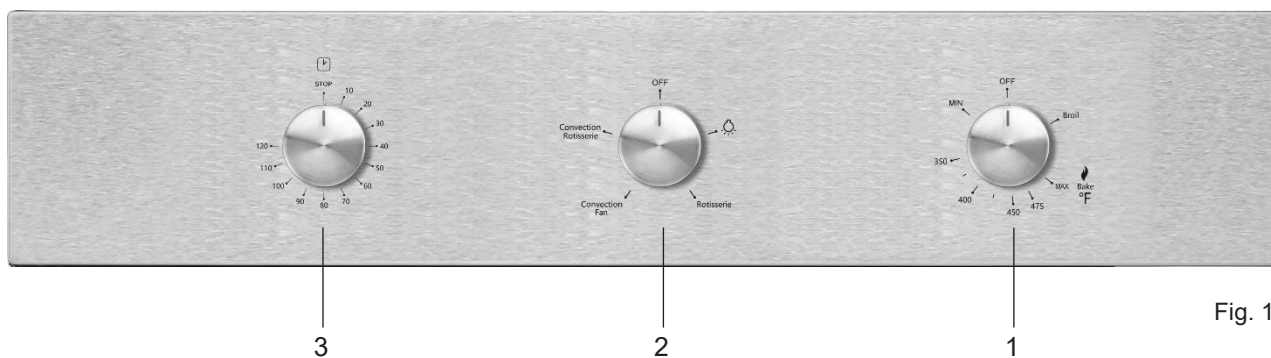
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique implique la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. En particulier :

- Évitez de toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne laissez personne utiliser l'appareil sans surveillance, en particulier les enfants ou les personnes handicapées.

L'utilisation de l'appareil de manière inappropriée, erronée ou déraisonnable peut entraîner des dommages pour lesquels le fabricant n'est pas responsable..

PANNEAU DE CONTRÔLE



PANNEAU DE CONTRÔLE (Fig. 1.1/Fig. 1.2)

1. Interrupteur brûleur supérieur/inférieur
2. Interrupteur de fonction
3. Minuterie mécanique (120 minutes)
4. Minuterie numérique

ATTENTION :

Lorsqu'ils sont placés dans un espace, les appareils à gaz génèrent de la chaleur et de l'humidité.

Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée conformément aux réglementations locales et nationales.

Minuterie mécanique (bouton d'alarme de 120 minutes)

COMPTEUR DE MINUTES (fig. 2.1)

La minuterie mécanique sert uniquement de rappel et ne contrôle pas le circuit.

La durée maximale de minuterie est de 120 minutes.

- 12) **AVERTISSEMENT IMPORTANT** : Il s'agit uniquement d'une minuterie mécanique et non d'un contrôleur électrique.

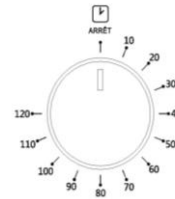


Fig. 2.1

Minuterie numérique

COMPTEUR DE MINUTES (fig. 2.2)

 Réveil : réglez la durée, lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentit, le relais ne fonctionne pas

 Arrêt : réglez la durée, lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentit, le relais s'éteint

 Fin : réglez l'heure, lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentit, le relais s'éteint

 Horloge : l'utilisateur peut régler l'heure en fonction de l'heure réelle

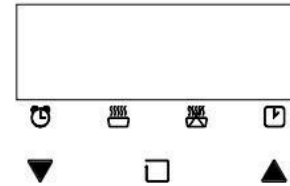


Fig. 2.2

3. Comment utiliser le four à gaz

Comment régler l'horloge pour EMPV-24W009

Étape1:

Lorsque vous allumez l'appareil, une interface d'horloge apparaît, affichant une barre clignotante pour l'horloge correspondante.

Appuyez sur le bouton carré pour faire clignoter la barre clignotante correspondante sur la fenêtre d'affichage jusqu'à la position correspondante . .



Étape 2:

Appuyez sur les boutons fléchés (▼ et ▲) pour régler l'horloge. L'indicateur clignotera pendant 5 secondes et l'heure sera réglée.



Comment passer entre le système 12 heures et le système 24 heures

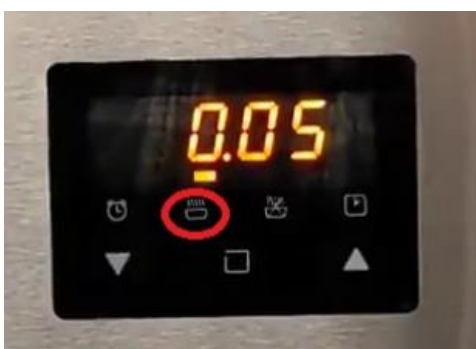
- 13) Répétez l'étape 1 pour régler l'horloge.
- 14) Appuyez simultanément sur les deux boutons fléchés (▼ et ▲) pour accéder à l'interface de basculement entre le système 12 heures et le système 24 heures.
- 15) Appuyez sur le bouton fléché vers le bas (▼) pour le système 12 heures.
- 16) Appuyez sur le bouton fléché vers le haut (▲) pour le système 24 heures.
- 17) Au bout de 5 secondes ou en appuyant sur □, il reviendra automatiquement à l'interface de l'horloge.

Comment régler la minuterie pour EMPV-24WO09

Important : La fonction de minuterie NE contrôle PAS la mise en marche, l'arrêt et le chauffage du four. La minuterie est uniquement un rappel sonore. Si le chauffage du four doit être arrêté, vous devez fermer manuellement la vanne pour couper l'air, puis éteindre le chauffage du four.

Étape 1:

Appuyez sur □ pour faire clignoter la barre correspondante sur la fenêtre d'affichage jusqu'à la position correspondante. .



Étape 2:

Appuyez sur ▼ et ▲ pour diminuer ou augmenter le temps.

Réglez l'heure de l'alarme sur 30 minutes si l'utilisateur a besoin de régler le temps pendant 30 minutes.

L'heure clignotera pendant 5 secondes et reviendra à afficher l'heure actuelle.

REMARQUE :

Si un utilisateur a besoin de régler l'heure de l'alarme pendant 30 minutes, mais que l'heure

actuelle est 12:00, alors l'heure de fin doit être réglée sur 12:30.

Réglage par défaut du temps de minuterie : Maintenez enfoncé ☐ pendant 3 secondes pour entrer dans l'état de minuterie par défaut de 2 heures. L'affichage montre le temps restant de la minuterie. La barre clignotante fera le cycle. Lorsque le temps de minuterie est écoulé, la sonnerie retentit et le relais s'éteint. Maintenez à nouveau enfoncé ☐ pendant 3 secondes à mi-chemin, puis la fonction de minuterie peut être annulée.

Important : La minuterie ne sert qu'à rappeler et ne contrôle pas les fonctions de mise en marche, d'arrêt ou de chauffage du four pendant le fonctionnement minuté. Si vous devez arrêter le chauffage du four, vous devez fermer manuellement la vanne d'air avant d'éteindre le chauffage..

ATTENTION : Pendant son fonctionnement, le four chauffe rapidement.

ATTENTION : Pendant l'utilisation, la porte du four devient très chaude.

GARDEZ LES ENFANTS

À L'ÉCART.

AVERTISSEMENT :
Utilisez la poignée ; la porte est chaude.

TRÈS IMPORTANT
Utilisez toujours le four/gril avec la porte du four fermée.

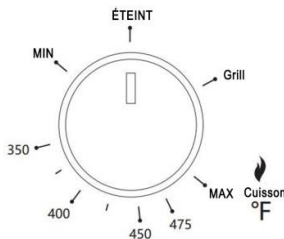


Fig. 3.1

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le four à gaz est équipé de deux brûleurs :

- a) La partie inférieure du four est dotée d'un brûleur d'une puissance de sortie de chaleur de 8500 BTU par heure.
- b) Un brûleur de gril est situé dans la partie supérieure du four avec une puissance de sortie de chaleur de 5100 BTU par heure.

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Il est recommandé de suivre ces instructions :

- Comme décrit dans la section "Nettoyage et entretien", placez les grilles métalliques à l'intérieur du four et insérez les étagères et le plateau.
- Pour éliminer tout résidu de graisse éventuel du brûleur du four, réglez le four sur sa température maximale (position MAX). Le brûleur du gril nécessite la même procédure.
- Éteignez l'alimentation, laissez le four refroidir, puis essuyez soigneusement l'intérieur du four avec un torchon trempé dans de l'eau et un détergent neutre.

BRÛLEUR DU FOUR

Le brûleur du four est utilisé pour la cuisson régulière du four et dispose d'un thermostat qui contrôle l'alimentation en gaz du brûleur, maintenant ainsi une température constante dans le four.

Le four est également équipé d'une sonde thermostatique interne qui aide à maintenir la température. Il est important de garder la sonde propre et dans son logement, car cela peut affecter le contrôle de la température si elle ne l'est pas.

THERMOSTAT DU FOUR

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande (fig. 3.1) représentent des valeurs de température croissantes en degrés Fahrenheit (°F).

Pour régler la température souhaitée, tournez le bouton de commande sur le chiffre correspondant.

Le réglage BROIL sert uniquement à activer le brûleur du gril.

La température réelle en mode BROIL est de $420 \pm 15^{\circ}\text{F}$.

RÉGLAGE DU FOUR À GAZ

Numéro imprimé sur le panneau de commande Température en °F	Température réelle en °F
MIN	330 ± 15
350	350 ± 15
400	400 ± 15
450	450 ± 15
475	475 ± 15
MAX	495 ± 15

N.B. Lorsque le four n'est pas utilisé, placez le bouton du gaz en position **OFF** et fermez également la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite principale d'alimentation en gaz.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Le thermostat permet une régulation automatique de la température.

Des robinets thermostatiques à deux voies (pour les brûleurs du four et du gril) munis de dispositifs de sécurité contre les flammes sont utilisés pour réguler la distribution du gaz vers le brûleur du four.

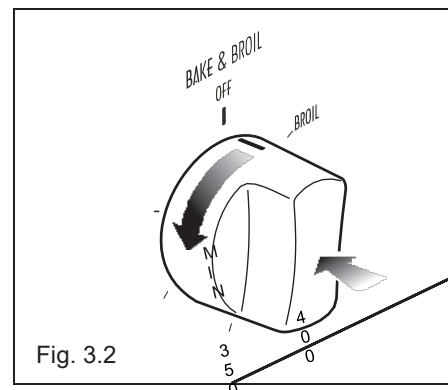
Suivez ces étapes pour allumer le brûleur du four :

- 4) Ouvrez entièrement la porte du four.
- 5) **ATTENTION : La porte du four doit rester ouverte pendant cette opération pour éviter le risque d'explosion.**
- 6) Tournez le bouton vers le brûleur du four (les températures minimale et maximale peuvent être réglées).
Le four s'allume automatiquement lorsque le bouton est tourné vers la position MAX (Fig.3.2), et il s'allume en 5,5 secondes. Si le four ne s'allume pas la première fois, vous pouvez réessayer après 12 secondes, et il s'allumera en 5,5 secondes. Si cela ne fonctionne pas trois fois, vous devez tourner le bouton sur OFF avant de le rallumer.
- 7) Une fois que le brûleur du four est allumé, refermez lentement la porte du four et ajustez le brûleur en fonction de la puissance requise.

Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation en gaz vers le brûleur.

REMARQUE : Si la flamme s'éteint, le four s'allumera automatiquement. Sinon, tournez le bouton de commande du four en position et répétez le processus d'allumage.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'allumage échoue après plusieurs tentatives (3 fois), cela peut indiquer un défaut de ligne. Dans ce cas, il est recommandé de résoudre et de réparer le défaut de ligne avant d'utiliser le four. Veuillez noter que le four nécessite de l'électricité pour fonctionner.



Attention : tout au long de l'utilisation, la porte du four devient extrêmement chaude. Gardez les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR

Le four doit être préchauffé à la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.

Lorsque le four atteint la température souhaitée, il est préférable de retirer le plateau du four et d'ajouter le repas pour une préchauffe appropriée.

Une fois que les aliments ont fini de cuire, vérifiez l'heure et éteignez le four cinq minutes avant la fin du temps de cuisson pour permettre à la chaleur de se rétablir..

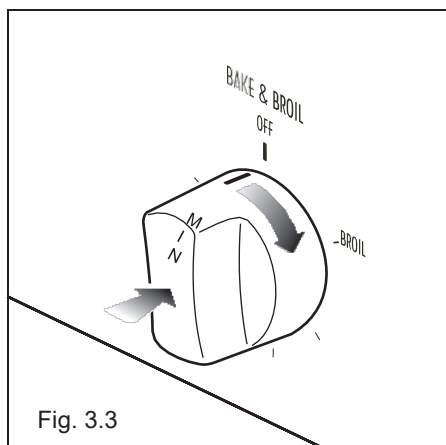


Fig. 3.3

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRIL

Les rayons infrarouges nécessaires pour griller sont produits par le brûleur de gril. Suivez ces instructions pour allumer le brûleur de gril :

- 1) Ouvrez entièrement la porte du four.

ATTENTION : La porte du four doit rester ouverte pendant cette opération pour éviter le risque d'explosion.

- 2) Tournez le bouton vers la position BROIL, comme indiqué dans la figure 3.3. Le four s'allume automatiquement et s'allume en 5,5 secondes ; s'il ne s'allume pas la première fois, il s'allumera de nouveau après 12 secondes et s'allumera en 5,5 secondes. Si cela ne fonctionne pas après trois tentatives, réinitialisez le bouton sur OFF, puis rallumez-le.

- 3) Une fois que le brûleur du four est allumé, refermez lentement la porte du four et ajustez le brûleur au niveau de puissance souhaité.

Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation en gaz vers le brûleur.

REMARQUE : Si la flamme s'éteint, elle peut s'allumer automatiquement. Si elle ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du four sur la position OFF, puis répétez la procédure d'allumage.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'allumage échoue après plusieurs tentatives (3 fois), cela peut indiquer un défaut de ligne. Dans ce cas, il est recommandé de résoudre et de réparer le défaut de ligne avant d'utiliser le four. Veuillez noter que le four nécessite de l'électricité pour fonctionner.

**Ne jamais faire griller avec la porte du four ouverte.
Veuillez noter que la porte du four peut devenir très chaude pendant son fonctionnement, donc gardez les enfants à l'écart.**

COMMUTATEUR DE FONCTION

Le four est équipé d'un éclairage pour voir ce qui cuit à l'intérieur et régler la température. Un bouton de commutation est utilisé pour allumer ou éteindre cette lumière (Fig. 3.4).

Le four est équipé d'un ventilateur à convection qui rend la température plus uniforme. Ce ventilateur à convection est contrôlé par un bouton de commutation (Fig. 3.4).

