

PROLINE

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

CUISINIÈRE MIXTE

PMC56W-F

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 correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation corrects.

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 CUISINIERE

- 4.0 Panneau de commande
- 4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz
- 4.2 Utilisation de la plaque électrique
- 4.3 Caractéristique du four
- 4.4 Utilisation du four
- 4.5 Utilisation de la minuterie mécanique
- 4.6 Utilisation du programmateur électronique
- 4.7 Accessoires du four
- 4.8 Fonctions Tourne broche

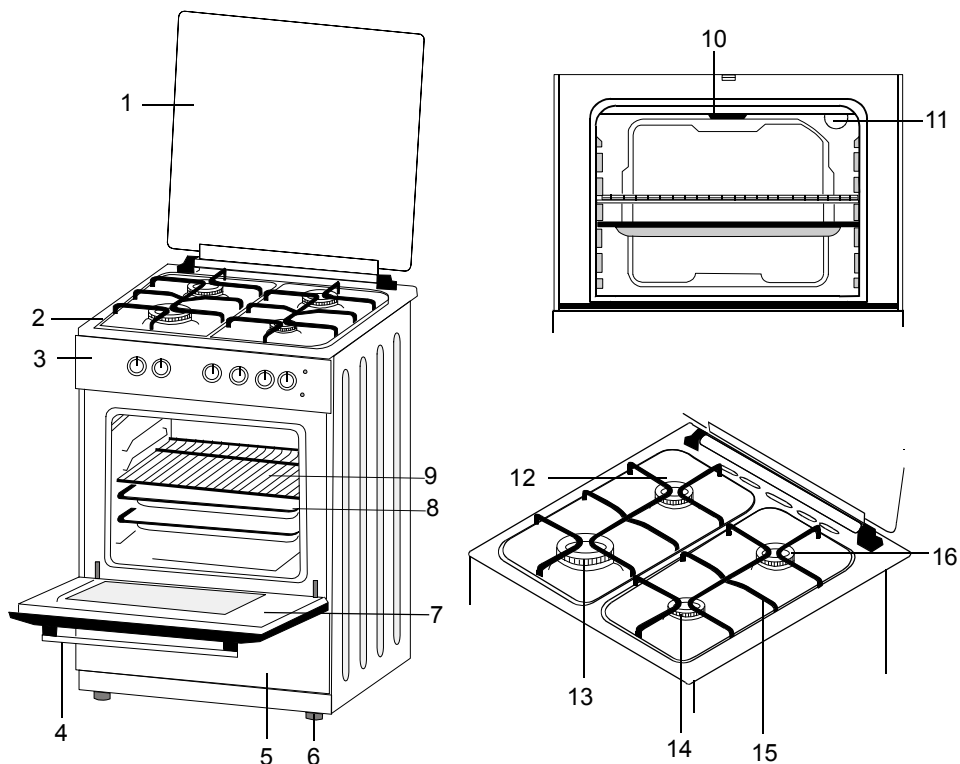
5.Partie : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
PMC56W-F	50*60*85

Liste des différentes parties de la cuisinière:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1- Couvercle | 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 | |

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

**RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ
ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER À 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 retirer 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. Veillez 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. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ». N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent être chaudes pendant une longue période pendant et après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les petits enfants hors de portée de la cuisinière pendant son fonctionnement. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four ainsi que la plaque électrique pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle 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.
- En position grill, la porte du four doit rester fermée.
- Veillez 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 suivant les normes en vigueur. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (genre hotte aspirante avec évacuation vers l'extérieur)
- Le couvercle en verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle en verre avant de vous être assuré que les foyers de cuisson sont éteints et complètement refroidis. Avant de soulever le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Assurez-vous aussi que le couvercle est à la bonne position quand la cuisinière fonctionne.
- 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.
 - Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle
 - 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.
 - Type de gaz/pression utilisée: NG G20-20mbar/G25-25mbar
 - Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.
 - Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
 - Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.
 - Pour les brûleurs de la table de cuisson : En allumant l'un des brûleurs de la table de cuisson, si vous ne voyez pas de flamme stable au bout de 10 secondes, fermez le brûleur que vous essayiez d'allumer et ne recommencez pas avant au moins 60 secondes. Après un allumage réussi, vérifiez les flammes pour vous assurer que leur longueur ne pose pas de problème et que la couleur de la flamme est bleue.
 - Pour les produits gaziers complets uniquement : Pour les brûleurs du four/gril : En allumant l'un des brûleurs du four ou du grill, si vous ne voyez pas de flamme stable au bout de 10 secondes, fermez le brûleur que vous essayiez d'allumer, ouvrez totalement la porte du compartiment du four et ne recommencez pas avant au moins 60 secondes. Après un allumage réussi, vérifiez les flammes pour vous assurer que leur longueur ne pose pas de problème et que la couleur de la flamme est bleue.
 - L'utilisation de cette cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).
 - Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
 - L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
 - **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les petits enfants hors de portée.
 - Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
 - Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver le four.

POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE LA CUISINIERE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DETACHEES D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRES VENTE AGREE DU REVENDEUR EN CAS DE BESOIN

Partie 3 : INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleures pièces et 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 utilisation correctes. Elles doivent être particulièrement 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 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 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 prévues à cet effet dans les murs de la pièce qui doivent être en direct avec l'extérieur de la maison.

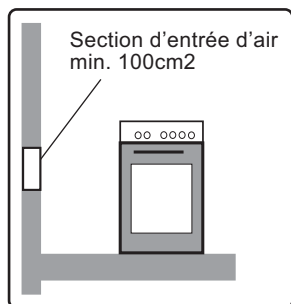


Figure 1

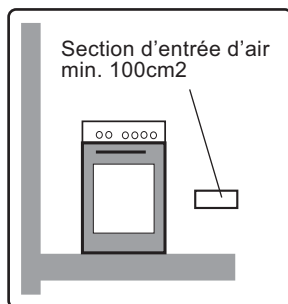
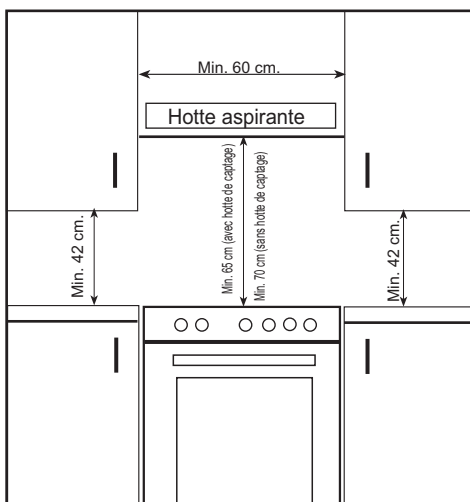
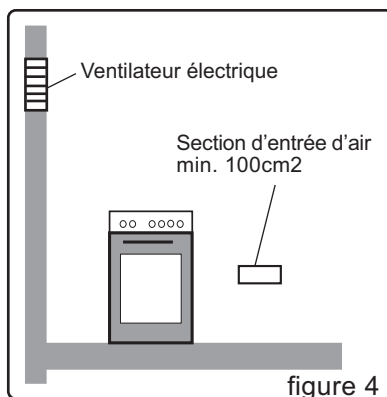
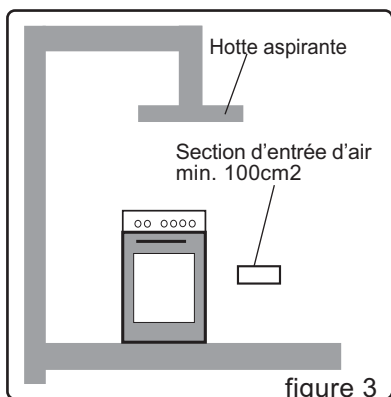


Figure 2

Les ouvertures d'arrivée d'air ne doivent jamais être bouchées et de préférence placées à proximité du fond (fig.2) ou du côté opposé aux fumées de gaz brûlés (fig.1). S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur à l'endroit d'installation de la cuisinière, l'air d'arrivée nécessaire peut aussi provenir d'un autre endroit ventilé correctement situé à proximité à condition que cet endroit ne soit pas une chambre ou qu'il ne s'agisse pas 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 vicié 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/s sera correcte, mais 150m³/s sera préférable).



3.2 Positionnement de la cuisinière

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants 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 tissus 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 température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du bord de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles).
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure 5 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à 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 70cm.

