

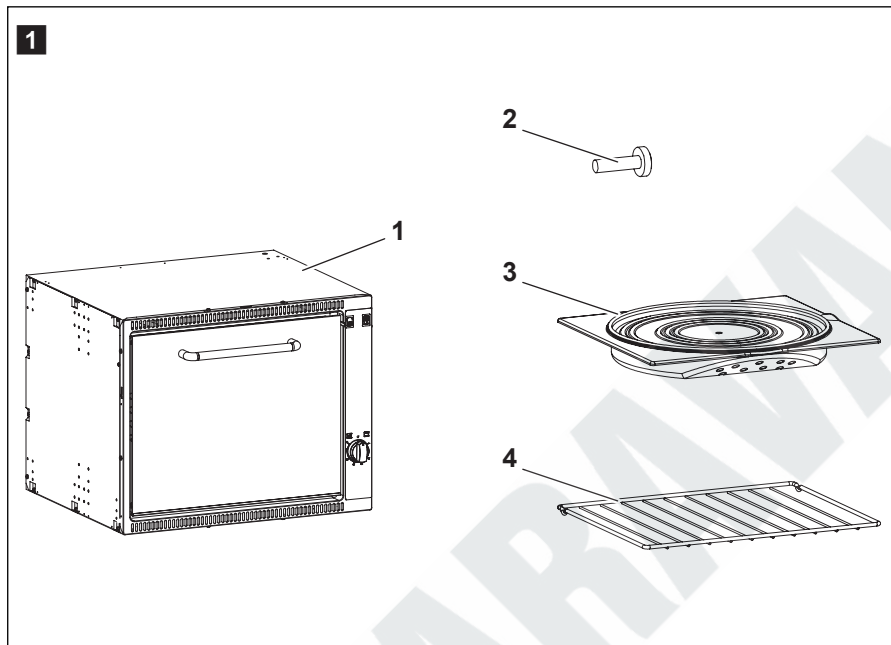


OG2000



OG3000

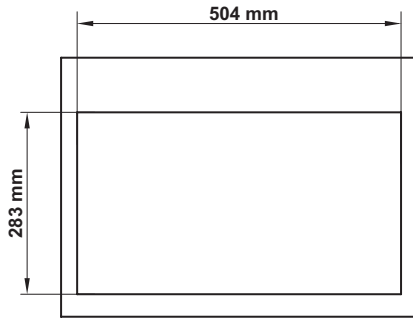
| | | |
|-----------|---|----|
| IT | Installazione, Uso, Manutenzione..... | 9 |
| EN | Installation, Use, and Maintenance | 27 |
| FR | Installation, Usage, Entretien | 45 |
| DE | Installation, Gebrauch, Wartung | 63 |
| ES | Instalación, Uso y Mantenimiento | 81 |



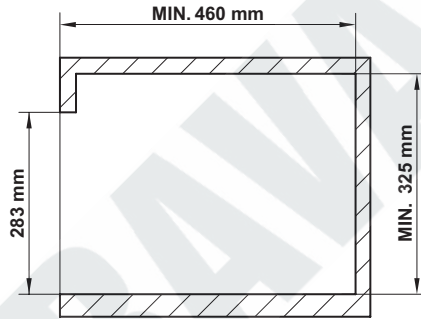
2

OG2000

FRONT VIEW

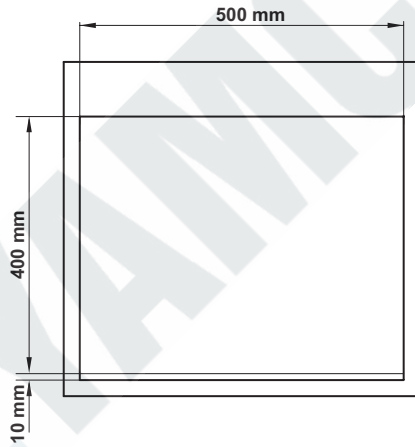


SIDE VIEW

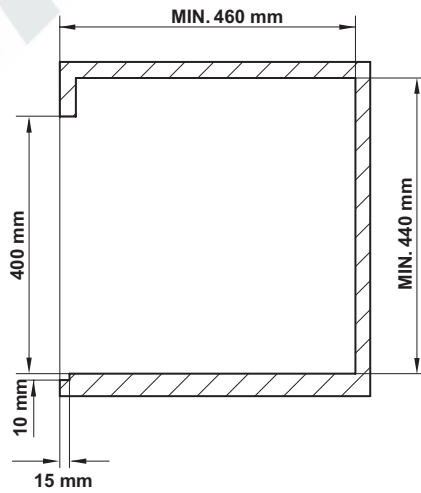


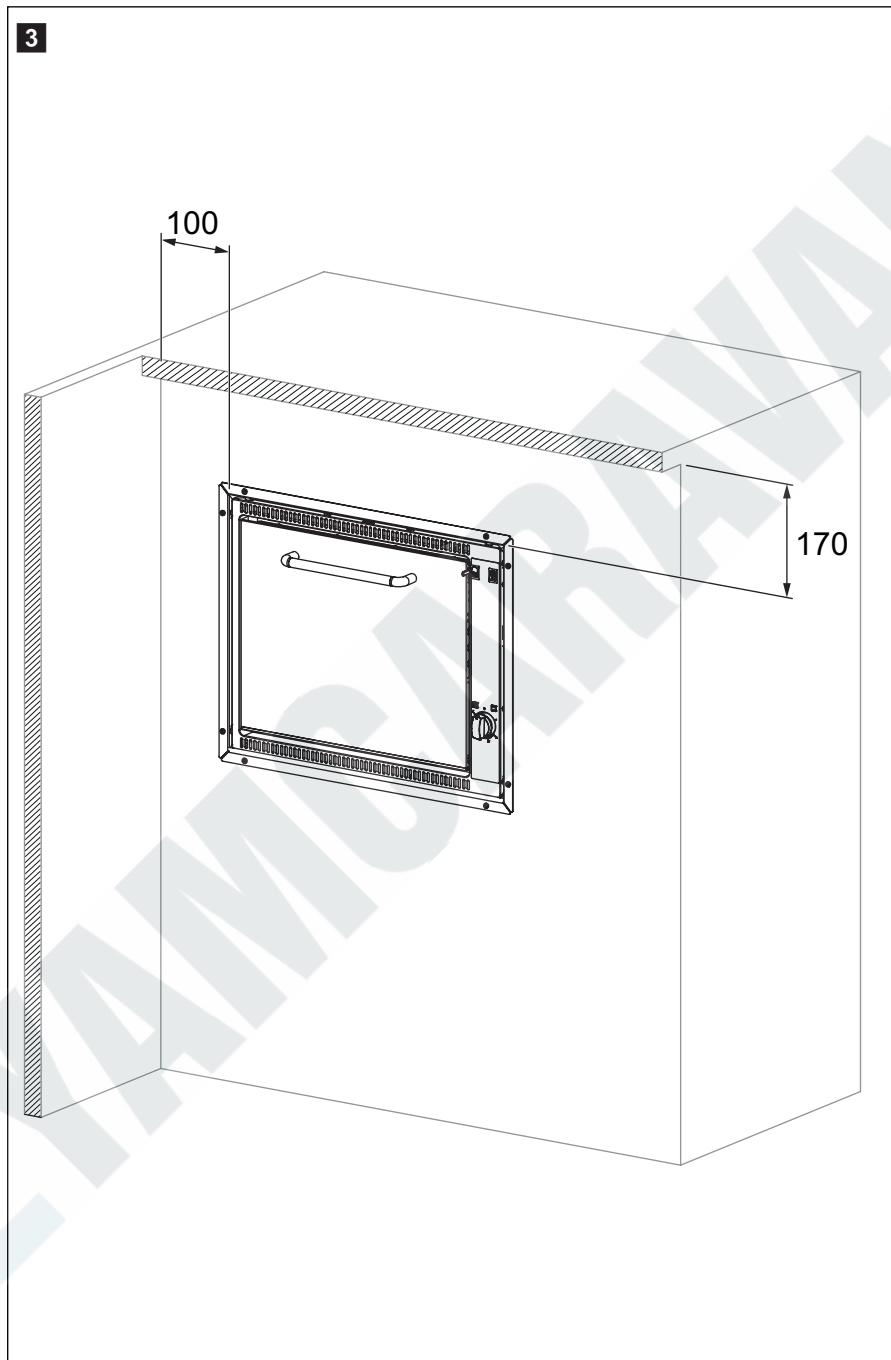
OG3000

FRONT VIEW

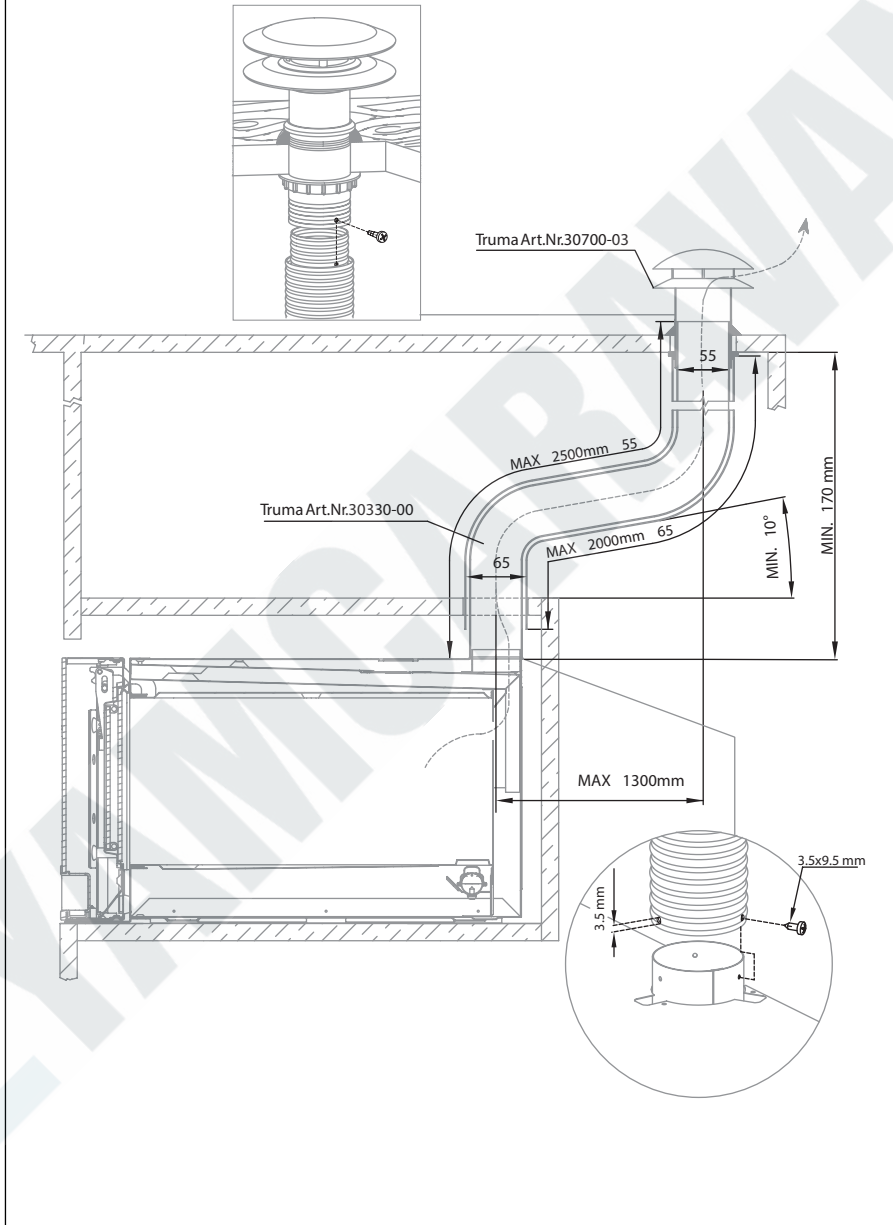


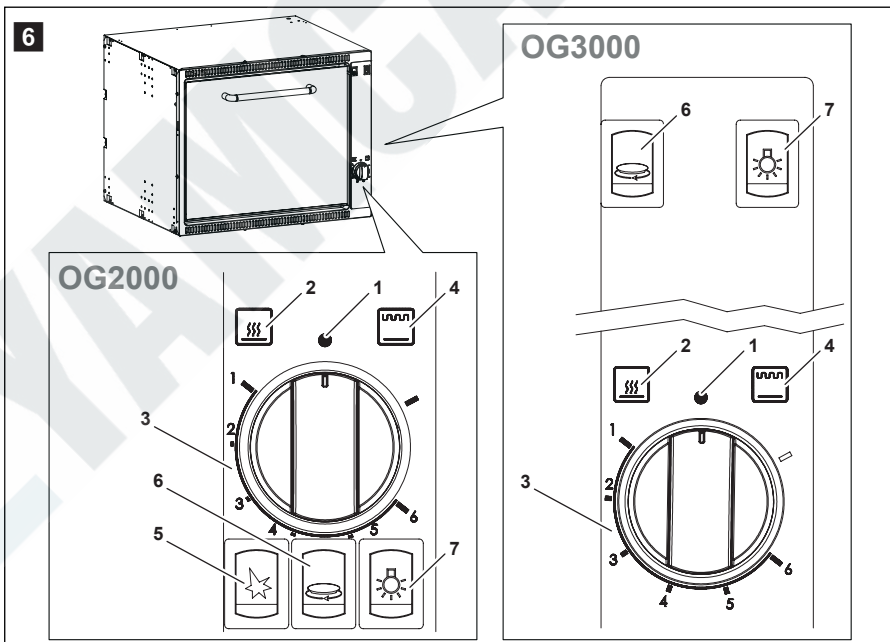
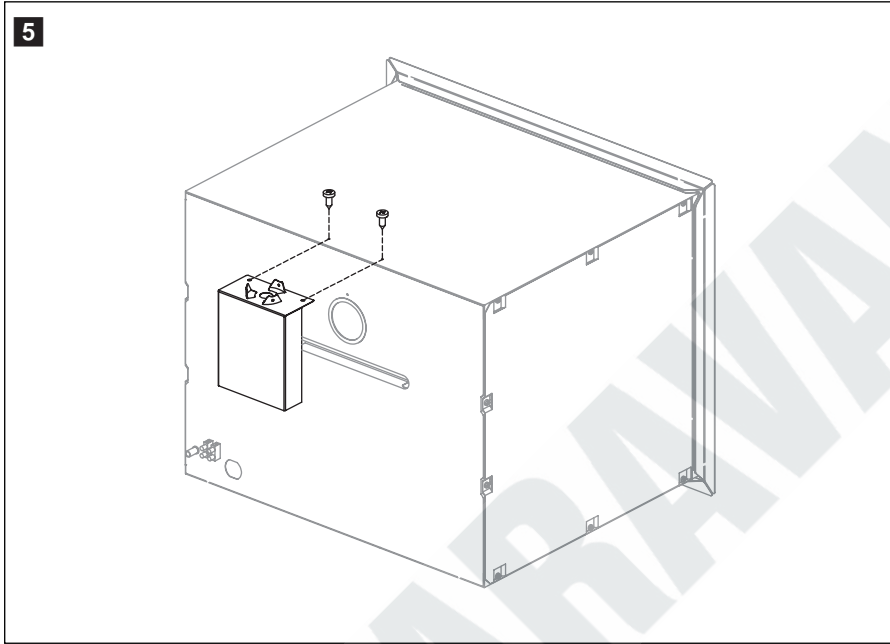
SIDE VIEW