Le four est équipé d'une broche à rôtir, la rotation de la broche à rôtir permet une cuisson uniforme des aliments et rehausse leur saveur.

Cette broche à rôtir est contrôlée par un bouton de commutation (Fig. 3.4).

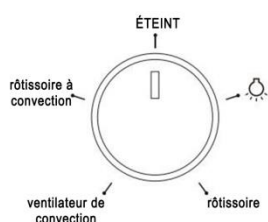


Fig. 3.4

UTILISATION DE LA BROCHE À RÔTIR

Installez l'ensemble de l'axe de rotation selon la figure ci-dessus et activez la fonction de la broche à rôtir (Fig.3.5 and Fig.3.6).

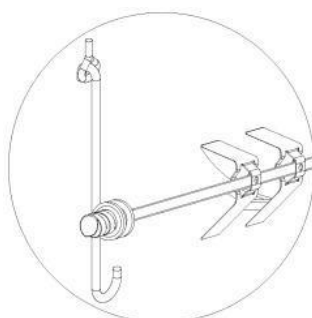
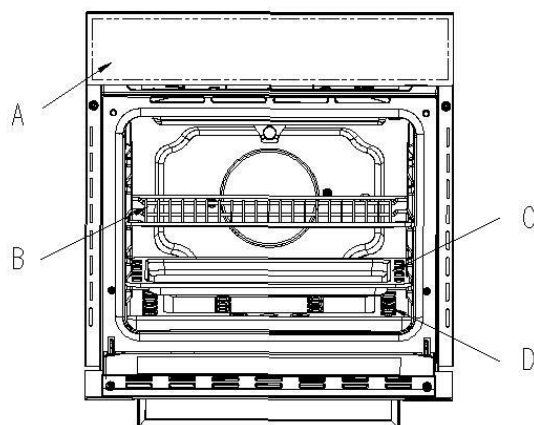




Fig. 3.5

Fig. 3.6



- E. Panneau de commande
F. Grille du four
G. Bac d'écoulement ou plaque de cuisson
H. Couvercle de flamme

REMARQUE : Après la cuisson, placez le couvercle de flamme au fond.

GRILLADE

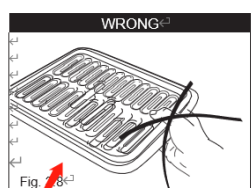
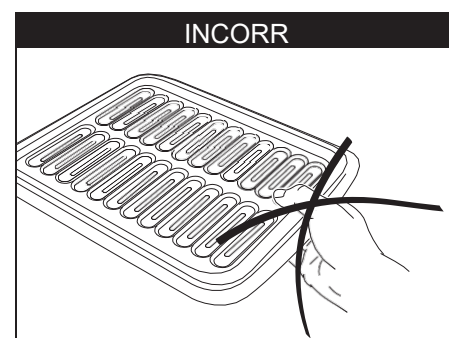
Très important : la porte du four doit toujours être fermée lors de l'utilisation du brûleur de gril. Sélectionnez le niveau approprié pour la cuisson (fig. 3.7).

- Allumez le brûleur de gril en suivant les étapes mentionnées ci-dessus et laissez le four préchauffer pendant environ 5 minutes tout en gardant la porte du four fermée.
- Placez le plat à cuire au-dessus de la grille.

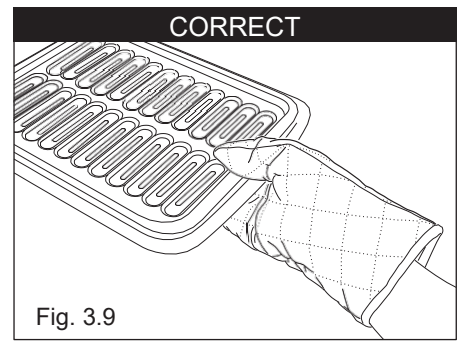
Attention : Portez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous mettez ou retirez la poêle, les grilles, les casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson du four.

Ne jamais faire griller sans utiliser la grille.

Attention : Portez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous mettez ou retirez la poêle, les grilles, les casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson du four.



这两个图片与实物不对，需要换成左边的图片



AVERTISSEMENT TRÈS IMPORTANT

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.

L'utilisation d'un nettoyage à la vapeur n'est pas recommandée car l'appareil peut devenir dangereux en cas d'humidité à l'intérieur.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- **Important : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- Il est préférable de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, surtout s'il comporte des parties émaillées.
- Évitez d'étaler des substances acides ou alcalines (telles que le vinaigre ou le jus de citron) sur les surfaces.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore ou une base acide.
- Il est conseillé de manipuler et de nettoyer cet appareil en portant des vêtements de protection et/ou des gants appropriés.

AVERTISSEMENT

Votre produit satisfait à toutes les normes de sécurité établies pour ce type de produit lorsqu'il est correctement installé. Cependant, l'arrière ou le bas de l'appareil doit être manipulé avec une attention particulière car ils ne sont pas destinés à être touchés et pourraient présenter des arêtes vives ou rugueuses dangereuses.

PIÈCES ÉMAILLÉES

- Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un autre nettoyant non abrasif pour nettoyer toutes les pièces émaillées.
- Utilisez un chiffon en microfibre ou doux pour sécher, si possible.
- Si des liquides acides tels que la sauce tomate, le vinaigre, le jus de tomate, etc. restent sur l'émail pendant trop longtemps, ils peuvent causer des dommages.

PARTIES PEINTES ET SURFACES SÉRIGRAPHIÉES

- Nettoyez avec le bon produit. Séchez toujours complètement.
IMPORTANT : Pour éviter les rayures et les abrasions, ces pièces doivent être nettoyées très soigneusement.
Il est conseillé d'utiliser un chiffon doux et un savon neutre.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Rincez abondamment et séchez soigneusement les composants en acier inoxydable avec de l'eau et un chiffon doux et propre.
- Utilisez un produit spécifique non abrasif disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud pour éliminer les saletés tenaces.

INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez toujours le four après utilisation, une fois qu'il est refroidi.

Nettoyez la cavité avec de l'eau tiède et une solution détergente modérée.

Après avoir demandé conseil au fabricant et testé un petit échantillon de la cavité du four, des nettoyants chimiques appropriés peuvent être utilisés.

La surface de la cavité ne doit pas être nettoyée avec des produits de nettoyage abrasifs, des tampons ou des torchons abrasifs.

REMARQUE : Les fabricants de cet appareil déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par l'utilisation de produits chimiques ou de nettoyants agressifs.

- 18) Laissez le four refroidir et faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants chauds à l'intérieur de la cavité du four.

PORT DE FOUR

Évitez d'utiliser des nettoyants hautement abrasifs ou des grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

Ne laissez aucun objet inflammable à l'intérieur du four.

REMPACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'appareil doit être débranché de la source d'alimentation avant de commencer toute opération de maintenance affectant ses composants électriques.

- Laissez refroidir le brûleur de gril et la cavité du four ;
- Coupez l'électricité ;
- Retirez le couvercle du support de lampe en verre (Fig.4.1);
- Retirez l'ampoule et installez à sa place une ampoule résistante aux températures élevées de 575°F (300°C) avec les spécifications suivantes : E14, 15W, 120
- Remplacez le couvercle du support de lampe en verre.



REMARQUE : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie. Fig. 4.1

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Veuillez suivre attentivement les instructions :

- Ouvrez complètement la porte (fig. 4.2).
- Pour ouvrir la porte, levez-la et tournez les petits leviers des deux charnières ; Fermez-la progressivement mais pas complètement à l'extérieur (fig. 4.3).
- Tirez la porte vers vous pour la libérer de son logement ;
- Posez la porte sur une surface rembourrée.

ASSEMBLAGE DE LA PORTE

- Réassemblez la porte en effectuant les mouvements inverses des pièces mobiles.



Fig. 4.2

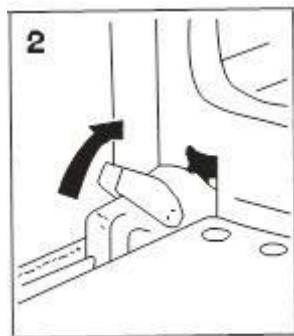


Fig. 4.3



Fig. 4.4

DOs ET NE PAS FAIRE

- Toujours fermer la porte du four lors de la cuisson au gril.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- Laissez le four chauffer pendant une heure et demie avant de l'utiliser pour la première fois afin que les éventuelles odeurs d'isolation du four puissent être évacuées sans l'ajout de nourriture.
- Effectuez régulièrement le nettoyage du four.
- Nettoyez les déversements dès qu'ils se produisent.
- Lorsque vous retirez les plateaux et les étagères du four, portez toujours des gants de cuisine.
- Éloignez les enfants du four lorsqu'il est en fonctionnement.
- Évitez que la graisse ou les huiles s'accumulent dans le fond du four ou sur ses accessoires.
- Évitez de placer des plats ou des ustensiles de cuisine directement sur le sol du four.
- Ne faites pas de grillades sans utiliser le plat adapté.
- Évitez de plonger des pièces émaillées chauffées dans l'eau. Laissez-les d'abord refroidir.
- Évitez de mettre des substances acides comme le vinaigre, le café, le lait, l'eau de mer, le jus de citron ou le jus de tomate en contact avec les parties émaillées (c'est-à-dire à l'intérieur du four).
- Évitez d'utiliser des poudres ou des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager les surfaces émaillées et en acier inoxydable.
- Ne tentez pas de réparer les composants intérieurs de votre four.
- Retirez le film de protection avant d'utiliser le modèle VEBIG 24 NSS uniquement.
- Danger d'incendie ! Évitez de laisser des objets combustibles dans le four.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Les couvercles externes ne doivent jamais être retirés pour l'entretien ou la réparation, sauf si des personnes dûment formées le font.

Les instructions d'utilisation de l'appareil doivent informer l'utilisateur des risques liés à l'utilisation de papier d'aluminium dans les fours lorsque le four est en marche. Les instructions doivent également préciser que cette instruction est basée sur des considérations de sécurité, comme indiqué ci-dessous :



AVERTISSEMENT !

- 19) NE JAMAIS recouvrir un support entier ou tout autre espace, trou ou passage dans le fond du four avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela empêche la circulation de l'air dans le four, ce qui peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, créant ainsi un risque d'incendie.**

5. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT !

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Une installation, un réglage, un changement, un entretien ou une maintenance défectueux peuvent entraîner des accidents ou endommager votre propriété. Il est recommandé de consulter un installateur qualifié, un représentant de service ou un fournisseur de gaz compétent.

IMPORTANT : Lors de la manipulation ou de l'installation de cet équipement, il est conseillé d'utiliser des vêtements de sécurité appropriés ou des gants.

ATTENTION !

Certains meubles et matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée par le fonctionnement normal et sûr de l'appareil. Cela peut entraîner une décoloration ou des dommages, tels que le délaminage.

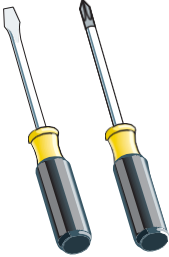
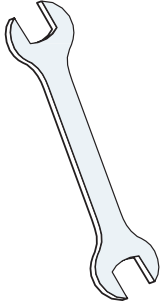
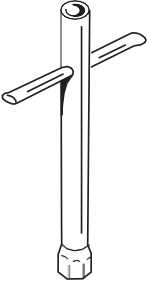
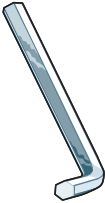
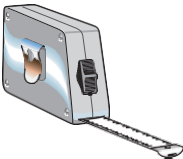
Utilisez uniquement des matériaux et des finitions capables de supporter des températures allant jusqu'à 190 °F (88 °C), résistants à l'humidité et ne causant aucun dommage aux meubles ou aux finitions des meubles.

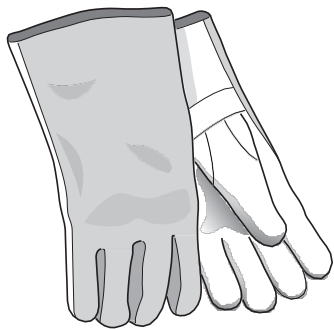
L'utilisation d'un adhésif résistant à la chaleur approprié est nécessaire lors du recouvrement des meubles avec des stratifiés.

Pour les exigences appropriées, consultez votre fabricant de meubles.

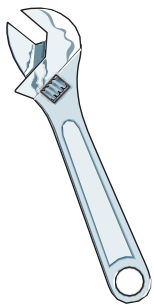
Les côtés, le dos et le bas du meuble doivent être solides. Le bas doit être solide, soit avec la bordure inférieure de l'ouverture découpée, soit au niveau du sol. La zone autour des ouvertures pour les prises électriques ou de gaz doit être scellée. Après l'installation, chaque ouverture du meuble doit être scellée pour éviter les courants d'air. Le four ne peut pas être utilisé en toute sécurité en présence de courants d'air.

OUTILS NÉCESSAIRES POUR L'INSTALLATION (NON FOURNIS AVEC L'APPAREIL)

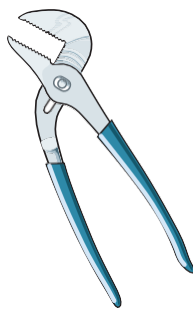
					
Tournevis	Clé	Clé en T	Clé hexagonale coudée	Crayon	Mètre ruban



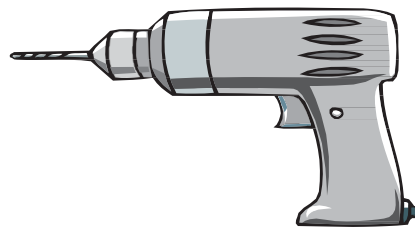
Gants de protection
adaptés



Clé ajustable



Clé ajustable



Per
ceur
se

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, le Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1- Dernière édition, doivent être suivis lors de l'installation.



2. AVERTISSEMENT!!

Il est interdit d'utiliser cet appareil pour chauffer une pièce. Cette information a été fournie en raison de considérations de sécurité.

12. Toutes les ouvertures et les interstices dans le sol sous l'appareil et dans le mur derrière doivent être scellés.
13. Assurez-vous que la zone autour de l'appareil est dégagée, dépourvue d'encombrement et de vapeurs dangereuses telles que l'essence.
14. Évitez d'obstruer la ventilation et le flux d'air de combustion.
15. Avant d'effectuer l'entretien de l'appareil, débranchez l'alimentation électrique.
16. Lorsque vous retirez l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien :
 - A. Coupez la source principale de gaz.
 - B. Coupez l'alimentation en courant alternatif.
 - C. Débranchez la conduite de gaz de l'entrée.
 - D. Soulevez doucement l'appareil hors de l'ouverture du meuble.

