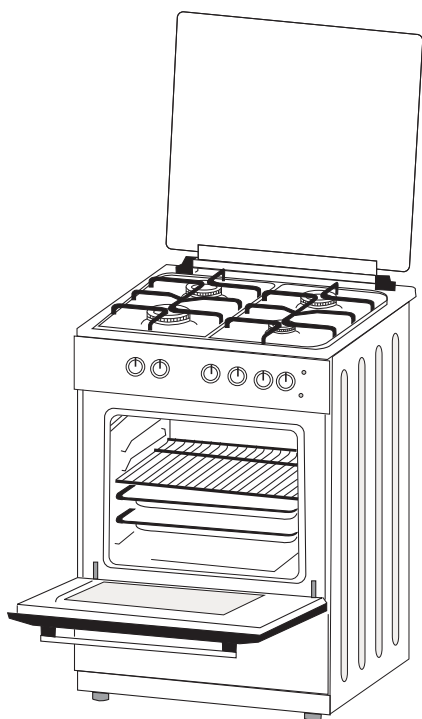


PROLINE

GAS FREESTANDING OVEN USER'S MANUAL



MODEL: PGC56W-F
PGC56SL-F
INSTRUCTIONS

CONTENTS :

1.Part : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

2.Part : WARNINGS

3.Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Environment where the apparatus will be installed

3.2 Installation

3.3 Adjustment of feet

3.4 Gas Installation

3.5 Gas Connection

3.6 Changing the gas inlet

3.7 General warnings and measures

3.8 Gas conversions

4.Part : USE OF YOUR OVEN

4.1 Use of the hob

4.2 Explanation of the flame fail device (FFD)

4.2.1 Use Of the Oven

4.3 Accessories

5.Part : CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

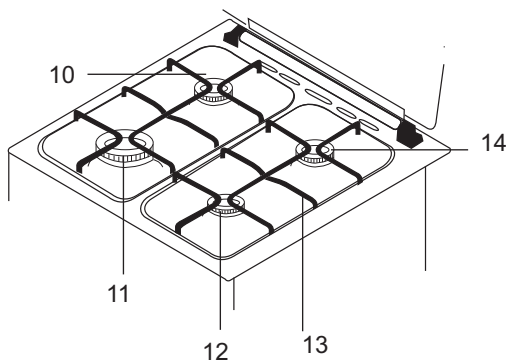
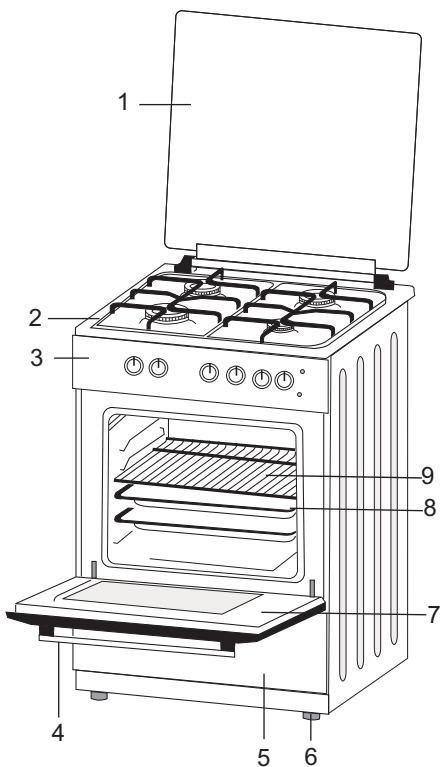
5.2 Maintenance

6.Part : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Before contacting service

PART 1: PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

1.1 PRESENTATION :



Part of List:

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1- Cooktop Cover | 10- Semi-Rapid Burner |
| 2- Cooktop | 11- Rapid Burner |
| 3- Control Panel | 12- Auxillary Burner |
| 4- Oven Door Handle | 13- Hob Grids |
| 5- Drawer Cover | 14- Semi-Rapid Burner |
| 6- Supply leg | |
| 7- Oven Door | |
| 8- Oven Tray | |
| 9- Wire Grid | |

MODEL	SIZE(cm)
PGC56W-F PGC56SL-F	50 * 60 * 85

Part 2 : WARNINGS

TAKE ALL IMPORTANT SECURITY MEASURES AND READ THE MANUAL COMPLETELY BEFORE USING THE APPARATUS

-  This appliance is intended for domestic use only, any other use may invalidate the warranty and might be dangerous.
-  Check if there is any damage after you unpacked the apparatus.
If there is any defect; do not use the apparatus and immediately contact to the store where you bought the apparatus. As the materials used for package (nylon, stapler, strafoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
-  The apparatus must be set up by an an engineer on the gas register. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and set up by unauthorised personel.
-  Before connecting your apparatus to the gas network, carefully check whether it is appropriate for the features stated on the packeging and rating plate on the apparatus (Gas type and pressure).
-  If you are not going to use the apparatus for a prolonged time, turn off the main gas tap.
-  Some parts stay hot for a long time, it is required to wait for it to cool before touching parts that are exposed to the heat.
-  Do not keep flammable materials close to the apparatus.
-  Make sure electrical cables of other electrical devices operating near the apparatus, do not touch hot parts.
-  Make sure the control is set to "0", when the apparatus is not in use.
-  The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood) Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
-  IF A GLASS LID IS FITTED
CAUTION: Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Do not shut lid when burner alight.
-  Keep children away from the cooker when it is in use.

Only use spare parts recommended by the manufacturer and only call an authorised service agent if service is required.

Part 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

 Read this manual before you use the apparatus for the first time, make sure that the installation is carried out to local laws by an installation engineer registered on the gas safe register. Failure to do this will render the guarantee VOID.

3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPARATUS WILL BE INSTALLED

Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation. While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.

There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes on the walls or windows and doors that open directly to the outside.

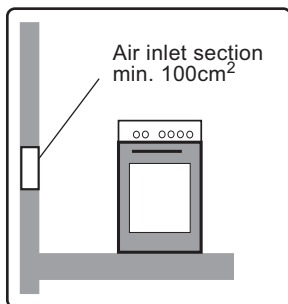


Figure 1

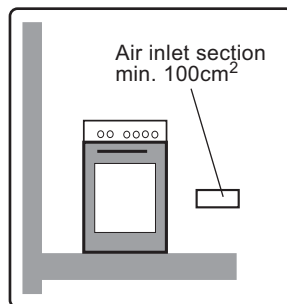


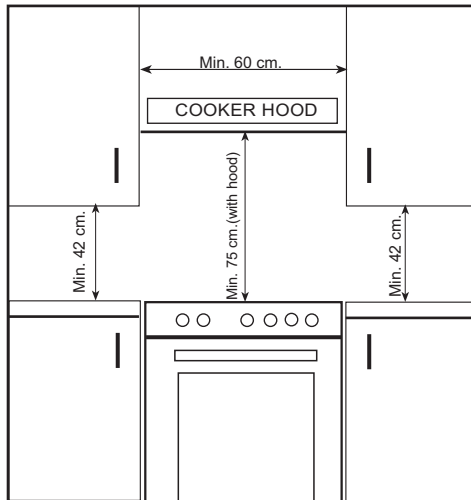
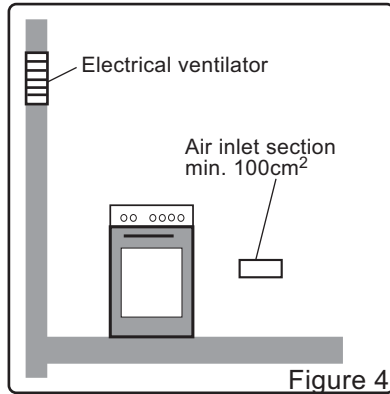
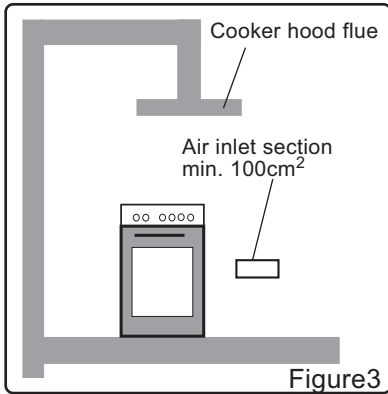
Figure 2

The ventilation must have at least a cross section of 100cm^2 that is effective for air transition (One or more air vents can be opened.) (Figure1-2)

This hole (or holes) must be opened both from the inside and from the outside as they must never be clogged and preferably must be placed close to the bottom and at opposite side of the fumes of the burned gases that are imitted. If it is not possible to open these ventilations in the place where the apparatus is set up, the required air can also be obtained through a mechanical extractor device, the installation location must not be in a bedroom.

Venting of the Burned Gases

Cooking apparatus that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through a mechanical extraction device or open windows and doors or if this is not possible it is required to set an electric fan onto the window or wall that is vented to the outside. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 3-5 times of its own volume of air per hour (Figure 3-4) Please see FIG 5 for the minimum dimensions surrounding the apparatus.



3.2 INSTALLATION

Take notice of the advice given below when installing this apparatus. It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up furniture's height must not exceed the height of the cooker panel. Do not place the appliance near a refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth,etc. that will burn quickly, near the place where the apparatus is to be installed.

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

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

If the kitchen furniture is higher than the oven burners, the furniture must be at least 11cm away from the oven's side.

The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown in Fig.5. The cooker hood must be a minimum of 75 cm. above the cooker hob.

3.3 ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 4 adjustable feet. The feet are adjusted as required to make the oven stable before using the oven. You can make this adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the apparatus maximum 15mm via the feet. When feet are adjusted appropriately, the oven should be level and stable, do not move the oven by dragging, lift to move it.

3.4 GAS INSTALLATION

This appliance is supplied for use on natural gas only and cannot be used on any other gas without modification.

This appliance is manufactured for conversion to LPG, if the injectors are not supplied, they can be purchased from after sales service.

It is a legal requirement that all gas appliances are installed and serviced by a competent person in accordance with the current additions of the following standards and regulations or those regulations appropriate to the geographical region in which they are to be installed.

Gas safety (Installation and use)
Regulations
Building regulations British standards
Regulations for electrical installation

Installation and service of any gas appliance must be carried out by a suitable qualified person competent on the type of appliance being installed or serviced and holding a valid certificate of competence for the work being carried out.

Currently the proof of competence is the accredited certification system (ACS) or S/NVQ that has been aligned to the ACS.

It is also a requirement that all businesses or self employed installers are members of a class of person approved by the health and safety executive.
Currently the only body with such approval is the gas safe register (UK).

3.5 GAS CONNECTION

The installation of the gas appliance to natural gas or LPG gas must be carried out by a gas qualified and registered installer.

Installers shall take due account of the provisions of the relevant codes of practice for the region the appliance is being installed.

NOTE:

Flexible hoses can be used where the sited ambient temperature of the hose does not exceed 70°C. These hoses must be manufactured in accordance with BS 669 part 1 and be of the correct construction for the type of gas being used.

Gas hoses designed for natural gas must not be used for supplying LPG gas (LPG gas hoses can be identified by either a red band or stripes on the rubber outer coating of the hose).

The hose should not be crushed or trapped or be in contact with sharp or abrasive edges.

Using a suitable leak detection solution (E.G. Rocol) check each gas connection one at a time by brushing the solution over the connection.

The presence of bubbles will indicate a leak. If there is a leak, tighten the fitting then recheck for leaks.

NOTE: (Cookers UK only)

It is recommended that the gas connection to the Cooker is installed with a flexible connecting tube made to BS5386.

IMPORTANT

Do not use a naked flame to test for leaks.

3.6 CHANGING THE GAS INLET

For all types of gas D type connection in United Kingdom and Ireland, the flexible gas hose should neither pass behind nor be in contact with objects that may cause combustion.

The gas feeding manifold protruding from the back of the must be completely visible any means of connection (nut, hose etc.) must be placed with attention to avoid any contact with parts that will heat up.

During the gas connection process, the pipe of the appliance should be kept stationary, while the connected part (mechanical, LPG or NG nut) is fixed.

Always use the seals supplied in the spare set between the connections "91A"92 for flexible hose connection.

For connection of methane type gases (NG) Use B type connection in Spain, Italy, Portugal, Greece, France and Algeria for use with flexible hose connection.

Use C type connection in Letonia and Luxemburg for mechanical connection

This connection may also be optionally used in some areas in France, Algeria, Spain, Portugal and Italy

Use C type connection in Germany and Belgium with an additional ISO7/ISO228 adapter and Netherlands with an additional Besca adapter, supplied in the spare set.

An example of usage is shown in FIG1.

For all types of gas D type connection in United Kingdom and Ireland, the flexible gas hose should neither pass behind nor be in contact with objects that may cause combustion.

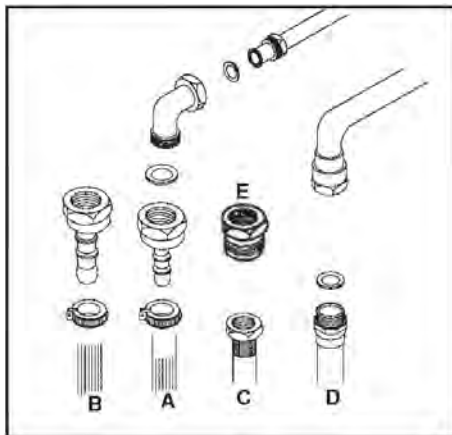


FIG1

French regulations state that the gas supply pipe shall be changed every 5 years for your safety. The installer shall check the flexible hose for cracks cuts or any other damage before installation. LPG gas supply pipes can be recognised by the Blue or Red stripe down the casing of the pipe.

CAUTION

No parts of the hose must touch any place that has heat more than 50°C. The length of hose must not exceed 1.5m. The hose must not be ruptured, be tightened or be folded.

WARNING

Do not use a naked flame such as a lighted match to search for a gas leak.

The metal top may get hot after using the hob burners. Turn off all the burners before shutting the lid.

This appliance must be used for its intended purpose only, this is for the domestic cooking of foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage or injury caused by improper or incorrect use of the appliance.

3.7 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

The maintenance and repair works must be made by a technician on the gas safe register. Accessible surfaces get hot use handles and knobs at all times.

WARNING:

hot surfaces. Keep children away. Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may ignite due to extreme heating. Never pour water to the flames occurring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame and turn the cooker off.

The oven control must be adjusted for cooking in your oven.

Otherwise the oven does not operate.