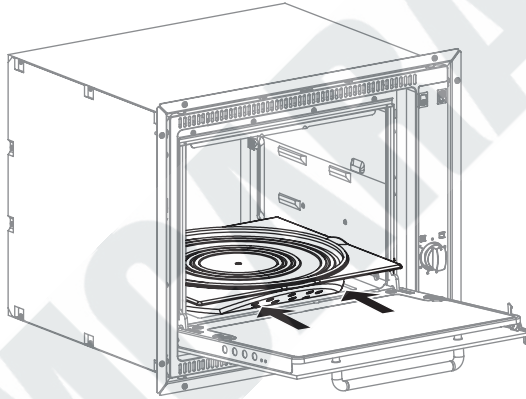
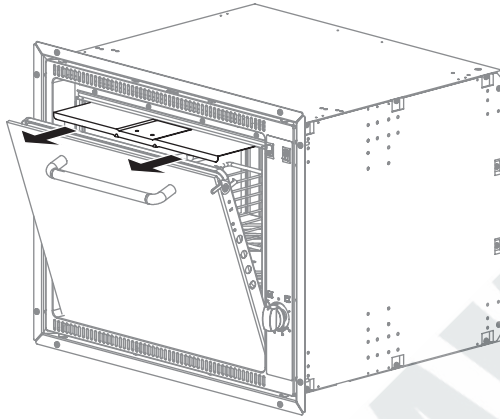


4

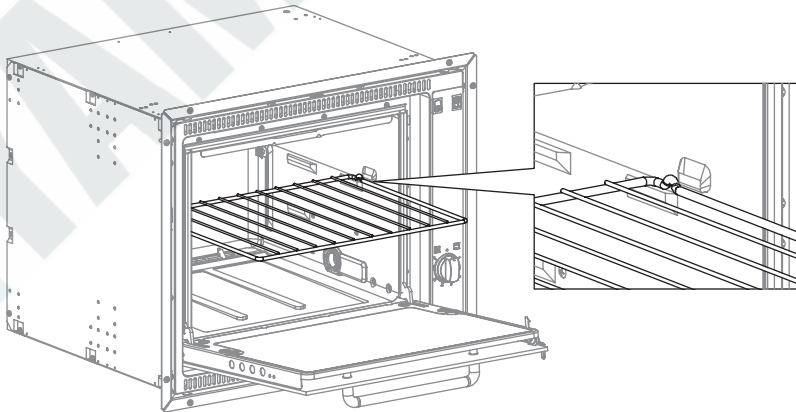




7



OG3000



8



Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere accuratamente questo manuale di istruzioni, conservarlo e nel caso in cui l'apparecchio venga consegnato ad un altro utente, consegnare anche le relative istruzioni.

Indice

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Spiegazione dei simboli | 10 |
| 2 | Indicazioni generali di sicurezza | 10 |
| 3 | Dotazione | 11 |
| 4 | Uso previsto | 11 |
| 5 | Installazione | 12 |
| 5.1 | Foro incasso | 12 |
| 5.2 | Collegamento camino | 13 |
| 5.3 | Collegamento gas | 14 |
| 5.4 | Collegamento elettrico | 15 |
| 5.5 | Fissaggio | 15 |
| 6 | Descrizione tecnica | 16 |
| 6.1 | Pannello di controllo | 16 |
| 6.2 | Brucciatori | 16 |
| 7 | Uso | 17 |
| 7.1 | Precauzioni aggiuntive | 17 |
| 7.2 | Forno | 18 |
| 7.3 | Grill | 20 |
| 7.4 | Controllo visivo della fiamma | 21 |
| 7.5 | Accessori | 22 |
| 7.6 | Bombola gas | 22 |
| 8 | Pulizia e manutenzione | 24 |
| 8.1 | Pulizia dell'apparecchio | 24 |
| 8.2 | Sostituzione degli iniettori | 25 |
| 9 | Garanzia | 25 |

1 Spiegazione dei simboli



ATTENZIONE!

Avviso di sicurezza: la mancata osservanza di questo avviso può causare ferite gravi anche mortali.



IMPORTANTE!

La mancata osservanza di questa nota può causare danni materiali e compromettere il funzionamento del prodotto.



NOTA

Informazioni integranti relative all'impiego del prodotto.

- **Modalità di intervento:** questo simbolo indica all'utente che è necessario un intervento. Le modalità di intervento necessarie saranno descritte passo dopo passo.

Fig. 1 5, pagina 3: questi dati si riferiscono ad un elemento in una figura, in questo caso alla "posizione 5 nella figura 1 a pagina 3".

2 Indicazioni generali di sicurezza

Il fabbricante non si assume nessuna responsabilità per danni nei seguenti casi:

- danni al prodotto dovuti all'uso improprio
- modifiche al prodotto senza esplicita autorizzazione del fabbricante
- utilizzo del prodotto per altri fini rispetto a quelli descritti nel manuale di istruzioni
- installazione e/o connessioni non conformi



- Questa avvertenza è collocata sull'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore e utilizzato solamente in un ambiente ben ventilato.
- Consultare le istruzioni prima d'installare e d'utilizzare questo apparecchio.
- L'apparecchio deve essere installato da tecnici specializzati.



ATTENZIONE!

Usare l'apparecchio conformemente all'uso previsto.

3 Dotazione

| Riferimento Fig. 1 , pagina 2 | Quantità | Denominazione |
|---|----------|-----------------------|
| 1 | 1 | Forno |
| 2 | 1 | Kit di fissaggio |
| 3 | 1 | Piatto girevole |
| 4 | 1 | Griglia (OG3000) |
| | 1 | Manuale di istruzioni |

4 Uso previsto



ATTENZIONE!

Questo apparecchio può essere utilizzato soltanto per la cottura di cibi. Qualsiasi altro uso è considerato scorretto e perciò pericoloso. Il costruttore non è responsabile per danni a cose e persone causati dall'uso improprio, incorretto o irresponsabile.

5 Installazione



ATTENZIONE!

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targa dati).

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Deve essere dedicata un'attenzione particolare alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

5.1 Foro incasso



ATTENZIONE!

L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.

Questo apparecchio appartiene alla CLASSE 3: APPARECCHIO DA INCASSO IN UNA CUCINA O IN UN PIANO DI LAVORO.

Distanze minime da rispettare dalle pareti

| Distanza | Posizione |
|----------|--|
| 170 mm | Dal bordo superiore della porta alla parete orizzontale superiore. |
| 100 mm | Dal bordo laterale della porta alla parete verticale adiacente. |

Dimensioni foro d'incasso

A seconda del modello, effettuare un foro nel mobile come indicato in Fig. **2**, pagina 3.

Il mobile deve essere costruito in squadra con il piano di lavoro orizzontale e la facciata del mobile.

Il foro di incasso del mobile deve essere in squadra. Nel caso di aperture per aerazione del mobile evitare che materiali combustibili possano accedere alle stesse.

5.2 Collegamento camino



ATTENZIONE!

Devono essere utilizzati soltanto i tubi e il camino indicati in queste Istruzioni e sono disponibili presso i rivenditori Truma o Smev.

Il camino e il tubo di scarico fumi devono essere tenuti lontano da materiali che non resistono alla temperatura di 120°C.

- Il camino a tetto deve essere montato verticalmente con inclinazione massima di 15°. Fare un foro Ø 60 mm sul tetto del mezzo in prossimità del forno. Se necessario introdurre sulla parete del foro una striscia di lamiera di spessore 1 mm, in modo che il tetto non si deformi durante il fissaggio e rimanga impermeabile.
- Introdurre il camino e fissarlo con il dado dall'interno del mezzo. Per garantire l'impermeabilità del tetto, stringere nuovamente il dado di fissaggio del camino dopo alcune ore di funzionamento del forno.
- Collegare il tubo di scarico come indicato in Fig. 4, pagina 5. Infilare il tubo nel camino fino ad arresto e fissarlo con una vite autofilettante.
- Fissare bene alle pareti il tubo di scarico (Ø 55 mm) e il tubo di protezione (Ø 65 mm) con le fascette per tutta la loro lunghezza.

5.3 Collegamento gas



ATTENZIONE!

Controllare questi dati prima di allacciare l'apparecchio alla bombola. I riduttori di pressione da utilizzare fra la bombola e l'apparecchio devono essere conformi alle categorie indicate nella tabella sottostante.

Questo apparecchio può funzionare con i gas e le relative pressioni descritte nella tabella seguente. La categoria (o le categorie) secondo cui è stato regolato l'apparecchio è indicata chiaramente sull'etichetta identificativa incollata sull'apparecchio.

| CATEGORIA E PAESI DI DESTINAZIONE | PRESSIONE GAS |
|---|--|
| I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI | 30 mbar Butano (G30) 30 mbar Propano (G31) |
| I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI | 28-30 mbar Butano (G30) 37 mbar Propano (G31) |

| MODELLO | PORTATA TERMICA NOMINALE COMPLESSIVA | VOLUME D'ARIA NECESSARIA ALLA COMBUSTIONE |
|---------|---|---|
| | kW - gr/h | m ³ /h |
| OG2000 | 1,6 - 116 | 3,2 |
| OG3000 | | |



ATTENZIONE!

Durante le operazioni di installazione e collegamento, il tubo conduttore di gas dell'apparecchio non deve essere soggetto a torsione, trazione o altre sollecitazioni.

Il collegamento della condotta del gas nell'apparecchio deve essere effettuato mediante tubo metallico rigido e raccordi a tenuta.

È possibile utilizzare un tubo flessibile, ma deve essere:

- Sempre ispezionabile.
- Protetto da possibili contatti con parti riscaldabili (come la parte sottostante dei bruciatori).
- Protetto da qualsiasi sollecitazione (torsione, trazione, schiacciamento, ...).
- Protetto dalle parti mobili dell'incasso (es. un cassetto).
- Di lunghezza massima di 1,5 m.
- Sostituito prima della sua data di scadenza.

Una volta effettuato l'allacciamento verificare la tenuta del circuito gas usando un fluido non corrosivo per la ricerca di eventuali perdite. Non usare una soluzione di acqua e sapone. **NON UTILIZZARE FIAMME LIBERE.**

5.4 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Questo apparecchio deve essere collegato ad un generatore di 12 V \equiv . Se viene utilizzato un cavo 2 x 0,5 mm² non deve avere una lunghezza superiore a 2 m. Osservare la corretta polarità nell'allacciamento!



ATTENZIONE!

Non collegare assolutamente l'apparecchio alla tensione di rete (230 V~), ciò provocherebbe la definitiva distruzione dei componenti ed un pericolo per l'utente.

Per l'allacciamento dell'apparecchio usare un doppio cavetto e connetterlo alla morsettieria identificata con "+12 V \equiv -", posta nella parte posteriore dell'apparecchio. Il terminale rosso è il polo positivo, mentre il terminale nero è il polo negativo.

5.5 Fissaggio



ATTENZIONE!

Questo apparecchio deve essere fissato al mobile tramite delle viti come descritto in Fig. **5**, pagina 6.

6 Descrizione tecnica

6.1 Pannello di controllo

Nella tabella seguente vengono riportati tutti i pulsanti e i simboli presenti sull'apparecchio.



NOTA

Pulsanti e simboli potrebbero variare a seconda del modello dell'apparecchio.

| Riferimento Fig. 6, pagina 6 | Simbolo | Descrizione |
|---------------------------------|-------------|--|
| 1 | | Gas chiuso. |
| 2 | | Indica la manopola di comando del forno. |
| 3 | 1-2-3-4-5-6 | Temperature del forno. |
| 4 | | Indica la manopola di comando del grill. |
| 5 | | Pulsante accensione elettronica. |
| 6 | | Interruttore piatto girevole. |
| 7 | | Interruttore lampada. |

6.2 Bruciatori

| MODELLO | PORTATA TERMICA | | | |
|---------|-----------------|------|-------|------|
| | GRILL | | FORNO | |
| | kW | gr/h | kW | gr/h |
| OG2000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |
| OG3000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |

7 Uso

7.1 Precauzioni aggiuntive

**ATTENZIONE!**

Questo apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone adulte responsabili. Durante ed immediatamente dopo l'utilizzo le parti accessibili possono essere calde; non toccarle e tenere lontano i bambini. Terminata la cottura assicurarsi di riportare la/le manopola/le in posizione di chiuso. Dopo l'uso chiudere il rubinetto principale della condotta del gas.

**ATTENZIONE!**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e di umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.

**ATTENZIONE!**

Una ventilazione inadeguata può creare un pericolo per l'utilizzatore e rischio di lesioni.

**IMPORTANTE!**

Prima di cuocere alimenti per la prima volta lasciare acceso alla massima portata sia il forno che il grill. Il forno per un tempo di almeno 30 minuti e il grill per un tempo di 15-20 minuti.

7.2 Forno



ATTENZIONE!

L'accensione del bruciatore deve essere effettuata solo con la porta completamente aperta.

All'interno del forno la griglia, la leccarda (vassoio) o il tegame devono essere posizionati in modo tale che non vadano a contatto diretto con le fiamme.

Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente chiudere la manopola del gas e attendere un minuto prima di riaccendere.

Accensione elettronica del forno

OG2000

- Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione da 1 a 6 (Fig. 6, pagina 6). Contemporaneamente schiacciare il pulsante accensione elettronica.

OG3000

- Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione da 1 a 6 (Fig. 6, pagina 6).
- Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



ATTENZIONE!

Se il bruciatore non si accende:

- procedere con l'accensione manuale;
- controllare che ci sia gas nella bombola.

Se l'apparecchio non funziona assolutamente chiudere il rubinetto di arrivo del gas e contattare il rivenditore.

Accensione manuale del forno

L'accensione manuale viene utilizzata in assenza di accensione elettronica o in caso di guasto della stessa.

- Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione da 1 a 6 (Fig. **6**, pagina 6).
- Contemporaneamente accendere il bruciatore con un fiammifero o accendigas.
- Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



ATTENZIONE!

Se il bruciatore non si accende:

- controllare che ci sia gas nella bombola.