3.3 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau et la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou en dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant de préférence (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four). Pour régler La hauteur des pieds arrières, en cas de non accessibilité par les cotés, il sera nécessaire de retirer le tiroir du four pour y accéder.

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.

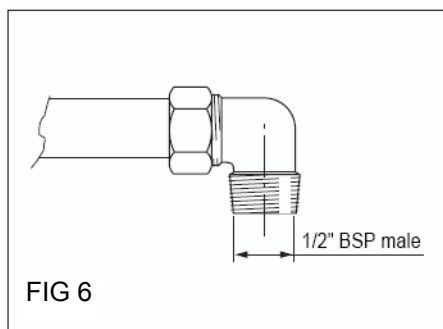
Branchement gaz butane – propane (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

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 coté détenteur (voir fig. 6).

La longueur maximale autorisée est 1,5m. 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.

ATTENTION!!!

N'utilisez pas d'allumette ou un briquet pour vérifier les fuites de gaz.



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.

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 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, 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, vérifier le joint de connexion et refaire 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

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

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

Instructions de branchement:

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
 - 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 et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service agréé.
 - La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
 - Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
 - 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 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
 - Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bi-polaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non respect de ces instructions de sécurité.

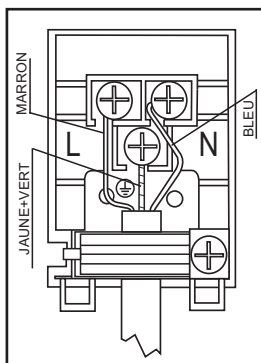


Diagramme de branchement électrique

3.6 Avertissements et précautions

Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectuées 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 chauds. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.

- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.

- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

- 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'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

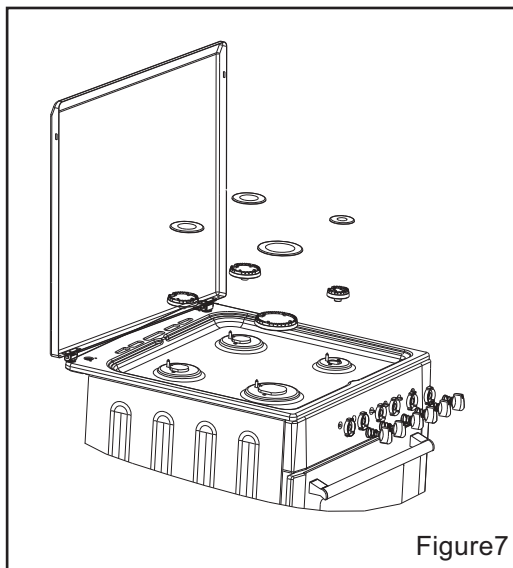


Figure7

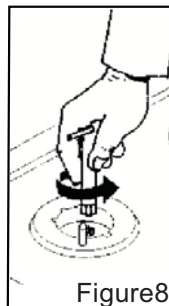
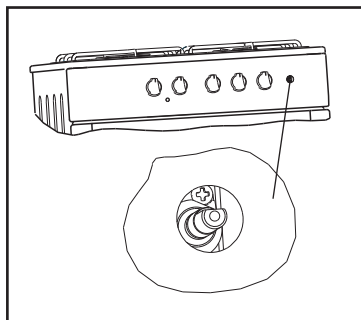


Figure8

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

- Couper l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirer le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur (voir fig. 7)
- Dévisser les injecteurs.
- Mettre les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 23).

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.

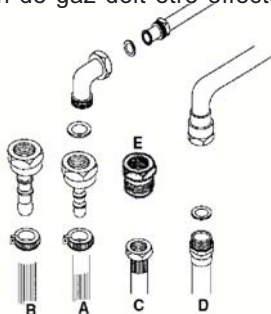
Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne : le branchement du tuyau de gaz comme indique en "**B**".

Pour ces pays, la connexion de gaz intermédiaire doit être conforme aux règlements et normes nationales.

Gaz naturel

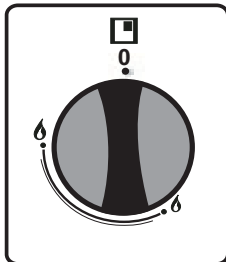
Pour Le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces "**E**" et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur "**C**" ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg.

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



Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

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 "0".

Allumage électrique des brûleurs

Certaines cuisinières possèdent 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 recommencer 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 appelez le service après vente en cas de panne avérée.