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

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

Protect your apparatus against atmospheric effects. Do not expose the product to direct sunlight or rain.

If the control knobs become stiff to operate, they may need lubrication, this must be carried out by a qualified gas engineer.

3.8 GAS CONVERSIONS

Caution : The following procedures must be undertaken by authorised service personel.

Changing Injectors :

The gas burners adapt to different types of gas, by replacing the corresponding injectors.

For this purpose, following steps should be performed.

Cut off the feeding gas flow and disconnect from the gas supply.

Remove the cap and the adapter.

Unscrew the injectors.

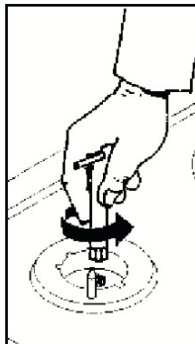
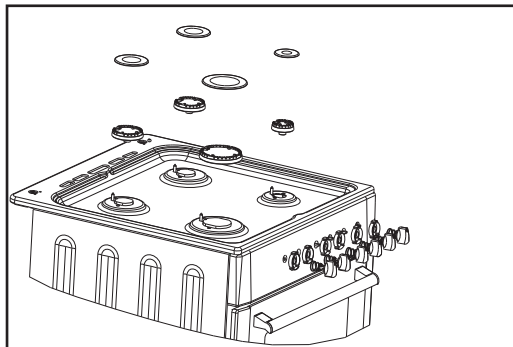
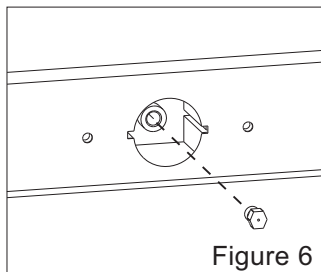
Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information chart on Page 15.

Changing Injectors to use LPG

In order to change the oven gas burner injector:

Remove the oven burners by unscrewing the assembly screws located on the foremost tip of the burner.

Remove the existing injector from the injector holder and replace with the new injector .



Adjusting The Reduced Flame Position :

The control panel should be removed in order to reach the adjusting screw safely.

For reduced flame position the by pass screw must be loosened in transformation from LPG to NG. In transformation from NG to LPG, the same screw must be tightened to open the gas feed.

Ignite the burners and leave them on minimum setting for a few minutes.

Remove the knobs the screws are accesible only when the knobs are removed.

With the help of a small screwdriver tighten or loosen the by pass screw 90°, which makes the flame of the burner come down to the minimum (Figure 6).

When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position.

Part 4 : USE OF YOUR OVEN

4. 1 USE OF THE HOB

Carefully read all instructions before using the appliance for the first time.

The signs on the control knobs, shows which burners they control. Use a lighter or match to ignite gas burner.



DO NOT use over or under sized pans or pans that do not have flat bases.

WARNING The use of under sized pans causes flames to rise up the sides of the pans causing the handles to get very hot.

BURNER IGNITION

Press and hold the required control knob towards the oven, turn it to maximum and approach the burner with a naked flame source. The burner will ignite, hold the control knob in for 15 seconds before releasing it. The burner should remain lit, if it does not turn the control knob to off and open a door or window. Wait at least 1 minute before attempting to re ignite the burner.

Flame Failure Device (FFD)

The Flame failure device will cut off the gas supply to the burner should the flame be extinguished.

After the flame has been extinguished, the burner can be immediately re ignited.

If the flame has been extinguished by liquids or food boiling over, clean the burner parts before re-ignition.

To re-ignite the burner, turn the control fully anti-clockwise, then follow instructions above for re-ignition.

WARNING:

If the burner has not re-ignited within 90 seconds, turn off the burner control and open a door to vent the room for 3 minutes before attempting to re-ignite the burner.

4.2 USE OF OVEN

4.2.1 Oven Burner

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	250°C
7	230°C
.	220°C
5	210°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

CAUTION :

* If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device, and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.

* In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner at least one minute.

4.3 Accessories

Pay attention to the information given by the manufacture. If small size dishes are used, place the dish onto the wire shelf, centrally in the middle. The following information must also be followed for enameled dishes.

If the food does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices during cooking, it may buckle or become deformed because of high heat during cooking or roasting.

This is a normal physical event that occurs during heat transfer.

Part 5 : CLEANING AND MAINTENANCE

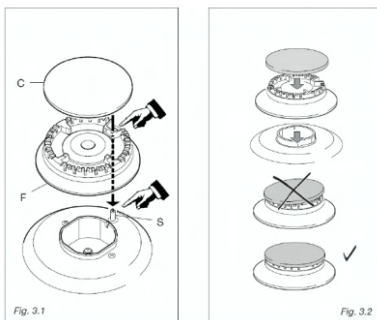
5.1 CLEANING

Make sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Check if the cleaners you use are recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, wire wool or hard tools. In case liquid overflow burns onto the oven surface, the enamel may be damaged. Immediately clean any spilled liquids.

Cleaning of Inside and outside of your oven

Make sure the oven is turned fully off and has cooled to room temperature. The inside of the oven is cleaned when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth in soapy water after each use. Then wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time. Do not clean with dry and powder cleansers.

Cleaning the gas burners



Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the burner parts in soapy water and rinse them.

5.2 MAINTENANCE

Periodically check the gas supply pipe for damage or cracks, if any defect is noticed, contact your local gas qualified installer to have the supply pipe changed. We recommend you do this once each year.

For France:

The gas supply pipe must be changed every 5 years for your safety.
This must be carried out by a qualified installer.

Part 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 BEFORE CONTACTING SERVICE

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

Change the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.
If you are still having problems then contact an authorised service agent.

Table 4

Type of gas used by the Appliance Category: II 2E+ 3+	LPG G30 28-30 mbar	LPG G31 28-30/37 mbar	NG G20 20 mbar	NG G25 25 mbar
LARGE BURNER				
INJECTOR (%mm)	85	85	115	125
NOMINAL RATING (KW)	3	3	2,75	3
MIN. RATING (KW)	0,85	0,85	0.7	0.82
CONSUMPTION IN 1h	218.1 gr/h	214,3 gr/h	285.7 lt/h	332.2 lt/h
MEDIUM BURNER				
INJECTOR (%mm)	65	65	97	94
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75	1,75	1,75
MIN. RATING (KW)	0.65	0.65	0.50	0.50
CONSUMPTION IN 1h	127,2 gr/h	125 gr/h	166.7 lt/h	193.8 lt/h
SMALL BURNER				
INJECTOR (%mm)	50	50	72	72
NOMINAL RATING (KW)	1	1	1	1
MIN. RATING (KW)	0.4	0.4	0.3	0.3
CONSUMPTION IN 1h	72.7 gr/h	71,4 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
OVEN BURNER				
INJECTOR (%mm)	76	76	120	120
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8	2,8	2,8
MIN. RATING (KW)	01.Nis	01.Nis	01.Nis	01.Nis
CONSUMPTION IN 1h	203,6 gr/h	200 gr/h	266.7 lt/h	310,1 lt/h

If something doesn't seem to work

If there is something about your appliance which you do not understand and you live in the UK you can phone our help line during normal office hours on: 0844 8009595

Calls are charged at standard rates.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

PROLINE

MANUAL DE USUARIO DE COCINA INDEPENDIENTE DE GAS

**PGC56W-F
PGC56SL-F**

Estimado cliente,

Ofrecer productos de calidad más allá de sus expectativas es nuestro objetivo, por lo que le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas probados con mimo y a consciencia.

Este manual se ha redactado para ayudarle a utilizar el aparato, que se ha fabricado con la tecnología más actual, con seguridad y con la máxima eficiencia energética.

Antes de utilizar este aparato, léase detenidamente esta guía, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con su servicio de asistencia técnica más cercano para la instalación del producto.



ÍNDICE:

1. Parte: PRESENTACIÓN Y TAMAÑOS DEL PRODUCTO

2. Parte: AVISOS

3. Parte: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO

3.1 Lugar de instalación del aparato

3.2 Instalación de la cocina

3.3 Ajuste de las patas

3.4. Instalación del tubo de gas y del control de estanqueidad

3.5 Conexión eléctrica y seguridad

3.6 Avisos de seguridad y medidas generales

3.7 Conversiones de gas

4. Parte: USO DEL HORNO

4.1 Uso de quemadores a gas

4.2 Uso del horno - Cocinas a gas

4.2.1 *Quemador del horno*

4.2.2 *Gratinador y broqueta para asar*

4.3 Accesorios utilizados en el horno

5. Parte: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

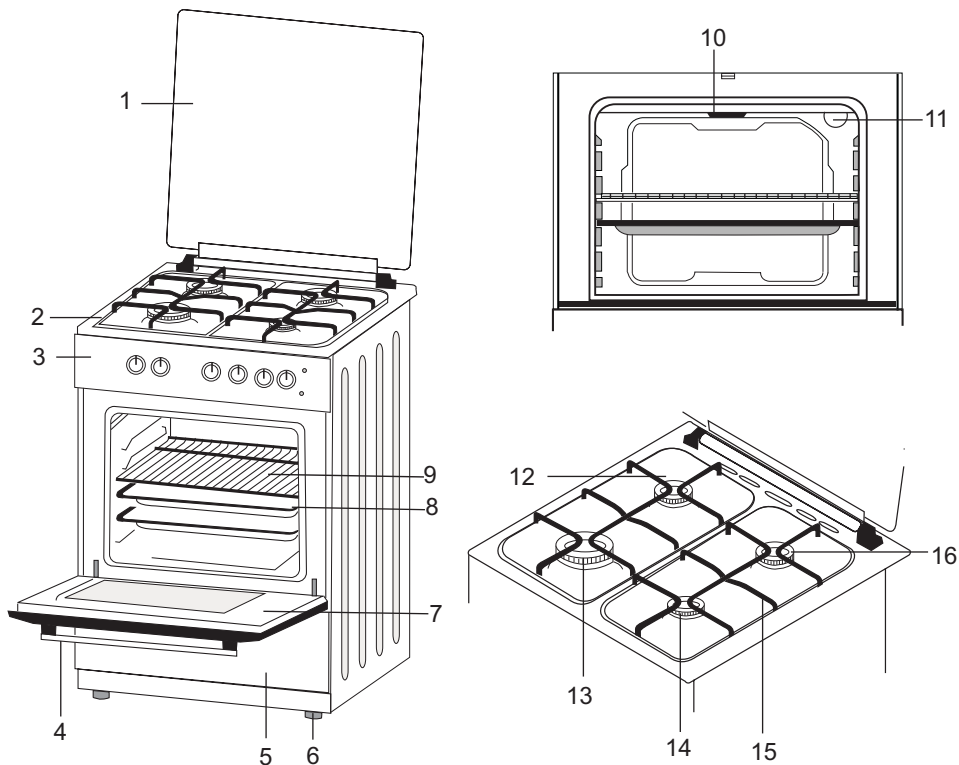
5.2 Mantenimiento

6. Parte: REPARACIONES Y TRANSPORTE

6.1 Requisitos antes de contactar al servicio de asistencia técnica

6.2 Información relacionada con el transporte

1.1 PRESENTACIÓN:



Partes de la cocina:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1- Tapa de la encimera | 10- Resistencia gratinador |
| 2- Encimera | 11- Luz del horno |
| 3- Panel de mando | 12- Quemador semi-rápido |
| 4- Asa de la puerta del horno | 13- Quemador rápido |
| 5- Tapa del cajón | 14- Quemador auxiliar |
| 6- Pata de soporte | 15- Hornallas |
| 7- Puerta del horno | 16- Quemador semi-rápido |
| 8- Placa del horno | |
| 9- Rejilla | |

MODELO	TAMAÑO(cm)
PGC56W-F	50 * 60 * 85
PGC56SL-F	

APARTADO 2: AVISOS

SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y LÉASE DETENIDAMENTE Y POR COMPLETO EL MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico, no profesional.
- Tras sacar el aparato del embalaje, asegúrese de que está en perfecto estado. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Dado que los materiales utilizados para el embalaje (nilón, grapas, espuma, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, le recomendamos que los recoja y guarde inmediatamente.
- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica y al suministro de gas, cerciórese de que se adecuan a las características que se indican en el paquete y/o en la placa de especificaciones del aparato.
- Compare las características de la red eléctrica con la información técnica situada en la placa de presentación antes de enchufar el aparato a la corriente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, desenchúfelo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- El usuario nunca debe cambiar el tubo de gas. Cuando por algún motivo se haya estropeado, póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.
- Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, apague el aparato. Puede hacerlo desenchufándolo de la corriente o cerrando el interruptor principal.
- Algunas piezas del aparato pueden mantener el calor durante un periodo prolongado, por lo que le recomendamos que espere a que se enfríen antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- No sitúe materiales inflamables cerca del aparato durante su funcionamiento.
- Vaya con cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.
- Cuando el aparato no está en marcha, asegúrese de que los mandos estén en posición "0".
- El uso de aparatos de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación en la que se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga las aperturas de ventilación abiertas o instale un aparato mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, el abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, como por ejemplo, aumentar la velocidad de funcionamiento del sistema mecánico de ventilación, si procede.
- Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores.
- Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que su aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Durante su lectura del manual de instrucciones, preste atención a las expresiones que contengan figuras.
- Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes. Mantenga los niños alejados.
- Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

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

APARTADO 3: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades, sean cuales sean. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La información del siguiente apartado hace referencia a las normas para una correcta instalación y mantenimiento. Debe leerlo, especialmente, el técnico que vaya a instalar la cocina.

Para instalar la cocina, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

3.1 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante. Durante su funcionamiento, el aparato necesita $2 \text{ m}^3/\text{h}$ aire por kW de entrada. Debe haber un flujo natural de aire suficiente para que el gas pueda usarse en el ambiente. El flujo de aire constante debe entrar directamente a través de los agujeros de ventilación que se abrirán en las paredes y en dirección al exterior.