Se l'apparecchio non funziona assolutamente chiudere il rubinetto di arrivo del gas e contattare il rivenditore.

Regolazione della fiamma del forno

- Per regolare la fiamma ruotare la manopola nella posizione desiderata (Fig. **6**, pagina 6).

| | | | | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Posizione | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Temperatura | 130 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |



NOTA

La fiamma del bruciatore del forno, appena accesa, resta alla portata massima in tutte le posizioni della manopola e diminuisce automaticamente alla portata minima quando la temperatura impostata del forno viene raggiunta.

7.3 Grill



ATTENZIONE!

L'accensione del bruciatore deve essere effettuata solo con la porta completamente aperta.

Se il bruciatore non si accende immediatamente rilasciare la manopola e ripetere l'operazione dopo almeno 10 secondi.

Le parti accessibili possono avere temperature elevate quando viene utilizzato il grill, tenere lontano i bambini.

Durante il funzionamento la porta deve essere sempre aperta e il paracalore completamente estratto (Fig. **7**, pagina 7).

Non utilizzare mai il grill per un tempo superiore a 25 minuti. Il grill non può essere utilizzato come un forno.

Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente chiudere la manopola del gas e attendere un minuto prima di riaccendere.

Accensione elettronica del grill

OG2000

- Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione da 1 a 6 (Fig. **6**, pagina 6). Contemporaneamente schiacciare il pulsante accensione elettronica.

OG3000

- Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione da 1 a 6 (Fig. **6**, pagina 6).
- Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



ATTENZIONE!

Se il bruciatore non si accende:

- procedere con l'accensione manuale;
- controllare che ci sia gas nella bombola.

Se l'apparecchio non funziona assolutamente chiudere il rubinetto di arrivo del gas e contattare il rivenditore.

Accensione manuale del grill

L'accensione manuale viene utilizzata in assenza di accensione elettronica o in caso di guasto della stessa.

- Per generare la fiamma, premere a fondo la manopola di comando e ruotarla in posizione grill (Fig. **6**, pagina 6).
- Contemporaneamente accendere il bruciatore con un fiammifero o accendigas.
- Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



ATTENZIONE!

Se il bruciatore non si accende:

- controllare che ci sia gas nella bombola.

Se l'apparecchio non funziona assolutamente chiudere il rubinetto di arrivo del gas e contattare il rivenditore.

Regolazione della fiamma del grill

- Il grill deve essere utilizzato solamente alla portata termica nominale.

7.4 Controllo visivo della fiamma

A seconda del tipo di gas utilizzato, l'aspetto della fiamma é il seguente:

- **Propano (G31)**: fiamma con il dardo interno blu ed il contorno nitido.
- **Butano (G30)**: fiamma con lievi punte gialle all'accensione del bruciatore le quali si intensificano man mano che il bruciatore si riscalda.

7.5 Accessori

Piatto girevole (OG2000 - OG3000)

Introdurre la leccarda con il piatto girevole come indicato in Fig. 7, pagina 7. Premere l'apposito interruttore per far funzionare il motore del piatto girevole.

Griglia (OG3000)

La griglia è dotata di un blocco che ne impedisce l'estrazione accidentale (Fig. 7, pagina 7).

Per un corretto inserimento i blocchi devono essere rivolti in alto e verso l'interno dell'apparecchio.

Per l'estrazione, sollevare leggermente la parte anteriore della griglia.

7.6 Bombola gas



ATTENZIONE!

L'impiego di gas e/o di una pressione diversa da quanto prescritto dal costruttore può determinare condizioni anomale di funzionamento dell'apparecchio pertanto il costruttore declina ogni responsabilità derivante dall'uso scorretto dell'apparecchio.

Le bombole di gas che possono essere usate sono le più comuni nel paese in cui viene utilizzato l'apparecchio. Il gas da usare è indicato chiaramente all'esterno dell'imballo e sull'etichetta indelebile incollata sul retro dell'apparecchio. In ogni caso osservare le seguenti indicazioni: Le bombole di gas devono essere disposte nell'apposito vano in posizione verticale dotate di valvola e riduttore di pressione e l'accesso non deve essere ostacolato. La sostituzione delle bombole deve poter essere eseguita senza impedimento e con facilità.

Sostituzione della bombola del gas

- Chiudere i rubinetti dell'apparecchio.
- Accertarsi che nelle vicinanze non vi sia nessuna fiamma o fuoco.
- Chiudere la valvola della bombola gas da sostituire.
- Svitare il riduttore della bombola esaurita, toglierla dall'apposito vano.
- Procedere in senso inverso per la sostituzione.
- Verificare eventuali perdite di gas usando un fluido non corrosivo.



ATTENZIONE!

- Non usare una soluzione di acqua e sapone.
 - Non utilizzare fiamme libere.
- Accendere i bruciatori e verificare il corretto funzionamento, in caso negativo rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

CHIUDERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA BOMBOLA DOPO L'USO.

FUGHE DI GAS

Consigliamo di utilizzare un rivelatore elettronico omologato di fughe di gas.

Se si avverte odore di gas:

- Aprire le finestre, ed immediatamente far uscire tutte le persone dal camper, caravan ecc.
- Non toccare interruttori elettrici, accendere fiammiferi o fare qualsiasi cosa che potrebbe infiammare il gas.
- Spegnerne ogni fiamma libera.
- Chiudere la valvola della bombola o serbatoio del gas, non aprire la valvola finché la perdita di gas non è stata individuata ed eliminata.
- Contattare un tecnico autorizzato.

8 Pulizia e manutenzione

8.1 Pulizia dell'apparecchio

**ATTENZIONE!**

Prima di iniziare la pulizia, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

**IMPORTANTE!**

Le superfici calde in contatto con acqua fredda o uno straccio umido possono danneggiarsi.

Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro, paglietta o lana d'acciaio.

Non lasciare sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc.) sulle superfici dell'apparecchio.

Per le superfici in acciaio inossidabile e parti smaltate: lavare con acqua e sapone o detersivo neutro, risciacquare ed asciugare. Utilizzare spugne e stracci puliti.

**ATTENZIONE!**

Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per la pulizia delle porte di vetro del forno, potrebbero causare la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

- Pulire le superfici con acqua e sapone o detersivo neutro, risciacquare ed asciugare. Rimuovere in particolare residui di olio e grasso incrostati.

8.2 Sostituzione degli iniettori



ATTENZIONE!

Le attività devono essere fatte da personale autorizzato. Dopo tale operazione si declina ogni responsabilità derivante dall'intervento stesso.

- La rimozione ed il fissaggio degli iniettori deve essere eseguita mantenendo bloccato (mediante un utensile) il porta iniettore (Fig. 8, pagina 8).

| BRUCIATORE | Ø INIETTORE (mm) | N° STAMPIGLIATO |
|------------|------------------|-----------------|
| GRILL | 0,62 | 62 |
| FORNO | 0,53 | 53 |

9 Garanzia

Vale il termine di garanzia previsto dalla legge. Qualora il prodotto risultasse difettoso, La preghiamo di rivolgersi alla filiale del fabbricante del suo Paese (l'indirizzo si trova sul retro del manuale di istruzioni), oppure al rivenditore specializzato di riferimento.

Per la riparazione e per il disbrigo delle condizioni di garanzia è necessario inviare la seguente documentazione:

- una copia della fattura con la data di acquisto del prodotto;
- un motivo su cui fondare il reclamo, oppure una descrizione del guasto.

YAMCABAWAN

Please read this instruction manual carefully before using the appliance.
If the appliance is given to another party, the instruction manual must also be provided.

Table of contents

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Explanation of symbols | 28 |
| 2 | General safety instructions | 28 |
| 3 | Contents of supply | 29 |
| 4 | Intended use | 29 |
| 5 | Installation | 30 |
| 5.1 | Installation hole..... | 30 |
| 5.2 | Installing the flue..... | 31 |
| 5.3 | Gas connection..... | 32 |
| 5.4 | Electrical connections..... | 33 |
| 5.5 | Fixing..... | 33 |
| 6 | Technical description | 34 |
| 6.1 | Control panel..... | 34 |
| 6.2 | Burners..... | 34 |
| 7 | Use | 35 |
| 7.1 | Additional safety warnings..... | 35 |
| 7.2 | Oven..... | 36 |
| 7.3 | Grill..... | 38 |
| 7.4 | Visual inspection of the flame..... | 39 |
| 7.5 | Accessories..... | 40 |
| 7.6 | Gas cylinders..... | 40 |
| 8 | Cleaning and maintenance | 42 |
| 8.1 | Cleaning the appliance..... | 42 |
| 8.2 | Replacing injectors..... | 43 |
| 9 | Warranty | 43 |

1 Explanation of symbols



CAUTION!

Security warning: Ignoring this warning could cause serious injury or death.



IMPORTANT!

Failure to observe this note can cause material damages and affect the operation of the product.



NOTE

Additional information relative to the use of the product.

- **Action:** this symbol indicates that action is required on your part. The required action is described step-by-step.

Fig. 1 5, page 3: this information refers to an element in a figure; in this case, the figure is found in "position 5 in figure 1 on page 3".

2 General safety instructions

The manufacturer does not assume any liability for damages in the following cases:

- damage to the product resulting from improper use
- changes to the product without express permission from the manufacturer
- use for purposes other than those described in the operating manual
- non-compliant installation and/or connections



- This warning is located on the appliance.
- This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well ventilated area.
- Refer to the instructions before installing and using this appliance.
- The appliance must be installed by specialised technicians.



CAUTION!

Use the appliance in accordance with the intended use.

3 Contents of supply

| Reference Fig. 1 , page 2 | Quantity | Name |
|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 1 | 1 | Oven |
| 2 | 1 | Installation kit |
| 3 | 1 | Rotating plate |
| 4 | 1 | Oven rack (OG3000) |
| | 1 | Instructions manual |

4 Intended use



CAUTION!

This appliance can only be used to cook food. Any other use is deemed incorrect and therefore hazardous. The manufacturer declines liability for damage to property and injury to persons caused by improper, incorrect or irresponsible use.

5 Installation



CAUTION!

Before installation, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the settings of the appliance compatible.

The adjustment conditions for this appliance are provided on the label (or on the data plate).

This appliance is not connected to a combustion product evacuation system. It must be installed and connected in accordance with the installation rules in force. Special attention must be given to relevant ventilation governing provisions.

5.1 Installation hole



CAUTION!

The appliance should be kept away from flammable materials.

This appliance belongs to CLASS 3: APPLIANCE TO BE BUILT INTO A KITCHEN UNIT OR WORKTOP.

Minimum distances to observe from the walls

| Distance | Position |
|----------|---|
| 170 mm | From the top edge of the door to the top horizontal wall. |
| 100 mm | From the side edge of the door to the adjacent vertical wall. |

Built in hole dimensions

Depending on the model, make a hole in the cabinet as shown in Fig. **2**, page 3.

The cabinet must be parallel to and flush with the horizontal worktop.

The cabinet built-in hole must be parallel. If the cabinet has aeration openings, prevent combustible materials from accessing these openings.

5.2 Installing the flue



CAUTION!

Only install the type of ducting and flue described in these instructions which can be sourced at Smev or Truma retailers.

The flue and fume ducting must be positioned at a safe distance from materials which are not resistant to temperatures of 120°C.

- The roof mounted flue must be positioned vertically with a maximum inclination of 15°. Drill a 60 mm Ø hole in the roof of the vehicle in proximity of the oven. To avoid damaging or denting the roof when installing the flue and to ensure sealing if required mount a 1 mm thickness metal plate to the wall with the hole.
- Install the flue and from the inside of the vehicle secure in place with the nut. To guarantee the roof is sealed and does not leak, after the oven has been on for several hours re-tightened the flue fixture nut.
- Mount and install the ducting as illustrated in Fig. **4**, page 5. Feed the ducting into the flue until it stops and secure in place with a self-tapping screw.
- Using ties secure the ducting (Ø 55 mm) and the protective tubing (Ø 65 mm) for their entire lengths to the walls.

5.3 Gas connection



CAUTION!

Check this data before connecting the appliance to the gas cylinder. Pressure reducing valves to be used between the gas cylinder and the appliance must conform to the categories listed in the table below.

This appliance can be operated with the gases and related pressures described in the following table. The identification label glued to the appliance clearly shows the category (or categories) according to which the appliance has been adjusted.

| CATEGORY AND COUNTRIES OF DESTINATION | | GAS PRESSURE |
|---------------------------------------|--|-------------------------|
| I3B/P(30) | | 30 mbar Butane (G30) |
| AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI | | 30 mbar Propane (G31) |
| I3+ (28-30/37) | | 28-30 mbar Butane (G30) |
| BE CH ES FR GB IE IT PT SI | | 37 mbar Propane (G31) |

| MODEL | NOMINAL AND COMPLETE HEAT OUTPUT | VOLUME OF AIR REQUIRED FOR COMBUSTION |
|--------|----------------------------------|---------------------------------------|
| | kW - gr/h | m ³ /h |
| OG2000 | 1.6 - 116 | 3.2 |
| OG3000 | | |



CAUTION!

During installation and connection, the gas conductor of the appliance must not be subject to twisting, pulling or other stresses.

The gas pipeline connection to the appliance must be done using a rigid metal pipe and sealing connections.

It is possible to use a hose, but it must:

- Allow for inspection at all times.
- Be protected from possible contact with heatable parts (such as the underside of the burners).
- Be protected from any stress (torsion, tensile, compression, etc.).
- Be protected from the moving parts of the cabinet (e.g. a drawer).
- Have a maximum length of 1.5 m.
- Be replaced before its expiration date.

Once connected, check the gas circuit seal by using a non-corrosive fluid to detect any leaks. Do not use a soap and water solution. **DO NOT USE AN OPEN FLAME.**

5.4 Electrical connections



CAUTION!

This appliance must be connected to a 12 V \equiv power pack. If a 2 x 0,5 mm² cable is used for the connection, its length must not exceed 2 meters. When wiring the appliance respect correct polarity!



CAUTION!

Never connect the appliance to the main voltage (230 V~); this would result in the ultimate destruction of the parts and a hazard to the user.

To connect the appliance, use a double cable and connect it to the terminal board identified with “+12 V \equiv -”, found on the back side of the appliance. The red terminal is the positive pole, while the black terminal is the negative pole.

5.5 Fixing



CAUTION!

This appliance must be fixed to the cabinet using the screws as described in Fig. **5**, page 6.

6 Technical description

6.1 Control panel

The following table shows all the buttons and symbols on the appliance.



