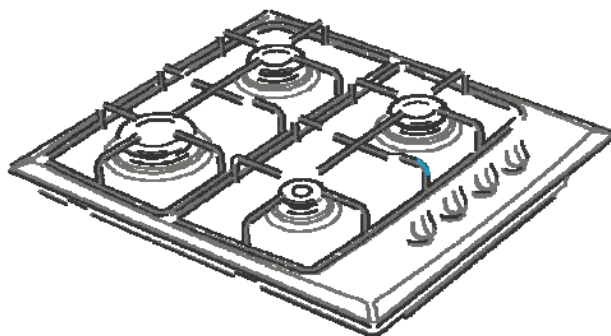


PROLINE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION PLAQUE À GAZ ENCASTRABLE



PGH461SS-B
PGH461SS-F
PGH461SS-N
PGH461SS-S
PGH461SS-U

PGH461W-B
PGH461W-F
PGH461W-N
PGH461W-S
PGH461W-U

Chère cliente, cher client,

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

Avant de commencer à utiliser nos appareils, nous vous suggérons de lire ce guide, qui contient tous les renseignements de base pour leur installation, leur entretien, ainsi que leur utilisation. Pour l'installation, veuillez contacter l'installateur agréé le plus proche.

Déclaration de conformité CE

Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement à des fins de cuisson. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

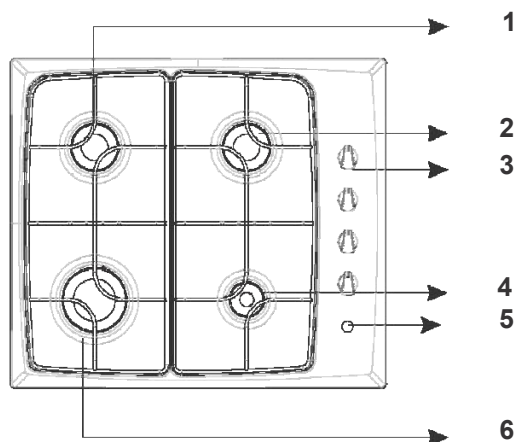
- Consignes de sécurité de la directive 142/2009/CE portant sur le « gaz »;
-
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension »;
-
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC »;
-
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES:

- 1. Première partie: PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT**
- 2. Deuxième partie: CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**
- 3. Troisième partie: INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION**
 - 3.1** Local d'installation de la plaque encastrable
 - 3.2** Echappement des gaz brûlés de l'environnement
 - 3.3** Connexion du gaz
 - 3.4** Branchement électrique et sécurité
 - 3.5** Branchement électrique (RU UNIQUEMENT)
 - 3.6** Avertissements et précautions
 - 3.7** Changement du gaz
- 4. Troisième partie: UTILISATION DE LA PLAQUE**
 - 4.1** Utilisation des brûleurs
 - 4.2** Utilisation des plaques chauffantes
- 5. Troisième partie: NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
 - 5.1** Nettoyage
 - 5.2** 5.2 Entretien
- 6. Troisième partie: ASSISTANCE ET MISE AU REBUT**

1. Première partie: PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT

PRÉSENTATION:



Liste des parties du four:

- 1- Brûleur moyen
- 2- Brûleur moyen
- 3- Boutons de réglage
- 4- Brûleur auxiliaire

- 5- Bouton d'allumage électrique pour brûleurs à gaz
- 6- Brûleur rapide

* Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus à cause de sa configuration.

2. Deuxième partie: CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez-le pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne vous en servez pas immédiatement. Consultez plutôt votre fournisseur ou un technicien dûment qualifié.

Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse en polystyrène, clous, bandes d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent occasionner des blessures graves.

Le matériau d'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage.

LE PRÉSENT APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ; CE DERNIER DOIT PAR AILLEURS AVOIR DES CONNAISSANCES SOLIDES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ DANS LE CAS OÙ LE PRODUIT NÉCESSITE UNE ALIMENTATION SECTEUR.

N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil dans la mesure où toute modification peut s'avérer dangereuse.

L'appareil a été fabriqué pour un usage non professionnel par des particuliers en milieu communal.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage ou de blessure occasionnée par une utilisation excessive, incorrecte ou irréfléchie de l'appareil.