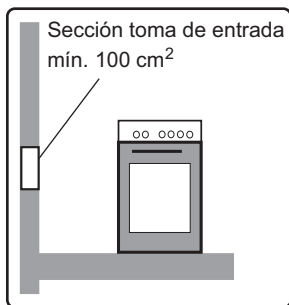


Figura 1

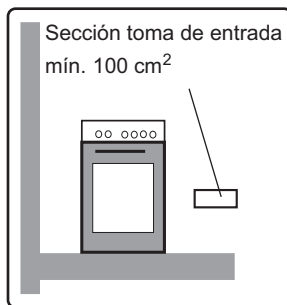


Figura 2

Para que el paso del aire sea el correcto, estas aperturas de aire debe tener una sección transversal de 100 cm^2 (puede abrir una o más aperturas). (Figuras 1 y 2)

Esta apertura (o aperturas) deben practicarse en el interior y en el exterior de modo que no puedan taponarse nunca y preferiblemente deben situarse en la parte inferior y en la parte superior de la zona en la que se acumulen los humos de los gases quemados que deban evacuarse. Si estima que es imposible abrir estas aperturas de ventilación en el lugar en el que está instalado el aparato, también puede proporcionarle el aire necesario a través de la habitación contigua, con la condición de que no sea un dormitorio o un lugar peligroso. Esta habitación también debe estar ventilada tal como es necesario.



Evacuar los gases quemados del ambiente

Los aparatos de cocina que funcionan con gas expulsan los desechos del gas quemado directamente al exterior o a través de extractores de humos conectados al tubo de ventilación. Si estima que es imposible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared en dirección hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 3 a 5 veces de su volumen de aire por hora (Figura 3 y 4).

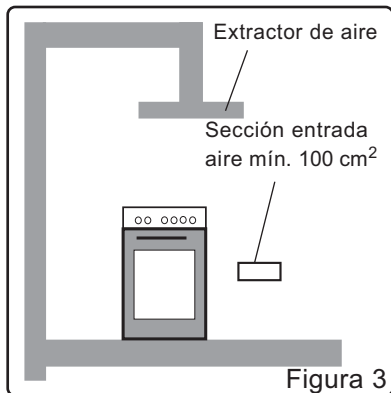


Figura 3

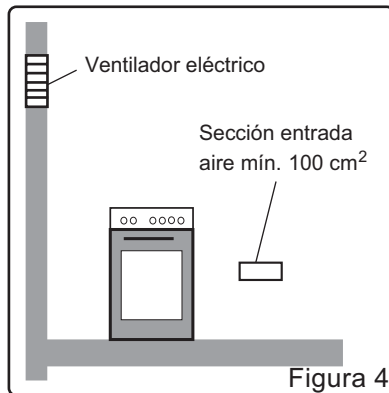


Figura 4

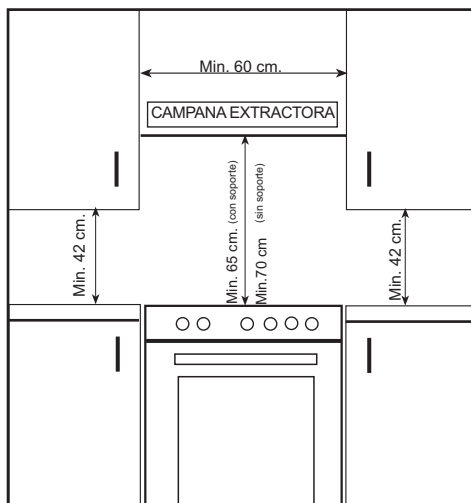


Figura 5

3.2 INSTALACIÓN DE LA COCINA

Para instalar su cocina, debe tener en cuenta algunos factores determinantes. Le recomendamos que preste atención a ellos durante la instalación de la cocina. Tome en consideración las sugerencias que se detallan a continuación para poder evitar problemas y/o situaciones peligrosas en un futuro. Puede situar la cocina cerca de otros muebles, siempre y cuando en la zona en la que instale la cocina, la altura de ese mueble no supere la altura de la encimera. Para la elección del lugar de instalación de la cocina, vaya con cuidado de no situarla cerca del refrigerador ni en lugares en los que se encuentren materiales inflamables como una cortina, un mantel resistente al agua, etc. que puedan prender rápidamente.

Debe dejar un espacio libre de 2 cm como mínimo entre la parte trasera de la cocina y la pared para facilitar la circulación del aire.

Los muebles que se encuentren cerca de la cocina deben poder resistir temperaturas ambientales superiores a los 50° C.

Si el mueble de cocina es más alto que la encimera, debe dejar un espacio mínimo de 11 cm alrededor de la cocina.

A continuación se muestran las alturas mínimas entre la encimera de la cocina y los muebles de cocina y la campana extractora y el ventilador a la cocina. Por lo tanto, el extractor de humos debe encontrarse a un mínimo de 650 mm de las hornallas (Figura 5).

Si no hay hornallas, la altura no puede ser inferior a los 700 mm.

3.3 AJUSTE DE LAS PATAS

La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Antes de instalar la cocina en su nuevo lugar, deberá ajustar las patas para que esté nivelada. Puede realizar este ajuste girando las patas en el sentido de las agujas del reloj. Con las patas puede subir la cocina hasta 15 mm. Si regula mal las patas, no debe mover el aparato arrastrándolo; de no ser así, deberá instalar algún soporte adicional.

3.4 MONTAJE DEL TUBO DE GAS Y DEL CONTROL DE ESTANQUEIDAD

El suministro de gas que necesita el aparato debe conectarse de acuerdo con la normativa vigente. El tipo de gas del aparato debe determinarlo el tipo de gas indicado en la parte trasera del aparato. Puede encontrar información relacionada con el tipo de gas adecuado y los inyectores de gas idóneos en la tabla de características técnicas. Para conseguir la mayor eficacia y para garantizar el mínimo consumo, tenga en cuenta que la presión de entrada de gas debe ser la adecuada para los valores indicados en las características técnicas. Si la presión del gas que utiliza es distinta de la de los valores indicados o ésta es inestable, deberá colocar un regulador de presión a la entrada del tubo. Para poder realizar estos ajustes es indispensable que se ponga en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.

Para conectar gas butano o propano, debe utilizar el tubo de plástico que se fija a la entrada de gas del aparato con una abrazadera. Conecte el aparato a la fuente de gas con un tubo lo más corto y estanco posible. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Para su seguridad, le recomendamos que cambie el tubo de gas una (1) vez al año.

Cuestiones que se deben tener en cuenta en el momento de conectar el tubo.

El tubo no puede entrar en contacto con ninguna superficie con temperaturas superiores a 50 °C. La longitud del tubo no debe superar los 1,5 m.

No debe ni rasgar, tensar ni doblar el tubo.

El tubo no debe entrar en contacto con perfiles pronunciadas, con objetos móviles ni debe ser defectuoso.

Antes de instalarlo, debe comprobar a conciencia el tubo y cerciorarse de que no tenga ningún defecto de fabricación.

Con el gas abierto, debe aplicar una solución jabonosa a las piezas de conexión y al tubo antes de realizar las conexiones de gas definitivas. Nunca utilice un mechero, cerillas, etc. para comprobar las fugas.

Las abrazaderas del tubo no deben estar oxidadas.

No debe superar la fecha de caducidad en más de 5 años.

Con un extremo del tubo en el detector, y el otro extremo al adaptador de la entrada de gas a la cocina fuertemente conectado, apriételo con fuerza con una abrazadera de acero y un destornillador. Si no realiza ninguna conexión con el tubo que limite las condiciones de lo que se acaba de explicar, también puede utilizar un tubo de metal flexible. Para conectar correctamente el tubo siguiendo la normativa vigente y estas instrucciones, debe ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para que realice esta tarea.

La cocina viene preparada para funcionar con gas natural. Si debe funcionar con gas LPG (propano líquido, butano o mezcla), póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano. Si conecta la cocina a gas LPG, a la entrada de gas del aparato un técnico (Figura) debe conectar un tubo de conexión adecuado tal y como se describe en la Figura. Para evitar cualquier daño, el tubo flexible no debe tocar los lugares afilados.

¡ATENCIÓN!

No utilice ningún encendedor ni cerilla para comprobar las fugas de gas.

3.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

Para conectar la cocina a la corriente eléctrica, siga las instrucciones siguientes. Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal. Para la conexión del cable asegúrese de conectar el cable con aislamiento a la fuente de alimentación. Si en el lugar en el que va a instalar el aparato no cuenta con ninguna toma de corriente con toma de tierra adecuada a la normativa vigente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. La toma de corriente con toma de tierra debe estar cerca del aparato. No utilice ningún cable alargador.

El cable de alimentación no debe tocar la superficie caliente del aparato.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica cualificado. El cable de alimentación sólo puede sustituirlo el servicio de asistencia técnica autorizado.

Una conexión eléctrica incorrecta puede averiar el aparato. Esta avería no está cubierta por la garantía.

El aparato está preparado para funcionar a una tensión eléctrica de 220-240 V. Si la red eléctrica es distinta de los valores indicados, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del aparato. El cable de alimentación no debe tocar la parte trasera del aparato. De ser así, el cable eléctrico del aparato podría dañarse. En caso de que esto sucediera, podría provocarse un cortocircuito.

El fabricante declara que no mantiene ninguna responsabilidad contra todo tipo de daño y perjuicio provocado por el mal uso de las normas de seguridad siguientes.

3.6 AVISOS DE SEGURIDAD Y MEDIDAS GENERALES

Este aparato se ha fabricado de acuerdo con las instrucciones de seguridad indicadas y relacionadas con el aparato eléctrico. Los trabajos de mantenimiento y reparación sólo debe realizarlos un técnico de mantenimiento autorizado que haya recibido formación por parte de la empresa fabricante. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.

Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. La superficie interior de la cocina, los componentes que garantizan que el calor y el vapor salen al exterior también están calientes. A pesar de que haya apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque ninguna de estas superficies. Mantenga alejados a los niños.

Cuando esté cocinando con sólidos o aceites líquidos no deje el aparato sin vigilancia. En situaciones de calor extremo pueden producirse llamas. Nunca vierta agua sobre las llamas producidas por aceite. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas que se han provocado en esta situación y apague el fuego.

Para poder cocinar en la cocina debe ajustar correctamente los mandos de control. De no ser así, el horno no funcionará.

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

No introduzca objetos pesados ni inflamables como nilón, bolsas de plástico, papel, ropa, etc. en el interior del cajón inferior.

Cuando no vaya a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, desenchúfelo de la red eléctrica y cierre la llave de paso del gas.

Proteja el aparato de las inclemencias meteorológicas. No deje el aparato expuesto a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

3.7 CONVERSIONES DE GAS

Atención: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de asistencia técnica autorizado.

Cambiar los inyectores:

Los quemadores se adaptan a distintos tipos de gas sustituyendo los inyectores actuales por los indicados para el tipo de gas utilizado.

Para ello, siga los pasos siguientes. Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica. Extraiga la tapa y el adaptador.

Desenrosque los inyectores.

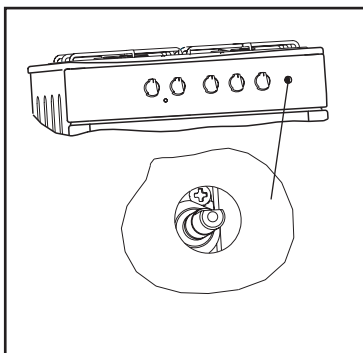
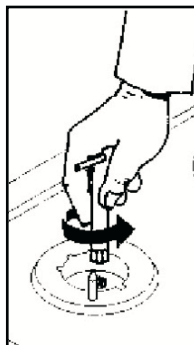
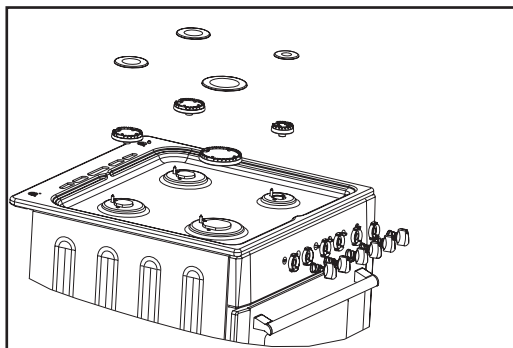
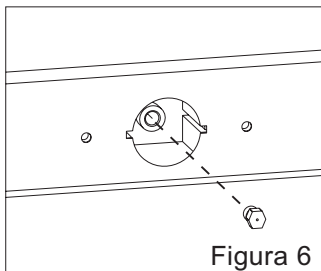
Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.

Cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador a gas:

Para cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador, siga los pasos siguientes:

Extraiga los quemadores de gas de la cocina y del horno desenroscando los tornillos situados en la parte superior del quemador.

Extraiga los quemadores actuales situados en el interior del soporte para inyectores y sustitúyalos por los nuevos suministrados en el recambio.



Ajustar la altura de la llama:

En los aparatos que cuenten con dispositivos de seguridad y microinterruptores a la vez, deberá desmontar el panel de control para poder alcanzar el tornillo de ajuste con seguridad.

Para reducir la altura de la llama, debe aflojar el tornillo de paso para transformar gas LPG a gas natural. En la transformación de gas natural a gas LPG, debe apretar este mismo tornillo. Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente eléctrica y que la llave de paso de gas está abierta.

Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.

Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos con los mandos extraídos. Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la llave de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo (Figura 6).

Cuando la llama tenga una altura mínima de 4 mm, el gas está distribuido correctamente. Asegúrese de que la llama no se apague cuando pase de la posición máxima a la posición mínima.

Cambiar la toma de entrada de gas:

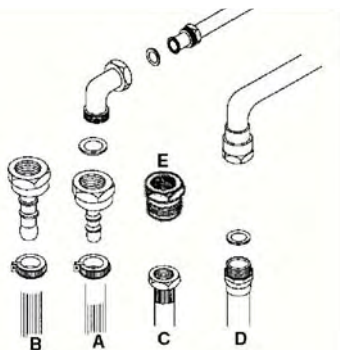
El tubo de entrada de gas, que cumple la normativa que se muestra en la imagen "A" en materia de tubos de gas, debe estar visible en toda su longitud y debe estar situado con gran esmero para evitar cualquier contacto con piezas que puedan calentarse.

Deberá asegurar el tubo con una chapa.

Le recomendamos que sitúe una unión entre el codo el tubo y el tubo de suministro de gas. En España, Italia, Portugal, Luxemburgo, Grecia y Alemania se autoriza el uso de tubos de gas de seguridad media, tal como se ilustra en la figura "B". Para estos países, la forma del tubo de conexión medio debe cumplir la normativa vigente en ese país. En Dinamarca, Países Bajos, Francia, Argelia, Irlanda, deberá utilizar la conexión "E" y los tubos flexibles que se ilustran en la conexión "C" o los tubos rígidos. Este tipo de conexión también puede usarse en Francia, Argelia, España, Italia, Portugal, Grecia y Luxemburgo. En el Reino Unido, la conexión que debe utilizarse es la que se ilustra en la figura "D".

