

PROLINE

PGH460GL-EU

INSTRUCTIONS RELATIVES A L'UTILISATION ET A L'INSTALLATION

TABLE DE CUISSON A GAZ ENCASTRABLE

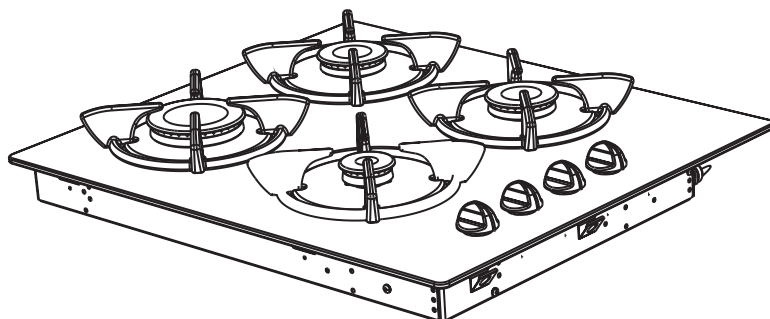


TABLE DES MATIÈRES

- 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
- 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- 3. INSTALLATION**
- 4. UTILISATION**
- 5. MAINTENANCE & ENTRETIEN**

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté la présente table de cuisson de marque Proline. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.

Veuillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir à vous-même ou à vos proches.

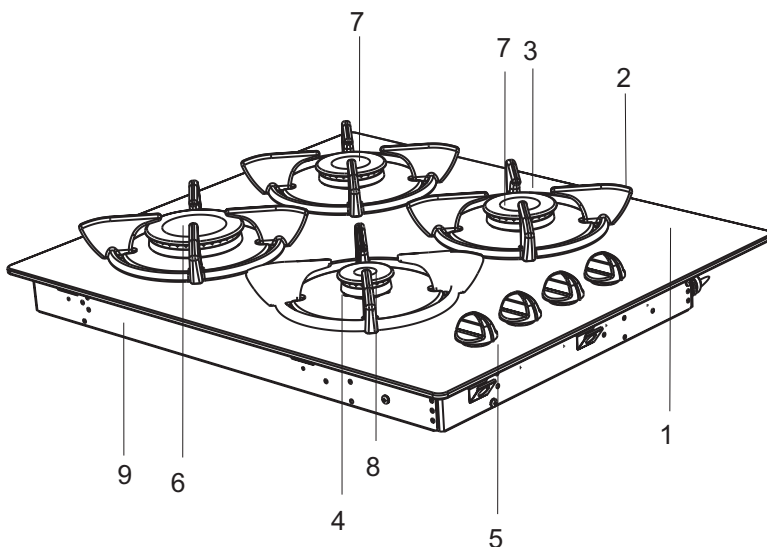
Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisson. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.
- Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
 - Consignes de sécurité de la directive 90/396/CE portant sur le « gaz » ;
 - Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.





Descriptions:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Verre de sécurité | 6. Brûleur rapide |
| 2. Support du récipient | 7. Brûleur semi-rapide |
| 3. Cuvette du brûleur | 8. Brûleur auxiliaire |
| 4. Corps du brûleur | 9. Couvercle inférieur |
| 5. Bouton de contrôle | |

**LISEZ TOUTES LES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES
ET TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION DE VOTRE
APPAREIL**

Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique. Le présent appareil sera installé conformément aux réglementations en vigueur et sera utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer cet appareil. Les appareils doivent être électriquement mis à la terre. Les problèmes liés à un branchement inadapté ne sont pas couverts par la garantie.

Le présent appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation du produit de combustion. Une attention particulière doit être portée sur les consignes appropriées en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne de la chaleur et de la moisissure dans la pièce à l'intérieur de laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée. Maintenez les trous de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de cuisine mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à une ventilation supplémentaire, telle que l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, lorsque celle-ci est présente.

Lorsque vous faites fonctionner cet appareil, prévoyez 2m³/hr d'air pour chaque KW d'apport de chaleur.

Si les brûleurs à flamme s'éteignent accidentellement, éteignez le contrôle du brûleur et n'essayez pas de redémarrer le brûleur avant d'avoir attendu un certain instant.