ATTENTION : Manipulez avec précaution.
17. **Exigence électrique**

La conformité aux codes locaux et nationaux est requise pour l'installation électrique.
18. **Alimentation en air et ventilation**

L'installateur doit consulter les codes locaux et/ou fédéraux.
19. **Pression du collecteur de gaz**

Gaz Natural - 4.0" W.C.P.
20. Les risques potentiels et/ou les blessures peuvent résulter d'une utilisation incorrecte des portes du four (par exemple, en montant, s'asseyant ou s'appuyant dessus).



AVERTISSEMENT!!

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Le four doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du National Electrical Code, ANSI/NFPA No 70. Un électricien agréé doit effectuer l'installation.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Pour votre sécurité contre les risques de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Conservez la broche de mise à la terre de la fiche intacte ; ne la coupez jamais ou ne la retirez pas.

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour la sécurité de l'utilisateur.
En aucun cas, la troisième broche (mise à la terre) de la fiche d'alimentation ne doit être coupée ou retirée.

PIÈCES DE RECHANGE

Lors de l'entretien du four, seuls des composants de remplacement approuvés peuvent être utilisés. Des distributeurs de composants de remplacement autorisés par l'usine sont facilement disponibles. Prenez contact avec le distributeur de pièces le plus proche de votre région.

INSTALLATION SUR LE MEUBLE

Veillez à NE PAS soulever le four par la poignée de la porte.



Ce four peut être installé dans des armoires d'une largeur minimale de 23,6 pouces (600 mm).

Dimensions du four (fig. 5.1):

- largeur = 23.42" (595mm);
- profondeur= 22.83" (580mm);
- hauteur = 23.6" (600mm);
- profondeur du cadre du four = 25/32" (20 mm);

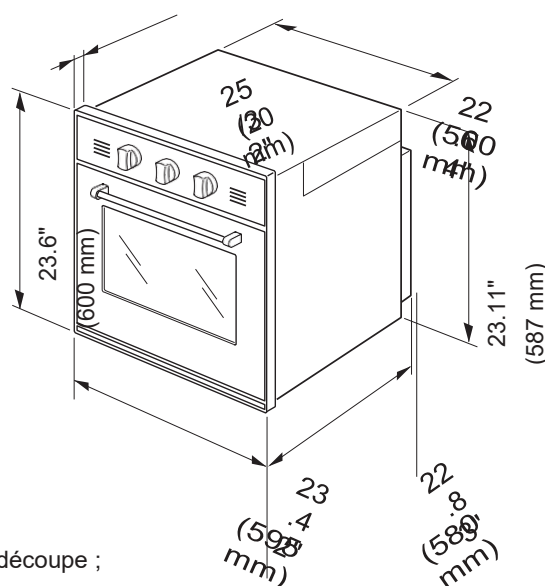


Fig. 5.1

Dimensions de découpe (fig. 5.3):

- largeur = 22.24" (565 mm);
- profondeur= 22.64" (575 mm) minimum à partir du coin avant de la découpe ;
- height = 23.42" (595 mm);

NOTE IMPORTANTE : LE FOND DE LA DÉCOUPE DOIT SE TROUVER À AU MOINS 22 POUCES 5/8 (574,4 mm) DU SOL. NE PAS INSTALLER LE FOUR SOUS LE PLAN DE TRAVAIL.

Le four doit reposer sur une structure capable de supporter son poids sur son côté inférieur. Une surface ferme DOIT supporter le four.

Il est OBLIGATOIRE de sceller toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où le four sera installé. L'emplacement du four doit être éloigné des zones sujettes à de fortes courants d'air, telles que les fenêtres, les portes et les bouches de chauffage puissantes.

Le four doit être vérifié à des fins de sécurité.

Through the holes in the trim, two (2) SUITABLE screws (provided with the device) are used to attach the trim to the cabinet (see fig. 5.2) Before being fastened to the cabinet, the unit needs to be correctly leveled.

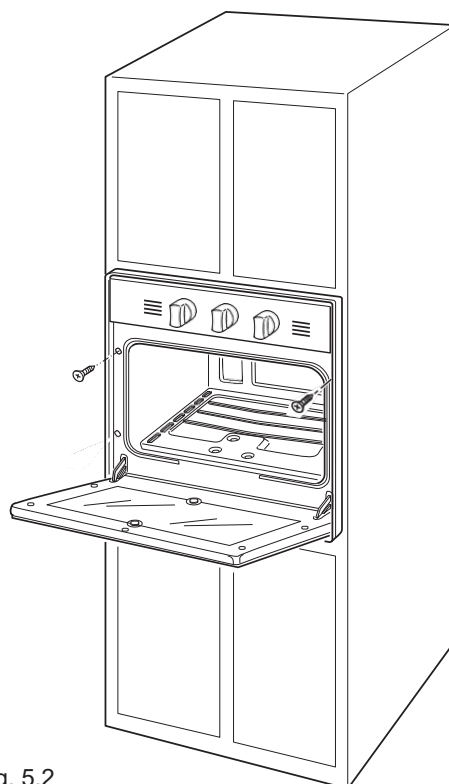


Fig. 5.2

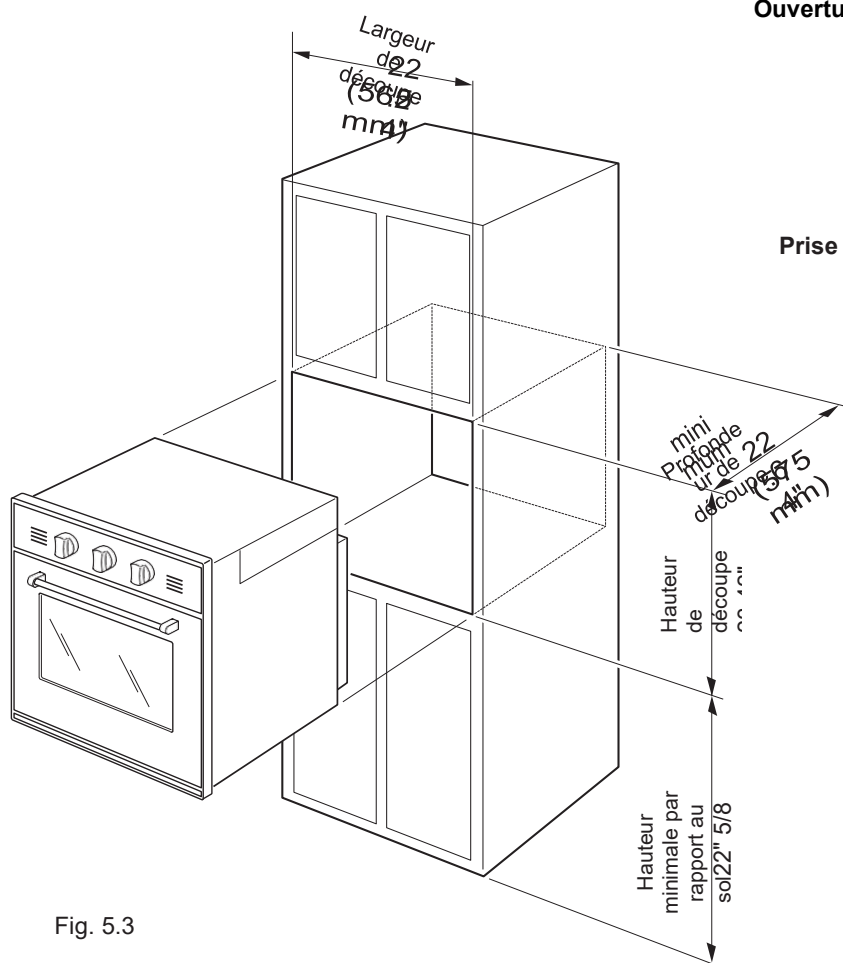


Fig. 5.3

Ouverture pour la conduite de gaz :

Pratiquez un trou approprié à la base de la découpe. Le centre du trou doit être exactement à 10 pouces 1/16 (255,8 mm) du centre de la découpe vers la gauche et à 20 pouces 35/64 (522 mm) de l'angle avant de la découpe vers l'arrière.

Prise de courant mise à la terre :

Le cordon électrique avec une prise à mise à la terre à 3 broches a une longueur de 48 pouces (1220 mm). La prise mise à la terre doit être située à une hauteur de 7 pouces 7/8 (200 mm) en dessous du bas de la découpe et uniquement sur le côté droit de l'armoire (du centre vers le côté droit de l'armoire).

Pour permettre le passage du câble de l'appareil, un trou adapté doit être réalisé au bas de la découpe, à l'angle arrière droit (maximum de 1 pouce 1/4 [31,8 mm] à partir du côté droit de la découpe et de l'angle arrière à maximum 20 pouces 5/16 [515,5 mm] de l'angle avant).

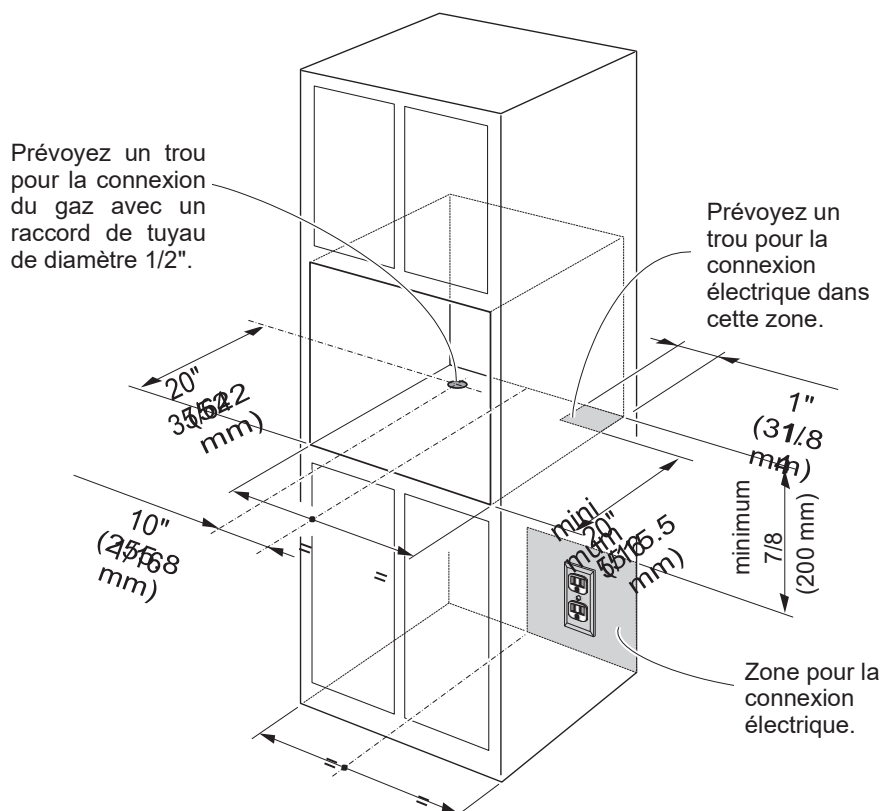


Fig. 5.4



Danger d'explosion

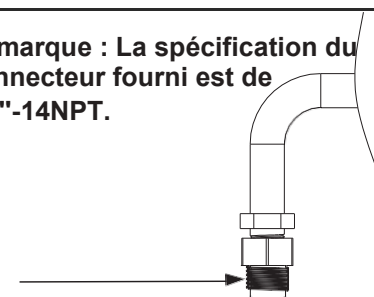
Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA ou UL.

Installez une vanne d'arrêt capable de couper l'alimentation en gaz. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont bien serrées.

Seuls des professionnels formés et autorisés, tels que des experts en chauffage agréés, des employés autorisés de la compagnie de gaz ou des techniciens de service autorisés, doivent effectuer ces travaux.

Si vous ne suivez pas ces directives, cela pourrait entraîner de graves conséquences telles que la mort, une explosion ou un incendie.

Remarque : La spécification du connecteur fourni est de 1/2"-14NPT.



1/2"-14NPT

Toutes les connexions au gaz doivent être réalisées conformément aux codes nationaux et locaux. Cette conduite d'alimentation en gaz doit avoir la même taille ou être de taille supérieure à celle de l'entrée de l'appareil. Le scellant de chaque joint de tuyau doit résister aux effets du gaz NATUREL.

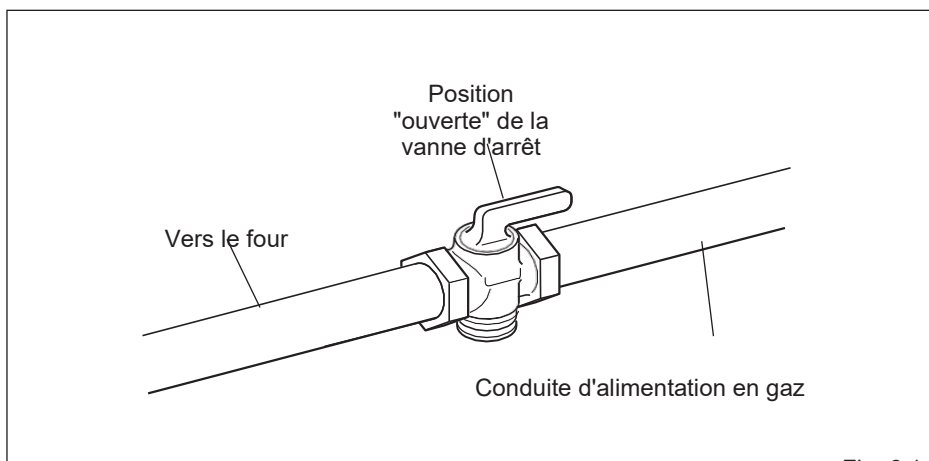
Le four est conçu pour fonctionner avec du gaz NATUREL. Il est certifié par CSA International pour le gaz NATUREL.

La plaque de modèle/numéro de série, située à l'arrière du four, indique le type de gaz qui peut être utilisé. Si ces informations ne correspondent pas au type de gaz disponible, veuillez vérifier auprès du fournisseur de gaz local.

6. Vanne d'arrêt manuelle (fig. 6.1):

Dans le but de mettre en marche ou d'arrêter le gaz alimentant l'appareil, une vanne d'arrêt manuelle doit être installée dans la conduite de gaz à l'extérieur de l'appareil, dans un emplacement pratique (au Massachusetts, de tels dispositifs de fermeture doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters). Cette vanne doit être placée dans la même pièce que le four et dans un endroit facile d'accès (à un endroit où elle peut être atteinte rapidement en cas d'urgence).

Conservez la vanne d'arrêt accessible. La vanne contrôle l'alimentation en gaz vers l'appareil.



7. Régulateur de pression:

f) Un régulateur de pression doit être installé sur la conduite de service entrante de tout équipement de cuisson de style commercial lourd, pour un fonctionnement sûr et efficace, car la pression de service peut varier en fonction de la demande locale.

g)) Le four convient à l'utilisation du gaz naturel.

h) Un manomètre doit être utilisé pour vérifier la pression du collecteur ; le gaz naturel nécessite 4,0 pouces W.C.P.