En todos los casos, el tubo de suministro de gas nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles. La distancia mínima entre el aparato y los elementos combustibles es de 20 mm.

Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento. Esta prueba puede realizarse aplicando una solución jabonosa a la conexión. No debería aparecer ninguna pompa. Si se producen pompas, compruebe la conexión y vuelva a hacerla si es necesario.



APARTADO 4: USO DEL HORNO

4.1 USO DE QUEMADORES DE GAS

Léase detenidamente las instrucciones con imágenes para comprender el funcionamiento de este aparato y para poder sacarle el máximo partido. Las indicaciones en los mandos de control muestran los quemadores que están en marcha. Para encender cualquier cocina a gas utilice un encendedor eléctrico o una cerilla. Pulse el mando y sitúelo en posición máxima en dirección contraria de las agujas del reloj. Cada quemador puede funcionar a potencia máxima, mínima, media y los valores entre éstas. Estas posiciones se muestran con la indicación de máxima y mínima, además de la posición "0". Puede ajustar el mando a la posición deseada girándolo desde la posición de apagado en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición indicada. Para apagar el fuego, deberá girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta que se apague (se apagará cuando se encuentre en la posición "0").

Sistema de encendido automático en quemadores

Algunos modelos incorporan sistemas de encendido automático en los quemadores. Puede reconocerlos fácilmente mediante las chispas. Para poner en marcha el sistema, deberá pulsar suavemente el botón con el símbolo adecuado girando, a la vez, el mando del quemador que desee encender en sentido contrario de las agujas del reloj.

Para poder sacar el máximo rendimiento de los quemadores, debe tener en cuenta el tamaño de las ollas que ponga encima y de que éstas tengan superficies planas. No utilice ollas con superficies cóncavas o convexas. Utilice ollas que tengan un tamaño determinado en la figura. Si el sistema tiene menos de 14 cm de diámetro, utilice una rejilla para cafetera.

Detector de errores en llamas de gas (FFD) (si el aparato está equipado con esta función)

El detector de llamas de gas se utiliza en todos los gases inflamables para evitar que fugas de gas provocadas por el encendido involuntario por parte de niños o por el apagado del fuego que puede provocar el líquido que se derrame sobre las llamas. Tire del mando hacia usted y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj. Con ello encenderá todos los quemadores uno tras otro. Después de que se hayan encendido, cuando pulsa el mando se mantiene pulsado durante aproximadamente 3 segundos hasta el punto máximo, el componente térmico detecta la llama del quemador y abre el paso del gas. En caso de que se apague la llama por culpa de que se haya derramado un líquido o similar, la unidad térmica detecta la pérdida de calor y cierra el paso de gas en menos de 60 segundos.

4.2 USO DEL HORNO – COCINAS DE GAS

4.2.1 Quemador del horno

Para encender el horno, puede utilizar dos métodos distintos, dependiendo del modelo de su cocina:

Encendido con el botón de chispa: Si su cocina está equipada con un botón de chispa, deberá pulsar la válvula del horno y girar el mando del horno hasta el punto en el que quiera realizar la cocción y pulsar el botón de encendido al mismo tiempo. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama, siga las instrucciones del apartado 4.3. El botón de ignición creará automáticamente una serie de chispas entre el dispositivo de encendido de chispa y el quemador, lo que provocará que se encienda. Cuando se encienda, ya podrá soltar el botón de chispa.

POSICIÓN	TEMPERATURA
MAX.	250°C
7	230°C
.	220°C
5	210°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

4.2.2 Gratinador y broqueta para asar

El funcionamiento del gratinador no está dividido en grados de temperatura, funciona sólo a una temperatura para crear una fuente constante de calor. Para ello, debe girar la válvula del gratinador hasta el marcador indicado para gratinar.

De modo similar al quemador del horno, puede encender el gratinador de dos formas distintas:

Encendido con el botón de chispa: Si la cocina está equipada con un botón de chispa, deberá pulsar la válvula del gratinador y girar el mando hasta el punto de gratinador pulsando, al mismo tiempo, el botón de encendido. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama, siga las instrucciones del apartado 4.3. El botón de ignición creará automáticamente una serie de chispas entre el dispositivo de encendido de chispa y el quemador, lo que provocará que se encienda y podrá dejar el botón.

Encendido manual: Si el horno no está equipado con ninguno de los sistemas de ayuda mencionados anteriormente, o si hubiere un apagón eléctrico en el que no pueda utilizar estas ayudas, deberá realizar un encendido manual. Para un encendido manual, debe pulsar la válvula del gratinador y girar el mando de la válvula hasta el punto de gratinador sosteniendo una fuente de llama (es decir, un mechero o una cerilla) junto al agujero superior del quemador situado a ambos lados del quemador del gratinador. Cuando el quemador se encienda, ya puede soltar la fuente de llama. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama, siga las instrucciones del apartado 4.3.

En cualquier caso, cuando el gratinador esté en marcha, la tapa de protección del gratinador debe colocarse entre el panel del horno y la parte superior de la tapa del horno. El gratinador nunca debe funcionar sin la tapa de protección, puesto que podría provocar daños a la cocina por un sobrecalentamiento en el panel de control, al igual que puede poner en peligro a los niños que toquen la cocina.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes. Mantenga los niños alejados.

Broqueta para asar: Esta función se utiliza para asar pollo u otro tipo de carne con una broqueta. Para usar esta función, introduzca la broqueta en el interior de la carne pinchándola. Fije bien la carne en su lugar mediante las dos pinzas situadas en la broqueta. Sitúe una bandeja en el tercer estante. Sitúe la carcasa de la broqueta en la bandeja en la posición adecuada y sitúe la broqueta en la carcasa con la punta de la broqueta en el interior del agujero giratorio. Pulse el botón de rotación de la broqueta para iniciar la rotación.

Cuando esté asando comida con la broqueta, el gratinador debe estar en marcha. Para esta función también debe colocar la tapa de protección del gratinador.

ATENCIÓN:

* Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, detenga el aparato y abra la puerta del compartimento y/o espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador.

* En el caso de que se apaguen accidentalmente las llamas del quemador, apague el quemador y no trate de encenderlo de nuevo hasta transcurrido un minuto.

4.3 Accesorios utilizados en el horno

Le recomendamos que utilice los platos para cocción que se indican en las tablas de cocción según el tipo de comida que va a cocinar. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales para el horno indicadas para este uso y que puede encontrar en el mercado, además de las placas de horno, la rejilla y la broqueta para asar pollos suministradas con la cocina. Siga detenidamente las instrucciones determinadas por el fabricante del complemento. En el caso de que utilice platos pequeños, sitúe el plato en la rejilla, justo en el centro. Para los platos esmaltados debe seguir la información siguiente.

Si el alimento que va a cocinar no alcanza el tamaño de la bandeja por completo, si ha sacado el alimento del congelador o la bandeja se utiliza para recoger los jugos de los alimentos que emanan durante la cocción, debe tener en cuenta que debe introducir la bandeja debido a la alta concentración que se genera durante la cocción o el gratinado.

La placa de horno regresará a su forma habitual cuando se haya enfriado después de la cocción. Es un efecto físico normal que sucede durante la transferencia de calor.

No deje la bandeja o la placa en un ambiente frío justo después de cocinar en una bandeja de vidrio o en un plato.

No deje la placa sobre suelos fríos o húmedos. Sitúela sobre un paño seco o un salvamanteles para garantizar que se enfría lentamente. De no ser así, la bandeja de vidrio o el plato podrían romperse.

Si va a utilizar el gratinador, le recomendamos que utilice la bandeja suministrada junto a la rejilla del horno (si la cocina lo incluye). De este modo, los jugos y el aceite que emane el alimento no ensuciarán el interior del horno. Si va a utilizar la rejilla del horno para gratinar, sitúe una placa de horno en un estante inferior para recuperar el jugo. Le recomendamos que introduzca cierta cantidad de agua en esta placa para facilitar su limpieza. Utilice el 4º o 5º estante para gratinar para que el aceite de los ingredientes que vaya a cocinar no salpiquen el gratinador.

Tal como se ha explicado en los apartados correspondientes, nunca trate de utilizar un gratinador a gas sin la tapa de protección del quemador. Si el horno cuenta con un gratinador con quemador de gas, pero no dispone de la tapa de protección o si ésta está dañada y no puede usarse, deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

APARTADO 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

5.1 LIMPIEZA

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente.

Antes de utilizar un producto de limpieza en su cocina asegúrese de que es el producto adecuado y recomendado por el fabricante. Dado que puede dañar la superficie, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de hilo gruesa o herramientas contundentes. En el caso de que el líquido vertido se queme alrededor de los quemadores, la zona esmaltada podría resultar dañada. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos.

Limpieza del interior del horno

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

La mejor manera para limpiar la superficie esmaltada del interior del horno es en caliente. Limpie el horno con un paño suave impregnado con una solución jabonosa tras cada uso. Después, pase un paño húmedo una vez más y, finalmente, séquelo. Es posible que a menudo tenga que utilizar un producto de limpieza líquido para completar la limpieza. No limpie el horno con limpiadores en polvo y en seco.

Limpieza de la puerta del horno

Para poder limpiar la parte interior y exterior de la puerta del horno, utilice un limpiacristales. Enjuáguela y séquela con un paño seco.

Limpieza de los quemadores de gas

Levante las hornallas, las tapas y los cabezales de los quemadores de gas de la parte superior de la cocina. Limpie la parte trasera con un paño impregnado con jabón. Limpie las tapas y los cabezales de los quemadores y enjuáguelos. Después de secar la parte trasera, asegúrese de volver a colocarlos correctamente. No limpie el panel trasero con un estropajo para lavavajillas. Podría rayar la superficie.

La parte esmaltada sobre la que se apoyan las hornallas y toca la llama podría gastarse con el paso del tiempo. Evite que la superficie que se haya gastado se oxide.

5.2 MANTENIMIENTO

Cambiar la bombilla del horno

Apague primero el horno y asegúrese de que el horno está frío. Extraiga primero el protector de la bombilla y, a continuación, la bombilla. Introduzca la nueva bombilla, resistente a 300 °C, en el lugar de la bombilla que acaba de extraer (bombilla de 230 V, 25 W, tipo E14). Coloque, de nuevo, el protector. Tras realizar esta operación, el horno estará listo para usarse.

Otros puntos de control

Compruebe periódicamente el tubo de conexión del gas. Aunque sólo note un pequeño defecto, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para que lo sustituya. Le recomendamos que lo cambie una vez al año.

Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

APARTADO 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE

6.1 REQUISITOS ANTES DE CONTACTAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si el horno no funciona:

Puede ocurrir que la cocina esté apagada o que se haya producido un apagón. En los modelos que dispongan de reloj, no podrá ajustarlo.

Si el horno no calienta:

Puede suceder que no haya regulado correctamente el mando de control del horno.

Si la bombilla del interior no se enciende:

Debe comprobar que hay suministro eléctrico.

También debe comprobar que la bombilla no esté fundida. Si está fundida, puede cambiarla siguiendo las instrucciones detalladas anteriormente.

Si la parte superior no cocina correctamente:

Compruebe que la altura de la llama, el tiempo de cocción y los valores de cocción se encuentren dentro de lo dispuesto en el manual.

Si ha probado las soluciones anteriores y no ha podido solucionar el problema, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

6.2 INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE

Si debe transportar la cocina:

Le recomendamos que guarde el embalaje original para utilizarlo cuando deba transportar la cocina. Siga las indicaciones en materia de transporte que aparecen en la caja.

Fije con cinta la parte superior de la cocina, las tapas, los cabezales y las hornallas a la encimera.

Sitúe un papel entre la tapa superior y la encimera, cubra la tapa y fijela con cinta a las superficies laterales de la cocina.

Fije con cinta un cartón o papel en la parte delantera del interior de la puerta de vidrio para evitar que las placas del horno y la rejilla golpeen la puerta y la dañen durante el transporte.

También debe cubrir los laterales de la cocina.

Si no tiene el embalaje original:

Tome las medidas necesarias para cubrir las superficies exteriores (superficies de vidrio y las superficies pintadas) susceptibles a recibir golpes.

Tabla 4

Tipo de gas usado por el aparato	Gas LPG		Gas natural	
	G30	G31	G20	G25
II 2E+3+	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
QUEMADOR RÁPIDO				
Diám. inyector (% mm)	85	85	115	125
Valor normal (kW)	3	3	2,75	3
Valor mínimo (kW)	0,85	0,85	0,7	0,82
Consumo en 1 h	218.1 gr/h	214,3 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR AUXILIAR				
Diám. inyector (% mm)	50	50	72	72
Valor normal (kW)	1	1	1	1
Valor mínimo (kW)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consumo en 1 h	72.7 gr/h	71,4 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
			95.2 lt/h	110.7 lt/h
QUEMADOR MEDIANO				
Diám. inyector (% mm)	65	65	97	94
Valor normal (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75
Valor mínimo (kW)	0.65	0.65	0.50	0.50
Consumo en 1 h	127,2 gr/h	125 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
			166.7 lt/h	193.8 lt/h
QUEMADOR DEL HORNO				
Diám do inyector. (%mm)	76	76	120	120
Potência Nominal (kw)	2,8	2,8	2,8	2,8
Potência Min. (kw)	1,4	1,4	1,4	1,4
Consumo por hora	203,6 gr/h	200 gr/h		
Consumo por hora (a 150°C e pressão 1013mbar)				
			266.7 lt/h	310,1 lt/h



Este símbolo en el producto o en su material de embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida selectiva adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto de forma correcta evitará las posibles consecuencias nocivas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de la mala gestión del producto como residuo. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con su servicio de recogida selectiva de desechos o con

PROLINE

GROTE GASOVEN HANDLEIDING

PGC56W-F

PGC56SL-F

Geachte klant,

Wij zijn trots op onze doelstelling u producten van een hoge kwaliteit te kunnen aanbieden, geproduceerd in moderne faciliteiten en zorgvuldig en specifiek getest op kwaliteit.

Uw handleiding werd opgesteld als hulp bij het gebruik van het apparaat dat vervaardigd werd met de meest recente technologie, met vertrouwen en een maximum aan efficiëntie.

Voor u het apparaat in gebruik neemt, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Deze bevat basisinformatie voor een correcte en veilige installatie, het onderhoud en het gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende dienst voor de installatie van het product.