NOTE

Buttons and symbols may vary depending on the model.

| Reference Fig. 6, page 6 | Symbol | Description |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------------|
| 1 | | Gas turned off. |
| 2 | | Indicates the oven control knob. |
| 3 | 1-2-3-4-5-6 | Oven temperature. |
| 4 | | Indicates the grill control knob. |
| 5 | | Electronic ignition button. |
| 6 | | Switch for rotating plate. |
| 7 | | Pushbutton light. |

6.2 Burners

| MODEL | HEAT OUTPUT | | | |
|--------|-------------|------|------|------|
| | GRILL | | OVEN | |
| | kW | gr/h | kW | gr/h |
| OG2000 | 1.6 | 116 | 1.2 | 87 |
| OG3000 | 1.6 | 116 | 1.2 | 87 |

7 Use

7.1 Additional safety warnings

**CAUTION!**

This appliance must only be used by responsible adults. The accessible parts may be hot during and immediately after use; do not touch them and keep children away. After cooking, return the knob(s) to the closed position(s). After use, close the main gas line tap.

**CAUTION!**

This appliance may not be used by people (including children) with impaired physical and mental capacities, or with no experience in using electrical appliances, unless they are supervised and instructed by a person who is responsible for their safety. Children must be controlled to make sure they do not play with the appliance.

The use of a gas cooking appliance leads to the generation of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure to provide good ventilation in the kitchen: keep natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Intense and prolonged use of the appliance may require supplementary aeration such as the opening of a window or more effective ventilation such as an increase in the power of the possible mechanical extractor hood.

**CAUTION!**

Inadequate ventilation creates hazard to the user and risk for injury.

**IMPORTANT!**

When cooking food for the first time, leave the oven and the grill on at maximum capacity. The oven must be kept on for at least 30 minutes and the grill must be kept on for 15-20 minutes.

7.2 Oven



CAUTION!

The burner must only be ignited when the door is fully open.
The rack, drip pan (tray) or the pan must be positioned in the oven in a way that they are not directly in contact with the flames.
If the burner flame accidentally goes out, close the gas knob and wait a minute before relighting.

Electronic ignition of the oven

OG2000

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position 1 to 6 (Fig. **6**, page 6). Simultaneously push down the electronic ignition button.

OG3000

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position 1 to 6 (Fig. **6**, page 6).
- Once the flame has been generated, press the knob down for a few seconds so that the flame remains lit.



CAUTION!

If the burner does not turn on:

- proceed with manual ignition;
- check that there is gas in the cylinder.

If the device does not work, close the gas inlet tap and contact your dealer.

Manual ignition of the oven

If the electronic ignition does not work, the manual ignition is used as a substitute.

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position 1 to 6 (Fig. **6**, page 6).
- Simultaneously ignite the burner with a match or gas lighter.
- Once the flame has been generated, press the knob down for a few seconds so that the flame remains lit.



CAUTION!

If the burner does not turn on:

- check that there is gas in the cylinder.

If the device does not work, close the gas inlet tap and contact your dealer.

Regulating the oven flame

- To adjust the flame, turn the knob to the desired position (Fig. **6**, page 6).

| | | | | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Position | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Temperature | 130 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |



NOTE

As soon as the oven burner flame is turned on, it remains at the maximum flow rate in all positions of the knob and then automatically decreases to the minimum flow rate when the set oven temperature is reached.

7.3 Grill



CAUTION!

The burner must only be ignited when the door is fully open.

If the burner does not light immediately, release the knob and repeat the operation after 10 seconds.

Accessible parts may be hot when the grill is used, keep children away.

When using the grill the door must be kept open and with the heat guard fully extracted (Fig. **7**, page 7).

Never use the grill for more than 25 minutes. The grill cannot be used as an oven.

If the burner flame accidentally goes out, close the gas knob and wait a minute before relighting.

Electronic ignition of the grill

OG2000

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position 1 to 6 (Fig. **6**, page 6). Simultaneously push down the electronic ignition button.

OG3000

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position 1 to 6 (Fig. **6**, page 6).
- Once the flame has been generated, press the knob down for a few seconds so that the flame remains lit.



CAUTION!

If the burner does not turn on:

- proceed with manual ignition;
- check that there is gas in the cylinder.

If the device does not work, close the gas inlet tap and contact your dealer.

Manual ignition of the grill

If the electronic ignition does not work, the manual ignition is used as a substitute.

- To generate the flame, fully press down the control knob and turn it from position grill (Fig. **6**, page 6).
- Simultaneously ignite the burner with a match or gas lighter.
- Once the flame has been generated, press the knob down for a few seconds so that the flame remains lit.



CAUTION!

If the burner does not turn on:

- check that there is gas in the cylinder.

If the device does not work, close the gas inlet tap and contact your dealer.

Regulating the grill flame

- The grill is to be used only at its rated thermal capacity.

7.4 Visual inspection of the flame

Depending on the type of gas used, the flame appears as follows:

- **Propane (G31)**: flame with blue internal pin point and clear outline.
- **Butane (G30)**: flame with slight yellow tips when igniting the burner; these tips intensify as the burner heats.

7.5 Accessories

Rotating plate (OG2000 - OG3000)

Position the drip tray with the rotating plate as illustrated in Fig. 7, page 7. Press the purpose button to turn on rotating plate motor.

Oven rack (OG3000)

The rack has a block that prevents accidental extraction (Fig. 7, page 7).

For a correct insertion, the blocks must be facing upwards and toward the inside of the appliance.

To extract, slightly lift the front of the rack.

7.6 Gas cylinders



CAUTION!

The use of gas and/or a pressure different from those indicated by the manufacturer could cause irregular and incorrect operation of the appliance. The manufacturer declines all liability for the incorrect or improper use of the appliance.

The gas cylinders to be used are the most common in the country where the appliance is used. The gas to be used is clearly indicated on the outside of the packaging and on the indelible label attached on the back of the appliance. In any case, observe the following: Gas cylinders with valve and pressure reducer must be placed in an upright position and in the appropriate compartment, and access should not be impeded. Replacement of the cylinders must be performed without impediment and with ease.

Replacing the gas cylinder

- Close the taps of the appliance.
- Make sure no flames or fire are nearby.
- Close the valve of the cylinder to be replaced.
- Unscrew the pressure reducer of the empty cylinder, take it out of the compartment.
- Proceed in reverse order for replacement.
- Check for gas leaks with the use of a non-corrosive fluid.



CAUTION!

- Do not use a soap and water solution.
 - Do not use an open flame.
- Turn on the burners and check for proper operation, otherwise contact an authorised technician.

CLOSE THE CYLINDER GAS SUPPLY AFTER USE.

GAS LEAKS

We recommend using a certified electronic gas leak detector.

If you smell gas:

- Open the windows and immediately get all people out of the camper, caravan etc.
- Never touch electrical switches, light matches or do anything that could ignite the gas.
- Extinguish any open flame.
- Close the cylinder valve or gas tank, and do not open the valve until the gas leak has been detected and eliminated.
- Contact an authorised technician.

8 Cleaning and maintenance

8.1 Cleaning the appliance

**CAUTION!**

Before cleaning, switch off the appliance, disconnect it from the mains power supply and wait for it to cool down.

**IMPORTANT!**

Hot surfaces could be damaged if they come into contact with cold water or a damp cloth.

Do not use abrasive, corrosive, chlorine-based products, scourers or steel wool.

Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice, etc.) on appliance surfaces.

For stainless steel surfaces and enamelled parts: wash with soap and water or mild detergent, rinse and dry. Use clean sponges and cloths.

**CAUTION!**

Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers to clean the glass oven doors as these products may cause the glass to shatter.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

- Clean surfaces with soap and water or mild detergent, rinse and dry. In particular, remove oil residues and encrusted grease.

8.2 Replacing injectors



CAUTION!

The activities must be done by authorised personnel. After this operation, we decline all liability resulting from the intervention.

- The injector holder must be blocked (with the use of a tool) when removing and mounting the injectors (Fig. **8**, page 8).

| BURNER | Ø INJECTOR (mm) | NUMBER PRINTED ON INJECTOR |
|--------|-----------------|----------------------------|
| GRILL | 0.62 | 62 |
| OVEN | 0.53 | 53 |

9 Warranty

The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact the local manufacturer in your country (the address is on the back of the instruction manual) or your reference specialised dealer.

For repair and warranty processing, the following documents must be included when sending the appliance:

- a copy of the receipt showing the date of purchase;
- a reason for the claim or a description of the fault.

YAMCABAWAN

Avant de mettre l'appareil en marche, lire attentivement cette notice d'utilisation et la conserver. En cas de revente de l'appareil, veuillez la remettre au nouvel acquéreur.

Table des matières

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Explication des symboles | 46 |
| 2 | Instructions générales de sécurité | 46 |
| 3 | Fourniture | 47 |
| 4 | Usage prévu | 47 |
| 5 | Installation | 48 |
| 5.1 | Trou pour l'encastrement | 48 |
| 5.2 | Raccordement cheminée | 49 |
| 5.3 | Raccordement au gaz | 50 |
| 5.4 | Branchement électrique | 51 |
| 5.5 | Fixation | 51 |
| 6 | Description technique | 52 |
| 6.1 | Tableau de commande | 52 |
| 6.2 | Brûleurs | 52 |
| 7 | Utilisation | 53 |
| 7.1 | Précautions supplémentaires | 53 |
| 7.2 | Four | 54 |
| 7.3 | Gril | 56 |
| 7.4 | Contrôle visuel de la flamme | 57 |
| 7.5 | Accessoires | 58 |
| 7.6 | Bouteille de gaz | 58 |
| 8 | Nettoyage et entretien | 60 |
| 8.1 | Nettoyage de l'appareil | 60 |
| 8.2 | Substitution des injecteurs | 61 |
| 9 | Garantie | 61 |

1 Explication des symboles



ATTENTION !

Consigne de sécurité : le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



IMPORTANT !

Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et compromettre le fonctionnement de l'appareil.



REMARQUE

Informations complémentaires concernant l'utilisation du produit.

- **Mode d'intervention** : ce symbole indique à l'utilisateur qu'une intervention est requise. Les modes d'intervention nécessaires sont décrits étape par étape.

Fig. 1 5, page 3 : ces informations renvoient à un élément d'une figure, dans le cas présent au « repère 5 de la figure 1 à la page 3 ».

2 Instructions générales de sécurité

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages dans les cas suivants :

- dommages au produit causés par une utilisation inadéquate
- modifications au produit sans l'autorisation expresse du fabricant
- utilisation du produit à des fins autres que celles décrites dans la notice de mode d'emploi
- installation et/ou connexions non conformes



- Cet avertissement se trouve sur l'appareil.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un milieu bien aéré.
- Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à des techniciens spécialisés.

**ATTENTION !**

Utiliser l'appareil conformément à l'usage prévu.

3 Fourniture

| Repère Fig. 1 , page 2 | Quantité | Dénomination |
|----------------------------------|----------|----------------------|
| 1 | 1 | Four |
| 2 | 1 | Kit de fixation |
| 3 | 1 | Plateau tournant |
| 4 | 1 | Grille (OG3000) |
| | 1 | Manuel d'utilisation |

4 Usage prévu

**ATTENTION !**

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme inadéquate et de ce fait dangereuse. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des lésions ou dommages causés aux personnes et aux choses suite à une utilisation inadéquate, erronée ou irresponsable.

5 Installation



ATTENTION !

Avant d'installer l'appareil, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et les conditions de réglage de l'appareil soient compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou sur la plaquette des données).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Il faut faire particulièrement attention aux dispositions applicables en matière de ventilation.

5.1 Trou pour l'encastrement



ATTENTION !

L'appareil ne doit pas être installé près de matériaux inflammables.

Cet appareil appartient à la CLASSE 3 : APPAREIL À ENCASTRER DANS UNE CUISINE OU UN PLAN DE TRAVAIL.

Distances minimum à respecter par rapport aux murs

| Distance | Position |
|----------|--|
| 170 mm | Entre le bord supérieur de la porte et la parois horizontale supérieure. |
| 100 mm | Entre le bord latéral de la porte et la parois verticale adjacente. |

Dimensions du four à encastrement

Selon le modèle, effectuer un orifice dans le meuble comme indiqué dans la Fig. 2, page 3.

Le meuble doit être construit en équerre avec le plan de travail horizontal et la façade du meuble.

L'ouverture pour l'encastrement du meuble doit être en équerre. En cas d'ouverture pour l'aération du meuble, éviter que des matériaux combustibles puissent y avoir accès.

5.2 Raccordement cheminée



ATTENTION !

Il faut utiliser uniquement les tuyaux et la cheminée indiqués dans ces instructions et qui sont disponibles auprès des revendeurs Truma ou Smev.

La cheminée et le tuyau évacuation des fumées doivent être installés loin de tout matériel qui ne résiste pas à une température de 120°C.

- La cheminée sur le toit doit être montée verticalement avec une inclinaison maximum de 15°. Faire un trou Ø 60 mm sur le toit du véhicule à proximité du four. Si nécessaire introduire sur la paroi du four une bande en tôle d'une épaisseur de 1 mm, de sorte que le toit ne se déforme pas pendant la fixation et qu'il reste imperméable.
- Introduire la cheminée et la fixer avec l'écrou depuis l'intérieur du véhicule. Pour garantir l'imperméabilité du toit, serrer à nouveau l'écrou de fixation de la cheminée après quelques heures de fonctionnement du four.
- Brancher le tuyau de déchargement comme indiqués sur la Fig. **4** - page 5. Enfiler le tuyau dans la cheminée jusqu'à l'arrêt et le bloquer avec une vis autotaraudeuse.
- Bien fixer aux parois le tuyau d'évacuation (Ø 55 mm) et le tuyau de protection (Ø 65 mm) avec les serre-tubes sur toute la longueur.

5.3 Raccordement au gaz



ATTENTION !

Contrôler ces données avant de raccorder l'appareil à la bouteille de gaz. Les réducteurs de pression à utiliser entre la bouteille et l'appareil doivent être conformes aux catégories indiquées dans le tableau ci-dessous.

Cet appareil peut fonctionner avec les gaz et les pressions d'alimentation correspondantes décrits dans le tableau ci-dessous. La catégorie (ou les catégories) selon lesquelles l'appareil a été réglé, est indiquée clairement sur l'emballage et sur l'étiquette d'identification collée sur l'appareil.

| CATÉGORIE ET PAYS DE DESTINATION | PRESSION GAZ |
|---|--|
| I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI | 30 mbar Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) |
| I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI | 28-30 mbar Butane (G30) 37 mbar Propane (G31) |

| MODÈLE | CAPACITÉ THÉRMIQUE NOMINALE TOTALE | VOLUME D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION |
|--------|---------------------------------------|---|
| | kW - gr/h | m ³ /h |
| OG2000 | 1.6.- 116 | 3,2 |
| OG3000 | | |



ATTENTION !

Pendant les opérations d'installation et de branchement, le tuyau d'entrée du gaz de l'appareil ne doit pas être sujet à des torsions, des tractions ou d'autres contraintes.