Le régulateur doit être testé avec une pression de conduite entrante supérieure d'1 pouce W.C.P. à la pression du collecteur.

Le régulateur de ce four peut supporter une pression d'entrée maximale de 1/2 PSI (14,0 pouces W.C.P.). Un régulateur de réduction de pression sera nécessaire si la pression de la conduite est supérieure à cette limite.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

- i) Toute vérification de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions supérieures à 1/2 PSI nécessite la déconnexion de l'appareil, de sa vanne d'arrêt individuelle et du régulateur de pression du système (3,5 kPa).
- j) Chaque fois que le système de tuyauterie d'alimentation en gaz est soumis à un test de pression de 1/2 PSI ou moins, l'appareil doit être déconnecté du système en fermant sa vanne d'arrêt manuelle séparée (3,5 kPa).

8. Connexions flexibles / raccord gaz:

Ce four nécessite un raccord gaz servant d'adaptateur pour la connexion de gaz. Le raccord gaz est déjà installé et les spécifications du connecteur fourni sont de 1/2"-14NPT.

9. Connexions de tuyaux rigides:

Si un tuyau rigide est utilisé comme conduite d'alimentation en gaz, une variété de raccords de tuyaux doit être utilisée pour créer une connexion en ligne avec le four. Pour garantir que le four est de niveau et aligné, toutes les contraintes doivent être éliminées des conduites de carburant et d'alimentation.

- Utilisez des joints d'étanchéité et des composés d'étanchéité résistant aux effets du gaz naturel sur tous les filetages mâles des tuyaux.
- Lors de la fixation du raccord gaz au régulateur de pression, évitez de trop serrer. Un serrage excessif risque de casser le régulateur.

10. Test de fuite:

IMPORTANT : Le test de fuite de l'appareil doit être effectué comme suit :

- Après avoir effectué la dernière connexion de gaz, ouvrez la vanne de gaz manuelle et vérifiez les fuites de gaz en passant une solution d'eau savonneuse sur toutes les connexions de la conduite d'alimentation en gaz et des appareils. Toutes les vannes de gaz des appareils doivent être fermées pendant ce test.
- N'utilisez jamais une allumette allumée pour éviter de graves blessures ou des dommages matériels. Si une fuite est détectée, resserrez le joint ou dévissez-le, ajoutez un peu de composé d'étanchéité supplémentaire, puis resserrez-le à nouveau.

TABLE DES INJECTEURS

	PUISSANCE	Débit	GAZ PROPANE 4" W.C.P.	
BRÔLEURS	BTU/h	L/min	Ø de l'injecteur [1/100 mm]	
Brûleur du four	8500	4.33	130	
Brûleur de grillage	5100	2.5	105	

Alimentation électrique : Lampe du four 15W;

Ventilateur
supérieur 15W;

Ventilateur
arrière 35W;

Moteur synchrone 4W.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Branchez toujours l'appareil sur une prise mise à la terre à 3 broches. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

N'utilisez pas d'adaptateur pour contourner la fonction de mise à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves conséquences, y compris la mort ou un incendie.

Les codes électriques canadiens CSA C22.1, partie 1, et/ou les codes locaux doivent être suivis lors de l'installation des systèmes électriques.

Pour assurer une installation et un fonctionnement sûrs du four, nous recommandons de consulter un électricien certifié pour vérifier si le chemin de mise à la terre est adéquat, conformément aux codes locaux, en particulier si un fil de mise à la terre séparé est utilisé.

Si vous n'êtes pas sûr de la mise à la terre appropriée du four, demandez l'aide d'un électricien agréé avant de le raccorder à une conduite de gaz.

L'alimentation électrique nécessaire est une alimentation en courant alternatif de 120 volts, 60 Hz, 15 ampères, avec fusible. Il est recommandé d'utiliser un disjoncteur ou un fusible temporisé. Il est conseillé d'installer un circuit séparé dédié à cet appareil.

Un électricien agréé doit examiner la prise pour déterminer si le câblage est correctement polarisé.

Lors de l'installation, cet appareil doit être conforme aux codes locaux et être mis à la terre électriquement.

Méthode de mise à la terre recommandée

Ce four doit être mis à la terre pour votre protection personnelle. Une fiche de mise à la terre à 3 broches est fournie avec ce four. Le cordon doit être branché sur une prise de type 3 broches mise à la terre en conformité avec les règles et les ordonnances locales, le Code électrique national, l'édition actuelle de l'ANSI/NFPA 70, ou le Code électrique canadien (CSA), afin de réduire le risque de choc électrique. Le client est personnellement responsable de faire installer une prise correctement polarisée et mise à la terre à 3 broches par un électricien agréé si une prise correspondante ne peut pas être trouvée.

AVERTISSEMENT TRÈS

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation.

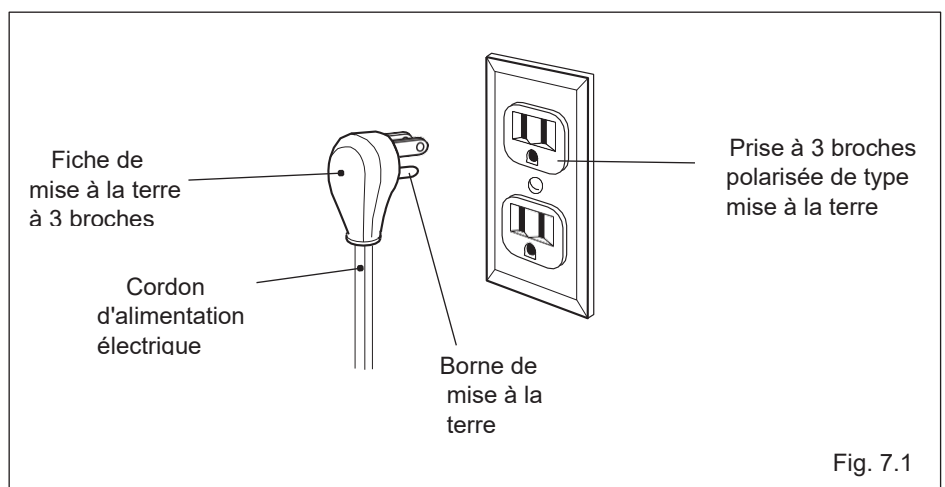


Fig. 7.1

6. Dépannage

En cas d'urgence, veuillez suivre ces étapes:

! Éteignez le four.

! Débranchez le cordon d'alimentation.

! Contactez le centre de service pour obtenir de l'aide.

! Vous pouvez également essayer de résoudre vous-même certains problèmes mineurs en vous référant au tableau ci-dessous.

Avant de contacter le service client ou le centre de service, veuillez consulter le tableau de dépannage pour des solutions aux problèmes courants.

Description du problème	Raison possible	Suggestion
Effet de cuisson insatisfaisant	Le support de grillage n'est pas correctement positionné.	Chauffez le four tout en positionnant le support de grillage à la couche appropriée de la cavité.
La lampe du four ne s'allume pas	La lampe du four est cassée.	Remplacez la lampe du four.
Le four ne s'allume pas	La carte de contrôle est endommagée	Remplacez la carte de contrôle.
	Self-priming valve damaged	Replace the self-priming valve
	La vanne d'amorçage automatique est endommagée	Ajustez l'emplacement de l'épingle d'allumage pour que l'étincelle tombe dans le trou du brûleur.
	L'épingle d'allumage n'est pas alignée	Remplacez l'épingle d'allumage.
La combustion du four n'est pas maintenue	La broche d'induction ionique n'est pas à sa position correcte.	Ajustez l'installation de la broche d'induction pour que la flamme puisse brûler la broche d'induction.
	Pression anormale	Utilisez la pression d'air d'alimentation correcte.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Manque d'oxygène dans l'enceinte	Installez une enceinte avec les trous requis.
	La broche d'induction ionique est endommagée	Remplacez la broche d'induction ionique.
	Le régulateur de pression est cassé	Remplacez le régulateur.
	La sonde de détection de la vanne de thermostat est mal placée	Ajustez la sonde de détection de la vanne de thermostat avant l'installation.
	La vanne de thermostat ne fonctionne pas correctement	Remplacez la vanne de thermostat.
Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	Le ventilateur est endommagé	Remplacez le ventilateur.
	Le thermostat régulant le ventilateur de refroidissement est endommagé	Remplacez le thermostat.
Le moteur d'air chaud ne fonctionne pas	Le ventilateur est endommagé	Remplacez le ventilateur.
Son anormal provenant du ventilateur	Il y a des corps étrangers à l'intérieur de l'hélice du ventilateur.	Retirez les corps étrangers.
	L'écrou sur le moteur d'air chaud bloquant l'hélice du ventilateur est desserré.	Resserrez l'écrou.
L'ensemble de la machine ne s'allume	Le ventilateur de refroidissement est endommagé	Remplacez le ventilateur de refroidissement.

pas	La fiche est lâche	Vérifiez la fiche et la prise pour un contact fiable.
-----	--------------------	---

NOTE IMPORTANTE:

Les opérations de remplacement mentionnées ci-dessus doivent être effectuées par des professionnels !

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs d'impression ou de transcription qui pourraient apparaître dans le livret actuel.

Sans compromettre les fonctionnalités principales et la sécurité des appareils, le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires à ses produits à des fins de fabrication ou commerciales, à tout moment et sans préavis.

Ce produit convient uniquement à l'utilisation du gaz naturel. Si vous avez besoin d'utiliser du propane (GPL), vous pouvez acheter le modèle 24WO10L ou 24WO11L.

www.empava.com

Téléphone: +1(888)6828882

Email: support@empava.com

Distribué par: Empava Appliances Inc.

15253 Don Julian Rd, City of Industry, CA 91745 USA

Version: C

7. Garantie et service après-vente.

HORNO A GAS INCORPORADO

Solo para uso residencial



Modelo: **EMPV-24WO08/EMPV-24WO09**



- INSTRUCCIONES DE USO PARA LOS USUARIOS
- CONSEJOS DE INSTALACIÓN
- IMPORTANTE: POR FAVOR, LEER Y SEGUIR

15.	Información importante.....
16.	Instrucciones para el usuario.....
17.	Cómo utilizar el horno a gas.....
18.	Limpieza y mantenimiento.....
19.	Instrucciones de instalación.....
	Información general.....
	Conexión de gas.....
	Instalación del regulador de presión.....
	Conexión eléctrica.....
20.	Solución de problemas
21.	Garantía y servicio.....

3. Información importante

IMPORTANTE - POR FAVOR LEER Y SEGUIR

- Antes de empezar a usar el producto, es importante leer cuidadosa y completamente estas instrucciones. También es esencial que no se quiten las etiquetas, advertencias o placas permanentes adheridas al producto, ya que hacerlo podría anular la garantía.
- Para garantizar el cumplimiento de las normas, reglamentos y ordenanzas estatales y federales, es necesario seguir todas las pautas proporcionadas en las instrucciones y configurar adecuadamente el producto.
- Para futuras referencias, se recomienda que el cliente conserve una copia de estas instrucciones y proporcione una copia al inspector local según sea necesario. Además, es importante asegurarse de que el enchufe de corriente esté siempre accesible.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en caso de ausencia de códigos locales, con la edición más reciente del National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1). Durante la instalación eléctrica, se deben seguir el National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - versión actual y/o los códigos locales. En Canadá, la instalación debe seguir las versiones más recientes del CAN/CGA-B149.1 National Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.2 Propane Installation Code y/o los códigos locales. Durante la instalación eléctrica, se deben seguir el CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 y/o los códigos locales.

Este horno empotrado solo está disponible en variantes de acero inoxidable y viene con un revestimiento protector que cubre las piezas de acero y aluminio. Antes de la instalación o el funcionamiento del electrodoméstico, se debe quitar esta película.

- Mantenga la gasolina y otras sustancias y vapores inflamables alejados de este y otros electrodomésticos.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS:**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No utilice teléfonos ni toque interruptores eléctricos en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Comuníquese con el departamento de bomberos si no puede comunicarse con su proveedor de gas.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por el proveedor de gas, un instalador cualificado o una empresa de servicio.



ADVERTENCIA

NUNCA use este horno como un calentador para calentar una habitación. Si lo hace, el horno podría sobrecalentarse y causar envenenamiento por monóxido de carbono.



ADVERTE NCIA!

El gobernador de California debe hacer pública una lista de productos químicos conocidos por el estado de California como carcinógenos o dañinos para el sistema reproductivo, y las empresas deben informar a los clientes sobre la posibilidad de exposición a estos productos químicos.

¡ ADVERTENCIA! Los electrodomésticos a gas crean o contienen compuestos que el estado de California sabe que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y que tienen el potencial de provocar la muerte o enfermedades graves. Asegúrese de que este dispositivo se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones del fabricante para minimizar el riesgo de contaminantes relacionados con el combustible o de la combustión del combustible.

Este electrodoméstico no está diseñado para su uso en entornos comerciales, ya que fue fabricado específicamente para cocinar alimentos en el hogar. No fue diseñado ni construido para ningún otro uso. La garantía del electrodoméstico quedará anulada si se utiliza en un entorno no doméstico, como un entorno comercial, comunitario o semicomercial.

Estimado cliente valioso,

Agradecemos que haya elegido nuestro producto y le agradecemos su preferencia. Con el fin de garantizar su seguridad y la seguridad de los demás, hemos proporcionado sugerencias y medidas de seguridad que también le permitirán aprovechar al máximo las capacidades de su electrodoméstico.

Le pedimos amablemente que cuide este folleto, ya que puede ser útil para futuras consultas y también para otros. Es importante tener en cuenta que este equipo solo debe usarse para el propósito previsto, que es la preparación de alimentos. Cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y potencialmente perjudicial.

Tenga en cuenta que si el electrodoméstico se utiliza de manera incorrecta, incorrecta o ilógica, el fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño resultante. Le recomendamos encarecidamente que lea y siga las instrucciones cuidadosamente para evitar cualquier riesgo y garantizar que el electrodoméstico funcione correctamente.

Gracias nuevamente por elegir nuestro producto, y esperamos que disfrute usándolo para todas sus necesidades culinarias.

Atentamente,

Empava Appliance Inc

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Verifique que el electrodoméstico no esté dañado después de desempaquetarlo.

Si tiene dudas, absténgase de usarlo y consulte con su proveedor o un técnico especializado.

No mantenga bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje y otros materiales de embalaje al alcance de los niños, ya que podrían causarles graves lesiones.

El símbolo de reciclaje indica que el material de embalaje es reciclable. ♻️.