INHOUDSOPGAVE :

1.Deel : VOORSTEL EN GROOTTE VAN HET PRODUCT

2.Deel : WAARSCHUWING

3.Deel : INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

3.2 Installatie oven

3.3 Hoogteverstelling voetjes

3.4. Installatie van de gasslang en controle v/d ondoordringbaarheid

3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.6 Algemene waarschuwingen en maatregelen

3.7 Gas conversies

4.Deel : HET GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 Het gebruik van fornuizen met gas

4.2 Het gebruik van fornuizen deels met gas

4.2.1 Ovenbrander

4.2.2 Grillbrander en rooster spit

4.3 Accessoires bij de oven

5.Deel : SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Reiniging

5.2 Onderhoud

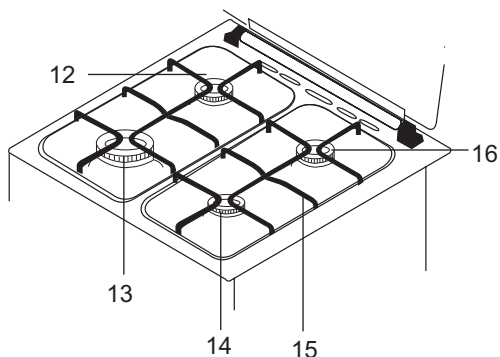
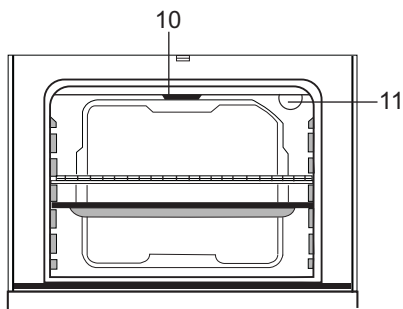
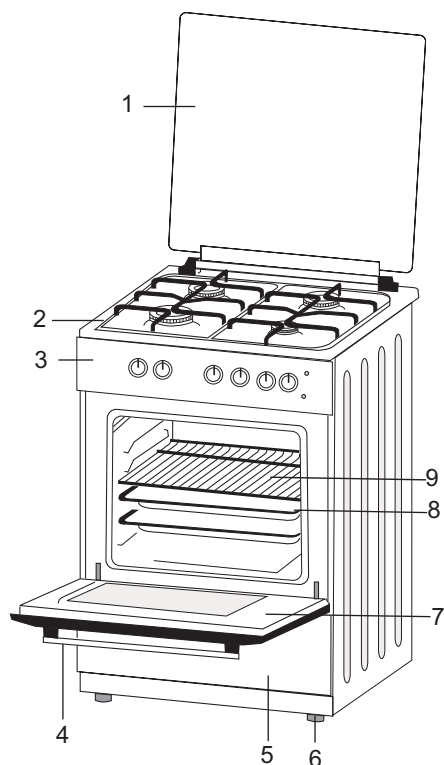
6.Deel : DIENST NA VERKOOP EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de dienst na verkoop

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

DEEL 1: VOORSTELLING EN GROOTTEN VAN HET PRODUCT

1.1 VOORSTELLING :



Onderdelenlijst:

- 1- Kookoppervlakte deksel
- 2- Kookoppervlakte
- 3- Bedieningspaneel
- 4- Oven deurhendel
- 5- Lade deksel
- 6- Voeding steun
- 7- Ovendeur
- 8- Ovenlade
- 9-Rooster
- 10- Grill braadrooster
- 11- Ovenlamp
- 12- Semi-snelle brander
- 13- Snelle brander
- 14- Hulpbrander
- 15- Hobe roosters
- 16- Semi-snelle brander

MODEL	AFMETING(cm)
PGC56W-F	50 * 60 * 85
PGC56SL-F	

DEEL 2 : WAARSCHUWING

NEEM ALLE BELANDIJKRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN LEES DE HANDLEIDING VOLLEDIG DOOR VOOR U HET APPARAAT BEGINT TE GEBRUIKEN

-  Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor een niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.
-  Controleer op schade wanneer u het apparaat uitpakt. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen.
De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
-  Het apparaat moet opgesteld en in gebruik gesteld worden door een erkend technicus.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
-  Voor u het apparaat aansluit op het elektrisch en gas netwerk moet u zorgvuldig controleren of het geschikt is voor de functies bepaald op de verpakking en/of het gegevensplaatje op het apparaat.
-  Vergelijk de functies van het elektrisch netwerk met de technische informatie op het voorstellingsetiket voor u het apparaat aansluit.
-  Wanneer u het apparaat een lange periode niet gebruikt, verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
-  De klant mag de voedingskabel nooit zelf vervangen. Als deze om de een of andere reden beschadigd is, moet u contact opnemen met uw erkende dienst.
-  Schakel het apparaat uit voor ieder onderhoud of schoonmaakbeurt. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
-  Bepaalde delen van het apparaat blijven lang warm. U moet wachten tot het afkoelt voor u de punten aanraakt die rechtstreeks blootgesteld zijn aan de hitte.
-  Houd geen brandbaar material dicht bij het apparaat wanneer dit in werking is. Let op de kabels van de andere elektrische apparaten die in werking zijn dicht bij het apparaat zodat u de warme punten niet aanraakt.
-  Let erop dat de schakelaars op "0" staan wanneer het apparaat niet in werking is.
-  Het gebruik van een kookapparaat met gas produceert hitte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: Houd natuurlijke ventilatieopeningen open of monteer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische extractieventilator). Een langdurig gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld, het openen van een venster voor een meer efficiënte ventilatie om, bijvoorbeeld, het niveau van mechanische ventilatie te verhogen waar deze aanwezig is.
-  Schakel alle branders uit voor u het deksel sluit.
-  Deze handleiding is bereid voor meer dan een gemeenschappelijk model. Het is mogelijk dat uw apparaat bepaalde functies niet bevat die in de handleiding beschreven worden. Let op de uitdrukkingen die cijfers bevatten wanneer u de handleiding doorleest.
-  Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
-  Houd kinderen uit de buurt van de oven.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

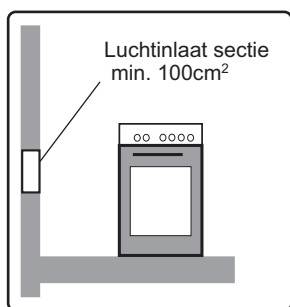
DEEL 3 : INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Deze moderne, functionele en praktische oven die met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen werd geproduceerd, beantwoordt aan al uw behoeften. U moet deze handleiding zorgvuldig doornemen om eventuele problemen in de toekomst te vermijden en om goede resultaten te behalen. Hieronder vindt u informatie met betrekking tot de regels voor een correcte installatie en onderhoudsprocedures. De technicus die het apparaat installeert moet de handleiding grondig doornemen.

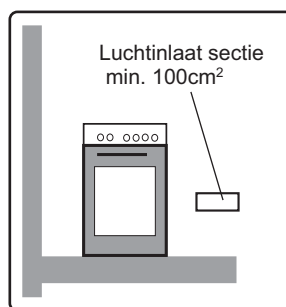
Neem contact op met de erkende diensten voor de installatie van uw oven.

3.1 OMGEVING WAAR UW APPARAAT GEÏNSTALLEERD WORDT

Uw oven moet opgesteld en gebruikt worden in een plaats waar hij steeds geventileerd wordt. Tijdens de werking vereist het apparaat 2m³/h lucht per kw invoer. Er moet voldoende ventilatie zijn om het gas te leveren die in de omgeving gebruikt wordt. De gemiddelde luchtstroom moet rechtstreeks door de luchtopeningen komen die geopend worden op de muren die naar buiten geopend worden.



Afbeelding 1



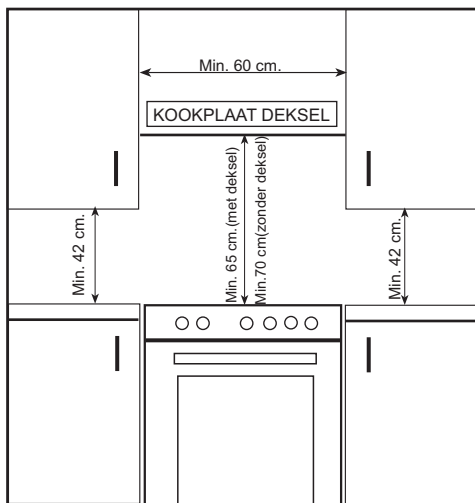
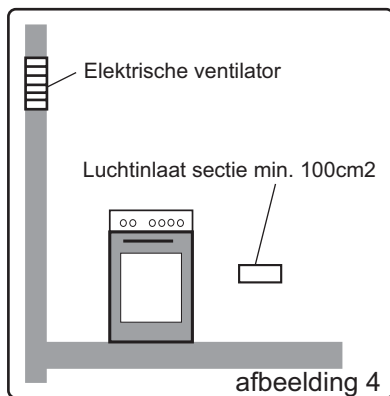
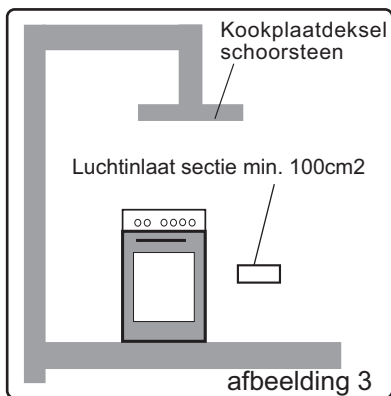
Afbeelding 2

Deze luchtopeningen moeten een doorsnede hebben van minimum 100cm² die effectief voor luchttransitie gebruikt wordt (een of meer luchtopeningen kunnen geopend worden.) (Afbeelding 1-2)

Deze opening (of openingen) moeten geopend worden, zowel binnen als buiten, zodat ze nooit verstopt raken. Bij voorkeur worden ze aangebracht dicht bij de vloer aan de zijde recht tegenover de plaats waar de rook van verbrande gassen verwijderd wordt. Als het onmogelijk blijkt deze ventilatieopeningen te openen op de plaats waar het apparaat is opgesteld, kan de vereiste lucht ook binnenkomen via de volgende ruimte, op voorwaarde dat deze ruimte geen slaapkamer of een gevaarlijke plaats is, en deze moet ook geventileerd worden conform met de vereisten.

Verbrande gassen verwijderen van de omgeving

De kookapparaten die op gas werken, verwijderen afval van verbrande gassen naar buiten of via de kasten die aangesloten zijn op het riool ventilatorkanaal. Als het onmogelijk blijkt een dergelijke kast te installeren, moet een elektrische ventilator aangebracht worden in het venster of de muur die naar buiten uitgeeft. Deze elektrische ventilator moet krachtig genoeg zijn om de lucht van de keukenomgeving te verversetten aan een volume van 3-5 maal het eigen volume aan lucht/uur (afbeelding 3-4)



afbeelding 5

3.2 INSTALLATIE VAN DE OVEN

Er zijn bepaalde factoren waar u steeds op moet letten tijdens de installatie van de oven. Let goed op tijdens de installatie van uw oven. Besteed bijzondere aandacht aan de onderstaande suggesties zodat u eventuele problemen en/of gevaarlijke situaties kunt vermijden die later kunnen ontstaan.

Het kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar de oven opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat. Denk eraan de kookplaat niet dicht bij de koelkast te plaatsen. Er mogen geen brandbare materialen zoals gordijnen, wervastestoffen, etc. die snel in brand kunnen schieten in de buurt zijn bij de plaatsing van de oven.

Er moet minimum 2 cm. open ruimte zijn tussen de dekplaat achterin van de oven en de muur voor luchtcirculatie.

Het meubel dicht bij de oven moet bestand zijn tegen een hitte van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Als de keukenmeubels hoger zijn dan de pan waarop de kookplaten staan, moeten deze minimum 11 cm van de zijde van oven verwijderd zijn.

De minimum hoogten van de pan van de oven en muurkasten en kookdekplaten met ventilator boven de oven, zoals hieronder weergegeven. De kast moet dus op minimum 650mm hoogte van de kookpan geplaatst worden (afbeelding 5).

Als de kookplaat geen dekplaat heeft, mag deze hoogte niet minder zijn dan 700 mm.

3.3 VERSTELLING VOETJES

Uw oven staat op 4 aanpasbare voetjes. Als de voeten ingesteld zijn op een lage locatie moet u controleren of ze correct uitgebalanceerd zijn voor u de oven installeert. U kunt ze bijregelen door de voetjes in de richting van de wijzers van de klok te draaien. Het is mogelijk het apparaat maximal 15mm op te tillen met de voetjes. Wanneer de voetjes correct bijgeregeld zijn, mag u het apparaat niet verplaatsen door het te verslepen. U moet het optillen.

3.4 INSTALLATIE VAN DE GASLAG EN CONTROLE V/D ONDOORDRINGBAARHEID

Het gas van het apparaat moet ook aangesloten worden conform met de standaarden.

Het aangepaste gastype van het apparaat moet bepaald worden op het type tekenbord achterop het apparaat. U vindt de informatie met betrekking tot de correcte gastypes en gasinjectoren op technische datatabellen. Denk eraan dat de gasdruk correct moet zijn voor de waarden in de technische datatabel voor een optimale werking en consumptie.

Als de druk van gebruikt gas niet overeenstemt met deze waarden of indien deze verandert, moet u een drukregelaar aanbrengen op de invoerpijp. U moet beroep doen op een erkende technicus om deze aanpassingen uit te voeren.

De plastic buis die aan de gasingang van het apparaat bevestigd is met een baard moet gebruikt worden bij de aansluiting van butaan-propaangas. Sluit uw apparaat aan met een korte, ondoordringbare buis zo dicht mogelijk bij de gasbron. De maximum toegelaten lengte van de buis is 1.5m. De buis die gas aanvoert naar het apparaat moet een (1) maal per jaar vervangen worden uit veiligheidsoverwegingen.

U moet rekening houden met de volgende punten wanneer u buis aansluit :

Geen onderdeel van de buis mag in contact komen met een voorwerp dat warmer is dan 50 0C. De lengte van de buis mag niet langer zijn dan 1.5 m.

De buis mag niet doorboord, vastgeklemd of opgevouwd worden.

De buis mag niet in contact komen met scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn. De buis moet volledig gecontroleerd worden voor de installatie. U dient na te gaan of er een defect is opgetreden tijdens de productie.