Le raccordement de la conduite de gaz à l'appareil doit être effectué à l'aide d'un tuyau métallique rigide et des raccords étanches.

Il est possible d'utiliser un tuyau flexible mais il doit être :

- Installé de façon à pouvoir être contrôlé à tout moment.
- Protégé contre tout contact possible avec des éléments réchauffés (comme la partie qui se trouve sous les brûleurs).
- Protégé contre toute contrainte (torsion, traction, écrasement,...).
- Protégé contre les parties mobiles de l'encastrement (p. ex. un tiroir).
- D'une longueur maximum de 1,5 m.
- Remplacé avant sa date de fin de validité.

Après avoir effectué le raccordement, vérifier l'étanchéité du circuit en utilisant un fluide non corrosif pour la recherche des fuites éventuelles. Ne pas utiliser de solution savonneuse. **NE PAS UTILISER DE FLAMMES LIBRES.**

5.4 Branchement électrique



ATTENTION !

Cet appareil peut être uniquement branché à un générateur de 12 V \equiv . Si un câble 2 x 0,5 mm² est utilisé, sa longueur doit être inférieure à 2 m. Respecter les polarités pendant le branchement !



ATTENTION !

Ne jamais brancher l'appareil à la tension de réseau (230 v~), ceci provoquerait la destruction définitive des éléments et mettrait en danger l'utilisateur.

Pour brancher l'appareil, utiliser un câble double et le brancher à la boîte à bornes marquée "+ 12 V \equiv -", qui se trouve sur la partie arrière de l'appareil. La borne rouge est le pôle positif et la borne noire est le pôle négatif.

5.5 Fixation



ATTENTION !

L'appareil doit être fixé au meuble à l'aide des vis en dotation comme décrit dans la Fig. **5**, page 6.

6 Description technique

6.1 Tableau de commande

Le tableau ci-dessous indique tous les boutons et les symboles existants dans l'appareil.



REMARQUE

Les boutons et les symboles peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

| Repère Fig. 6, page 6 | Symbole | Description |
|--------------------------|-------------|--|
| 1 | | Gaz fermé. |
| 2 | | Indiquant le bouton de commande du four. |
| 3 | 1-2-3-4-5-6 | Températures du four. |
| 4 | | Indiquant le bouton de commande du gril. |
| 5 | | Bouton d'allumage électronique. |
| 6 | | Interrupteur pour plat tournant |
| 7 | | Interrupteur lampe |

6.2 Brûleurs

| MODÈLE | CAPACITÉ THÉRMIQUE | | | |
|--------|--------------------|------|------|------|
| | GRIL | | FOUR | |
| | kW | gr/h | kW | gr/h |
| OG2000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |
| OG3000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |

7 Utilisation

7.1 Précautions supplémentaires

**ATTENTION !**

Cet appareil doit être utilisé uniquement par des adultes responsables. Pendant et tout de suite après l'utilisation, les parties accessibles sont chaudes ; ne pas les toucher et veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas. Une fois terminée la cuisson, remettre le(s) bouton(s) sur position éteint. Après l'usage, fermer le robinet principal du tuyau de gaz.

**ATTENTION !**

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou physiques sont réduites ou qui manquent d'expérience, sans la supervision ou l'instruction à l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'utilisation d'un appareil au gaz produit de la chaleur, de l'humidité dans le local où il est installé. Il faudra donc garantir une bonne aération de la cuisine : maintenir les ouvertures d'aération naturelle ouvertes ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration mécanique).

Une utilisation intense et prolongée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'introduction d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de l'éventuelle aspiration mécanique.

**ATTENTION !**

Une ventilation inadéquate est dangereuse pour l'utilisateur et entraîne des risques de blessures.

**IMPORTANT !**

Avant de cuire des aliments pour la première fois, laisser allumer à l'intensité maximum le four ainsi que le grill. Le four pendant au moins 30 minutes et le grill pendant 15-20 minutes.

7.2 Four



ATTENTION !

L'allumage du brûleur doit être effectué avec la porte complètement ouverte.

À l'intérieur du four la grille, la lèchefrite (plateau) ou le plat doivent être positionnés de telle sorte qu'ils n'entrent pas en contact direct avec les flammes.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteindre le bouton du gaz et attendre une minute avant de le rallumer.

Allumage électronique du four

OG2000

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur une position entre 1 et 6 (Fig. 6, page 6). Simultanément appuyer sur le bouton de l'allumage électronique.

OG3000

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur une position entre 1 et 6 (Fig. 6, page 6).
- Quand on a produit la flamme, maintenir la pression sur le bouton pendant quelques secondes de sorte que la flamme reste allumée.



ATTENTION !

Si le brûleur ne s'allume pas :

- procéder à l'allumage manuel ;
- contrôler qu'il y ait du gaz dans la bouteille.

Si l'appareil ne fonctionne absolument pas, fermer le robinet d'entrée du gaz et contacter votre revendeur.

Allumage manuel du four

L'allumage manuel s'utilise en absence d'allumage électronique ou en cas de panne de celui-ci.

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur une position entre 1 et 6 (Fig. **6**, page 6).
- Allumer simultanément le brûleur avec une allumette ou un allume-gaz.
- Quand on a produit la flamme, maintenir la pression sur le bouton pendant quelques secondes de sorte que la flamme reste allumée.



ATTENTION !

Si le brûleur ne s'allume pas :

- contrôler qu'il y ait du gaz dans la bouteille.

Si l'appareil ne fonctionne absolument pas, fermer le robinet d'entrée du gaz et contacter votre revendeur.

Réglage de la flamme du four

- Pour régler la flamme, tourner le bouton sur la position désirée (Fig. **6**, page 6).

| | | | | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Position | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Température | 130 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |



REMARQUE

La flamme du brûleur du four, à l'allumage, reste à la capacité maximum sur toutes les positions du bouton et diminue automatiquement à la capacité minimum quand le four rejoint la température programmée.

7.3 Gril



ATTENTION !

L'allumage du brûleur doit être effectué avec la porte complètement ouverte.

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, relâcher la pression sur le bouton et répéter l'opération après 10 secondes au moins.

Les parties accessibles peuvent avoir des températures élevées pendant l'utilisation du gril, tenir les enfants à distance.

Pendant le fonctionnement la porte doit toujours être ouverte et la plaque de protection contre la chaleur complètement sortie (Fig. **7**, page 7).

Ne jamais utiliser le gril pour des temps de cuisson supérieurs à 25 minutes. Le gril ne peut pas être utilisé comme un four.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteindre le bouton du gaz et attendre une minute avant de le rallumer.

Allumage électronique du grill

OG2000

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur une position entre 1 et 6 (Fig. **6**, page 6). Simultanément appuyer sur le bouton de l'allumage électronique.

OG3000

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur une position entre 1 et 6 (Fig. **6**, page 6).
- Quand on a produit la flamme, maintenir la pression sur le bouton pendant quelques secondes de sorte que la flamme reste allumée.



ATTENTION !

Si le brûleur ne s'allume pas :

- procéder à l'allumage manuel ;
- contrôler qu'il y ait du gaz dans la bouteille.

Si l'appareil ne fonctionne absolument pas, fermer le robinet d'entrée du gaz et contacter votre revendeur.

Allumage manuel du grill

L'allumage manuel s'utilise en absence d'allumage électronique ou en cas de panne de celui-ci.

- Pour produire la flamme, appuyer à fond sur le bouton de commande et le tourner en le plaçant sur la position "grill" (Fig. 6, page 6).
- Allumer simultanément le brûleur avec une allumette ou un allume-gaz.
- Quand on a produit la flamme, maintenir la pression sur le bouton pendant quelques secondes de sorte que la flamme reste allumée.



ATTENTION !

Si le brûleur ne s'allume pas :

- contrôler qu'il y ait du gaz dans la bouteille.

Si l'appareil ne fonctionne absolument pas, fermer le robinet d'entrée du gaz et contacter votre revendeur.

Réglage de la flamme du grill

- Le grill doit être utilisé uniquement à la capacité thermique nominale.

7.4 Contrôle visuel de la flamme

En fonction du type de gaz utilisé, l'aspect de la flamme est le suivant :

- **Propane (G31)** : le dard intérieur de la flamme doit être bleu et le contour net.
- **Butane (G30)** : à l'allumage du brûleur la flamme a de légères pointes jaunes qui s'intensifient au fur et à mesure que le brûleur se réchauffe.

7.5 Accessoires

Plateau tournant (OG2000 - OG3000)

Introduire la lèchefrite avec le plateau tournant comme indiqué sur la Fig. 7, page 7. Appuyer sur l'interrupteur spécifique pour faire fonctionner le moteur du plateau tournant.

Grille (OG3000)

La grille est équipée d'un dispositif de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle (Fig. 7, page 7).

Pour un bon fonctionnement les dispositifs de sécurité doivent être positionnés vers le haut et vers l'intérieur de l'appareil.

Pour l'extraction, soulever légèrement la partie avant de la grille.

7.6 Bouteille de gaz



ATTENTION !

L'utilisation de gaz et/ou d'une pression autre que ceux prescrits par le fabricant peut provoquer des dysfonctionnements de l'appareil et par conséquent le fabricant sera libéré de toute responsabilité par suite de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Les bouteilles de gaz qui peuvent être utilisées sont les plus communes dans le pays où est installé l'appareil. Le gaz à utiliser est indiqué clairement à l'extérieur de l'emballage et sur l'étiquette indélébile collée à l'arrière de l'appareil. Dans tous les cas, respecter les indications suivantes : Les bouteilles de gaz doivent être placées dans le compartiment en position verticale munies de soupape et de réducteur de pression et l'accès ne doit pas être gêné. La substitution de la bouteille doit pouvoir être effectuée sans obstacle et avec facilité.

Substitution de la bouteille de gaz

- Fermer les robinets de l'appareil.
- S'assurer qu'il n'y a pas de flamme ou de feu aux alentours.
- Fermer la soupape de la bouteille de gaz à remplacer.
- Dévisser les réducteurs de la bouteille vide, l'enlever du compartiment spécifique.
- Procéder dans le sens inverse pour la substitution.
- Vérifier les éventuelles fuites de gaz en utilisant un fluide non corrosif.



ATTENTION !

- Ne pas utiliser de solution savonneuse.
 - Ne pas utiliser de flammes libres.
- Allumer les brûleurs et vérifier leur fonctionnement correct, en cas négatif s'adresser à un technicien autorisé.

FERMER LA VANNE D'ALIMENTATION DU GAZ SUR LA BOUTEILLE APRÈS L'USAGE.

FUITES DE GAZ

On conseille d'utiliser un détecteur électronique homologué pour les fuites de gaz.

Si on sent une odeur de gaz :

- Ouvrir les fenêtres, et faire immédiatement sortir toutes les personnes du camping car, de la caravane, etc.
- Ne pas toucher les interrupteurs électriques, allumer des allumettes ou faire n'importe quelle opération qui pourrait enflammer le gaz.
- Éteindre toutes les flammes libres.
- Fermer la soupape de la bouteille ou du réservoir de gaz, ne pas ouvrir la soupape tant que la fuite de gaz n'a pas été localisée et éliminée.
- Contacter un technicien autorisé.

8 Nettoyage et entretien

8.1 Nettoyage de l'appareil

**ATTENTION !**

Avant de commencer l'opération de nettoyage, arrêter l'appareil, le débrancher du secteur et attendre qu'il soit froid.

**IMPORTANT !**

Les surfaces chaudes qui entrent en contact avec de l'eau froide ou un chiffon humide peuvent s'endommager.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore, la paille de fer ou la laine d'acier.

Ne pas laisser de substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur les surfaces de l'appareil.

Les surfaces en acier inoxydable et les parties émaillées doivent être lavées avec de l'eau et du savon ou un détergent neutre, rincées et essuyées. Utiliser des éponges et des chiffons propres.

**ATTENTION !**

Ne pas nettoyer les portes en verre du four avec des matériaux abrasifs ou avec des racloirs métalliques car cela pourrait griffer la surface et causer la rupture de la vitre.

Ne pas utiliser de machine à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

- Nettoyer avec de l'eau et du savon ou du détergent neutre, rincer et sécher. Éliminer surtout les résidus d'huile et de graisse incrustés.

8.2 Substitution des injecteurs



ATTENTION !

Les interventions doivent être effectuées par du personnel autorisé. Après ces opérations on décline toute responsabilité dérivant de l'intervention même.

- Le démontage et le montage des injecteurs doit être effectué en maintenant bloqué (à l'aide d'un outil approprié) le porte-injecteur (Fig. 8, page 8).

| BRULEUR | Ø INJECTEUR (mm) | N° ESTAMPILLÉ |
|---------|------------------|---------------|
| GRIL | 0,62 | 62 |
| FOUR | 0,53 | 53 |

9 Garantie

Le délai légal de garantie s'applique. Si le produit s'avérait défectueux, veuillez vous adresser à la filiale du fabricant située dans votre pays (voir adresses au verso du présent manuel) ou à votre revendeur spécialisé.

Pour la réparation et le traitement en garantie, veuillez fournir les documents suivants :

- une copie de la facture indiquant la date d'achat ;
- la raison justifiant la réclamation ou la description de la panne.

YAMCABAWAN

Lesen Sie diese Betriebsanleitungen aufmerksam vor Inbetriebnahme des Geräts und sorgen Sie für deren sorgfältige Aufbewahrung. Bei Übergabe des Geräts an einen anderen Benutzer müssen auch diese Betriebsanleitungen übergeben werden.

Inhalt

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Erklärung der Symbole | 64 |
| 2 | Allgemeine Sicherheitshinweise | 64 |
| 3 | Lieferumfang | 65 |
| 4 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 65 |
| 5 | Installation | 66 |
| 5.1 | Ausschnitt für den Einbau | 66 |
| 5.2 | Kaminanschluss | 67 |
| 5.3 | Gasanschluss | 68 |
| 5.4 | Elektrischer Anschluss | 69 |
| 5.5 | Befestigung | 69 |
| 6 | Technische Beschreibung | 70 |
| 6.1 | Bedienfeld | 70 |
| 6.2 | Brenner | 70 |
| 7 | Gebrauch | 71 |
| 7.1 | Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen | 71 |
| 7.2 | Backofen | 72 |
| 7.3 | Grill | 74 |
| 7.4 | Sichtkontrolle der Flamme | 75 |
| 7.5 | Zubehör | 76 |
| 7.6 | Gasflasche | 76 |
| 8 | Reinigung und Wartung | 78 |
| 8.1 | Reinigung des Geräts | 78 |
| 8.2 | Düsen wechseln | 79 |
| 9 | Garantie | 79 |

1 Erklärung der Symbole



ACHTUNG!

Sicherheitshinweis: Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises können schwere, sogar lebensgefährliche Verletzungen verursacht werden.



WICHTIG!

Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises können Sachschäden verursacht und die Funktionstüchtigkeit des Produkts beeinträchtigt werden.



HINWEIS

Ergänzende Informationen für die Verwendung des Produkts.

- **Art der Maßnahme:** Dieses Symbol zeigt dem Benutzer an, dass eine Maßnahme erforderlich ist. Die erforderlichen Handlungen werden Schritt für Schritt beschrieben.

Abb. 1 5, Seite 3: Diese Angabe weist auf ein in einer Abbildung dargestelltes Element hin, in diesem Fall auf die "Position 5 in der Abbildung 1 auf Seite 3".

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung:

- für Schäden, die durch Missbrauch verursacht werden
- bei Veränderungen am Produkt ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers
- bei Verwendung für andere als die in der Anleitung beschriebenen Zwecke
- bei nicht konformer Installation und/oder Anschluss



- Dieser Hinweis ist auf dem Gerät angebracht.
- Dieses Gerät ist entsprechend der gültigen Vorschriften zu installieren und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden.
- Vor der Installation und dem Gebrauch dieses Geräts sind die Anleitungen genau zu lesen.
- Die Installation darf ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

**ACHTUNG!**

Das Gerät bestimmungsgemäß verwenden.

3 Lieferumfang

| Verweis Abb. 1 , Seite 2 | Menge | Bezeichnung |
|------------------------------------|-------|---------------------|
| 1 | 1 | Backofen |
| 2 | 1 | Befestigungssatz |
| 3 | 1 | Drehplatte |
| 4 | 1 | Rost (OG3000) |
| | 1 | Bedienungsanleitung |

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

**ACHTUNG!**

Das Gerät darf nur zum Kochen von Speisen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist weder korrekt, noch zulässig und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- und Sachschäden, die durch den sachwidrigen, falschen oder verantwortungslosen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

5 Installation



ACHTUNG!

Vor der Installation prüfen, ob die vor Ort vorhandene Versorgung (Gasart und -druck) mit der Regelung des Geräts kompatibel ist. Die Regelungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben.

Dieses Gerät ist nicht an eine Einrichtung für die Abfuhr der Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss entsprechend den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Dabei ist besonders auf die für die Belüftung gültigen Vorschriften zu achten.

5.1 Ausschnitt für den Einbau



ACHTUNG!

Das Gerät muss von entflammaren Materialien fern gehalten werden.

Dieses Gerät gehört zur Geräteklasse 3: GERÄT FÜR DEN EINBAU IN EINE KÜCHE ODER IN EINE ARBEITSPLATTE.

Einzuhaltende Mindestabstände von der Wand

| Abstand | Position |
|---------|--|
| 170 mm | Vom oberen Rand der Tür zur oberen waagerechten Wand. |
| 100 mm | Vom seitlichen Rand der Tür zur senkrechten angrenzenden Wand. |

Maße Ausschnitt für den Einbau

Je nach Modell einen Ausschnitt im Möbel anbringen, wie in Abb. **2**, Seite 3, dargestellt.

Das Möbel muss mit rechtem Winkel zwischen horizontaler Arbeitsplatte und Möbelfront gebaut sein.

Auch der Ausschnitt im Möbel für den Einbau muss rechtwinklig ausgeführt sein. Es muss vermieden werden, dass brennbare Materialien durch im Möbel vorhandene Belüftungsöffnungen eintreten können.

5.2 Kaminanschluss



ACHTUNG!

Es darf nur der in dieser Anleitung angegebene Kamin und die angegebenen Rohre verwendet werden.

Diese sind bei den Truma- oder Smev-Händlern erhältlich.

Der Kamin und das Abgasrohr sind von Materialien fernzuhalten, die nicht für Temperaturen über 120°C geschaffen sind.

- Der Dachkamin muss vertikal mit einem maximalen Neigungswinkel von 15° montiert werden. Machen Sie in das Fahrzeugdach in der Nähe des Ofens ein Loch mit einem Durchmesser von 60 mm. Falls notwendig, führen Sie Wand des Ofens einen 1 mm dicken Blechstreifen ein, so dass das Dach sich während des Befestigens nicht verformt und wasserdicht bleibt.
- Setzen Sie den Kamin ein und fixieren Sie ihn mit der Mutter im Fahrzeug. Um das Dach garantiert wasserdicht zu halten, ziehen Sie die Befestigungsmutter des Kamins erneut nach einigen Betriebsstunden des Ofens an.
- Verbinden Sie das Auslassrohr wie in der Abb. **4**, Seite 5 angegeben. Setzen Sie das Rohr bis zum Halten in den Kamin ein und fixieren Sie es mit einer selbstschneidenden Schraube.
- Befestigen Sie das Auslassrohr (Ø 55 mm) und das Schutzrohr (Ø 65 mm) mit den Schellen über ihre gesamte Länge an den Wänden.

5.3 Gasanschluss



ACHTUNG!

Diese Daten kontrollieren, bevor das Gerät an die Gasflasche angeschlossen wird. Die zwischen Gasflasche und Gerät zu verwendenden Druckminderer müssen den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Kategorien entsprechen.

Dieses Gerät funktioniert mit den Gasen und Druckwerten laut der folgenden Tabelle. Die Kategorie (oder die Kategorien), nach der das Gerät eingestellt wurde, ist deutlich auf dem Aufkleber am Gerät angegeben.

| KATEGORIE UND BESTIMMUNGSLÄNDER | | GASDRUCK |
|---|------------------------------|--|
| I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI | | 30 mbar Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) |
| I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI | | 28-30 mbar Butan (G30) 37 mbar Propan (G31) |
| MODELL | NENN-WÄRMELEISTUNG INSGESAMT | FÜR DIE VERBRENNUNG ERFORDERLICHES LUFTVOLUMEN |
| | kW - gr/h | m ³ /h |
| OG2000 OG3000 | 1,6 - 116 | 3,2 |



ACHTUNG!

Während der Installations- und Anschlussarbeiten darf die Gasleitung des Geräts keiner Verdrehung, keinem Zug und keinen anderen Belastungen ausgesetzt werden.

Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem starren Metallrohr und dichten Anschlüssen erfolgen.

Es kann auch eine flexible Leitung verwendet werden, die aber:

- immer kontrollierbar sein muss.
- vor dem Kontakt mit heißen Teilen (wie zum Beispiel der Bereich unterhalb der Brenner) geschützt sein muss.
- vor Belastungen jeder Art geschützt sein muss (Verdrehungen, Zug, Quetschungen,...).
- vor beweglichen Einbauteilen (z.B. Schubladen) geschützt sein muss.
- höchstens 1,5 m lang sein darf.
- vor dem Ablaufdatum gewechselt werden muss.

Nach erfolgtem Anschluss muss der Gaskreis mit einer nicht ätzenden Flüssigkeit auf Dichtheit geprüft werden. Kein Seifenwasser benutzen.

KEINE OFFENEN FLAMMEN VERWENDEN.

5.4 Elektrischer Anschluss



ACHTUNG!

Dieses Gerät darf nur an einen 12 V-Generator \equiv angeschlossen werden. Bei Verwendung eines Kabels $2 \times 0,5 \text{ mm}^2$ darf dieses nicht länger als 2 m sein. Beim Anschließen auf die Polung achten!



ACHTUNG!

Das Gerät darf keinesfalls an die Netzspannung (230 V~) angeschlossen werden, denn die Komponenten würden dadurch endgültig zerstört und der Benutzer gefährdet.

Für den Anschluss des Geräts ein doppeltes Kabel verwenden und an die Klemmleiste mit der Bezeichnung "+12 V \equiv -" im hinteren Gerätebereich anschließen. Das rote Endstück ist der positive Pol, das schwarze Endstück der negative Pol.

5.5 Befestigung



ACHTUNG!

Das Gerät muss mit Schrauben so am Möbel befestigt werden, wie in der Abb. **5**, Seite 6 beschrieben.

6 Technische Beschreibung

6.1 Bedienfeld

In der folgenden Tabelle sind alle am Gerät vorhandenen Bedienelemente und Symbole angegeben.



HINWEIS

Je nach Gerätemodell können sich die Bedienelemente und Symbole ändern.

| Verweis Abb. 6 , Seite 6 | Symbol | Beschreibung |
|------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 1 | | Gas geschlossen. |
| 2 | | Drehschalter für den Backofen. |
| 3 | 1-2-3-4-5-6 | Temperaturen Herd. |
| 4 | | Drehschalter für den Grill. |
| 5 | | Taste für die elektronische Zündung. |
| 6 | | Schalter der Drehplatte. |
| 7 | | Lichtschalter. |

6.2 Brenner

| MODELL | WÄRMELEISTUNG | | | |
|---------------|---------------|------|----------|------|
| | GRILL | | BACKOFEN | |
| | kW | gr/h | kW | gr/h |
| OG2000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |
| OG3000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |

7 Gebrauch

7.1 Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen

**ACHTUNG!**

Dieses Gerät darf nur von verantwortungsvollen erwachsenen Personen verwendet werden. Während und sofort nach dem Gebrauch können einige zugängliche Elemente sehr heiß sein. Nicht berühren und Kinder vom Gerät fernhalten. Nach dem Kochen sicherstellen, dass der/die Drehschalter auf Aus gestellt sind. Den Haupthahn der Gasleitung nach dem Gebrauch schließen.

**ACHTUNG!**

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer anderen, für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder in die Bedienung des Geräts eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, wo es installiert ist, Wärme und Feuchtigkeit. Die gute Belüftung des Herds muss daher gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten oder eine mechanische Belüftung (mechanische Abzugshaube) installieren.

Bei intensivem, längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung, z.B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube).

**ACHTUNG!**

Eine ungenügende Belüftung kann eine Gefahr für den Benutzer und ein Verletzungsrisiko darstellen.

**WICHTIG!**

Den Backofen und den Grill vor der erstmaligen Verwendung auf die höchste Stufe einschalten, und zwar. Den Backofen mindestens 30 Minuten lang und den Grill 15-20 Minuten lang.

7.2 Backofen



ACHTUNG!

Der Brenner darf nur bei vollständig geöffneter Ofentür gezündet werden.

Der Grill, das Auffangblech (Schale) oder das Kochgefäß müssen im Ofen so angeordnet sein, dass sie die Flammen nicht direkt berühren.

Wenn die Brennerflamme erlischt, den Gas-Drehschalter schließen und eine Minute lang warten, bevor wieder eingeschaltet wird.

Elektronische Zündung des Backofens

OG2000

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung 1 bis 6 drehen (Abb. **6**, Seite 6). Gleichzeitig den Knopf für elektronische Zündung drücken.

OG3000

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung 1 bis 6 drehen (Abb. **6**, Seite 6).
- Sobald die Flamme brennt, den Drehschalter einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme eingeschaltet bleibt.



ACHTUNG!

Wenn sich der Brenner nicht einschaltet:

- von Hand zünden;
- kontrollieren, ob die Gasflasche gefüllt ist.

Wenn das Gerät absolut nicht funktioniert, den Gashahn schließen und den Händler kontaktieren.

Manuelle Zündung des Backofens

Die manuelle Zündung erfolgt, wenn keine elektronische Zündung vorhanden ist oder wenn diese nicht funktioniert.

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung 1 bis 6 drehen (Abb. **6**, Seite 6).
- Gleichzeitig den Brenner mit einem Streichholz oder einem Gaszünder anzünden.
- Sobald die Flamme brennt, den Drehschalter einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme eingeschaltet bleibt.



ACHTUNG!

Wenn sich der Brenner nicht einschaltet:

- kontrollieren, ob die Gasflasche gefüllt ist.

Wenn das Gerät absolut nicht funktioniert, den Gashahn schließen und den Händler kontaktieren.

Regelung der Ofenflamme

- Zum Regeln der Flamme den Drehschalter auf die gewünschte Position stellen (Abb. **6**, Seite 6).

| | | | | | | |
|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Position | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Temperatur | 130 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |



HINWEIS

Die Flamme des Ofenbrenners bleibt sofort nach der Zündung in allen Schaltstellungen des Drehschalters mit Höchstleistung eingeschaltet und geht dann automatisch auf Mindestleistung zurück, sobald die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist.

7.3 Grill



ACHTUNG!

Der Brenner darf nur bei vollständig geöffneter Ofentür gezündet werden.

Wenn der Brenner nicht sofort zündet, den Drehschalter loslassen, mindestens 10 Sekunden lang warten und den Vorgang danach wiederholen.

Die zugänglichen Bereiche können bei Verwendung des Grills sehr heiß werden. Kinder fernhalten.

Während des Gebrauchs muss die Tür ganz offen bleiben und der Hitzeschutz (Abb. **7**, Seite 7) muss ganz herausgezogen sein.

Den Grill nicht länger als 25 Minuten verwenden. Der Grill darf nicht wie ein Backofen verwendet werden.

Wenn die Brennerflamme erlischt, den Gas-Drehschalter schließen und eine Minute lang warten, bevor wieder eingeschaltet wird.

Elektronische Zündung des Grills

OG2000

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung 1 bis 6 drehen (Abb. **6**, Seite 6). Gleichzeitig den Knopf für elektronische Zündung drücken.

OG3000

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung 1 bis 6 drehen (Abb. **6**, Seite 6).
- Sobald die Flamme brennt, den Drehschalter einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme eingeschaltet bleibt.



ACHTUNG!

Wenn sich der Brenner nicht einschaltet:

- von Hand zünden;
- kontrollieren, ob die Gasflasche gefüllt ist.

Wenn das Gerät absolut nicht funktioniert, den Gashahn schließen und den Händler kontaktieren.

Manuelle Zündung des Grills

Die manuelle Zündung erfolgt, wenn keine elektronische Zündung vorhanden ist oder wenn diese nicht funktioniert.

- Zum Zünden der Flamme den Drehschalter durchdrücken und auf Stellung „Grill“ drehen (Abb. **6**, Seite 6).
- Gleichzeitig den Brenner mit einem Streichholz oder einem Gaszünder anzünden.
- Sobald die Flamme brennt, den Drehschalter einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme eingeschaltet bleibt.



ACHTUNG!

Wenn sich der Brenner nicht einschaltet:

- kontrollieren, ob die Gasflasche gefüllt ist.

Wenn das Gerät absolut nicht funktioniert, den Gashahn schließen und den Händler kontaktieren.

Flammenregelung des Grills

- Der Grill darf nur mit dem Nennwärmedurchsatz genutzt werden.

7.4 Sichtkontrolle der Flamme

Je nach der Art des verwendeten Gases kann die Flamme folgendermaßen aussehen:

- **Propan (G31)**: Flamme mit blauer innerer Flamme und klarer Kontur.
- **Butan (G30)**: Flamme mit leicht gelben Spitzen beim Einschalten des Brenners, die bei Erwärmung des Brenners intensiver werden.