- Evite intentar alterar las características técnicas del electrodoméstico, ya que esto puede hacerlo peligroso de usar.
- No realice ninguna limpieza o mantenimiento en el electrodoméstico sin desconectarlo de la fuente de alimentación.
- Asegúrese de que los mandos estén en la posición APAGADO después de usarlo.
- Nunca permita que personas que no puedan usar el electrodoméstico de manera segura, como niños, lo usen solos.
- El horno se calentará mucho en varios lugares tanto durante el uso como después. Evite tocar componentes calientes.
- Cuando use el horno, mantenga a los niños alejados de él.
- **Modelos de acero inoxidable solamente:** Este horno viene con una película protectora que cubre los elementos de acero y aluminio. Antes de la instalación o el uso del electrodoméstico, esta película debe ser removida.
- **¡ Peligro de incendio! Evite guardar objetos inflamables en el horno.**
- Verifique que los cables eléctricos de otros electrodomésticos no estén demasiado cerca de la puerta del horno para evitar que se enganchen.
- Evite forrar el interior del horno con papel de aluminio. En el fondo de la cámara del horno, no coloque estantes, sartenes u otros utensilios de cocina.
- El fabricante no se hace responsable de los daños a las personas o la destrucción de la propiedad que resulten de un uso incorrecto o inadecuado del dispositivo.
- Solo personas cualificadas deben instalar el electrodoméstico para evitar posibles riesgos. Cortocircuitos o descargas eléctricas podrían ocurrir por reparaciones realizadas por personas no cualificadas. No intente hacer reparaciones por su cuenta para evitar daños a su cuerpo o al electrodoméstico. Solo empleados de servicio capacitados deben encargarse de este tipo de trabajo.
- **¡ Importante! Se recomienda manejar, instalar o limpiar este equipo mientras se usen ropa o guantes protectores apropiados.**
- **¡Peligro de quemaduras! Los utensilios de cocina y el horno pueden calentarse considerablemente durante su uso. Asegúrese de mantener a los niños alejados de los peligros y advierta a las personas sobre esto. Manipular**



¡ PRESTE ATENCIÓN!

MANTÉNGASE ALEJADO DE LAS REJILLAS DEL PANEL DE CONTROL (ver figura arriba). EL AIRE CALIENTE QUE ESCAPA PUEDE CAUSAR QUEMADURAS EN LAS MANOS, LA CARA, LOS EXTREMOS O LOS OJOS.

objetos o utensilios calientes mientras se usan guantes y ropa adecuada de cocina le ayudará a evitar quemaduras.

- Cuando abra la puerta del horno, retroceda. El aire caliente o el vapor que escapa pueden causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- Nunca use una máquina de limpieza a vapor de alta presión para limpiar el horno, ya que podría causar un cortocircuito.

-
- Se supone que debe usar este electrodoméstico en su hogar. ¡Nunca utilice el dispositivo para ningún otro propósito!
 - Si decide dejar de usar este electrodoméstico (o decide cambiar a un modelo anterior), se recomienda apagarlo correctamente de acuerdo con las leyes de salud y protección del medio ambiente antes de desecharlo. En particular, asegúrese de que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con electrodomésticos antiguos.

Retire la puerta antes de desecharlo para evitar atrapamientos.



¡ADVERTENCIA!

20)

No se recomienda utilizar este aparato para calentar una habitación. Estos hechos están respaldados por consideraciones de seguridad.

- Evite la presencia de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables cerca del dispositivo.
- Pisar, sentarse o apoyarse en las puertas del horno o abusar de ellas puede presentar riesgos y/o provocar lesiones.

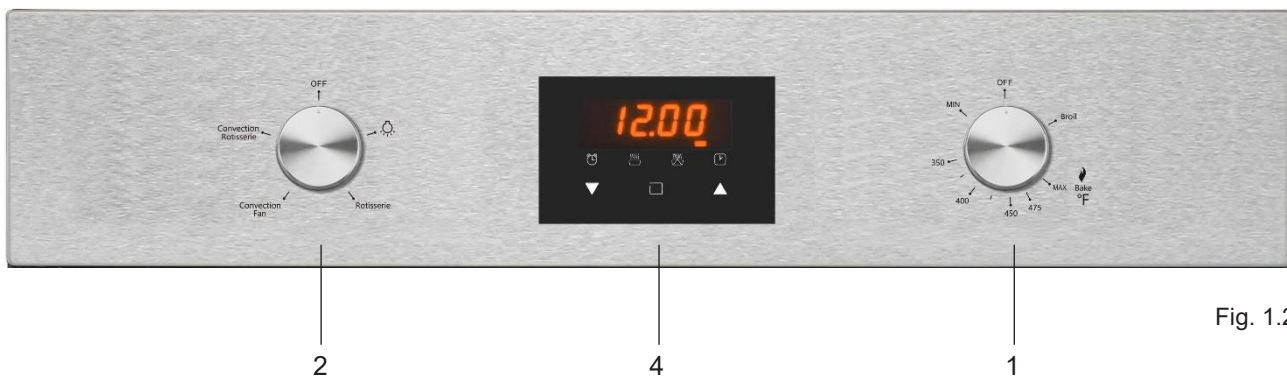
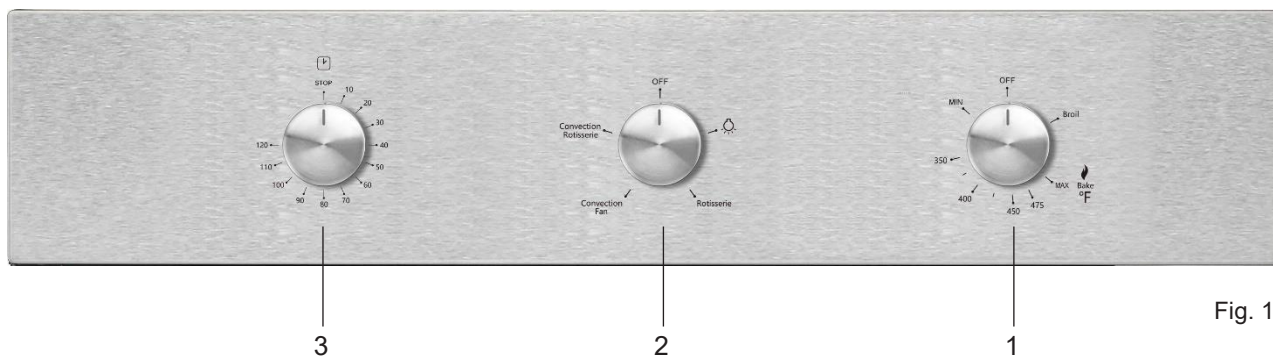
PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE ELECTRODOMÉSTICOS ELÉCTRICOS

El uso de cualquier electrodoméstico eléctrico implica la necesidad de seguir una serie de reglas fundamentales. En particular:

- Evite tocar el dispositivo con las manos o los pies mojados.
- No opere el electrodoméstico descalzo.
- No permita que nadie use el dispositivo sin supervisión, especialmente niños o personas con discapacidades.

El uso inadecuado, erróneo o irrazonable del electrodoméstico puede resultar en daños por los cuales el fabricante no se hace responsable.

PANEL DE CONTROL



PANEL DE CONTROL (Fig. 1.1/Fig. 1.2)

1. Interruptor de quemador superior/inferior
2. Interruptor de función
3. Temporizador mecánico (120 minutos)
4. Temporizador digital

CAUTION:

Cuando se coloca en un espacio, los electrodomésticos de gas generan calor y humedad.

Asegúrese de que la cocina esté adecuadamente ventilada de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales.

Temporizador mecánico (Perilla de alarma de 120 minutos)

CONTADOR DE MINUTOS (fig. 2.1)

El temporizador mecánico solo sirve como recordatorio y no controla el circuito.

El límite máximo de tiempo es de 120 minutos.

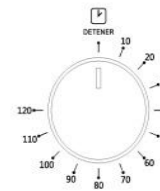


Fig. 2.1

- 21) **ADVERTENCIA IMPORTANTE:** Este es solo un temporizador mecánico y no un controlador eléctrico.

Temporizador digital

CONTADOR DE MINUTOS (fig. 2.2)

 Reloj despertador: establezca un período de tiempo, cuando el tiempo se agota, suena la alarma, el relé no funciona

 Detener: establezca un período de tiempo, cuando el tiempo se agota, suena la alarma, el relé se apaga

 Fin: establezca un tiempo, cuando el tiempo se agota, suena la alarma, el relé se apaga

 Reloj: el usuario puede configurar la hora de acuerdo con la hora actual

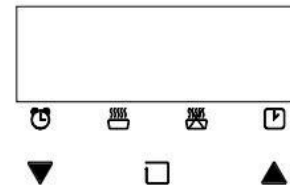


Fig. 2.2

3. Cómo usar el horno de gas

Cómo configurar el reloj paraEMPV-24WO09

Paso 1:

Cuando encienda el dispositivo, aparecerá una interfaz de reloj que muestra una barra intermitente para el reloj correspondiente.

Toque el botón cuadrado  para que la barra intermitente correspondiente en la ventana de visualización parpadee en la posición correspondiente. .



Paso 2:

Toque los botones de flechas ( y ) para ajustar el reloj. El indicador parpadeará durante 5 segundos y se establecerá el tiempo.



Cómo cambiar entre el sistema de 12 horas y el sistema de 24 horas

22) Repeat Step 1 for setting clock.

23) Presione ambos botones de flechas (▼ y ▲) al mismo tiempo para ingresar a la interfaz de cambio entre el sistema de 12 horas y el sistema de 24 horas.

24) Presione el botón de flecha hacia abajo (▼) para seleccionar el sistema de 12 horas.

25) Presione el botón de flecha hacia arriba (▲) para seleccionar el sistema de 24 horas.

26) Después de 5 segundos o presione □, volverá automáticamente a la interfaz del reloj.

Cómo configurar el temporizador para EMPV-24WO09

Importante: La función de temporización NO controla el encendido, apagado y calentamiento del horno. El temporizador solo es un recordatorio con alarma. Si se necesita detener el calentamiento del horno, es necesario cerrar manualmente la válvula de aire y luego apagar el calentamiento del horno.

Paso 1:

Toque □ para que la barra intermitente correspondiente en la ventana de visualización parpadee en la posición correspondiente. .



Paso 2:

Toque ▼ y ▲ para disminuir o aumentar el tiempo.

Configure el tiempo de alarma en 30 minutos si desea establecer el tiempo en 30 minutos.

El tiempo parpadeará durante 5 segundos y luego mostrará nuevamente la hora del reloj.

NOTA:

Si desea configurar el tiempo de alarma en 30 minutos, pero la hora actual es las 12:00, entonces el tiempo de finalización debe establecerse en las 12:30.

Configuración de tiempo de temporización predeterminada: Mantenga presionado ☐ durante 3 segundos para ingresar al estado de temporización predeterminada de 2 horas. La pantalla muestra el tiempo restante de la temporización. La barra intermitente se ciclará. Cuando el tiempo de temporización se agote, sonará la alarma y el relé se apagará. Mantenga presionado ☐ durante 3 segundos nuevamente a mitad de camino para cancelar la función de temporización.

Importante: El temporizador solo sirve como recordatorio y no controla las funciones de encendido, apagado o calentamiento del horno durante la operación con temporizador. Si necesita detener el calentamiento del horno, debe cerrar manualmente la válvula de aire antes de apagar el calentamiento.

ATENCIÓN: El horno se calienta rápidamente mientras está en funcionamiento.

ATENCIÓN: Durante el uso, la puerta del horno se calienta mucho.

MANTENER A LOS NIÑOS ALEJADOS.

ADVERTENCIA:
Use la manija; la puerta está caliente.

MUY IMPORTANTE
Siempre use el horno/asador con la puerta del horno cerrada.

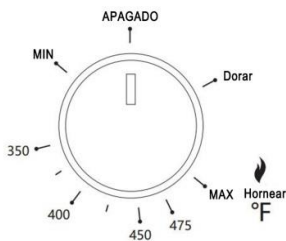


Fig. 3.1

CONFIGURACIÓN DEL HORNO A GAS	
Número impreso en el panel de control Temperatura en °F	Temperatura real en °F
MIN	330±15
350	350±15
400	400±15
450	450±15
475	475±15
MAX	495±15

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El horno a gas viene equipado con dos quemadores:

- La parte inferior del horno tiene un quemador con una potencia de calor de 8500 BTU por hora.
- Un quemador para asar está ubicado en la parte superior del horno con una potencia de calor de 5100 BTU por hora.

USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Se recomienda seguir estas instrucciones:

- Como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento", coloque las rejillas de alambre dentro del horno e inserte los estantes y la bandeja.
- Para eliminar cualquier residuo de grasa posible del quemador del horno, coloque el horno en su temperatura más alta (posición MAX). El quemador del asador requiere el mismo procedimiento.
- Apague la alimentación, permita que el horno se enfríe y limpie cuidadosamente el interior del horno con una toalla humedecida en agua y un detergente sin olor.

QUEMADOR DEL HORNO

El quemador del horno se utiliza para cocinar en el horno de manera regular y tiene un termostato que controla el suministro de gas al quemador, manteniendo la temperatura del horno constante.

El horno también tiene una sonda termostática interna que ayuda a mantener la temperatura. Es importante mantener la sonda limpia y en su carcasa, ya que puede afectar el control de la temperatura si no está en su lugar.

TERMOSTATO DEL HORNO

Los números impresos en el panel de control (fig. 3.1) representan valores de temperatura crecientes en Fahrenheit (°F).

Para establecer la temperatura deseada, gire la perilla de control al número correspondiente.

La configuración de ASAR es solo para activar el quemador del asador.

La temperatura real en el modo ASAR es de 420 ± 15°F.

N.B. Cuando el horno no está en uso, coloque la perilla de gas en la

posición de apagado y cierre la válvula de corte de gas en la línea principal de suministro de gas.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

El termostato permite regular la temperatura de forma automática.

Se utilizan llaves termostáticas de dos vías (para el quemador del horno y el quemador del asador) con dispositivos de seguridad contra fallos de llama para regular la distribución de gas al quemador del horno.

Siga estos pasos para encender el quemador del horno:

- 8) Abra completamente la puerta del horno.

ADVERTENCIA: Durante esta operación, la puerta del horno debe permanecer abierta para evitar el riesgo de explosión.

- 9) Gire la perilla hacia el quemador del horno (las temperaturas mínima y máxima se pueden ajustar).

El horno se enciende automáticamente cuando se gira la perilla a la posición MAX (Fig. 3.2) y se enciende en 5.5 segundos. Si el horno no se enciende la primera vez, puede intentarlo nuevamente después de 12 segundos y se encenderá en 5.5 segundos. Si esto no funciona después de tres intentos, debe girar la perilla de nuevo a la posición OFF antes de intentarlo de nuevo.

- 10) Una vez que el quemador del horno se haya encendido, cierre lentamente la puerta del horno y ajuste el quemador según la potencia requerida.