Si vous prenez la décision de vous débarrasser de l'appareil (ou choisissez de l'échanger contre un modèle plus ancien), avant la mise au rebut, il convient de le rendre inopérant de façon appropriée conformément à la réglementation en vigueur dans votre localité. Si la porte de votre ancien appareil est fermée à l'aide d'un cadenas ou d'un autre dispositif de verrouillage similaire, enlevez-le pour éviter que les enfants ne se retrouvent coincés dans l'appareil s'ils venaient à y entrer pour jouer.

L'appareil doit être installé et tous les branchements de gaz ou d'électricité effectués par un installateur qualifié conformément à la réglementation en vigueur dans la localité et en conformité avec les consignes du fabricant.

CONSEILS À SUIVRE PAR L'UTILISATEUR

Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, certaines parties deviendront extrêmement chaudes. Évitez de toucher à ces parties.

Éloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant son utilisation.

Après avoir utilisé l'appareil, veillez à ce que tous les boutons soient positionnés sur (Off), et fermez le robinet principal de distribution du gaz ou la soupape pour bouteille de gaz.

Il est conseillé de laisser le robinet à gaz fermé lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

La lubrification périodique des robinets à gaz doit se faire uniquement par un professionnel. Contactez le service Clients en cas de problème dans l'utilisation des robinets à gaz.

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, coupez l'alimentation en direction de la table de cuisson.

Risque d'incendie!

Évitez de laisser traîner des matériaux inflammables sur la table de cuisson.

Veillez à ce que les câbles électriques des autres appareils installés tout près ne soient en contact avec la table de cuisson.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ET RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique commande le respect d'un ensemble de règles fondamentales:

évitiez de toucher à l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés;

évitiez de faire fonctionner l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés, ou encore lorsque vous êtes pieds nus ;

ne permettez pas aux enfants ou aux personnes handicapées d'utiliser l'appareil sans votre présence physique.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage ou de blessure occasionnée par une utilisation excessive, incorrecte ou irréfléchie de l'appareil.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz donne lieu à une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il a été installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Laissez les orifices de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil 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.

N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche. Faites attention aux câbles d'alimentation des appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.

Veillez à ce que les boutons du four soient bien sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas en marche. Ce manuel a été conçu pour plus d'un modèle. Votre appareil ne comprend peut être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Veuillez prêter attention aux paragraphes comportant des images dans le manuel. La table de cuisson doit toujours rester hors de portée des enfants.

L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Veillez particulièrement à ne pas toucher aux parties qui chauffent.

Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver la plaque.

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités sensorielles ou mentales défaillantes, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou d'avoir reçu des instructions à ce sujet.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

3. Troisième partie: INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1. Local d'installation de la plaque encastrable

Prévoyez un espace où installer votre plaque, conformément aux dimensions indiquées dans le schéma 1.

- 150 mm du bord de la cuisinière aux matières combustibles comme la tapisserie ou les rideaux.
- Une distance de 750 mm entre les placards supérieurs, les dispositifs de rayonnage ou d'extraction, ainsi que la plaque.

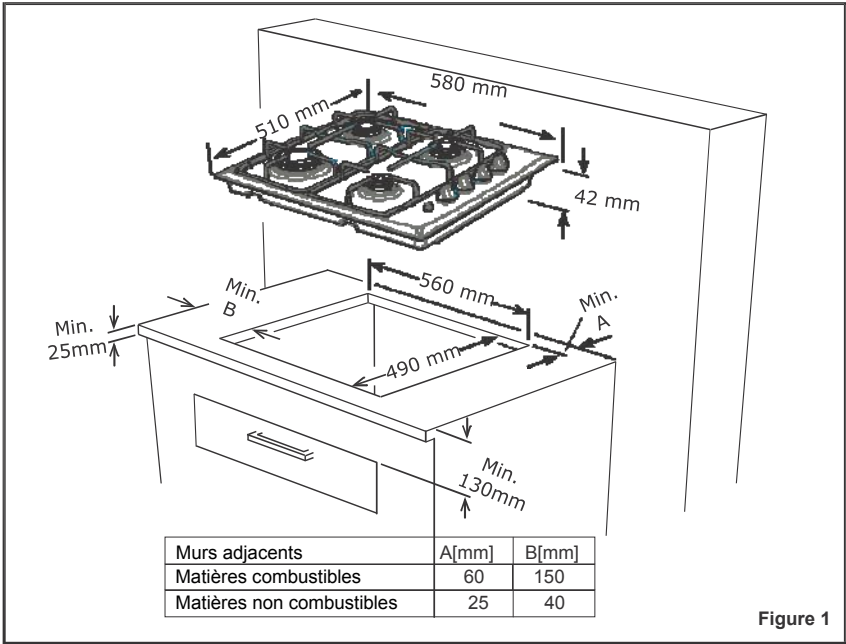
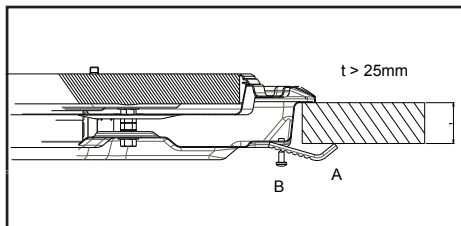