Wanneer gas aangesloten wordt, moeten alle aansluitingen en slangen gecontroleerd worden met bruisend water nadat de gasaansluitingen volledig zijn afgewerkt. Nooit een aansteker, Lucifer, et. gebruiken tijdens deze procedure.

De baardklemmen mogen geen tekenen van roest vertonen.

De vervaldatum mag niet met meer dan 5 jaar overschreden zijn.

Wanneer u een uiteinde aan de detector vastmaakt en het andere uiteinde aan de gasingang adapter van de oven moet u het stevig vasthouden met een plaatstalen baard en schroevendraaier.

Indien geen aansluiting wordt aangemaakt met een buis binnen de beperkingen van de bovenvermelde voorwaarden kan een flexibele metalen buis gebruikt worden. U moet de erkende dienst contacteren voor een correcte aansluiting conform met de veiligheidsstandaarden en voorwaarden en de aansluiting moet uitgevoerd worden door een technicus.

Uw oven is aangepast te werken bij NG. Indien hij noodzakelijk op LP gas moet werken, dient u contact op te nemen met de dichtst bijzijnde erkende verdeler. Bij de aansluiting van LPG gas op de gasingang van het apparaat moet het gasaansluiting apparaat gebruikt worden zoals beschreven in afbeelding en het moet aangesloten worden door een technicus (afbeelding).

De flexibele buis mag nooit in contact komen met scherpe hoeken en ze mag geen schade vertonen.

OPGEPAST!!!

Nooit een aansteker of lucifer gebruiken om te controleren op een gaslek.

3.5 ELECTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

Tijdens de elektrische aansluiting moet u de onderstaande instructies volgen.

De aardschakeling moet aangesloten op de terminal. U moet er voor zorgen dat de kabel met isolatie aangesloten wordt op de voiding tijdens de aansluiting van de kabel. Als er geen geschikte geaard elektrisch stopcontact is conform met de reglementering op de plaats waar het apparaat geïnstalleerd wordt, moet u onmiddellijk contact opnemen met onze erkende dienstverlening. Het geaarde elektrisch stopcontact moet zich dicht bij het apparaat bevinden. U mag geen verlengkabel gebruiken.

De voedingskabel mag niet in contact komen met de warme oppervlakte van het product.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet u contact opnemen met de erkende dienst. De kabel moet vervangen worden door de erkende dienst.

Een verkeerde elektrische aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Een dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.

Het apparaat is correct aangepast voor 220-240 volt elektriciteit. Als de netwerk elektriciteit verschilt van deze waarde moet u onmiddellijk contact opnemen met onze erkende dienst.

De elektrische kabel mag niet in contact komen met de warme delen van het apparaat. De elektrische kabel mag niet in contact komen met de achterzijde van het apparaat. Zoniet kan de elektrische kabel van het apparaat beschadigd worden. En deze situatie kan een kortsluiting veroorzaken.
De producent verklaart dat het geen verantwoordelijkheid draagt voor iedere vorm van schade en verlies die het gevolg zijn van de volgende veiligheidsnormen.

3.6 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN MAATREGELEN

Uw apparaat is geproduceerd conform met de betrokken veiligheidsinstructies verbonden aan elektrische apparaten. Het onderhoud en de reparaties moeten uitgevoerd worden door een erkende technicus die door de producent is opgeleid. Installaties en reparaties zonder de onderstaande regels te volgen kan gevaren inhouden.
Wanneer uw apparaat in werking is, warmt de buitenzijde op. De binnenzijde van de oven bevat componenten die ervoor zorgen dat de hitte en stoom verwijderd worden. Deze kunnen opwarmen. Zelfs als het apparaat uitgeschakeld is, kunnen deze onderdelen lang warm blijven. Raak de hete oppervlakten niet aan. Houd kinderen uit de buurt.
Verlaat het fornuis niet wanneer u vaste of vloeibare olie opwarmt. Dit kan vlammen of extreme hitte veroorzaken. Giet nooit water op de vlammen van brandende olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.
De oven en de warmte schakelaars moeten aangepast zijn voor het koken in uw oven. Zoniet kan de oven niet werken.
Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken.
Plaats geen zware zaken of brandbare goederen (nylon, plastic zakken, papier, stof, ... etc.) in de onderste lade.
Verwijder het apparaat van het elektrisch net wanneer u het apparaat niet gebruikt wordt en houd de gaskraan uitgeschakeld.
Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc.

3.7 GAS CONVERSIES

Opgelet: De onderstaande procedures moeten uitgevoerd worden door erkend personeel.

De injectoren wijzigen :

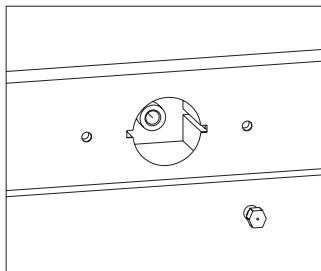
De gasbranders kunnen aangepast worden aan de verschillende gastypes door de overeenstemmende injectoren te vervangen naargelang het gas dat gebruikt wordt. Om deze redding moeten de volgende stappen uitgevoerd worden. Snijd de gastoevoer en elektrische stroom af.
Verwijder de dop en de adapter. Schroef de injectoren los.
Vervang de injector met de injectoren die overeenstemmen met het gastype dat u wilt gebruiken, conform met de informatietabel.

De injectoren wijzigen van gasovens en grills :

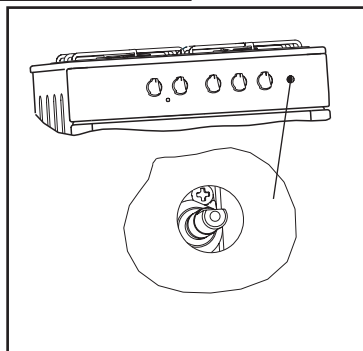
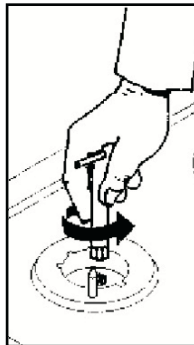
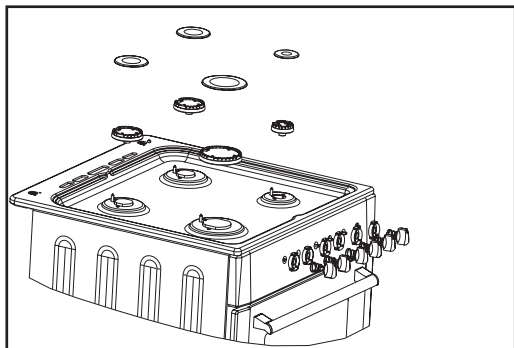
De injectoren van de oven en grill branders vervangen:

Verwijder de oven en gasbranders door de assemblageschroeven los te schroeven op de tip vooraan van de brander.

Verwijder de bestaande injectoren op de injectorhouder en vervang deze door de nieuwe injector in de reserveset.



Afbeelding 6



De verlaagde vlampositie aanpassen :

In toestellen die zowel met vlamdefect apparaten als microschakelaars zijn uitgerust, moet het bedieningspaneel verwijderd worden om de bijstelschroef veilig te bereiken.

Voor de verlaagde vlampositie moet de omloopverbinding schroef losgeschroefd worden bij de overgang van LPG naar NG. Bij de overgang van NG op LPG moet dezelfde schroef vastgedraaid worden. Zorg ervoor dat het apparaat losgekoppeld is van het elektrisch net en de gastoevoer open staat.

Steek de branders aan en laat ze aan in de laagste stand.

U moet de knoppen verwijderen want de schroeven zijn enkel toegankelijk als de knoppen verwijderd zijn. Met een kleine schroevendraaier schroeft u de omloopleiding schroeven 90° vast of los. Hierdoor wordt de vlam van de brander op een minimum herleid (afbeelding 6).

Als de vlam minimum 4mm lang is, wordt het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat wanneer u van de maximum op de minimum stand overschakelt.

De gasingang vervangen:

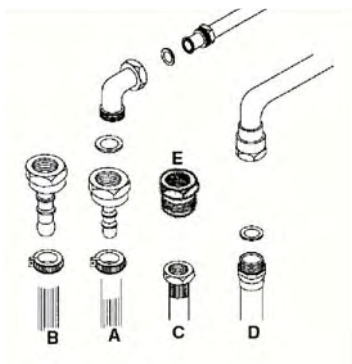
De gastoevoer die conform is met de effectieve regels in "A" op een buissteun moet zichtbaar zijn in de volledige lengte. Deze moet heel zorgvuldig aangebracht worden om ieder contact met onderdelen te vermijden die kunnen opwarmen.

Deze buis moet geblokkeerd worden met een zeef.

Het wordt aangeraden steeds een verbindingstuk tussen de elleboog en de gastoevoerbuis te plaatsen.

In Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Griekenland en Duitsland is het toegelaten gastoevoer aan te sluiten op een gasaansluiting zoals vermeld in "B". In deze landen moet de vorm van de gasaansluiting conform zijn met de geldige nationale regels en normen. In Denemarken, Nederland, Frankrijk, Algerije, Ierland moet de aansluiting uitgevoerd worden met "E" stukken en flexibele buizen zoals vermeld in "C" of onbuigzame buizen. Dit type aansluiting kan ook in Frankrijk, Algerije, Spanje, Italië, Portugal, Griekenland en Luxemburg gebruikt worden. In het Verenigd-Koninkrijk moet de gasaansluiting uitgevoerd worden zoals aangegeven in "D". De flexibele gastoevoerbuis mag nooit achter een oven geleid worden of in contact komen met brandbare oppervlakten. De minimum afstand tussen het apparaat en brandbare zones moet minimum 20mm zijn.

Wanneer de aansluiting tot stand is gebracht, moet ze getest worden. Deze test kan uitgevoerd worden door zeepsop aan te brengen op de aansluiting. U mag geen luchtbellen waarnemen. Als u luchtbellen waarneemt, moet u de verbinding van de aansluiting controleren en daarna opnieuw de test uitvoeren.



DEEL 4 : HET GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 HET GEBRUIK VAN FORNUIZEN MET GAS

U moet de instructies zorgvuldig lezen die voorzien waren van afbeeldingen voor uw gemak en een optimaal gebruik van uw apparaat. De tekens op de controleschakelaars geven aan welke kookplaat ingeschakeld worden. Gebruik een elektrische aansteker of lucifer om een kookplaat met gas in te schakelen. Druk de schakelaar in, draai in de maximum stand of met de wijzers van de klok. Iedere kookplaat kan aan maximum, minimum en gemiddelde stand werken. Deze standen worden weergegeven bij maximum en minimum tekens behalve de uit "0" stand op de schakelaars. U kunt deze aanpassen naargelang de gewenste locatie door aan de schakelaar te draaien van de uit stand tegen de wijzers van de klok in en ze uit te voeren volgens de tekens. Zo ook, om het apparaat uit te schakelen, moet u de schakelaar tegen de wijzer van de klok in draaien tot deze stopt (hij stopt op de "0" stand).

ONMIDDELIJK ontstekingsstelsel in de fornuizen

Bepaalde modellen hebben een onmiddellijk ontstekingsstelsel op de kookplaten. U kunt deze makkelijk herkennen als u de bougies inschakelt. Om het stelsel te bedienen moet u de knop met het symbool zacht indrukken, net als de schakelaar van de kookplaat die u wilt inschakelen tegen de wijzers van de klok in.

Voor een optimaal gebruik van de kookplaten moet u op de grootte van de pannen letten die u op de kookplaten plaatst. Deze moeten een vlakke bodem hebben. Gebruik geen pannen met een concave en convexe bodem. Zorg ervoor pannen te gebruiken met een grootte bepaald in afbeelding. Als de schotels kleiner zijn dan 14cm in diameter moet u een koffiepootsteun gebruiken.

Gasvlam defect apparaat (FFD) (Als uw product voorzien is met deze functie)

Een defect van het gasvlam apparaat wordt gebruikt voor ieder brandbaar gas om gaslekken te vermijden wanneer, bijvoorbeeld, kinderen de gaskranen willekeurig opendraaien of als de vlam uitdooft wanneer de branders overstroomd met vloeistof. Draai de schakelaar tegen de wijzers van de klok in. Deze situatie ontbrandt automatisch achter elkaar. Nadat de brander is ingeschakeld en u de schakelaar ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houdt en u voorwaarts drukt tot het punt waar de schakelaar reikt, voelt het thermische component de vlam van het fornuis en de gastoevoer wordt geopend. Als de vlam uitdooft, bijvoorbeeld door het overstroomd van vloeistof, voelt het thermische apparaat het warmteverlies aan en snijdt het de gastoevoer af in minder dan 60 seconden.

4.2 HET GEBRUIK VAN DE OVEN - GASKOKERS

4.2.1 Ovenbrander

Ontsteking van de ovenbrander kan op twee wijzen uitgevoerd worden, afhankelijk naar het model van uw fornuis:

Ontsteking via bougie : Als uw oven uitgerust is met een ontstekingsbougie moet u de ovenklep indrukken en de knop draaien naar het punt waar u het koken wilt uitvoeren, terwijl u de ontstekingstoets indrukt. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. De ontstekingsbougie maakt automatisch vonken aan tussen de vonk ontsteking en de brander wat de ontsteking veroorzaakt. Van zodra de ontsteking plaats vindt, kunt u de vonktoets loslaten.

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	250°C
7	230°C
.	220°C
5	210°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

4.2.2 Grillbrander en rooster spit

De bediening van de grillbrander is niet onderverdeeld in temperatuurgraden. Het werkt slechts in een modus voor een constante warmtebron. Hiervoor moet de klep van de grillbrander gedraaid worden tot het toegewezen merkteken van de grill.

Ontsteking van de brander kan op twee wijzen uitgevoerd worden, net als de ovenbrander.

Ontsteking via bougie : Als uw oven uitgerust is met een ontstekingsbougie moet u de grillklep indrukken en de knop draaien naar het grill punt, terwijl u de ontstekingstoets indrukt. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. De ontstekingsbougie maakt automatisch vonken aan tussen de vonk ontsteking en de brander wat de ontsteking veroorzaakt. Daarna kunt u de vonktoets loslaten.