Si la llama se apaga por alguna razón, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas al quemador.

NOTA: Si la llama se apaga, el horno se encenderá automáticamente. De lo contrario, gire la perilla de control del horno a la posición de apagado y repita el proceso de encendido.

NOTA IMPORTANTE: Si no se puede encender después de varios intentos (3 veces), puede indicar un fallo en la línea. En este caso, se recomienda solucionar y reparar el fallo de la línea antes de usar el horno. Tenga en cuenta que el horno requiere electricidad para funcionar.

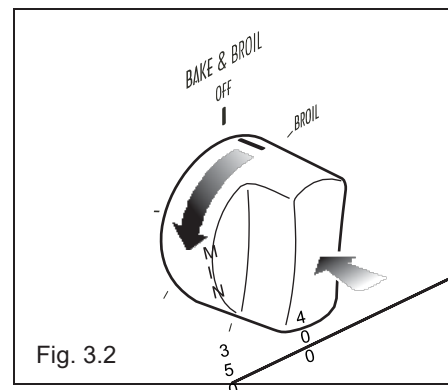


Fig. 3.2

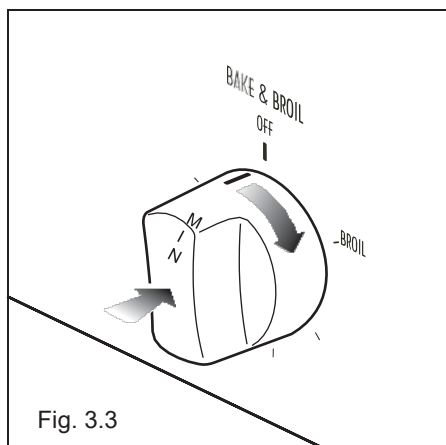
Atención: durante el uso, la puerta del horno se calienta mucho.
Mantenga a los niños alejados.

COCCIÓN EN EL HORNO

El horno debe precalentarse a la temperatura deseada antes de agregar los alimentos.

Cuando el horno alcance la temperatura deseada, es mejor sacar la bandeja del horno y agregar los alimentos para un adecuado precalentamiento.

Una vez que los alimentos hayan terminado de cocinarse, verifique el tiempo y apague el horno cinco minutos antes para permitir que se recupere el calor.



ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR

Los rayos infrarrojos necesarios para asar se producen mediante el quemador del asador. Siga estas instrucciones para encender el quemador del asador:

- 1) Abra completamente la puerta del horno.
ADVERTENCIA: Durante esta operación, la puerta del horno debe permanecer abierta para evitar el riesgo de explosión.
- 2) Gire la perilla a la posición ASAR, como se muestra en la Fig. 3.3. El horno se enciende automáticamente y se enciende en 5.5 segundos; si no se enciende la primera vez, se encenderá de nuevo después de 12 segundos y se encenderá en 5.5 segundos; Si no se puede encender después de repetirlo tres veces, restablezca la perilla a la posición OFF y luego enciéndala nuevamente.
- 3) Una vez que el quemador del horno se haya encendido, cierre lentamente la puerta del horno y ajuste el quemador al nivel de potencia deseado.

Si la llama se apaga por alguna razón, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas al quemador.

NOTA: Si la llama se apaga, puede encenderse automáticamente. Si no se enciende, gire la perilla de control del horno a la posición OFF, repita el procedimiento de encendido.

NOTA IMPORTANTE: Si no se puede encender después de repetirlo varias veces (3 veces), puede indicar un fallo en la línea. En este caso, se recomienda solucionar y reparar el fallo de la línea antes de usar el horno. Tenga en cuenta que el horno requiere electricidad para funcionar.

Nunca asar con la puerta del horno abierta.

Tenga en cuenta que la puerta del horno puede calentarse mucho durante el funcionamiento, por lo que mantenga a los niños alejados.

INTERRUPTOR DE FUNCIONES

El horno tiene una luz instalada para que pueda ver lo que se está cocinando en su interior y ajustar la temperatura.

Un interruptor se utiliza para encender o apagar esta luz (Fig. 3.4).

El horno está equipado con un ventilador de convección que hace que la temperatura sea más uniforme. Este ventilador de convección se controla mediante un interruptor (Fig. 3.4).

El horno está equipado con un asador giratorio, la rotación del asador permite cocinar los alimentos a fondo y realzar su sabor.

Este asador giratorio se controla mediante un interruptor (Fig. 3.4).

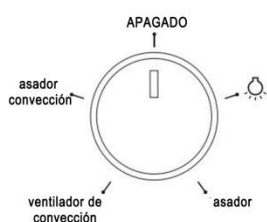


Fig. 3.4

USO DEL ASADOR GIRATORIO

Instale el conjunto del eje giratorio según la figura anterior y active la función de asador giratorio (Fig. 3.5 y Fig. 3.6).

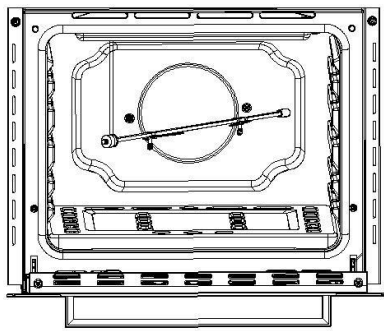


Fig. 3.5

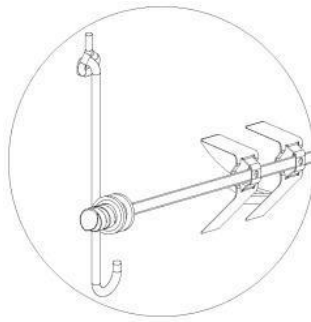
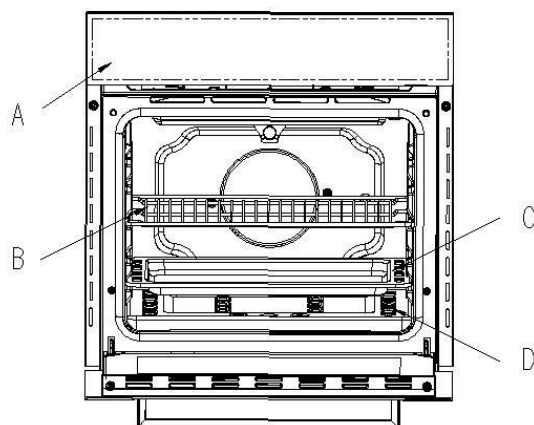


Fig. 3.6



- I. Panel de control
- J. Rejilla del horno
- K. Bandeja de goteo o bandeja de hornear
- L. Cubierta de llama

NOTA: Después de hornear, coloque la cubierta de llama en la parte inferior.

ASADO

Muy importante: la puerta del horno siempre debe estar cerrada cuando se utiliza el quemador del asador.

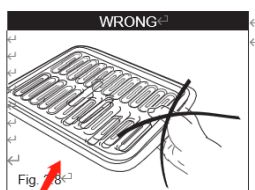
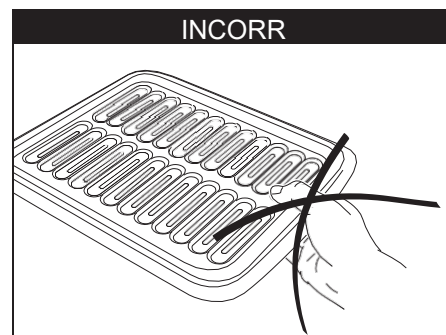
Seleccione el nivel adecuado para asar (fig. 3.7).

- Encienda el quemador del asador siguiendo los pasos mencionados anteriormente y permita que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos mientras mantiene la puerta del horno cerrada.
- Coloque el plato a cocinar sobre la bandeja.

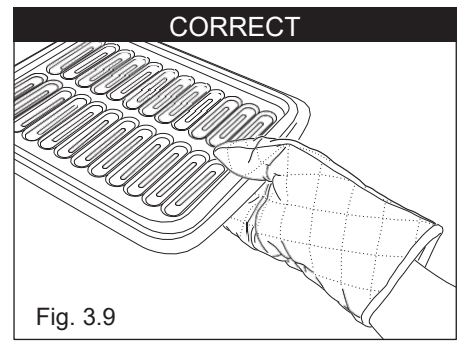
Precaución: Siempre use guantes protectores adecuados al colocar o sacar la bandeja, las rejillas, los recipientes u otros elementos de cocina del horno.

Nunca ase sin usar la bandeja.

Precaución: Siempre use guantes protectores adecuados al colocar o sacar la bandeja, las rejillas, los recipientes u otros elementos de cocina del horno.



这2个图片与实物不对，需要换成左边的图片



ADVERTENCIA A MUY IMPORTANTE

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o reparación.

No se recomienda el uso de limpieza vapor, ya que el dispositivo puede volverse peligroso si entra humedad en su interior.

RECOMENDACIÓN GENERAL

- **Importante:** Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento, desconecte el aparato de la fuente eléctrica.
- Es mejor limpiar un aparato cuando esté frío, especialmente si tiene piezas esmaltadas.
- Evite aplicar sustancias ácidas o alcalinas (como vinagre o jugo de limón) en las superficies.
- Evite usar productos de limpieza que contengan cloro o una base ácida.
- Se recomienda manipular y limpiar este aparato utilizando ropa protectora y/o guantes adecuados.

ADVERTENCIA

Su producto cumple con todas las normas de seguridad establecidas para este tipo de categoría de productos cuando está instalado correctamente. Sin embargo, la parte trasera o inferior del aparato debe manejarse con especial precaución, ya que no están diseñadas para ser tocadas y podrían tener bordes peligrosamente afilados o rugosos.

PARTES ESMALTADAS

- Utilice una esponja y agua jabonosa u otro limpiador no abrasivo para limpiar todos los componentes esmaltados.
- Use un paño de microfibra o un paño suave para secar, si es posible.
- Si los líquidos ácidos como salsa de tomate, vinagre, jugo de tomate, etc. se mantienen en el esmalte durante mucho tiempo, pueden causar daños.

PARTES PINTADAS Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

- Limpie utilizando el producto adecuado. Siempre seque completamente.
IMPORTANTE: Para evitar rayones y abrasión, estas partes deben limpiarse con mucho cuidado.
Se recomienda utilizar un paño suave y jabón neutro.

ELEMENTOS DE ACERO INOXIDABLE

- Es necesario enjuagar a fondo y secar los componentes de acero inoxidable con agua y un paño suave y limpio.
- Utilice un producto específico disponible comercialmente y no abrasivo, o un poco de vinagre caliente para eliminar la suciedad resistente.

INTERIOR DEL HORNO

Siempre limpie el horno después de usarlo, una vez que se haya enfriado.

Con agua tibia y una solución moderada de detergente, limpie la cavidad.

Después de buscar el consejo del fabricante y probar una pequeña muestra de la cavidad del horno, se pueden aplicar limpiadores químicos adecuados.

La superficie de la cavidad no debe limpiarse con productos de limpieza abrasivos ni con estropajos o toallas abrasivas.

NOTA: Los fabricantes de este dispositivo no se hacen responsables de los daños causados por el uso de productos químicos o agentes de limpieza fuertes.

- 27) Deje que el horno se enfríe y preste especial atención para no tocar los elementos calefactores calientes dentro de la cavidad del horno.

PUERTA DEL HORNO

Evite utilizar limpiadores altamente abrasivos o raspadores de metal puntiagudos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

No guarde objetos inflamables dentro del horno.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento que afecte a sus componentes eléctricos.

- Permita que el quemador del broil y la cavidad del horno se enfríen;
- Apague la electricidad;
- Retire la cubierta del soporte del vidrio de la lámpara. (Fig.4.1);
- Retire la lámpara e instale una lámpara resistente a altas temperaturas de 575°F en su lugar con las siguientes especificaciones: E14, 15W, 120V, 60 Hz.
- Vuelva a colocar la cubierta del soporte de vidrio de la lámpara.



Fig. 4.1

NOTA: El reemplazo de la bombilla del horno no está cubierto por su garantía.

RETIRO DE LA PUERTA DEL HORNO

Puede quitar la puerta del horno para facilitar la limpieza.

Preste atención a las instrucciones:

- Abra completamente la puerta (fig. 4.2).
- Para abrir la puerta, levántela y gire las pequeñas palancas de las dos bisagras. Círrrela gradualmente pero no por completo en el exterior. (fig. 4.3).
- Tire de la puerta hacia usted, liberándola de su posición.
- Coloque la puerta sobre una superficie acolchada.

ENSAMBLAJE DE LA PUERTA

- Vuelva a montar la puerta realizando los movimientos en orden inverso.



Fig. 4.2

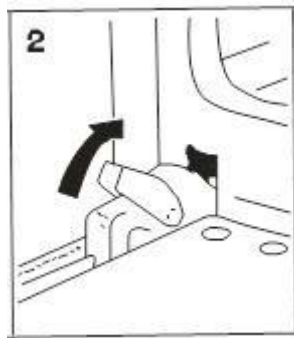


Fig. 4.3



Fig. 4.4

HACER Y NO HACER

- Siempre cierre la puerta del horno al asar a la parrilla.
- Antes de usar el horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de usuario.
- Deje que el horno se caliente durante una hora y media antes de usarlo por primera vez para que los nuevos olores de aislamiento del horno puedan ser liberados sin la adición de alimentos.
- Limpie regularmente el horno.
- Limpie los derrames tan pronto como ocurran.
- Al sacar las bandejas y estantes de alimentos del horno, siempre use guantes de horno.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando esté en uso.
- Evite que la grasa o los aceites se acumulen en la base del horno o en sus accesorios.
- Evite colocar platos o utensilios de cocina directamente en el suelo del horno.
- No asar a la parrilla sin usar la bandeja.
- Evite sumergir piezas esmaltadas calientes en agua. Primero, déjelas enfriar.
- Evite mantener sustancias ácidas como vinagre, café, leche, agua de mar, jugo de limón o jugo de tomate en contacto con las partes esmaltadas (es decir, dentro del horno).
- Evite usar polvos o limpiadores abrasivos que puedan dañar las superficies de esmalte y acero inoxidable.
- No intente reparar los componentes internos de su horno.
- Retire la película protectora antes de usar el modelo VEBIG 24 NSS solamente.
- ¡ Peligro de incendio! Evite guardar objetos inflamables en el horno.

PARA SU SEGURIDAD

Nunca retire las cubiertas externas para mantenimiento o servicio a menos que personas debidamente capacitadas lo hagan.

Las instrucciones de funcionamiento del electrodoméstico deben informar al usuario sobre los riesgos asociados con el uso de papel de aluminio en los hornos mientras el horno está en uso. Las instrucciones también deben indicar que esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad, como se indica a continuación:



¡ ADVERTENCIA!