Figure 1

IMPORTANT: Le présent appareil doit être installé (conformément aux consignes d'installation du fabricant, de la réglementation locale en matière de construction, des codes institués par l'autorité pour le gaz, ainsi que des consignes de câblage électrique) par un installateur professionnel ayant de solides connaissances en matière d'électricité.

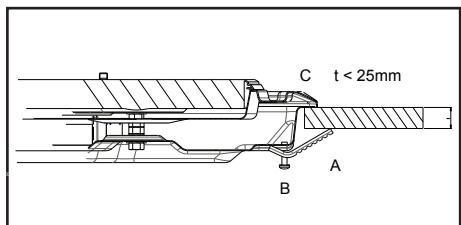
Fixation des supports d'installation

- Chaque table de cuisson est fournie avec un kit d'installation comprenant des supports et des vis prévus pour la fixation de la partie supérieure du plan de travail.
- Retournez la plaque de cuisson et fixez les supports « A » (qui peuvent être reliés à la plaque dans deux positions différentes en fonction de l'épaisseur du plan de travail comme indiqué dans les schémas de 2 à 4) aux trous de vis appropriés, sans toutefois serrer les vis "B" pour le moment.



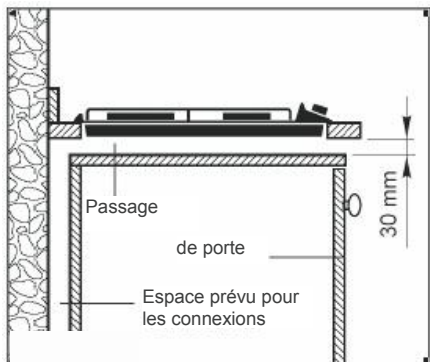
Fixation de la table de cuisson

- Répandez l'enduit d'étanchéité "C" autour de l'orifice du plan de travail, en veillant à ce que les intersections se chevauchent aux extrémités.
- Insérez la plaque dans l'orifice et positionnez-la correctement. (Fig 1)
- Ajustez la position des supports « A » et serrez les vis « B » pour fixer fermement la plaque en place (Fig 2 à 4)
- Réduisez soigneusement l'excès d'enduit d'étanchéité qui se trouve autour de la plaque.



Installation dans une armoire de cuisine avec porte (Figure 5)

La distance qui sépare la partie inférieure de la table de cuisson et la partie supérieure du meuble doit être d'au moins 60 mm. Si cet espace ne peut être obtenu, il est conseillé d'installer un objet résistant à la chaleur sous la plaque.



3. Troisième partie: INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.2. Echappement des gaz brûlés de l'environnement

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

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

Veillez à ne pas l'installer à proximité du réfrigérateur. Assurez-vous aussi qu'il n'y a pas de matières inflammables comme les rideaux et autres types de tissus susceptibles de prendre feu. Le meuble proche du four doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C. Les hauteurs minima à partir de la table de cuisson et des étagères, de la hotte avec ventilateur au-dessus du four, sont indiquées ci-dessus. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650mm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 750mm.

3.3. Connexion du gaz

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

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

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 500 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défaillants de quelque façon que ce soit. Avant de procéder au montage, il convient de vérifier un éventuel dommage. Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite.