7.5 Zubehör

Drehplatte (OG2000 - OG3000)

Setzen Sie den Fettfänger wie in Abb. **7**, Seite 7 angegeben ein. Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um den Motor der Drehplatte in Betrieb zu setzen.

Rost (OG3000)

Der Rost ist mit einer Feststellung versehen, damit er nicht unbeabsichtigt entnommen werden könnte (Abb. **7**, Seite 7).

Sie werden dann richtig eingesetzt, wenn die Feststellung nach oben zur Innenseite des Geräts gerichtet ist.

Den Rost vorne leicht anheben.

7.6 Gasflasche



ACHTUNG!

Die Verwendung eines Gases und/oder Drucks, der nicht den Herstellerangaben entspricht, kann Betriebsstörungen des Geräts verursachen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Verantwortung für die sachwidrige Verwendung des Geräts.

Es können handelsübliche Gasflaschen verwendet werden, wie sie im Land, in dem das Gerät benutzt wird, normalerweise erhältlich sind. Der anzuwendende Gastyp ist deutlich auf der Außenseite der Verpackung und am Aufkleber auf der Rückseite des Geräts angegeben. Auf jeden Fall sind folgende Hinweise zu beachten: Die Gasflaschen müssen in dem vorgesehenen Raum senkrecht aufgestellt werden, sie müssen mit Ventil und Druckminderer ausgestattet sein und der Zugang darf nicht behindert sein. Der Austausch der Flaschen muss ohne Hindernisse leicht durchführbar sein.

Gasflasche wechseln

- Die Hähne des Geräts schließen.
- Sicherstellen, dass in der Nähe keine Flamme und kein Feuer vorhanden ist.
- Das Ventil der zu ersetzenden Gasflasche schließen.
- Den Druckminderer der leeren Flasche abschrauben und diese herausnehmen.
- Die neue Flasche in umgekehrter Reihenfolge anschließen.
- Die Dichtheit mit einer nicht ätzenden Flüssigkeit prüfen.



ACHTUNG!

- Kein Seifenwasser benutzen.
- Keine offenen Flammen verwenden.

- Die Brenner zünden und deren Funktionsweise prüfen. Bei Funktionsstörungen den technischen Kundendienst verständigen.

NACH DEM GEBRAUCH DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE SCHLIESSEN.

AUSTRITT VON GAS

Wir empfehlen die Verwendung eines zugelassenen elektronischen Gasmelders.

Bei Gasgeruch:

- Die Fenster öffnen; alle Personen müssen sofort das Wohnmobil, den Wohnwagen usw. verlassen.
- Keine Elektroschalter berühren, keine Streichhölzer zünden und nichts anderes machen, wodurch sich das Gas entzünden könnte.
- Jede offene Flamme löschen.
- Das Ventil der Gasflasche oder des Gastanks schließen und erst dann wieder öffnen, wenn die Leckstelle herausgefunden und beseitigt wurde.
- Einen befugten Techniker kontaktieren.

8 Reinigung und Wartung

8.1 Reinigung des Geräts

**ACHTUNG!**

Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Danach warten, bis es abgekühlt ist.

**WICHTIG!**

Heiße Flächen, die mit kaltem Wasser oder einem feuchten Tuch in Berührung kommen, können beschädigt werden.

Keine Scheuermittel oder chlorhaltige ätzende Mittel, Seifen- oder Stahlwollekissen verwenden.

Keine säurehaltigen oder alkalischen Stoffe (Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf den Geräteflächen zurücklassen.

Flächen aus Edelstahl oder Email mit Wasser und Seife oder mit einem neutralen Reinigungsmittel waschen, spülen und trocknen. Saubere Schwämme und Tücher verwenden.

**ACHTUNG!**

Keine rauen Scheuermittel und keine scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens benutzen, denn das Glas kann dadurch zerkratzt werden oder auch zerbrechen.

Zur Reinigung keine Dampfreiniger benutzen.

- Die Oberflächen mit Wasser und Seife oder mit einem neutralen Reinigungsmittel waschen, spülen und trocknen. Ölige und fettige Rückstände entfernen.

8.2 Düsen wechseln



ACHTUNG!

Diese Arbeit muss von befugtem Personal ausgeführt werden. Der Hersteller kann für Maßnahmen dieser Art nicht verantwortlich gemacht werden.

- Die Abnahme und Befestigung der Düsen muss bei (mit einem Werkzeug) blockiertem Düsenhalter vorgenommen werden (Abb. 8, Seite 8).

| BRENNER | Ø DÜSE (mm) | GEPRÄGTE NR. |
|----------|-------------|--------------|
| GRILL | 0,62 | 62 |
| BACKOFEN | 0,53 | 53 |

9 Garantie

Es gilt die gesetzliche Gewährleistungsfrist. Bei mangelhaftem Produkt bitten wir Sie, sich mit der Filiale des Herstellers in Ihrem Land in Verbindung zu setzen (die Adresse ist auf der Rückseite der Bedienungsanleitung angegeben) oder aber mit Ihrem Händler.

Zur Reparatur bzw. Gewährleistungsbearbeitung müssen folgende Unterlagen übermittelt werden:

- eine Kopie der Rechnung mit Kaufdatum,
- der Grund für die Beanstandung oder eine Beschreibung der Störung.

YAMCABAWAN

Antes de encender el artefacto, leer atentamente este manual de instrucciones, conservarlo y en caso de que sea entregado a otro cliente, entregar las instrucciones correspondientes también.

Índice

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Aclaración de los símbolos | 82 |
| 2 | Instrucciones generales de seguridad | 82 |
| 3 | Equipo base | 83 |
| 4 | Uso previsto | 83 |
| 5 | Instalación | 84 |
| | 5.1 Hueco de encastre..... | 84 |
| | 5.2 Conexión chimenea..... | 85 |
| | 5.3 Conexión del gas..... | 86 |
| | 5.4 Conexión eléctrica..... | 87 |
| | 5.5 Fijación..... | 87 |
| 6 | Descripción técnica | 88 |
| | 6.1 Panel de control..... | 88 |
| | 6.2 Quemadores..... | 88 |
| 7 | Uso | 89 |
| | 7.1 Precauciones adicionales..... | 89 |
| | 7.2 Horno..... | 90 |
| | 7.3 Grill..... | 92 |
| | 7.4 Control visual de la llama..... | 93 |
| | 7.5 Accesorios..... | 94 |
| | 7.6 Bombona de gas..... | 94 |
| 8 | Limpeza y mantenimiento | 96 |
| | 8.1 Limpieza del artefacto..... | 96 |
| | 8.2 Sustitución de los inyectores..... | 97 |
| 9 | Garantía | 97 |

1 Aclaración de los símbolos



¡ATENCIÓN!

Aviso de seguridad: no observar este aviso puede causar lesiones graves también mortales.



¡IMPORTANTE!

No observar esta nota puede causar daños materiales y comprometer el funcionamiento del producto.



NOTA

Información integrante sobre el uso del producto.

- **Modalidades de intervención:** este símbolo indica al usuario que debe realizar una intervención. Todos los procedimientos necesarios se describen paso a paso.

Fig. 1 5, página 3: esta indicación hace referencia a un elemento de una figura, en este ejemplo a la “referencia 5 en la figura 1 de la página 3”.

2 Instrucciones generales de seguridad

El fabricante declina toda responsabilidad ante los daños ocurridos en los siguientes casos:

- daños en el producto causados por un uso inapropiado
- modificaciones realizadas en el producto sin el expreso consentimiento del fabricante
- utilización del producto para fines distintos a los descritos en el manual de instrucciones
- instalación y/o conexiones no conformes



- Esta advertencia está colocada en el artefacto.
- Este artefacto debe ser instalado según las reglamentaciones en vigor y utilizado solamente en un ambiente bien ventilado.
- Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto.
- El artefacto debe ser instalado por técnicos especializados.



¡ATENCIÓN!

Utilizar el artefacto conforme al uso previsto.

3 Equipo base

| Referencia Fig. 1, página 2 | Cantidad | Denominación |
|--------------------------------|----------|-------------------------|
| 1 | 1 | Horno |
| 2 | 1 | kit de fijación |
| 3 | 1 | Plato giratorio |
| 4 | 1 | Rejilla (OG3000) |
| | 1 | Manual de instrucciones |

4 Uso previsto



¡ATENCIÓN!

Este artefacto puede ser utilizado solamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera incorrecto y por lo tanto peligroso. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad ante los daños ocasionados a cosas y personas por el uso inapropiado, incorrecto o irresponsable.

5 Instalación



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar la instalación, controlar que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y el estado de regulación del artefacto sean compatibles.

Las condiciones de regulación de este artefacto están indicadas en la etiqueta (o en la placa de características).

Este artefacto no está conectado a un dispositivo para eliminar los gases de combustión. El mismo debe ser instalado y conectado conforme a las reglas de instalación vigentes. Prestar especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

5.1 Huevo de encastre



¡ATENCIÓN!

El artefacto debe ser mantenido alejado de materiales inflamables.

Este artefacto pertenece a la CLASE 3: ARTEFACTO PARA EMPOTRAR EN UNA COCINA O EN UN PLANO DE TRABAJO.

Distancias mínimas que hay que respetar desde las paredes

| Distancia | Posición |
|-----------|---|
| 170 mm | Del borde superior de la puerta a la pared horizontal superior. |
| 100 mm | Del borde lateral de la puerta a la pared vertical adyacente. |

Dimensiones del huevo de encastre

Según el modelo, hacer un huevo en el mueble como indicado en la Fig. **2**, página 3.

El mueble debe ser construido en escuadra con el plano de trabajo horizontal y la fachada del mueble.

El huevo de encastre del mueble debe estar en escuadra. En el caso de aberturas para la aireación del mueble, evitar que materiales combustibles puedan acceder a las mismas.

5.2 Conexión chimenea



¡ATENCIÓN!

Utilizar sólo el tipo de tubos y de chimenea que se indican en estas instrucciones, disponibles en los revendedores Truma o Smev.

La chimenea y el tubo para la evacuación del humo deben estar posicionados lejos de materiales que no resistan a una temperatura de 120 °C.

- La chimenea de techo debe ser montada verticalmente con una inclinación de máximo 15°. Realizar un orificio de Ø 60 mm en la mitad del techo cerca del horno. Si es necesario introducir en la pared del orificio una tira de chapa con un espesor de 1 mm, para que el techo no se deforme durante la fijación y para que quede impermeable.
- Introducir la chimenea y fijarla con la tuerca interna. Para garantizar la impermeabilización del techo, ajustar de nuevo la tuerca de fijación de la chimenea después de algunas horas de funcionamiento del horno.
- Conectar el tubo de evacuación como se indica en la Fig. 4, página 5. Insertar el tubo en la chimenea hasta el tope y fijarlo con un tornillo de rosca cortante.
- Fijar bien en la pared con las abrazaderas en toda su longitud el tubo de evacuación (Ø 55 mm) y el tubo de protección (Ø 65 mm).

5.3 Conexión del gas



¡ATENCIÓN!

Controlar estos datos antes de conectar el artefacto a la bombona. Los reductores de presión que se deben utilizar entre la bombona y el artefacto deben ser conformes con las categorías indicadas en la siguiente tabla.

Este artefacto puede funcionar con los gases y las presiones correspondientes que se indican en la siguiente tabla. La categoría (o las categorías) según las cuales se ha regulado el artefacto está indicada claramente en la etiqueta de identificación que está pegada en el artefacto.

| CATEGORÍA Y PAÍSES DE DESTINACIÓN | | PRESIÓN GAS |
|---|--------------------------------------|--|
| I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI | | 30 mbar Butano (G30) 30 mbar Propano (G31) |
| I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI | | 28-30 mbar Butano (G30) 37 mbar Propano (G31) |
| MODELO | APORTACIÓN DE CALOR NOMINAL TOTAL | VOLUMEN DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN |
| | kW - g/h | m ³ /h |
| OG2000 | 1,6 - 116 | 3,2 |
| OG3000 | | |



¡ATENCIÓN!

Durante las operaciones de instalación y conexión, el tubo conductor de gas del artefacto no debe sufrir torsiones, tracciones u otros esfuerzos.

La conexión del artefacto a la red de gas se hará con tubería metálica rígida y con empalmes herméticos.

Puede emplearse también un tubo flexible, si se tienen en cuenta las siguientes indicaciones:

- Que se pueda inspeccionar siempre.
- Que no esté en contacto con partes calientes (como las partes que están debajo de los quemadores).
- Que esté protegido contra cualquier tensión (torsión, tracción, aplastamiento,...).
- Que esté protegido contra daños de las partes móviles empotradas (por ej. un cajón).
- Que tenga una longitud máxima de 1,5 m.
- Que sea sustituido antes de la fecha de vencimiento.

Una vez efectuada la conexión verificar la estanqueidad del circuito vertiendo sobre las uniones un fluido no corrosivo el cual evidenciará la eventual salida de gas formando burbujas. No usar una solución jabonosa. **NO UTILIZAR LLAMAS LIBRES.**

5.4 Conexión eléctrica



¡ATENCIÓN!

Este artefacto debe estar conectado solamente a un generador de 12 V \equiv . Si se utiliza un cable 2 x 0,5 mm², su longitud no debe ser superior a 2 m. ¡Observar la correcta polaridad en la conexión!



¡ATENCIÓN!

No conectar absolutamente el artefacto a la tensión de red (230 v~); esto produciría la destrucción definitiva de los componentes y un peligro para el usuario.

Para la conexión eléctrica del artefacto emplear un cable doble y conectarlo al grupo de bornes identificado con "+ 12 V \equiv " colocado en la parte posterior del artefacto. El terminal rojo es el polo positivo y el terminal negro el polo negativo.

5.5 Fijación



¡ATENCIÓN!

Este artefacto debe ser fijado al mueble por medio de tornillos como se describe en la Fig. **5**, página 6.

6 Descripción técnica

6.1 Panel de control

En la tabla siguiente se encuentran todos los pulsadores y los símbolos presentes en el artefacto.



NOTA

Los pulsadores y los símbolos pueden variar según el modelo del artefacto.

| Referencia Fig. 6, página 6 | Símbolo | Descripción |
|--------------------------------|-------------|---------------------------------------|
| 1 | | Gas cerrado. |
| 2 | | Enseña la perilla de mando del horno. |
| 3 | 1-2-3-4-5-6 | Temperaturas horno. |
| 4 | | Enseña la perilla de mando del grill. |
| 5 | | Pulsador de encendido electrónico. |
| 6 | | Interruptor plato giratorio. |
| 7 | | Interruptor lámpara. |

6.2 Quemadores

| MODELO | APORTACIÓN DE CALOR | | | |
|--------|---------------------|-----|-------|-----|
| | GRILL | | HORNO | |
| | kW | g/h | kW | g/h |
| OG2000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |
| OG3000 | 1,6 | 116 | 1,2 | 87 |

7 Uso

7.1 Precauciones adicionales



¡ATENCIÓN!