Enlevez toute la bande et le papier d'emballage avant toute utilisation de l'appareil. Ne conservez aucun récipient pressurisé, telles que les boîtes pour aérosol, les matières inflammables, y compris du papier, du plastique et des articles vestimentaires, dans le tiroir, tout près de la surface.

Faites attention aux fuites de gaz en présence d'une flamme.

Toutes les opérations, y compris l'installation, le bon réglage, les transformations et les opérations d'entretien doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié.

**AVANT TOUTE INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES
CONDITIONS DE DISTRIBUTION ET LE REGLAGE DE L'APPAREIL
SONT COMPATIBLES.**

Après avoir enlevé le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée. Si vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Cette table de cuisson encastrable doit être insérée dans une fente, hors d'une surface de travail. Elle sera électriquement branchée à la prise secteur en dessous du niveau du plan de travail, prévu essentiellement à cet effet. Dans tous les autres cas, l'utilisateur de l'appareil est responsable de l'installation et du fonctionnement ordonné- conformément à ces instructions selon la Loi sur la sécurité des appareils ainsi que les prescriptions et réglementations applicables.

Emplacement de votre table de cuisson encastrable

La table de cuisson est fournie avec un mastic spécial servant à éviter toute infiltration de liquide à l'intérieur de la surface de travail. Faites une fente dans une ouverture dans la partie supérieure du plan de travail de la cuisine correspondant aux mesures présentées dans le schéma. Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant à tous les bords et installez avec soin la table de cuisson dans l'ouverture de sorte que les boutons se trouvent du côté droit.

Les ressorts à lames situés sur la partie inférieure gauche et sur les côtés droits de la table de cuisson fixeront la table de cuisson dans l'ouverture.

Créez un espace pour installer votre table de cuisson, suivant les dimensions indiquées dans le schéma.

- 100 mm à partir du bord de la cuisinière vers les matières combustibles.
- 700 mm en dessous des placards et des étagères qui sont au-dessus
- 750 mm en dessous des ventilateurs d'aération qui se trouvent au-dessus.

Cet appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation spécifiées par le fabricant, aux réglementations relatives à la construction locale, aux codes de l'autorité gazière et aux instructions relatives au câblage électrique.

Changement de l'orifice d'admission des gaz

Le tuyau distributeur à gaz en provenance de l'arrière de la table de cuisson doit être complètement visible. Tout outil de branchement (écrou, tuyau, etc.) doit être placé avec une certaine attention afin d'éviter tout contact avec les parties susceptibles d'entraîner un chauffage. Il est fortement recommandé de bloquer tout accès au raccord de tuyauterie, lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.

Pendant le processus de branchement au gaz, le tuyau de l'appareil doit rester stable, tandis que la partie branchée (mécanique, GPL ou écrou NG) est fixée. Utilisez toujours les mastics fournis dans le kit de rechange entre le branchement "A" pour le branchement du tuyau flexible.

Pour les branchements de gaz de type méthane (NG),

- Utilisez le raccord de type B si vous vous trouvez en Espagne, Italie, Portugal, Grèce, France, et le raccord de tuyau flexible pour toute utilisation en Algérie.
- Utilisez le raccord de type C en Lettonie et au Luxembourg pour tout raccord mécanique. Ce branchement peut également être utilisé de manière optionnelle dans certaines régions des pays comme la France, l'Algérie, l'Espagne, le Portugal et l'Italie.
- Utilisez le raccord de type C en Allemagne et en Belgique, avec un adaptateur IS07/IS022 supplémentaire. Aux Pays Bas, utilisez-le avec un adaptateur Besca additionnel, fourni dans le kit de rechange. Un exemple d'utilisation est présenté dans le schéma E.

- Pour tous les types de gaz utilisant le raccord de type D au Royaume-Uni et en Irlande, le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.