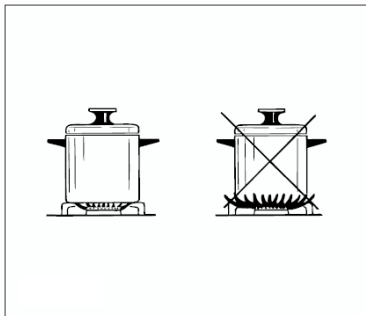
Brûleurs avec thermocouple (Si votre cuisinière est équipée de cette option)

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 suite à l'arrêt de la flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs. (optionnel sur les brûleurs dessus)

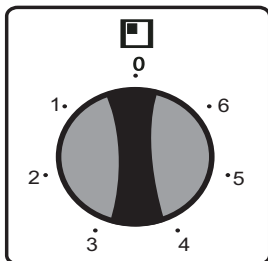
Tout en allumant le gaz (allumette ou électrique), appuyez et tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dès que le brûleur est allumé, enlevez la flamme (allumette) ou arrêtez l'allumeur (électrique) et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (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).

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



4.2 Utilisation de la plaque électrique



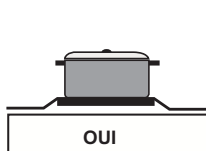
Le foyer chauffant est commandé par un commutateur 7 positions.
La position « 0 » correspond à l'arrêt.
L'utilisation de chaque position est indiquée ci-dessous :

- 1 Maintien au chaud
- 2-3 Mijotage et cuisson à feu doux
- 4-5-6 Cuisson à feu vif pour frire, saisir et faire bouillir

Note sur les plaques électriques : La partie supérieure de la plaque électrique est recouverte d'un matériau de protection résistant à la chaleur. A la première utilisation, tournez les manettes de commande des plaques sur la position « 3 » et laissez chauffer pendant cinq minutes afin de brûler et de renforcer la couche protectrice lors de la première utilisation.

Lorsque vous utilisez la plaque électrique

- La base des récipients utilisés doit être à fond plat, propre et sec
- Pour une utilisation efficace de votre table de cuisson, il est recommandé d'utiliser des casseroles de dimensions adaptées. Il est déconseillé d'utiliser des casseroles de petit diamètre sur les foyers larges, car cela occasionne une déperdition de chaleur et donc un gaspillage d'énergie.
- Evitez que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas laisser tomber ou poser des feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsque elle est chaude.
- Ne jamais cuisiner directement sur les foyers chauffants, mais dans des récipients.



AVERTISSEMENTS

Quand la manette de la plaque électrique est placée sur une position autre que "0", le voyant de la plaque s'allume.

Après l'utilisation, assurez-vous que le foyer de cuisson est éteint en vérifiant que la manette de commande est sur la position « 0 ». Ne touchez jamais la plaque même après l'avoir éteinte car elle reste chaude pendant un certain temps après l'utilisation. Empêchez les enfants de s'approcher des plaques.

Plaques électriques : Nettoyez la partie émaillée avec un chiffon humide après chaque utilisation (après avoir attendu que le dessus soit froid). Si la table présente des salissures importantes, vous pouvez également la nettoyer avec de l'eau additionnée de détergent. Une fois le nettoyage terminé, faites chauffer la plaque pendant quelques minutes pour les sécher. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la plaque électrique pendant un certain temps, appliquez une mince couche d'huile de type huile lubrifiante.

4.3 Caractéristiques techniques du four

TE 56		TE 66	
RÉSISTANCE DE SOLE	1000 W	RÉSISTANCE DE SOLE	1100 W
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1000 W	RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 W
GRILL	1600 W	GRILL	2000 W
RÉSISTANCE TURBO	2000 W	RÉSISTANCE TURBO	2000 W

4.4 Utilisation du four (suivant modèles)

La manette commutateur four vous permet de sélectionner les fonctions du four que vous souhaitez (suivant spécification cuisinière). Les différentes fonctions disponibles et leurs symboles sont indiquées ci-dessous. Les instructions détaillées sur l'utilisation de ces fonctions sont données dans les pages suivantes.

Elle vous sert à sélectionner les fonctions du four (voir Schéma 10). Celles-ci sont expliquées dans la partie suivante et dans le Tableau 1. Vous devez positionner la manette de sélection sur la fonction désirée et ensuite la manette thermostat à la température souhaitée pour une cuisson. Dans le cas contraire, la position sélectionnée ne fonctionne pas.