RACCORDEMENT AU GAZ

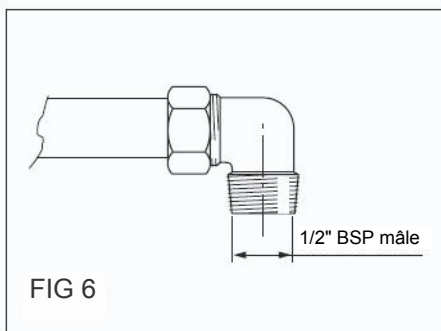
Le raccordement de la plaque à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié doit se faire par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes britanniques appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz, et du règlementation en matière de construction (Écosse) (Consolidation) Réglementations rendues publiques par le Service écossais chargé du développement. La table de cuisson est fournie avec un raccord coude comme l'indique le schéma 5.1 et a été réglée pour fonctionner au gaz secteur.

INSTALLATION AU GAZ NATUREL

L'installation au gaz naturel doit être conforme au code de pratique ainsi qu'aux autres instruments juridiques. La pression d'alimentation du gaz naturel est de 20 mbar.

ATTENTION!!!

Évitez de rechercher une éventuelle fuite à l'aide d'une flamme nue produite par exemple par une bûchette allumée car vous risquez d'occasionner une explosion.



IMPORTANT

• L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION** d'un tel appareil.

Le non-respect de la présente condition annulera la garantie. La table de cuisson doit uniquement être installée par un installateur agréé.

L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.

Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à tout travail de maintenance ou de réparation. L'appareil doit être contenu dans des unités résistantes à la chaleur.

Ces parties supérieures ont été conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.

Les parois de l'unité ne doivent pas dépasser le plan de travail et doivent pouvoir résister aux températures ambiantes de plus de 75 °C.

Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.

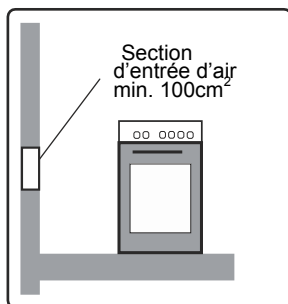


Figure 1

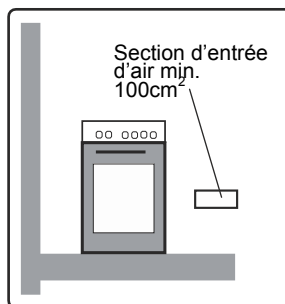


Figure 2

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

L'appareil doit être installé dans une pièce ou dans un cadre aéré conformément à la norme BS 5440-2:2000.

Pour les pièces de moins de 5 m³ – une ventilation permanente de 100 mm² d'espace libre sera requise.

Pour les pièces comprises entre 5 m³ et 10 m³, – une ventilation permanente de 50 cm² d'espace libre sera requise à moins que la pièce ait une porte qui donne directement sur l'air extérieur auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.

Pour les pièces dont le volume excède 10 m³, aucune ventilation permanente n'est requise.

NB. Indépendamment de leurs tailles, toutes les pièces dans lesquelles l'appareil a été installé doivent avoir un accès direct à l'air externe au moyen d'une fenêtre ouverte ou d'une ouverture équivalente.

Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, reportez-vous au BS 5440-2:2000 afin de déterminer ses besoins en termes de quantité d'espace libre appropriée pour la ventilation.

Les exigences ci-dessus vous permettent également d'utiliser un four à gaz et un gril.

Cependant, en présence d'autres appareils de combustion dans la même pièce, contactez un ingénieur qualifié.

REMARQUE IMPORTANTE RELATIVE À L'INSTALLATION DU GAZ

L'appareil a été conçu pour fonctionner au GAZ NATUREL uniquement et ne saurait être compatible avec un autre type de gaz sans modification préalable.

Le présent appareil a été fabriqué pour conversion au GPL. Pour acheter un kit de conversion au GPL, veuillez contacter directement le service chargé des accessoires au 0870 6052020.

INSTALLATION & RÉGULATIONS DU SERVICE (ROYAUME-UNI)

La loi exige que tous les appareils fonctionnant au gaz soient installés et ses services d'entretien assurés par une personne compétente conformément aux normes et règles suivantes.

À défaut, le technicien doit veiller au respect scrupuleux de la réglementation en vigueur dans la localité où ces appareils doivent être installés. C Réglementation en matière de

- sécurité liée à l'utilisation du gaz (installation & utilisation)
- Réglementation en matière de construction
- Normes britanniques
- Règlements sur les installations électriques

L'installation et l'entretien d'un appareil à gaz doivent être effectués par un professionnel dûment qualifié, compétent en ce qui concerne le type de produit en cours d'installation ou d'entretien, et titulaire d'un diplôme qualifiant lié au type de travail effectué. Pour le moment, la pièce qui justifie toute compétence dans le cas d'espèce reste le Accredited Certification Scheme (ACS) ou le S/NVQ qui a été homologué en fonction du ACS.