- 28) **NUNCA cubra una rejilla completa ni ninguna ranura, agujero o túnel en la parte inferior del horno con materiales como papel de aluminio. Hacerlo impide el flujo de aire a través del horno, lo que puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Las láminas de papel de aluminio también pueden atrapar calor, creando un peligro de incendio.**

5. Instrucciones de instalación

¡ ADVERTENCIA!

LA INSTALACIÓN DE ESTE APARATO DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

Una instalación defectuosa, ajuste, cambio, servicio o mantenimiento puede provocar accidentes o dañar su propiedad. Se debe consultar a un instalador calificado, representante de servicio o proveedor de gas con conocimientos.

IMPORTANTE: Al manipular o instalar este equipo, se recomienda usar ropa o guantes de seguridad adecuados.

¡ PRECAUCIÓN!

Algunos gabinetes y materiales de construcción no están diseñados para resistir el calor generado por el funcionamiento normal y seguro del aparato. Puede haber decoloración o daño, como deslaminación.

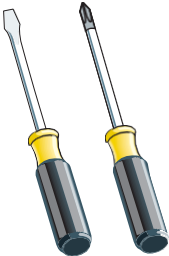
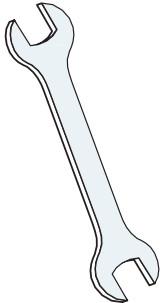
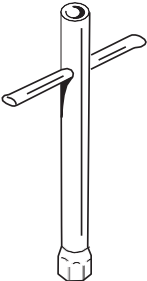
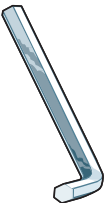
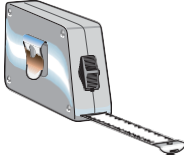
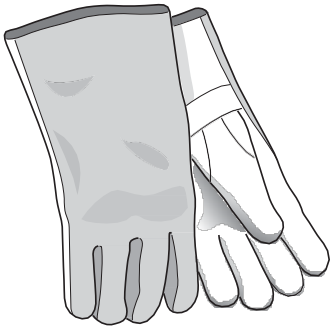
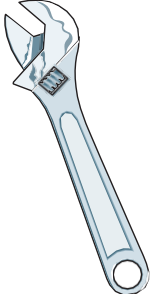
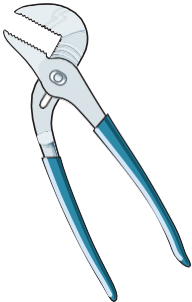
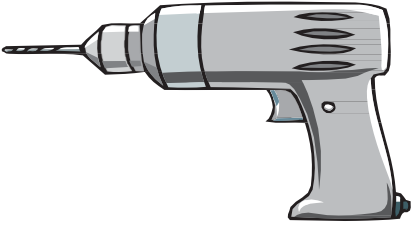
Utilice solo materiales y acabados que puedan soportar temperaturas de hasta 190°F (88°C), sean resistentes a la humedad y no causen daño a los gabinetes o acabados de los gabinetes.

Es necesario utilizar un adhesivo resistente al calor adecuado al cubrir los gabinetes con laminados.

Para conocer los requisitos adecuados, consulte con el fabricante de los gabinetes.

Los lados, la parte posterior y el fondo del gabinete deben ser sólidos. Ya sea con el borde inferior del recorte o a nivel del piso, el fondo debe ser sólido. El área alrededor de cualquier abertura para enchufes eléctricos o de gas debe sellarse. Para evitar corrientes de aire, cada abertura del gabinete debe sellarse después de su instalación. El horno no se puede utilizar de manera segura en corrientes de aire.

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN (NO INCLUIDAS CON EL APARATO)

					
Destornillador	Llave	Llave en T	Llave hexagonal angular	Lápiz	Cinta métrica
					
Guantes protectores adecuados	Llave ajustable	Alicates ajustables	Taladro		

INFORMACIÓN GENERAL

1. Se deben seguir los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 - Última edición, durante toda la instalación.



2. ¡ ADVERTENCIA!

Está prohibido utilizar este electrodoméstico para calentar una habitación. Esta información se ha proporcionado en base a consideraciones de seguridad.

21. Todas las aberturas y grietas en el piso debajo del electrodoméstico y en la pared detrás de él deben sellarse.

22. Asegúrese de que el área alrededor del dispositivo esté despejada y sin obstáculos, y libre de gases peligrosos como la gasolina.

23. Evite obstruir la ventilación y el flujo de aire de combustión.

24. Antes de realizar el mantenimiento del dispositivo, desconecte la fuente de alimentación eléctrica.

25. Al sacar un electrodoméstico para limpiarlo o realizar mantenimiento:

- A. Apague la fuente principal de gas.
- B. Corte la fuente de energía eléctrica.
- C. Desconecte la línea de gas del tubo de entrada.
- D. Retire el electrodoméstico suavemente del recorte del gabinete.

PRECAUCIÓN: Manipular con cuidado.

26. Requisitos eléctricos

Se requiere cumplir con los códigos locales y nacionales para la instalación eléctrica.

27. Suministro de aire y ventilación

El instalador debe consultar los códigos locales y/o federales.

28. Presión del colector de gas

Gas natural- 4.0" W.C.P.

29. Los riesgos potenciales y/o lesiones pueden surgir por el uso inadecuado de las puertas del horno (por ejemplo, al pisarlas, sentarse o apoyarse en ellas).



¡ ADVERTENCIA!

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, la edición más reciente del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA N° 70. Un electricista con licencia debe realizar la instalación.

PARA SU SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE ESTAR ADECUADAMENTE CONECTADO A TIERRA.

Para su seguridad contra riesgos de descargas eléctricas, este dispositivo está equipado con un conector de puesta a tierra de tres clavijas y debe enchufarse directamente a un tomacorriente correctamente conectado a tierra. Mantenga intacta la clavija de puesta a tierra del enchufe; nunca la corte o la quite.

Este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra para garantizar la seguridad del usuario. Bajo ninguna circunstancia se debe cortar o quitar la tercera clavija (de puesta a tierra) del enchufe de alimentación.

REPUESTOS

Cuando se realice el servicio del horno, solo se deben utilizar componentes de reemplazo aprobados. Los distribuidores de componentes de reemplazo autorizados por la fábrica están fácilmente disponibles. Póngase en contacto con el distribuidor de repuestos más cercano en su área local.

INSTALACIÓN EN EL GABINETE

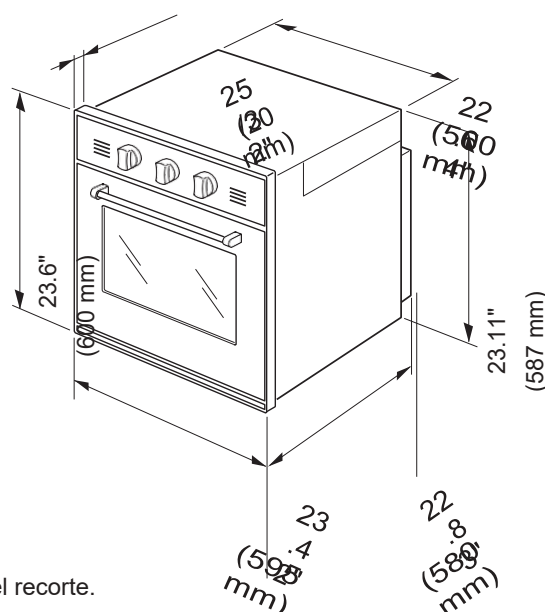
Tenga cuidado de NO levantar el horno por el tirador de la puerta.



Este horno se puede instalar en gabinetes de un ancho mínimo de 23.6" (600 mm).

Dimensiones del horno (fig. 5.1):

- Ancho = 23.42" (595mm);
- Profundidad = 22.83" (580mm);
- Altura = 23.6" (600mm);
- Profundidad del marco del horno= 25/32" (20 mm);



Dimensiones del recorte (fig. 5.3):

- Ancho = 22.24" (565 mm);
- Profundidad = 22.64" (575 mm) mínimo desde la esquina frontal del recorte.
- Altura= 23.42" (595 mm);

Fig. 5.1

NOTA IMPORTANTE: LA PARTE INFERIOR DEL RECORTE DEBE ESTAR AL MENOS A 22" 5/8 (574.4 mm) DEL SUELO. NO INSTALE EL HORNO DEBAJO DEL MOSTRADOR DE TRABAJO.

El horno debe descansar sobre una estructura que pueda soportar su peso en su parte inferior. Una superficie firme DEBE soportar el horno.

Es NECESARIO sellar todas las aberturas en la pared o el suelo donde se instalará el horno. La ubicación del horno debe estar alejada de áreas con corrientes de aire fuertes, como ventanas, puertas y rejillas de calefacción potentes.

El horno debe ser verificado por motivos de seguridad.

A través de los agujeros en el embellecedor, se utilizan dos (2) tornillos ADECUADOS (suministrados con el dispositivo) para fijar el embellecedor al gabinete (ver fig. 5.2). Antes de fijarlo al gabinete, la unidad debe nivelarse correctamente.

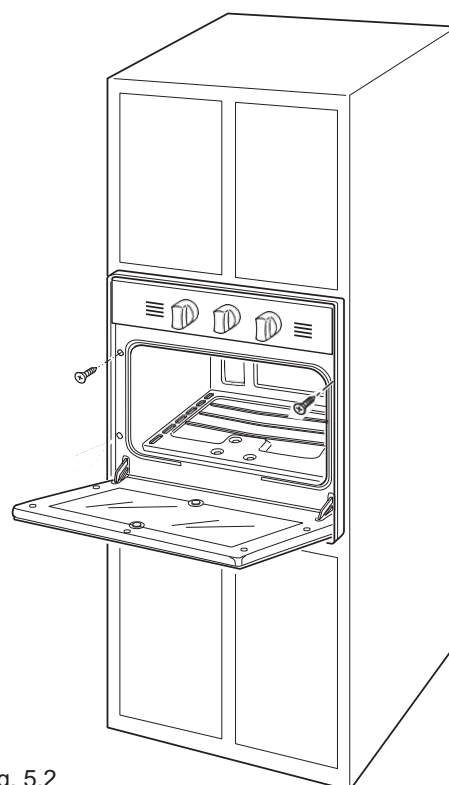


Fig. 5.2

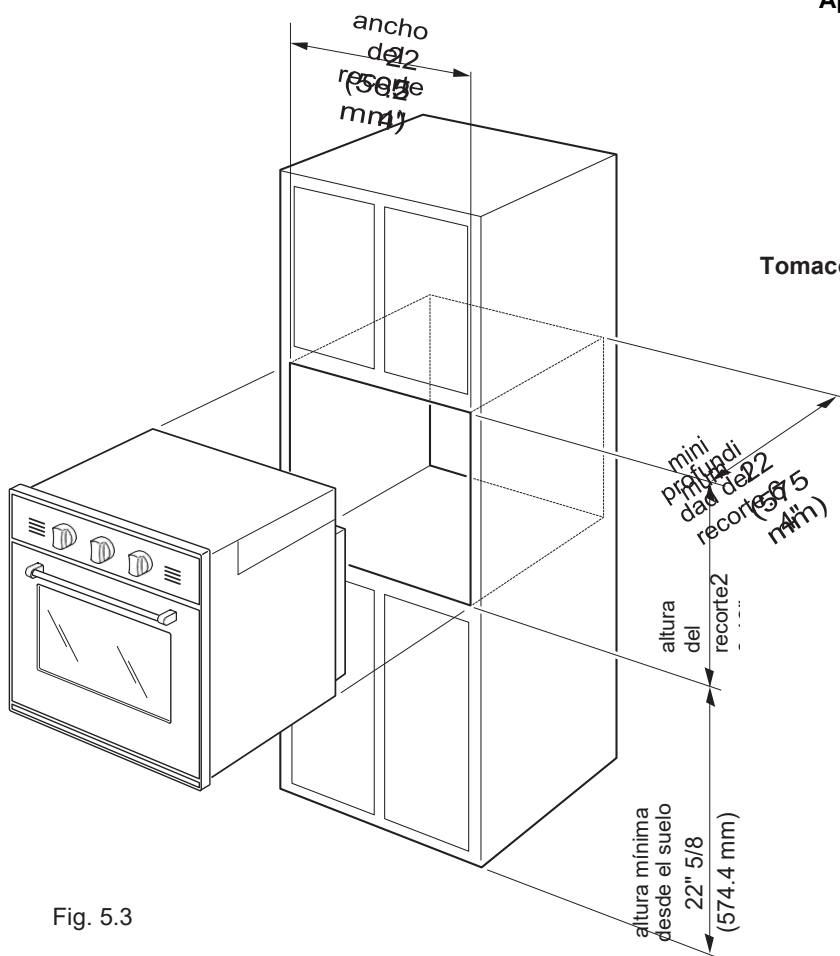


Fig. 5.3

Apertura para la línea de gas:

Realice un orificio adecuado en la base del recorte. El centro del orificio debe estar exactamente a 10" 1/16 (255.8 mm) desde el centro del recorte hacia la izquierda y a 20" 35/64 (522 mm) desde la esquina frontal del recorte hacia la parte posterior.

Tomacorriente conectado a tierra:

El cable eléctrico con enchufe de tierra de 3 clavijas tiene una longitud de 48" (1220 mm). El tomacorriente conectado a tierra debe estar ubicado en un área a 7" 7/8 (200 mm) por debajo de la parte inferior del recorte y solo en el lado derecho del gabinete (desde el centro hasta el lado derecho del gabinete).

Para acomodar el cable del electrodoméstico, es necesario hacer un agujero adecuado en la parte inferior del recorte, en la esquina trasera derecha (a un máximo de 1" 1/4 [31.8 mm] desde el lado derecho del recorte y desde la esquina trasera a un máximo de 20" 5/16 [515.5 mm] desde la esquina delantera).