IMPORTANT

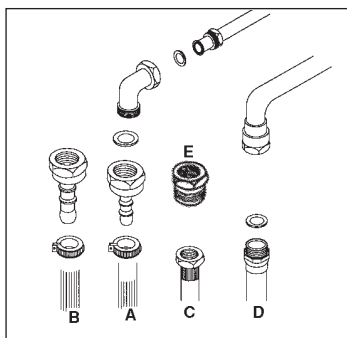
- L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec d'autres types de gaz, par un **INGENIEUR QUALIFIE**.
- En cas de non respect de cette condition, la garantie est nulle et de nul effet.
- L'appareil doit être installé par un ingénieur affilié au CO.R.G.I.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.
- Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois en vigueur relatives à la ventilation et à l'évacuation des gaz d'échappement.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation.
- Vous devez prévoir une distance minimale de 20 mm entre l'appareil et tout corps combustible.

Le branchement doit être testé après avoir été effectué.

- Ledit test peut se faire en appliquant un liquide savonneux au branchement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il en existe, vérifiez le joint de branchement et vérifiez à nouveau si nécessaire.

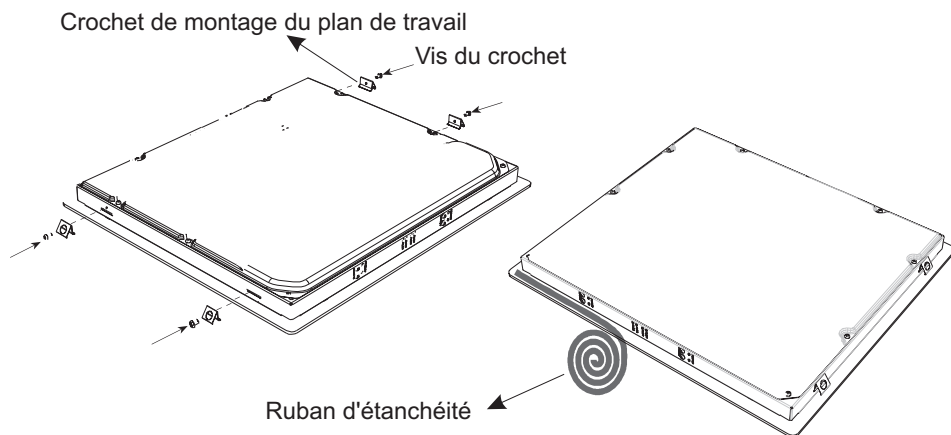
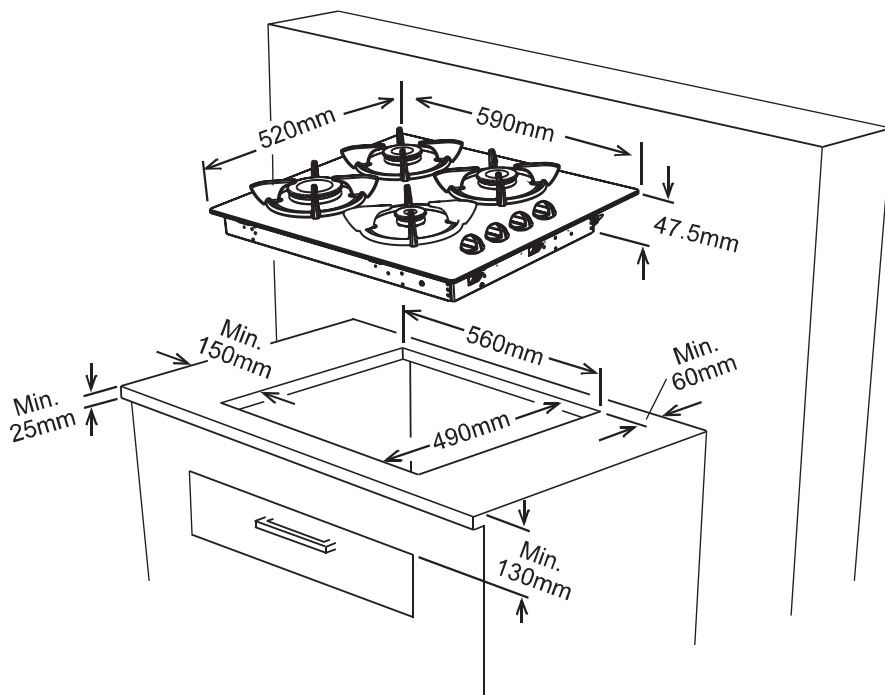
Pour tout branchement au gaz, veillez à ce que les parties concernées par le branchement et les composants de sortie du gaz respectent les normes locales et internationales.