Par ailleurs, il est aussi requis que tous les exploitants et autres installateurs indépendants soient membres d'une classe de professionnels approuvés par le Health and Safety Executive. En ce moment, le seul organisme auquel échoit une telle approbation est le GAS SAFE Register.

Toute installation inappropriée de l'appareil est susceptible d'annuler la garantie prévue par le fabricant et de mener droit à des poursuites judiciaires aux termes de la réglementation suscitée.

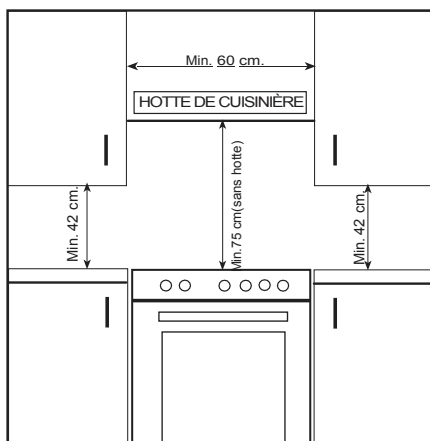
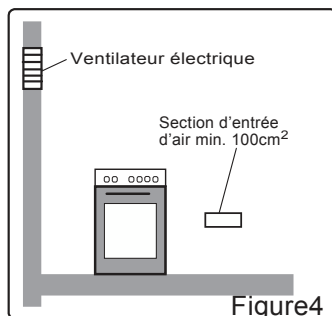
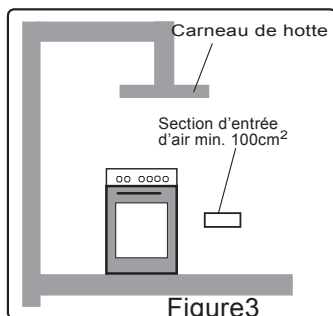


Figure 5

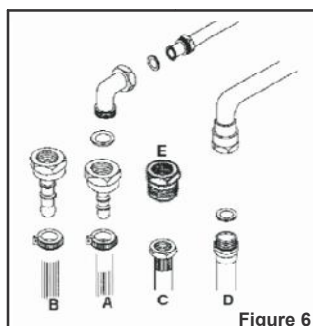
Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composants utilisés.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

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

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

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.



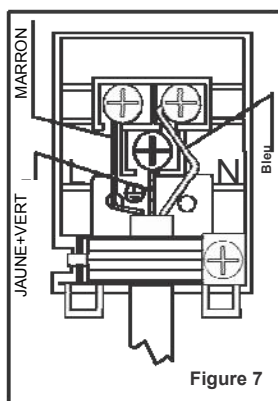
Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

AVERTISSEMENT : évitez de rechercher une éventuelle fuite à l'aide d'une flamme nue produite par exemple par une bougie allumée.

3.4. Branchement électrique et sécurité

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
 - Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, faites-en installer une par un électricien qualifié. La sortie électrique mise à la terre doit avoir un interrupteur avec un espace d'air d'au moins 3mm entre tous les contacts actifs et doit être accessible à tout moment/
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

3. Troisième partie: INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.5. Branchement électrique (RU UNIQUEMENT)

Pour votre sécurité, veuillez lire ce qui suit.

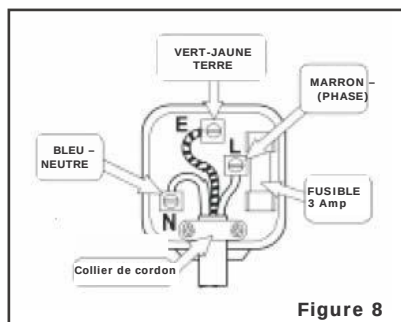
AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être relié à la terre.