Este artefacto debe ser utilizado exclusivamente por personas adultas responsables. Durante e inmediatamente después del uso las piezas accesibles pueden estar calientes; no tocarlas y mantener lejos los niños. Cuando se haya terminado de cocinar, asegurarse de situar la/las perilla/as en la posición de cerrado. Después del uso cerrar el grifo principal de la cañería del gas.



¡ATENCIÓN!

Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (o niños) con dificultades motoras o psíquicas o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad que les facilite las instrucciones de uso del artefacto. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.

La utilización de un artefacto para cocción a gas produce calor y humedad en el local en el cual ha sido instalado. Garantizar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los espacios naturales para la ventilación o instalar un dispositivo mecánico de ventilación (campana extractora mecánica).

Si se utiliza el artefacto intensamente y por tiempos prolongados, es necesaria una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o aumentar la potencia de la campana extractora mecánica.



¡ATENCIÓN!

Una ventilación inadecuada puede crear un peligro para el usuario y acarrear el riesgo de lesiones.



¡IMPORTANTE!

Antes de cocinar alimentos por primera vez, dejar encendido al máximo el horno y el grill. El horno por lo menos por 30 minutos y el grill por un tiempo de 15-20 minutos.

7.2 Horno



¡ATENCIÓN!

Mantener la puerta completamente abierta cuando se encienda el quemador.

En el interior del horno la rejilla, la grasera (bandeja) o la cacerola deben estar situadas de manera tal que no tengan contacto directo con las llamas.

Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, cerrar la perilla del gas y esperar un minuto antes de encenderlo de nuevo.

Encendido electrónico del horno

OG2000

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición entre 1 y 6 (Fig. **6**, página 6). Presionar contemporáneamente el pulsador de encendido electrónico.

OG3000

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición entre 1 y 6 (Fig. **6**, página 6).
- Una vez generada la llama, mantener presionada la perilla por algunos segundos para que la llama quede encendida.



¡ATENCIÓN!

Si el quemador no se enciende:

- proceder con el encendido manual;
- controlar que no falte gas en la bombona.

Si el artefacto no funciona, cerrar el grifo de llegada del gas y contactar con el vendedor.

Encendido manual del horno

El encendido manual se usa cuando el encendido electrónico no está presente o está averiado.

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición entre 1 y 6 (Fig. **6**, página 6).
- Simultáneamente encender el quemador con un fósforo o con el encendedor.
- Una vez generada la llama, mantener presionada la perilla por algunos segundos para que la llama quede encendida.



¡ATENCIÓN!

Si el quemador no se enciende:

- controlar que no falte gas en la bombona.

Si el artefacto no funciona, cerrar el grifo de llegada del gas y contactar con el vendedor.

Regulación de la llama del horno

- Para regular la llama, girar la perilla hasta la posición deseada (Fig. **6**, página 6).

| | | | | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Posición | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Temperatura | 130 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |



NOTA

La llama del quemador del horno, cuando se enciende, queda al máximo en todas las posiciones de la perilla y disminuye automáticamente hasta el mínimo cuando alcanza la temperatura definida del horno.

7.3 Grill



¡ATENCIÓN!

Mantener la puerta completamente abierta cuando se encienda el quemador.

Si el quemador no se enciende inmediatamente soltar la perilla y repetir la operación después de haber esperado por lo menos 10 segundos.

Las partes accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando se utiliza el grill; mantener lejos los niños.

Durante el funcionamiento del grill, mantener siempre la puerta completamente abierta. (Fig. 7, página 7).

No utilizar nunca el grill por más de 25 minutos. El grill no puede ser utilizado como horno.

Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, cerrar la perilla del gas y esperar un minuto antes de encenderlo de nuevo.

Encendido electrónico del grill

OG2000

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición entre 1 y 6 (Fig. 6, página 6). Presionar contemporáneamente el pulsador de encendido electrónico.

OG3000

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición entre 1 y 6 (Fig. 6, página 6).
- Una vez generada la llama, mantener presionada la perilla por algunos segundos para que la llama quede encendida.



¡ATENCIÓN!

Si el quemador no se enciende:

- proceder con el encendido manual;
- controlar que no falte gas en la bombona.

Si el artefacto no funciona, cerrar el grifo de llegada del gas y contactar con el vendedor.

Encendido manual del grill

El encendido manual se usa cuando el encendido electrónico no está presente o está averiado.

- Para generar la llama, presionar a fondo la perilla de mando y girarla hasta la posición grill (Fig. **6**, página 6).
- Simultáneamente encender el quemador con un fósforo o con el encendedor.
- Una vez generada la llama, mantener presionada la perilla por algunos segundos para que la llama quede encendida.



¡ATENCIÓN!

Si el quemador no se enciende:

- controlar que no falte gas en la bombona.

Si el artefacto no funciona, cerrar el grifo de llegada del gas y contactar con el vendedor.

Regulación de la llama del grill

- El grill debe ser utilizado sólo con la potencia térmica nominal.

7.4 Control visual de la llama

Según el tipo de gas utilizado, el aspecto de la llama es el siguiente:

- **Propano (G31)**: llama con la parte interna azul y el contorno nítido.
- **Butano (G30)**: llama con leves puntas amarillas en el momento del encendido del quemador las cuales se intensifican a medida que el quemador se calienta.

7.5 Accesorios

Plato giratorio (OG2000 - OG3000)

Introducir la grasera con el plato giratorio como se muestra en la Fig. 7, página 7. Pulsar el relativo interruptor para poner en funcionamiento el plato giratorio.

Rejilla (OG3000)

La rejilla tiene un bloqueo que no permite la extracción accidental (Fig. 7, página 7).

Para una correcta inserción los bloques tienen que ser dirigidos hacia arriba y hacia el interior del artefacto.

Para la extracción, elevar ligeramente la parte anterior de la rejilla.

7.6 Bombona de gas



¡ATENCIÓN!

El uso de gases y/o de una presión diferente a lo establecido por el fabricante puede causar condiciones anómalas de funcionamiento del artefacto y, por lo tanto, el fabricante rechaza cualquier responsabilidad resultante del uso incorrecto del artefacto.

Las bombonas de gas que pueden ser usadas son las más comunes en el país en el cual se utiliza el artefacto. El gas que se debe utilizar se indica claramente en el externo del embalaje o en la etiqueta indeleble pegada en la parte posterior del artefacto. Observar igualmente las siguientes indicaciones: las bombonas de gas deben estar colocadas en el correspondiente alojamiento en posición vertical dotadas de válvulas y reductor de presión y el acceso no debe ser obstaculizado. La sustitución de las bombonas debe poder ser realizada sin impedimentos y con facilidad.

Sustitución de la bombona de gas

- Cerrar los grifos del artefacto.
- Asegurarse que no haya llamas o fuego en las cercanías.
- Cerrar la válvula de la bombona que se debe sustituir.
- Desenroscar el reductor de la bombona terminada y sacarla de su cavidad.
- Proceder en sentido inverso con la sustitución.
- Verificar eventuales pérdidas de gas usando un fluido no corrosivo.



¡ATENCIÓN!

- No usar una solución jabonosa.
 - No utilizar llamas libres.
- Encender los quemadores y verificar el correcto funcionamiento, en caso negativo dirigirse a un técnico autorizado.

CERRAR LA ALIMENTACIÓN DEL GAS DE LA BOMBONA DESPUÉS DEL USO.

FUGAS DE GAS

Aconsejamos utilizar un detector electrónico homologado para las fugas de gas.

Si se advierte olor de gas:

- Abrir las ventanas, y hacer salir de inmediato a todas las personas de la casa rodante, la caravana, etc.
- No tocar interruptores eléctricos, encender llamas o fósforos o hacer algo que pueda inflamar el gas.
- Apagar todo tipo de llamas libres.
- Cerrar la válvula de la bombona o tanque del gas y no abrir la válvula hasta que se haya identificado y eliminado la pérdida de gas.
- Contactar con un técnico autorizado.

8 Limpieza y mantenimiento

8.1 Limpieza del artefacto

**¡ATENCIÓN!**

Antes de limpiar el artefacto, apagarlo, desconectarlo de la red eléctrica y esperar a que se enfríe.

**¡IMPORTANTE!**

Las superficies calientes, en contacto con el agua fría o un trapo húmedo pueden dañarse.

No usar productos abrasivos, corrosivos, a base de cloro, estropajo metálico o lana de acero.

No dejar sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, jugo de limón, etc.) sobre las superficies del artefacto.

Para las superficies de acero inoxidable y las partes esmaltadas: lavarlas con agua y jabón o detergente neutro, enjuagar y secar. Utilizar esponjas o trapos limpios.

**¡ATENCIÓN!**

No emplear materiales ásperos abrasivos o rascadores metálicos o afilados cuando se limpien las puertas de vidrio del horno porque podrían causar el quebrantamiento del vidrio.

No emplear limpiadores por chorro de vapor para limpiar el artefacto.

- Lavar las superficies con agua y jabón o detergente neutro, enjuagar y secar. En particular, eliminar los residuos de aceite y grasas incrustados.

8.2 Sustitución de los inyectores



¡ATENCIÓN!

Las operaciones deben ser realizadas por personal autorizado. Después de dicha operación se declina toda responsabilidad derivada de la misma intervención.

- Mantener bloqueado el portainyector cuando se saquen o se fijen los inyectores (con una herramienta) (Fig. **8**, página 8).

| QUEMADOR | Ø INYECTOR (mm) | N.º TROQUELADO |
|----------|-----------------|----------------|
| GRILL | 0,62 | 62 |
| HORNO | 0,53 | 53 |

9 Garantía

Rige el plazo de garantía legal. Si el producto presenta algún defecto, dirigirse a la sucursal del fabricante del propio país (ver direcciones en el dorso del manual de instrucciones) o al establecimiento especializado de referencia.

Para la tramitación de la reparación y de la garantía se deberán enviar los siguientes documentos:

- una copia de la factura con la fecha de compra del producto;
- el motivo de la reclamación o la descripción de la avería.

GERMANY

Dometic WAECO International GmbH
Hollefeldstraße 63 · D-48282 Emsdetten
☎ +49 (0) 2572 879-195 · 📠 +49 (0) 2572 879-322
Mail: info@dometic-waeco.de · Internet: www.dometic-waeco.de

AUSTRALIA

Dometic Australia Pty. Ltd.
1 John Duncan Court
Varsity Lakes QLD 4227
☎ +61 7 55076000
📠 +61 7 55076001
Mail: sales@dometic-waeco.com.au

AUSTRIA

Dometic Austria GmbH
Neudorferstrasse 108
2353 Guntramsdorf
☎ +43 2236 908070
📠 +43 2236 90807060
Mail: info@waeco.at

BENELUX

Dometic Benelux B.V.
Ecustraat 3
NL-4879 NP Etten-Leur
☎ +31 76 5029000
📠 +31 76 5029090
Mail: info@dometic.nl

DENMARK

Dometic Denmark A/S
Nordensvej 15, Taulov
DK-7000 Fredericia
☎ +45 75585966
📠 +45 75586307
Mail: info@waeco.dk

FINLAND

Dometic Finland OY
Mestarintie 4
FIN-01730 Vantaa
☎ +358 20 7413220
📠 +358 9 7593700
Mail: info@dometic.fi

FRANCE

Dometic SAS
ZA du Pré de la Dame Jeanne
F-60128 Plailly
☎ +33 3 44633500
📠 +33 3 44633518
Commercial : info@dometic.fr
SAV/Technique : service@dometic.fr

HONG KONG

WAECO Impex Ltd.
Suites 2207-2211 · 22/F · Tower 1
The Gateway · 25 Canton Road,
Tsim Sha Tsui · Kowloon
Hong Kong
☎ +852 24611386
📠 +852 24665553
Mail: info@dometic-waeco.com.hk

HUNGARY

Dometic Plc. Sales Office
Kérékgyártó u. 5.
H-1147 Budapest
☎ +36 1 468 4400
📠 +36 1 468 4401
Mail: budapest@dometic.hu

ITALY

Dometic Italy S.r.l.
Via Virgilio, 3
I-47100 Forlì
☎ +39 0543 754901
📠 +39 0543 756631
Mail: info@dometic.it

NORWAY

Dometic Norway AS
Skolmar 24
N-3232 Sandefjord
☎ +47 33428450
📠 +47 33428459
Mail: firmapost@waeco.no

POLAND

Dometic Poland Sp. z o.o.
Ul. Puławska 435A
02-801 Warszawa
Poland
☎ +48 22 414 32 00
📠 +48 22 414 32 01
Mail: info@dometic.pl

RUSSIA

Dometic RUS LLC
Komsomolskaya square 6-1
107140 Moscow
Russia
☎ +7 495 780 79 39
📠 +7 495 916 56 53
Mail: info@dometic.ru

SLOVAKIA

Dometic Slovakia s.r.o.
Tehelná 8
SK-98601 Fíľakovo
☎ +421 47 4319 107
📠 +421 47 4319 166
Mail: info@dometic.sk

SPAIN

Dometic Spain S.L.
Avda. Sierra del Guadarrama, 16
E-28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
☎ +34 902 111 042
📠 +34 900 100 245
Mail: info@dometic.es

SWEDEN

Dometic Scandinavia AB
Gustaf Melins gata 7
S-42131 Västra Frölunda (Göteborg)
☎ +46 31 7341100
📠 +46 31 7341101
Mail: info@waeco.se

SWITZERLAND

Dometic Switzerland AG
Riedackerstrasse 7a
CH-8153 Rümlang (Zürich)
☎ +41 44 8187171
📠 +41 44 8187191
Mail: info@dometic-waeco.ch

TAIWAN

WAECO Impex Ltd.
Taipei Office
2 FL-3 · No. 56 Tunhua South Rd, Sec 2
Taipei 106, Taiwan
☎ +886 2 27014090
📠 +886 2 27060119
Mail: marketing@dometic-waeco.com.tw

UNITED KINGDOM

Dometic UK Ltd.
Dometic House · The Brewery
Blandford St. Mary
Dorset DT11 9LS
☎ +44 844 626 0133
📠 +44 844 626 0143
Mail: sales@dometic.co.uk

UNITED ARAB STATES

Dometic Middle East FZCO
P. O. Box 17860
S-D 6, Jebel Ali Freezone
Dubai, United Arab Emirates
☎ +971 4 883 3858
📠 +971 4 883 3868
Mail: info@dometic.ae

UNITED STATES OF AMERICA

Dometic Marine Division
2000 N. Andrews Ave. Extension
Pompano Beach, FL 33069 USA
☎ +1 954 973 2477
📠 +1 954 979 4414
Mail: marinesales@dometicusa.com