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ



Catégorie de gaz	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
BRULEUR RAPIDE					
Diam. Injecteur (%mm)	85	85	75	115	125
Intensité nominale (kw)	3	3	3	3	3
Calibre minimum (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRULEUR AUXILIAIRE					
Injector diam. (%)	50	50	43	72	72
Intensité nominale (kw)	1	1	1	1	1
Calibre minimum (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRULEUR CENTRAL					
Diam. Injecteur (%mm)	65	65	58	97	94
Intensité nominale (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Calibre minimum (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				166.66 lt/h	193.79 lt/h

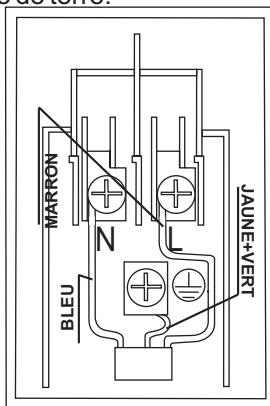
Emplacement de la table de cuisson encastrable



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant tout branchement électrique, vérifiez que :

- * La capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- * La tension indiquée est la même que la tension d'alimentation.
- * Pour le branchement, n'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs, ni de shunts parce que ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe.
- * La prise dispose d'une borne de terre.

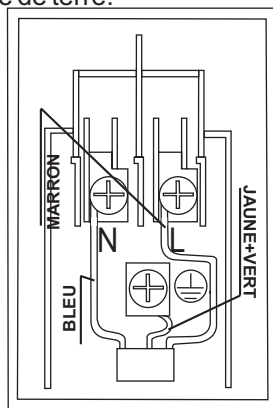


Veillez vous assurer que la tension figurant sur l'étiquette de capacité est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement. L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une prise. Tout remplacement d'un câble secteur doit être effectué par un technicien qualifié. Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Respectez scrupuleusement les schémas de branchement. Le branchement de protection (PE) doit être raccordé à la borne marquée (⊕) . Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant tout branchement électrique, vérifiez que :

- * La capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- * La tension indiquée est la même que la tension d'alimentation.
- * Pour le branchement, n'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs, ni de shunts parce que ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe.
- * La prise dispose d'une borne de terre.



Veillez vous assurer que la tension figurant sur l'étiquette de capacité est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement. L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une prise. Tout remplacement d'un câble secteur doit être effectué par un technicien qualifié. Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Respectez scrupuleusement les schémas de branchement. Le branchement de protection (PE) doit être raccordé à la borne marquée (⊕) . Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE (ROYAUME UNI UNIQUEMENT)

Pour votre sécurité, veuillez lire les consignes suivantes:

Avertissement : Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.

L'appareil doit être branché à une alimentation CA de 240 volts 50 cycles, au moyen d'une prise à trois articulations, correctement mis à la terre, et doit être protégé par un fusible de 3 ampères dans la prise.

L'appareil est fourni avec une fiche secteur à trois articulations de 13 ampères, et un fusible de 3 ampères. Si le fusible nécessite un remplacement, celui ci doit être effectué à l'aide d'un fusible de 3 ampères, approuvé par le BS1362

La prise contient un couvercle de fusible amovible qui doit être installé à nouveau lorsque le fusible est remplacé. En cas de perte ou de dommage du couvercle du fusible, la prise ne doit pas être utilisée jusqu'à ce qu'un couvercle de rechange soit obtenu. Si la fiche secteur est inadaptée à la prise de courant de votre domicile ou est débranchée pour quelle que raison que ce soit, le fusible doit alors être retiré et la prise d'extinction mise au rebut en toute sécurité pour éviter tout danger de choc électrique.

Il y a risque de choc électrique si la prise d'extinction est insérée dans un socle de prise de courant.