- L'appareil doit être branché à une alimentation de 240 volts 50 Hz AC au moyen d'une prise trois broches, convenablement mise à la terre, et protégée par un fusible de 3 ampères.
- L'appareil est alimenté par une prise secteur trois broches de 13 ampères dotée d'un fusible de 3 ampères. Si le fusible a besoin d'être remplacé, utilisez-en un de 3 ampères qui soit conforme aux normes BS1362.
- La fiche contient un couvercle de fusible amovible qui doit à nouveau être fixé lorsque le fusible est remplacé. En cas de perte ou de défaillance du couvercle du fusible, la fiche ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que le couvercle défaillant ait été remplacé. Si la fiche secteur ne convient pas à la prise de courant de votre domicile ou a été enlevée pour une raison ou pour une autre, le fusible doit alors être enlevé et la prise défaillante précautionneusement mise au rebut pour éviter tout risque de choc électrique.
- Une électrocution peut se produire si la fiche endommagée est insérée dans une prise de courant de 13 A.

IMPORTANT: Comment brancher une fiche de 13 A

Les couleurs des fiches de raccordement du présent appareil respectent le code suivant :

- Vert et Jaune - Terre
- Bleu – Neutre
- Marron – Sous-tension



Comme les couleurs ne correspondent pas forcément à celles des marques d'identification des bornes de la fiche, merci de suivre la procédure suivante: Le fil marqué en vert et jaune doit être branché à la borne marquée de la lettre E ou par le symbole de la terre, ou encore de la couleur verte, ou verte et jaune. Le fil bleu doit être connecté à la borne marquée de la lettre N. Le fil marron doit être connecté à la borne marquée de la lettre L.

3.6. Avertissements et précautions

- La fabrication de votre appareil obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

CONVERSION DE GAZ

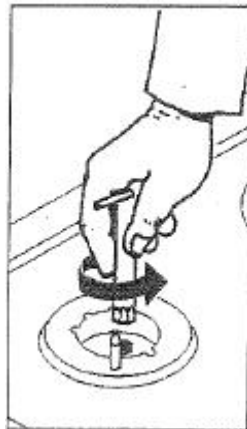
CHANGEMENT DE LA CONNEXION DE GAZ

Le raccordement de l'appareil au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié doit se faire par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes britanniques appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz, et du règlementation en matière de construction (Écosse) (Consolidation) Réglementations rendues publiques par le Service écossais chargé du développement.

Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz, si les injecteurs correspondants sont remplacés. Il est donc nécessaire:

- de couper l'alimentation de gaz et le courant électrique
- d'enlever les pièces défectueuses du brûleur
- de dévisser les injecteurs.

Remettez les injecteurs en place conformément au type de gaz utilisé, selon les informations contenues dans le tableau de données.



REMPACEMENT DES INJECTEURS

Le présent appareil a été fabriqué pour conversion au GPL. Pour acheter un kit de conversion au GPL, prenez attache avec le magasin dans lequel vous avez acheté cet appareil. Le diamètre est indiqué sur l'injecteur.

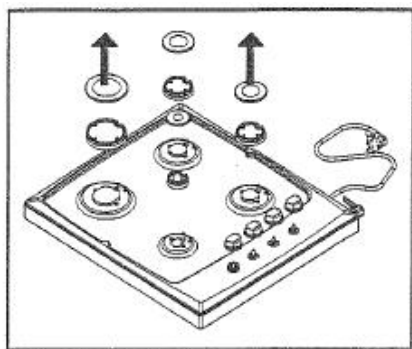
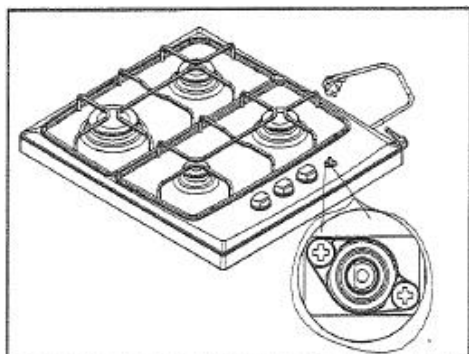
Sélectionnez les injecteurs à remplacer conformément au "Tableau de choix des injecteurs".

Pour remplacer les injecteurs: Enlevez les supports de casserole et les pièces du brûleur de la partie supérieure de la plaque. À l'aide d'une clé, enlevez l'injecteur de son logement et remplacez-le par un autre plus adapté en fonction du type de gaz (voir le "tableau d'injecteur").

Réglez la position de flamme de mijotage

Pour la position de flamme de mijotage, la vis de dérivation doit être desserrée en cas de conversion du GPL au GN, la même vis doit être serrée.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.
- Allumez les brûleurs et laissez-les sur la position minimum.
- Enlevez les boutons et les joints d'étanchéité en caoutchouc parce que les vis sont accessibles uniquement lorsque ces derniers sont enlevés.
- Cette procédure doit être reprise pour chacun des robinets.