Handmatige ontsteking: Als uw oven niet uitgerust is met een van de bovenvermelde ontsteking hulpmiddelen, of tijdens een elektriciteitspanne waar u deze middelen niet kunt gebruiken, moet u een handmatige ontsteking uitvoeren. Voor een handmatige ontsteking moet u grill klep indrukken en aan de kleptoets draaien tot het grillpunt terwijl u de vlambroon ingedrukt houdt (bijv. een aansteker of lucifer, etc.) net naast de voorste branderopeningen aan beide zijden van de grillbrander. Van zodra u ziet dat de brander ontstoken is, kunt u de vlambroon los laten. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. In ieder geval, als de grillbrander bediend wordt, moet het deksel tussen het ovenpaneel en de bovenzijde van de oven deur geplaatst worden. De grillbrander mag nooit bediend worden zonder het beschermende deksel. Dit zal de oven beschadigen vanwege de overvloedige hitte in het bedieningspaneel en het houdt ook gevaren in voor de gebruiker en jonge kinderen die in contact kunnen komen met de oven.

OPGEPAST: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

Roosterspits: Deze functie dient om kippen of ander vlees aan het spit te roosteren. Als u deze functie wilt gebruiken, plaatst u het spit doorheen het vlees door het spit in het vlees te duwen. Bevestig het vlees stevig op zijn plaats met beide vorken op het spit. Plaats een schotel op de 3de lade. Plaats de spitbehuizing op de lade en plaats het spit op de behuizing terwijl u de tip van het spit in de opening van de roterende motor invoert. Druk de knop van het roterende spit in om deze te starten.

Terwijl u etenswaren roostert met het spit, moet de grillbrander bediend worden. De verplichting van het gebruik van het beschermende deksel van de grill is ook geldig voor deze functie.

OPGEPAST:

* Als de brander niet inschakelt na 15 s seconden moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

* Indien de brandervlammen onverwacht uitdoven, moet u de branderbediening uitschakelen en moet u minimum een minuut wachten voor u opnieuw een poging onderneemt de brander te ontsteken.

4.3 Accessoires bij de oven

Het is aanbevolen de kookschotels te gebruiken die bepaald worden in de kooktabellen, afhankelijk van de etenswaren die bereid worden. U kunt ook glazen schotels, cake bakvormen, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn voor het gebruik in de oven naast de ovenschotels en het spit om kippen te roosteren die met de oven geleverd worden. U kunt deze bijkomende schotels vrij vinden in de handel. Besteed aandacht aan de informatie met betrekking tot het onderwerp dat u geleverd door de fabrikant.

Indien kleine schotels gebruikt worden, moet u de schotel op het rooster plaatsen, zodat deze volledig in het midden van de bedrading geplaatst wordt. De volgende informatie moet ook gevolgd worden voor de geglazuurde schotels.

Als de etenswaren die bereid worden de ovenschotel niet volledig bedekken, als de etenswaren uit de diepvriezer komen of als de schotel gebruikt wordt om kookvocht op te vangen dat tijdens het roosteren vrijkomt, kan de verandering in de vorm geobserveerd worden in de schotel vanwege de hoge hitte die tijdens het koken of roosteren vrijkomt.

De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat plaats vindt tijdens warmte overdracht.

Plaats geen glazen schotels in een koude omgeving net na de bereiding.

Plaats deze schotels ook niet op een koude of natte ondergrond. Plaats ze op een droge keukendoek of schotelhouder. Zorg ervoor dat ze langzaam kunnen afkoelen. Zoniet kunnen de glazen schotels barsten of breken.

Als u wilt roosteren in uw oven raden wij aan dat u het rooster gebruikt dat in de lade van de oven geleverd wordt (indien geleverd met uw product). Oliespatten kunnen de binnenzijde van uw oven niet vuil maken. Als u het grote draadrooster gebruikt moet u een schotel plaatsen op een van de lagere laden zodat de olie opgevangen kan worden. Giet ook een beetje water in deze schotel zodat u hem gemakkelijk kunt schoonmaken. Gebruik de 4de en 5de lade tijdens het roosteren en strijk het rooster in met olie zodat de ingrediënten niet aan het rooster plakken.

Zoals vermeld in de overeenstemmende clausules mag u de grillbrander die op gas werkt bedienen zonder het beschermende deksel. Als uw oven uitgerust is met een grillbrander, maar het beschermende deksel ontbreekt, of als het deksel beschadigd is en niet gebruikt kan worden, moet u een reservedeksel aanvragen in het dichtst bijzijnde dienstencentrum.

DEEL 5 : UW OVEN SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

5.1 SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat alle schakelaars uitgeschakeld zijn en dat uw apparaat afgekoeld is voor u de oven schoonmaakt. Schakel het apparaat uit. Controleer of deze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant voor u schoonmaakmiddelen gebruikt in de oven. Bijtende stoffen, schurende schoonmaakmiddelen, dikke staalwol of harde werktuigen kunnen de oppervlakte van de oven beschadigen. U mag deze niet gebruiken. Indien vloeistoffen aanbranden die overstromen in uw oven kan het glazuur beschadigd worden. U moet overstromende vloeistoffen onmiddellijk schoonmaken.

Schoonmaken in uw oven

Verwijder de stekker uit het stopcontact voor u de oven schoonmaakt.

De binnenzijde van de geglazuurde oven kunt u best schoonmaken wanneer de oven warm is. Wrijf de oven schoon met een zachte doek met een zeepsopje na ieder gebruik. Wrijf het daarna opnieuw schoon met een natte doek en droog dan af. Het kan noodzakelijk zijn af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel te gebruiken voor een volledige reiniging. Gebruik geen droge schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen in poedervorm.

Het deksel van de oven schoonmaken

Als u de binnen- of buitenzijde van het ovendeksel wilt schoonmaken, moet u een glasreiniger gebruiken. Droog daarna af met een droge doek.

Glazen kookplaten schoonmaken, kookplaat deel

Til de steunen van de pan op van de kookplaten met gas op het bovenste deel van de oven. Wrijf het achterpaneel schoon met een doek in zeepsop. Was de hoeden en koppen van de kookplaten met gas en spoel ze af. Let erop dat u het achterpaneel correct aanbrengt wanneer u het terugplaatst na het drogen. Wrijf het achterpaneel niet schoon met een borstel voor de afwas. Dit kan krassen veroorzaken.

Het glazuur waar de pansteunen in contact komen met de vlam kan verslijten. De uiteinden waarvan het glazuur kan verslijten kunnen geen roest veroorzaken.

5.2 ONDERHOUD

De ovenlamp vervangen

Eerst moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen en wachten tot de oven afgekoeld is. U moet ook de lamp verwijderen na het deksel voor de lamp verwijderd te hebben. Voer de nieuwe lamp in die bestand is tegen 3000C op de plaats van de lamp die u net verwijderd hebt (230 V, 25 Watt, Type E14). Vervang het beschermende glas van de lamp. Uw oven is nu klaar voor gebruik.

Overige bedieningen

U moet de gasaansluiting regelmatig controleren. Zelfs als u een eenvoudige anomalie opmerkt, moet u de technische dienst contacteren en vragen deze te repareren. We raden aan deze minimum een maal per jaar te vervangen. Als u een anomalie ondervindt tijdens de bediening van de schakelaars van de kookplaat en de oven moet u contact opnemen met de erkende dienst.

DEEL 6 : DIENST NA VERKOOP EN TRANSPORT

6.1 VEREISTEN VOOR U DE DIENST NA VERKOOP CONTACTEERT

Als de oven niet werkt :

De oven kan uitgeschakeld zijn, er kan een elektriciteitspanne optreden. Op modellen uitgerust met een timer is het mogelijk dat de tijd niet geregeld kan worden.

Als de oven niet opwarmt :

De warmte kan niet aangepast worden met de controleschakelaar van de ovenverwarming.

Als het interne lampje niet oplicht :

De elektriciteit moet gecontroleerd worden.

U moet controleren of het lampje defect is. Als het defect is, kunt u het vervangen volgens de handleiding.

Koken (als het lager-boven deel niet gelijkmatig kookt) ;

Bedien de lade locaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u de “Erkende dienst na verkoop” contacteren.

6.2 INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET TRANSPORT

Als u het apparaat moet verplaatsen:

Houd de oorspronkelijke doos van het product en verplaats het in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportinstructies op de doos.

Plak de kookplaat op de bovenste delen, deksels en koppen en de pansteunen op de kookpanelen. Plaats papier tussen het bovendeksel en het kookpaneel. Dek het bovendeksel af en plak het aan de zijde van de oven.

Plak karton of papier op het voordeksel op het glas binnen in de oven zodat de schotels, het rooster en de laden van de oven niet beschadigd raken tijdens het transport.

Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet meer hebt :

Zorg ervoor dat de externe oppervlakten (glas en geverfde oppervlakten) beschermd zijn tegen impact.

TABEL 4

Gascategorie	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
TU: II 2E+3+	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
SNELLE				
Injector diam.(%mm)	85	85	115	125
Nominale klassering(kw)	3	3	2,75	3
Min. Klassering (kw)	0,85	0,85	0.7	0.82
Consumptie in 1u	218.1 gr/h	214,3 gr/h		
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013 mbar druk op)				
			285.7 lt/h	332.2 lt/h
BIJKOMENDE BRANDER				
Injector diam.(%mm)	50	50	72	72
Nominale klassering(kw)	1	1	1	1
Min. Klassering (kw)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consumptie in 1u	72.7 gr/h	71,4 gr/h		
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013 mbar druk op)				
			95.2 lt/h	110.7 lt/h
MEDIUM BRANDER				
Injector diam.(%mm)	65	65	97	94
Nominale klassering(kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Min. Klassering (kw)	0.65	0.65	0.50	0.50
Consumptie in 1u	127,2 gr/h	125 gr/h		
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013 mbar druk op)				
			166.7 lt/h	193.8 lt/h
OVENBRANDER				
Injector diam.(%mm)	76	76	120	120
Nominale klassering(kw)	2,8	2,8	2,8	2,8
Min. Klassering (kw)	1,4	1,4	1,4	1,4
Consumptie in 1u	203,6 gr/h	200 gr/h		
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013 mbar druk op)				
			266.7 lt/h	310.1 lt/h



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

PROLINE

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE

**PGC56W-F
PGC56SL-F**

SOMMAIRE:

1.Partie : PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.Partie : AVERTISSEMENTS

3.Partie : INSTALLATION

3.1 Consignes sur la ventilation

3.2 Positionnement de la cuisinière

3.3 Réglage des pieds

3.4.Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Avertissements et précautions

3.7 Changement du gaz

4.Partie : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

4.2 Utilisation du four gaz

4.2.1 Four gaz

4.2.2 Grill et tourne-broche

4.3 Accessoires du four

5.Partie : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

5.2 Entretien

6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport



Cher client,

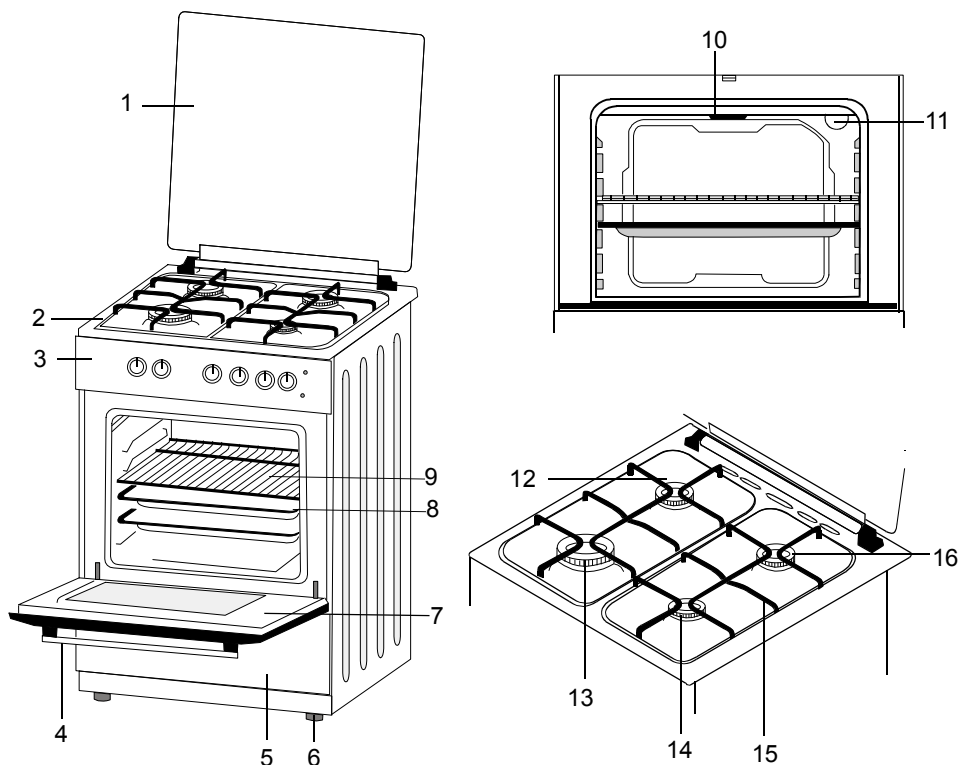
Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.

Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation fiable, pour un bon entretien et une utilisation correcte.

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

1.1 PRÉSENTATION:



Liste des différentes parties de la cuisinière:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1- Couverture | 10. Grill |
| 2- Table de cuisson | 11- Lampe du four |
| 3- Panneau de commande | 12- Brûleur semi-rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 13- Brûleur rapide |
| 5- Façade du tiroir | 14- Brûleur auxiliaire |
| 6- Pieds | 15- Grilles émaillées |
| 7- Porte du four | 16- Brûleur semi-rapide |
| 8- Lèche frite | |
| 9- Grille | |

MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
PGC56W-F PGC56SL-F	50 * 60 * 85

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTièrement CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER A UTILISER LA CUISINIÈRE.

-  Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
-  Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement votre revendeur.
-  Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les assembler et les éloigner immédiatement.
-  La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
-  Avant de brancher votre cuisinière au réseau gaz et électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
-  Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
-  Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service après vente.
-  Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.
-  Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les enfants hors de portée de la cuisinière.
-  N'approchez pas de matières inflammables lorsque la cuisinière est en fonctionnement.
-  Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
-  Veuillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur «0» lorsque l'appareil n'est pas en marche.
-  L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque toujours de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée conformément aux normes en vigueur. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (type hotte aspirante avec évacuation vers l'extérieur)
-  Une utilisation intensive prolongée de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace: vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
-  Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
-  Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications.
-  Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.□□
-  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Partie 3 : INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs matériaux, saura répondre à vos besoins. Vous devez lire cette notice d'utilisation afin d'éviter des problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les instructions suivantes sont très importantes pour une installation et une utilisation correctes. Elles doivent en particulier être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière

3.1 Consignes sur la ventilation

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux règlements en vigueur (arrêtés du 22-10-1969, du 02-08-1977 et du 24-03-1982) et aux règles de l'art (D.T.U 61-1- installation de gaz – édité par le CSTB).