Comment connecter une prise de 13 ampères

Les câbles de la prise secteur de cet appareil sont colorés conformément au code suivant:

Vert et laune - Bleu terre-

Bleu neutre

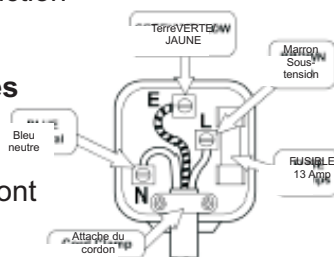
Sous-tension

Dans la mesure où les couleurs peuvent ne pas correspondre aux marques identifiant les bornes présentes sur votre prise, procédez ainsi qu'il suit:

Le câble vert et jaune doit être branché au terminal dans la prise, marquée par la lettre E, ou marqué par le symbole de la terre, ou encore coloré en vert et en jaune.

Le câble bleu doit être branché à la borne marquée par la lettre N.

Le câble marron doit être branché à la borne marquée par la lettre L.



4.1 Utilisation de vos brûleurs à gaz

Allumage manuel

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une bûchette d'allumette enflammée en direction de sa circonférence supérieure et poussez le bouton de contrôle correspondant, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour effectuer un réglage moyen des flammes, tournez le bouton de contrôle entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme). Les petits schémas situés sur le bandeau de commande indiquent les brûleurs à gaz en cours d'utilisation.

Allumage à travers le bouton de contrôle (microrupteur):

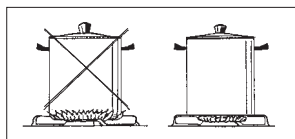
Appuyez sur la soupape de la table de cuisson que vous voulez faire fonctionner et tournez le bouton de contrôle dans le sens antihoraire. Le microrupteur placé sous le bouton créera automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Recommandations:

Votre table de cuisson comporte des brûleurs de différents diamètres. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson et de ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisine.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après :

Brûleur rapide	: 22-26 cm
Brûleur moyen	: 14-22 cm
Brûleur auxiliaire	: 10-18 cm



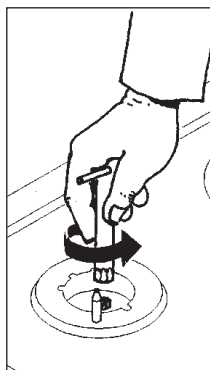
TRANSFORMATIONS DES GAZ

Transformation des brûleurs à gaz et remplacement des injecteurs

BRANCHEMENT AU GAZ

Le branchement de l'appareil au gaz naturel ou au GPL doit se faire par un ingénieur qualifié, affilié au CO.R.G.I. Les ingénieurs doivent veiller à tenir compte des dispositions relatives au code de pratique des normes britanniques appropriées, des règlements de sécurité en matière de gaz, et des normes en matière de construction (Ecosse), des réglementations (en matière de consolidation) prévues par le département écossais chargé du développement. Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz. Il suffit à cet effet de remplacer les injecteurs à gaz correspondants au gaz en cours d'utilisation. En conséquence, il convient de :

- couper le flux de gaz d'alimentation et le courant électrique.
- enlever le bouchon et l'adaptateur.
- dévisser les injecteurs.
- remplacer l'injecteur par ceux correspondant au type de gaz à utiliser, conformément aux informations figurant sur le diagramme de transformation.



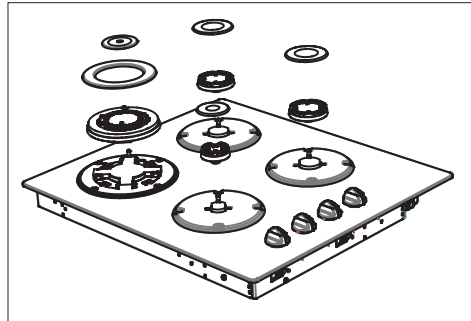
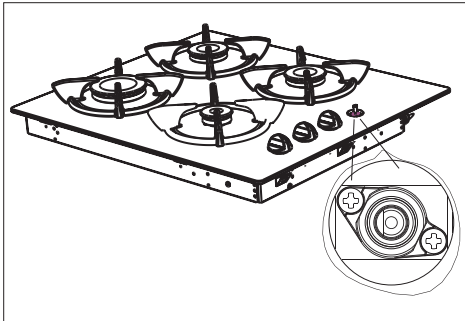
REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Le présent appareil est fabriqué pour être converti au GPL. Pour acheter un kit de conversion GPL, contactez le magasin dans lequel vous avez acheté cet appareil. Le diamètre figure sur l'injecteur en centième de millimètre. Sélectionnez les injecteurs à remplacer selon le "Tableau de sélection des injecteurs". Pour remplacer les injecteurs: Enlevez les supports de récipient et les brûleurs de la table de cuisson. A l'aide d'une clé à molettes, enlevez l'injecteur « J » (schéma 5.2-5.3) de son emplacement et remplacez-le par un autre plus approprié selon le type de gaz (Se référer au "Tableau de sélection des injecteurs").