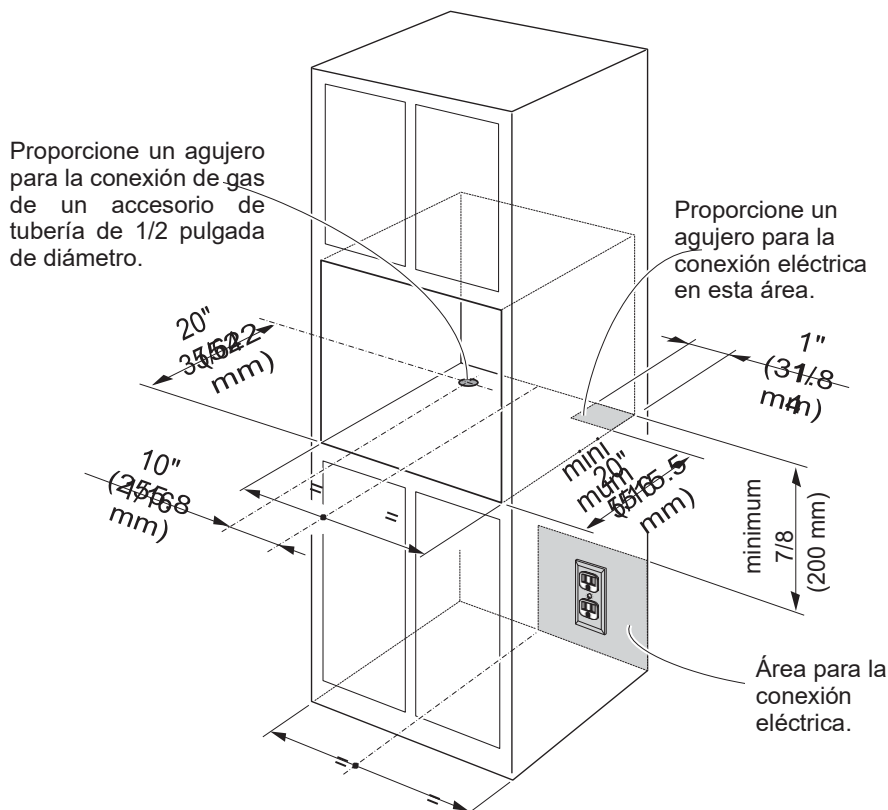


Fig. 5.4



WAR I

Peligro de explosión

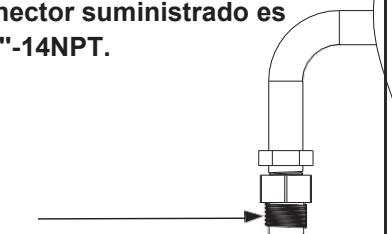
Utilice una nueva línea de suministro de gas que haya sido aprobada por CSA o UL.

Instale una válvula de cierre que pueda cerrar el suministro de gas. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén bien aseguradas.

Solo profesionales capacitados y autorizados, como expertos en calefacción con licencia, empleados autorizados de compañías de gas o técnicos de servicio autorizados, deben realizar este trabajo.

Si no sigue estas pautas, podría tener consecuencias graves como la muerte, explosión o incendio.

Nota: La especificación del conector suministrado es 1/2"-14NPT.



1/2"-14NPT

Todas las conexiones de gas deben realizarse de acuerdo con los códigos nacionales y locales. La línea de suministro de gas debe tener el mismo tamaño o ser mayor que la línea de entrada del electrodoméstico. Cada junta de tubería debe sellarse con un sellador resistente a los efectos del gas NATURAL.

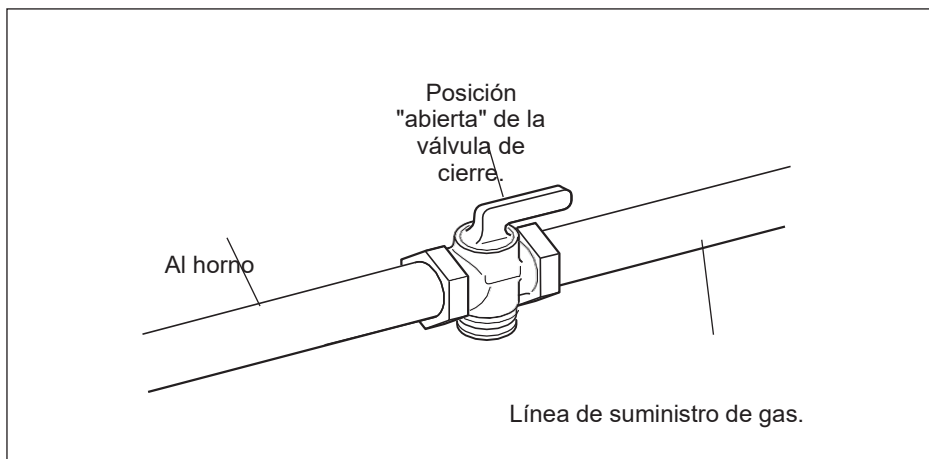
El horno está equipado para su uso con gas NATURAL. Está certificado por CSA International para su uso con gas NATURAL.

La placa de clasificación del modelo/serie, ubicada en la parte posterior del horno, contiene información sobre el tipo de gas que se puede utilizar. Si esta información no coincide con el tipo de gas disponible, consulte con el proveedor de gas local.

11. Válvula de cierre manual (fig. 6.1):

Con el fin de encender o apagar el suministro de gas al electrodoméstico, se debe instalar una válvula de cierre manual en la línea de gas fuera del electrodoméstico, en una ubicación conveniente (en Massachusetts, estos dispositivos de cierre deben ser aprobados por la Junta de Examinadores Estatales de Fontaneros y Gasistas). Esta válvula debe colocarse en la misma habitación que el horno y en un lugar que facilite su apertura y cierre (en una posición donde se pueda acceder rápidamente en caso de una emergencia).

Mantenga la válvula de cierre accesible. La válvula controla si se suministra gas al dispositivo.



12 Regulador de presión:

k) Se debe instalar un regulador de presión en la línea de servicio entrante de cualquier equipo de cocina de servicio pesado y estilo comercial para garantizar un funcionamiento seguro y efectivo, ya que la presión del servicio puede variar según la demanda local.

l)) El horno es adecuado para el uso de gas natural.

m) Se debe utilizar un manómetro para verificar la presión del colector; el gas natural requiere 4.0" W.C.P.

El regulador debe ser probado con una presión de línea entrante que sea 1" W.C.P. mayor que la presión del colector.

El regulador de este horno puede manejar una presión máxima de entrada de 1/2 PSI (14.0" W.C.P.). Se necesitará un regulador reductor si la presión de la línea es mayor que ese límite.

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN

- n) Cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones superiores a 1/2 PSI requiere que el electrodoméstico, su válvula de cierre individual y el regulador de presión se desconecten del sistema (3.5 kPa).
- o) Cada vez que se realiza una prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión de prueba de 1/2 PSI o menos, el electrodoméstico debe desconectarse del sistema cerrando su válvula de cierre manual por separado (3.5 kPa).

13. Conexiones flexibles / accesorios de gas:

Este horno requiere un accesorio de gas que actúe como un adaptador para la conexión de gas. El accesorio de gas ya está instalado y la especificación del conector suministrado es de 1/2"-14NPT.

14. Conexiones de tuberías rígidas:

Si se utiliza una tubería rígida como línea de suministro de gas, se deben utilizar una variedad de accesorios de tubería para crear una conexión en línea con el horno. Para asegurarse de que el horno esté nivelado y en línea, se deben eliminar todas las tensiones de las líneas de combustible y suministro.

- Utilice juntas y compuestos de unión que sean resistentes a los efectos del gas natural en todos los hilos de tubería macho.
- Al fijar el accesorio de gas al regulador de presión, evite apretar demasiado. Apretar en exceso puede romper el regulador.

15. Prueba de fugas:

IMPORTANTE: La prueba de fugas del electrodoméstico debe realizarse de la siguiente manera:

- Después de realizar la última conexión de gas, abra la válvula de gas manual y verifique si hay fugas de gas utilizando una solución de agua con jabón en todas las conexiones de la tubería de suministro de gas y los electrodomésticos. Durante esta prueba, todas las válvulas de gas del electrodoméstico deben estar cerradas.
- Nunca use una cerilla encendida para evitar lesiones graves o daños a su propiedad. Si hay una fuga, vuelva a apretar la junta o desenróscela, agregue más compuesto de unión y luego apriétela nuevamente.

TABLA DE INYECTORES

	POTENCIA NOMINAL	F I	GAS NATURAL 4" W.C.P.	
QUEMADORES	BTU/hr	L/min	Ø inyector [1/100 mm]	
Quemador del horno	8500	4	130	
Quemador de asado	5100	2	105	

Potencia eléctrica: Lámpara del horno 15W;

Ventilador

superior 15W;

Ventilador

trasero 35W;

Motor síncrono 4W.

ADVERTENCIA**Riesgo de descarga eléctrica**

Siempre enchufe el electrodoméstico en un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra.

No quite la clavija de tierra del enchufe.

No use un adaptador para evitar la característica de conexión a tierra.

El incumplimiento de estas instrucciones puede tener consecuencias graves, incluyendo muerte o incendio.

Se deben seguir los códigos eléctricos CSA C22.1 Parte 1 y/o los códigos locales vigentes al instalar sistemas eléctricos.

Para garantizar una instalación y operación segura del horno, recomendamos consultar con un electricista certificado para verificar si el camino de tierra es adecuado y cumple con los códigos locales, especialmente si se utiliza un cable de tierra separado.

Si no está seguro acerca de la correcta conexión a tierra del horno, busque la ayuda de un electricista autorizado antes de conectar el horno a una tubería de gas.

El suministro eléctrico necesario es de 120 voltios, 60 Hz, CA solamente, con fusible de 15 amperios. Se recomienda utilizar un interruptor automático o un fusible de retardo. Se aconseja instalar un circuito dedicado exclusivamente para este electrodoméstico.

Un electricista autorizado debe examinar el enchufe para determinar si el cableado tiene la polaridad correcta.

Al ser instalado, este aparato debe cumplir con los códigos locales y estar correctamente conectado a tierra eléctricamente.

Método de conexión a tierra recomendado

Este horno debe estar conectado a tierra para su protección personal. Se incluye un enchufe de tierra de 3 clavijas con este horno. El cable debe ser conectado a un enchufe de tipo de tierra de 3 clavijas correspondiente, de acuerdo con las normas y ordenanzas locales, el Código Eléctrico Nacional, la edición actual del ANSI/NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense (CSA), con el fin de reducir el riesgo de descargas eléctricas. El cliente es responsable de asegurarse de que se instale un enchufe de 3 clavijas correctamente polarizado y conectado a tierra por un electricista autorizado, en caso de que no se encuentre un enchufe correspondiente.

**ADVERTENCIA
A MUY
IMPORTANTE**

Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica principal antes de realizar cualquier mantenimiento o reparación.

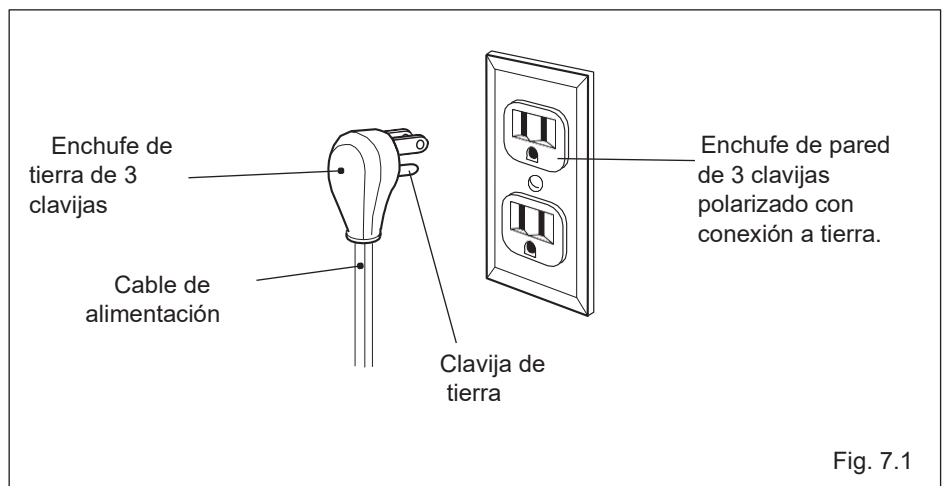


Fig. 7.1

6. Solución de problemas

En caso de una emergencia, siga estos pasos:

! Apague el horno.

! Desenchufe el cable de alimentación.

! Póngase en contacto con el centro de servicio para obtener ayuda.

! También puede intentar resolver algunos problemas menores por sí mismo consultando la tabla a continuación.

Antes de comunicarse con el servicio al cliente o el centro de servicio, consulte la tabla de solución de problemas para encontrar soluciones a problemas comunes.

Descripción del problema	Posible razón	Sugerencia
Efecto de horneado no óptimo	La rejilla de asado no está colocada correctamente.	Caliente el horno mientras coloca la rejilla de asado en la capa adecuada de la cavidad.
La lámpara del horno no se enciende	La lámpara del horno está rota.	Reemplace la lámpara del horno.
El horno no se enciende	La placa de control está dañada.	Reemplace la placa de control.
	La válvula de autosecado está dañada.	Reemplace la válvula de autosecado.
	El pasador de encendido no está alineado.	Ajuste la posición del pasador de encendido para que la chispa caiga en el orificio de fuego.
	El pasador de encendido está dañado.	Reemplace el pasador de encendido.
La combustión del horno no se mantiene	El pin de inducción de iones no está en su posición correcta.	Ajuste la instalación del pin de inducción para que la llama pueda quemar el pin de inducción.
	Presión anormal	Utilice la presión adecuada de suministro de aire.
La llama se apaga durante el uso.	Falta de oxígeno en el gabinete.	Instale un gabinete con los orificios requeridos.
	El pin de inducción de iones está dañado.	Reemplace el pin de inducción de iones.
	El regulador de presión está roto.	Reemplace el regulador.
	La sonda de detección de la válvula del termostato está mal colocada.	Ajuste la sonda de detección de la válvula del termostato antes de la instalación.
	El termostato de la válvula está funcionando incorrectamente.	Reemplace el termostato de la válvula.
El ventilador de enfriamiento no funciona.	El ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.
	El termostato que regula el ventilador de enfriamiento está dañado.	Reemplace el termostato.
El motor de aire caliente no funciona.	El ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.
Sonido anormal proveniente del ventilador.	Hay material extraño dentro de la hélice del ventilador.	Retire el material extraño.
	La tuerca en el motor de aire caliente que bloquea la hélice del ventilador está suelta.	Apriete nuevamente la tuerca.
La máquina entera no se enciende.	El ventilador de enfriamiento está dañado.	Reemplace el ventilador de enfriamiento.
	El enchufe está suelto.	Pruebe el enchufe y el enchufe de pared para asegurar un contacto confiable.

NOTA IMPORTANTE:

¡ Las operaciones de reemplazo mencionadas anteriormente deben ser realizadas por profesionales!

El fabricante no se hace responsable de los errores de impresión o transcripción que puedan ocurrir en este manual actual.

Sin comprometer las características funcionales y de seguridad del electrodoméstico, el fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en sus productos que sean considerados necesarios para fines de fabricación o comerciales en cualquier momento y sin previo aviso.

Este producto solo es adecuado para el uso de gas natural. Si necesita utilizar propano (GLP), puede adquirir el modelo 24WO10L o 24WO11L.

www.empava.com

Teléfono: +1(888)6828882

[Correo electrónico: support@empava.com](mailto:support@empava.com)

Distribuido por: Empava Appliances Inc.

15253 Don Julian Rd, City of Industry, CA 91745 USA

Version:C

7. Garantía y servicio