Le D.T.U 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc....) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines à au moins 100 cm². Le D.T.U 61-1 spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être au moins située à 1,80m au moins au dessus du sol de la cuisine.

Pendant son fonctionnement, cette cuisinière consomme 2m³ /h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²), au moyen d'ouvertures dans les murs de la pièce qui doivent donner directement vers l'extérieur.

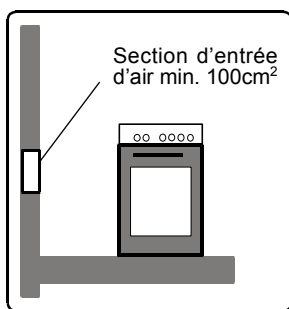


Figure 1

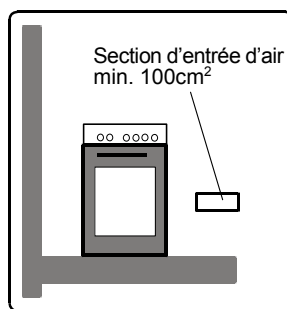


Figure 2

Les ouvertures d'arrivée d'air ne doivent jamais être bouchées et doivent de préférence être placées à l'opposé des gaz brûlés (fig.1 et 2). S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur à l'endroit où est installée la cuisinière, l'air d'arrivée peut aussi provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à l'extérieur (fig.3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig.4). Les évacuations d'air usagé ne doivent jamais être bouchées. La puissance de cette ventilation doit correspondre au volume de la cuisine multiplié par 3 au minimum, mais il est conseillé de le multiplier par 5 (exemple : pour une cuisine de 3x4x2.5= une puissance minimum de 90m³/3 sera correcte, mais 150m³/3 sera préférable).

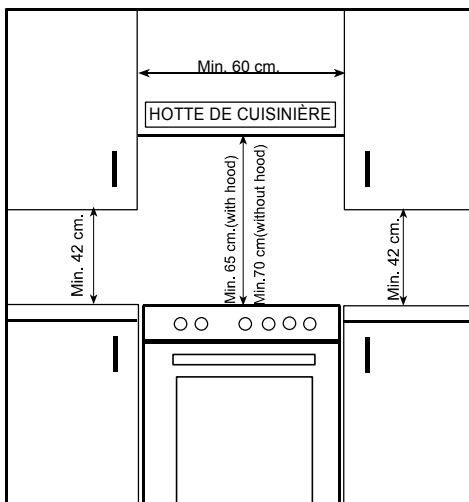
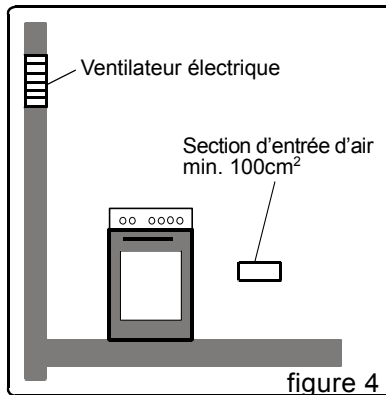
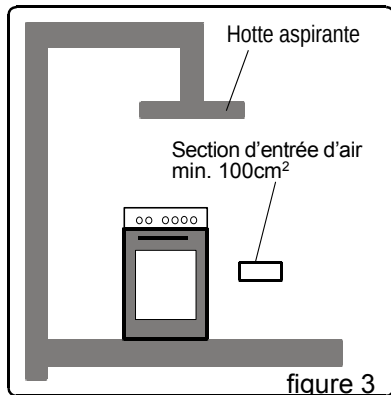


figure 5

3.2 Positionnement de la cuisinière

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais bien faire attention que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.5).

- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.
- Les dimensions minimums au-dessus de la table de cuisson, de la hotte, des meubles latéraux sont indiquées sur la figure 5. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65 cm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70 cm.

3.3 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds avec une hauteur maximum de 15 mm. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques.

Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane – propane (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit être faite avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détendeur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

Branchement gaz naturel (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur (voir fig. 8)

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus ou coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

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

3.5 Branchement électrique et sécurité

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

Instructions de branchement:

- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être correct, dans le cas contraire, il ne doit être changé que par le service après vente.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes, ainsi que l'arrière de la cuisinière.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est destiné pour un branchement électrique en 230 Volts. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

Le fabricant rejette toute responsabilité pour les dommages et pertes occasionnés en cas de non respect des normes de sécurité présentées.

3.6 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur chaleur pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et tenez les enfants éloignés de la cuisinière.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides.
- Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser le tiroir.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

3.7 Changement de gaz

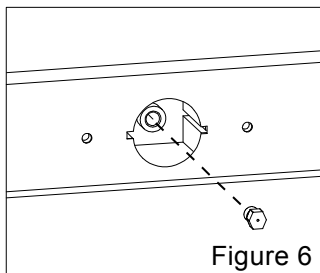
Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié

Changement des injecteurs du dessus gaz:

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées :

- Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur. (voir fig.7)
- Dévissez les injecteurs. (voir fig.8)
- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 16).



Changement des injecteurs du four et du grill :

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

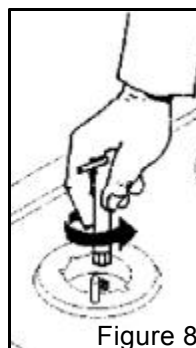
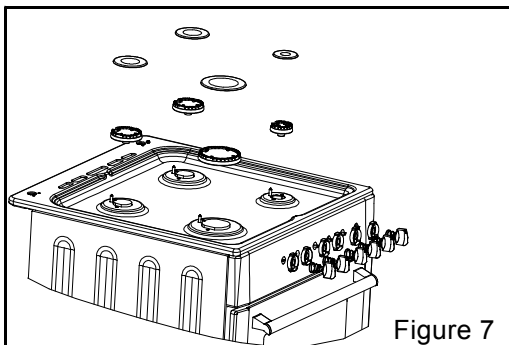
Les étapes suivantes doivent être effectuées

- Démontez les brûleurs du four et du grill en dévissant les vis de fixation comme indiqué

sur les dessins ci-dessous

- Dévissez les injecteurs situés sur le support d'injecteur (fig. 6)

- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 16).



Réglage de la position de flamme réduite (mini) :

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.
- Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum.
- Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis
- A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement au minimum (Figure 6).
- Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau alimentation gaz:

Gaz butane/propane

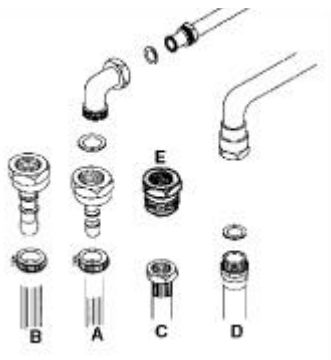
Le tuyau d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur ("A" pour la France), et doit être visible sur toute sa longueur et placé soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.

Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne : le branchement du tuyau de gaz comme indiqué en "B". Pour ces pays, la connexion de gaz intermédiaire doit être conforme aux règlements et normes nationales à cet effet.

Gaz naturel

Pour Le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces "E" et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur "C" ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg.

Pour le Royaume-Uni, la connexion de gaz doit être effectuée comme indique en "D".



Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

Lisez soigneusement les instructions afin de pouvoir utiliser votre cuisinière en toute sécurité et avec la meilleure efficacité.

Les symboles des manettes du bandeau indiquent la position des brûleurs allumés.

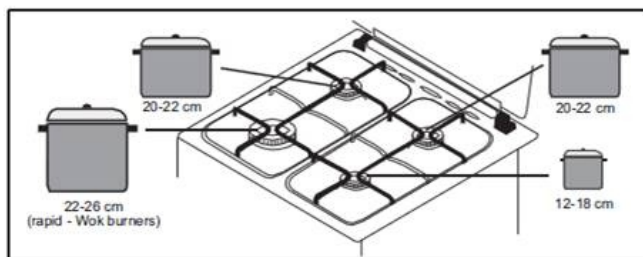
Utilisez une allumette ou un allumeur piezzo pour allumer les brûleurs. Appuyez sur la manette du brûleur choisi, tournez-la au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et approchez aussitôt la flamme pour allumer le gaz. Chaque brûleur peut fonctionner au mode maximum, minimum ou intermédiaire. Les positions maximum et minimum sont indiquées par les symboles. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

Allumage électrique des brûleurs

Certaines cuisinières possèdent un l'allumage automatique des brûleurs. Ils sont reconnaissables grâce au bouton poussoir allumage. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu. Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appeler le service après vente en cas de panne avérée.

Dimensions des casseroles

Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme.



Brûleurs avec thermocouple (Si votre produit est équipé de cette fonction)

La fonction thermocouple a pour but d'arrêter l'arrivée de gaz lorsque les robinets de gaz sont ouverts par mégarde par des enfants ou lors de l'arrêt de la flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs. Cette fonction est obligatoire dans tous les fours gaz et grill gaz vendus en France. (optionnel sur les brûleurs dessus)

Tout en allumant le gaz (allumette ou électrique), appuyez et tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dès que le brûleur est allumé, en levez la flamme (allumette) ou arrêtez l'allumeur (électrique) et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs ou cas similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).



4.2 Utilisation du four gaz

4.2.1 Four gaz

Vous pouvez allumer le brûleur de four de deux manières selon le modèle de votre cuisinière

Allumage manuel: Utilisez une allumette ou un allumeur piezzo pour allumer le brûleur, appuyez et tournez la manette du four sur la position de votre choix, approchez aussitôt la

flamme pour allumer le gaz et dès que le brûleur est allumé, enlevez la flamme de l'allumette,

et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur le brûleur ou cas similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).

Allumage électrique: Si votre four est équipé d'un bouton d'allumage, tout en allumant le gaz, appuyez et tournez la manette du four sur la position de votre choix et dès que le brûleur est allumé, arrêtez d'appuyer sur l'allumeur et restez appuyé sur la manette du brûleur pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur le brûleur ou cas similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	250°C
7	230°C
.	220°C
5	210°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

4.2.2 Grill et broche de rôtisserie

Le fonctionnement du grill n'est pas divisé en différents degrés de température. Il fonctionne sur un seul mode afin de créer une source de chaleur constante. Pour se faire, le bouton du brûleur de grill doit être tourné sur la position avec le symbole de grill.

Vous pouvez allumer le brûleur de grill de deux manières, comme pour le brûleur de four.

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle : Si votre four est équipé d'un bouton allumeur-étincelle, appuyez sur le bouton du grill et tournez le bouton sur la position grill tout en appuyant sur le bouton d'allumage.

Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3. Lorsque vous appuyez sur le bouton allumeur-étincelle, des étincelles se forment automatiquement entre l'allumeur-étincelle et le brûleur, et le brûleur s'allume en conséquence. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton allumeur-étincelle.

Allumer manuellement : Si votre four n'est pas équipé des fonctions d'allumage citées ci-dessus, ou s'il y a une coupure de courant vous empêchant d'utiliser ces fonctions, vous pouvez procéder à un allumage manuel. Pour un allumage manuel, appuyez sur le bouton du grill et tournez-le sur la position du grill tout en tenant une flamme (c'est-à-dire un briquet ou une allumette, etc.) sur les trous de l'extrémité avant du brûleur. Dès que vous voyez que le brûleur s'allume, enlevez la flamme. Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3.

Lorsque le brûleur de grill est utilisé, le couvercle de protection du grill doit être placé entre la table de cuisson et le bord supérieur de la porte du four. Le brûleur de grill ne doit jamais être utilisé sans son couvercle de protection car cela risque d'endommager le four en raison de la surchauffe du panneau de commande, et représente un risque pour l'utilisateur et les petits enfants qui sont au contact du four.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant que le grill est en marche. Tenir les petits enfants hors de portée.

Broche de rôtisserie : Cette fonction sert à rôtir du poulet ou d'autres viandes sur une broche.

Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3^{ème} niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie.

Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'utilisation du couvercle de protection du grill est valable pour cette fonction également.

ATTENTION:

* Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

* Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez le bouton du brûleur, et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

4.3 Accessoires utilisés dans le four

Nous vous recommandons d'utiliser les plats de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson selon le type d'aliments à cuire. Outre les plateaux du four, la grille, et la broche pour poulet rôti fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant. Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Les renseignements suivants doivent être pris en compte pour les plats émaillés. Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si la plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie.

Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre.

Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin d'éviter l'accumulation d'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

Utilisez les 4^{ème} et 5^{ème} niveaux pour le grill et huilez la grille afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille.

Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage Toutes

Veillez à ce que tous les manettes des brûleurs soient éteintes et que l'appareil soit froid avant d'effectuer le nettoyage externe.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commander le nettoyage.

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyeur à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux et les brûleurs supérieurs de la cuisinière. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Faites attention à l'emplacement correct des brûleurs cliquets en les remettant en place. Ne vous servez pas d'éponges abrasives pour nettoyer, car cela rayerait la surface. Il est tout à fait normal que les parties des chapeaux de brûleurs et des grilles émaillées touchant les flammes s'altèrent à certains endroits. Ces extrémités usées ne rouillent pas.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C

(spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau de gaz régulièrement. En cas de date à échéance, veuillez à le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs ou du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

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

Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat.

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-le avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage.

Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que le lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport.

Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original;

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

TABLEAU 4

Catégorie II 2E+3+	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	85	85	115	115
Indice nominal (kW)	3	3	2.75	3
Indice min. (kW)	0.85	0.85	0.75	0.82
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	285.7 lt/h			332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	95.24 lt/h			110.74 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	65	65	97	1.75
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.65	0.525	0.50	0.50
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	107	107
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	166.66 lt/h			193.79 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur (%mm)	76	76	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8
Indice min. (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	266.7 lt/h			310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRILL				
	285.7			
Diamètre d'injecteur (%mm)	70	70	107	107
Indice nominal (kW)	2	2	2	2
Indice min. (kW)	-	-	-	-
Consommation en 1h	145.5 gr/h	142.9 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	190.5 lt/h			221.5 lt/h



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

52009349