Réglage de la position Flamme réduite

Pour la position Flamme réduite, la vis de dérivation doit être desserrée pour pouvoir convertir GPL à NG. Pour passer à nouveau de NG à GPL, la même vis doit être utilisée.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que le gaz d'alimentation est ouvert.
- Allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale.
- Enlevez les boutons et les joints d'étanchéité en caoutchouc parce que les vis ne sont accessibles que lorsque les boutons et les mastics sont enlevés.
- Ce procédé doit être répété pour chacune des soupapes.



- l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90°. Ceci entraîne la réduction de la flamme du brûleur au niveau minimum.

Lorsque la flamme a une longueur d'au moins 4 mm, la répartition du gaz est bien effectuée. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'elle passe de la position maximale à la position minimale. A la fin du réglage, remplacez le joint d'étanchéité et remplacez le bouton.

Débranchement:

Avant tout nettoyage, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique en fermant le principal approvisionnement électrique.

Couvercles de brûleur:

De temps à autre, des supports de récipient émaillés, des couvercles émaillés, et des têtes de brûleur, doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés, puis séchés.

NETTOYAGE DE LA SURFACE EN CERAMIQUE

Avant de procéder à tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché et refroidi.

Enlevez les déversements et incrustations à l'aide d'un grattoir (le grattoir est disponible séparément. Contactez le magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil).

La poussière ou les particules d'aliments peuvent être retirés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.

Nettoyez la surface vitrée avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou agressifs, car ils endommageront la surface.

Toutes les traces de produit nettoyant DOIVENT d'abord être enlevées à l'aide d'un tissu imbibé d'eau, puis avec un tissu sec ensuite.

Les matières grasses et les liquides provenant d'aliments doivent être enlevés immédiatement afin d'éviter d'endommager la surface.

S'ils ont le temps de durcir, ils deviennent progressivement difficiles à enlever.

Il s'agit notamment des produits comme le sucre, les mélanges de sirop qui pourraient ronger en permanence la surface de l'appareil si un nettoyage préalable n'est pas effectué avant la prochaine utilisation.

Si du plastique, du sucre, du sirop ou toute substance similaire a fondu sur la surface de l'appareil, cette substance doit être enlevée immédiatement à l'aide d'un grattoir (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter d'endommager l'appareil de manière permanente.

N'utilisez pas de couteaux, de paille de fer, ni d'éponges corrosives pour nettoyer l'appareil car ces produits endommageront la surface.

Retirez les boutons de contrôle pour nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité qui se trouve en dessous des boutons de contrôle.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur car l'infiltration d'eau donnera lieu à un dommage interne, annulant ainsi la garantie.

Mise au rebut



Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Veuillez vous renseigner auprès du détaillant chez qui vous avez acheté ce produit afin d'en savoir plus sur les consignes relatives à la mise au rebut. Les emballages doivent être recyclés à l'échelle locale.

En cas de perturbation

Si votre appareil vous pose un problème que vous ne comprenez pas, et que vous résidez au RU, vous pouvez nous contacter par téléphone aux heures ouvrables au numéro ci-après: 0113 2793520. Si vous souhaitez rentrer en contact avec le service agréé, composez le numéro figurant sur la facture qui vous a été remise.

Les appels sont facturés au tarif normal.

Nous vous présentons toutes nos excuses pour les éventuels désagréments que pourront entraîner les incohérences mineures contenues dans ces instructions, et qui pourraient se produire à la faveur de l'amélioration ou du développement du produit.

Kesa U.K HU1 3AU 12/ 09/2007

52012439

11.2007/R002