- À l'aide d'un petit tournevis, resserrer ou desserrer la vis de dérivation de 90°, afin que la flamme du brûleur atteigne le minimum.

Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Au terme du réglage, remplacez le joint d'étanchéité en caoutchouc et le bouton.

4. Quatrième partie: UTILISATION DE LA PLAQUE

4.1: Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

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

- **Allumer manuellement**

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

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

- **Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle:** Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Dispositif de sécurité contre les flammes:

Brûleurs de la table de cuisson

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

4. Quatrième partie: UTILISATION DE LA PLAQUE

Commande des brûleurs de la table de cuisson

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur réglé sur la position "Max", vous pouvez ajuster la longueur de la flamme entre les positions "Max" et "Min". Évitez de manipuler les brûleurs lorsque la position du bouton est comprise entre "Max" et "Off".

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

En fermant la cuisinière, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

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

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

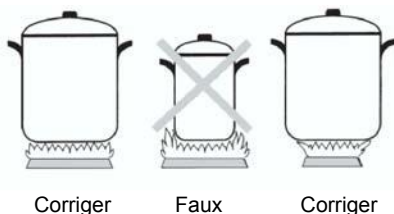
Brûleur rapide: 22-26cm

Brûleur intermédiaire: 14-22cm

Brûleur auxiliaire: 12-18cm

TYPES DE RÉCIPIENTS

Veillez à ce que des récipients aux dimensions appropriées soient utilisés. Par conséquent, renoncez à utiliser les récipients trop petits ou trop grands pour la zone de cuisson choisie. Veillez à ce que les fonds de récipients soient plats (non arrondis) et tiennent sur la zone de cuisson de façon stable. Reportez-vous à cet effet au diagramme ci-dessous.



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

AVERTISSEMENT:

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

DISPOSITIF D'EXTINCTION DE FLAMMES

Cet appareil est doté d'un dispositif d'extinction de flammes qui coupera l'alimentation de l'appareil en gaz au cas où la flamme venait à s'éteindre pour une raison quelconque. L'alimentation en gaz sera interrompue pendant 90 secondes après l'extinction de la flamme.

Si le dispositif d'extinction de flammes fonctionne normalement, l'allumage du brûleur peut reprendre immédiatement.

Si la flamme a été éteinte par un liquide ou un déversement d'aliments, nettoyez le brûleur avant d'essayer de le rallumer.

5. Cinquième partie: NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 : Nettoyage

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

Nettoyage de votre plaque

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

Bouchons du brûleur:

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

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable:

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

5.2: Entretien

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

6. Sixième partie: SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

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

Si l'allumage électrique ne fonctionne pas :

- La plaque peut être débranchée, il peut y avoir une coupure de courant.

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

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

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

TABLE D'INJECTEUR

Gas Category: II _{2E+3+}	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
RAPID BURNER					
Injector Diameter (%mm)	85	85	75	115	125
Nominal Rating (kW)	3	3	3	3	3
Min. Rating (kW)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consumption in 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
AUXILLARY BURNER					
Injector Diameter (%mm)	50	50	43	72	72
Nominal Rating (kW)	1	1	1	1	1
Min. Rating (kW)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consumption in 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	71.71 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
MEDIUM BURNER					
Injector Diameter (%mm)	65	65	58	97	94
Nominal Rating (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Min. Rating (kW)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consumption in 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
WOK BURNER					
Injector Diameter (%mm)	98	98	77	135	148
Nominal Rating (kW)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Min. Rating (kW)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consumption in 1h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				361.9 lt/h	420.82 lt/h

Si quelque chose ne semble pas fonctionner

S'il existe quelque chose à propos de votre appareil que vous ne comprenez pas et que vous vivez en Grande-Bretagne vous pouvez contacter votre ligne d'assistance durant les heures d'ouverture normales au 0844 8009595. Si vous avez besoin d'un service, composez le numéro de téléphone figurant sur le reçu de vente.

Les appels sont facturés aux tarifs standard.

Nous présentons nos excuses pour les dérangements quelconques causés par des contradictions mineures dans ces instructions, pouvant être occasionnées par l'amélioration et le développement du produit.

Kesa U.K HU1 3AU 10/06/2010