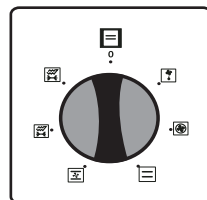


Schéma 10

Manette de thermostat du four

Il sert à sélectionner la température du four (voir Schéma 11). Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat coupe le circuit et le voyant lumineux du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température réglée, le thermostat remet en route les résistances et l'indicateur lumineux correspondant se rallume.

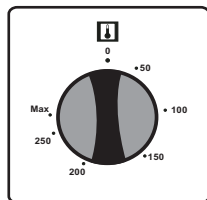


Schéma 11

La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie selon le modèle

	Convection Naturelle	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, les résistances supérieures et inférieures sont en fonction.
	Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le grill et la fonction tournebroche sont en fonction.
	Double Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill et le tournebroche sont en fonction.
	Sole	La résistance inférieure du four est en fonction.



Fonction Convection Naturelle (Résistances Voûte + Sole)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



Tournebroche avec grill (Résistances Grill + Tournebroche)

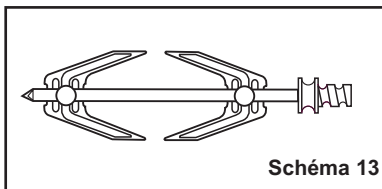


Schéma 13

Cette fonction convient particulièrement au grill, au poulet rôti et aux rôtis cuits à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche (voir Schéma 13). Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez cette grille tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3^e cran, la cuisson grill peut commencer. La lèche frite placée sur le 3^e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée.

Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Fonction Double Grill avec Tournebroche (Résistances Grill + Voûte + Tournebroche)

Cette fonction s'utilise pour les grills rapides, les grills sur une grande surface, les poulets rôtis et les rôtis à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite du four au 3^e cran, la préparation peut commencer. La lèche frite placé sur le 3^e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. **Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.**

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

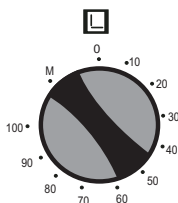


Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole, et du ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

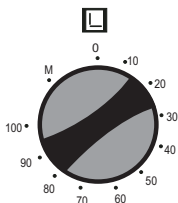
4. 5 Tableau des temps de cuisson conseillé

PLATS	CHALEUR TOURNANTE			CONVECTION NATURELLE			CONVECTION VENTILEE			GRILL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)
Gâteaux	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Cookie	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Légumes	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	5	10 - 15
Côtelette										200		
Beefsteak										200	*	50 - 60
* Préparer à l'aide d'une broche.....												



Utilisation manuelle

Mettez toujours la manette de la minuterie sur la position M, comme indiqué le dessin, pour utiliser votre four. Lorsque la manette de la minuterie est en position 0, le four ne peut pas fonctionner.

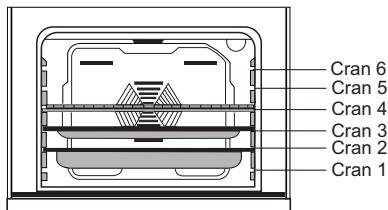


Utilisation avec minuteur fin de cuisson

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et choisissez une durée comprise entre 0 – 100 minutes, comme indiqué sur le dessin. Le four s'arrêtera dès que le temps se sera écoulé et la minuterie émettra un avertissement sonore. Remettez toujours La manette sur la position 0 .

4.7 Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidie après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le grill, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



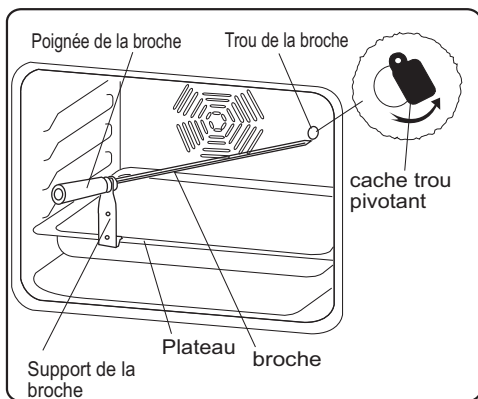
Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : Utilisée pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

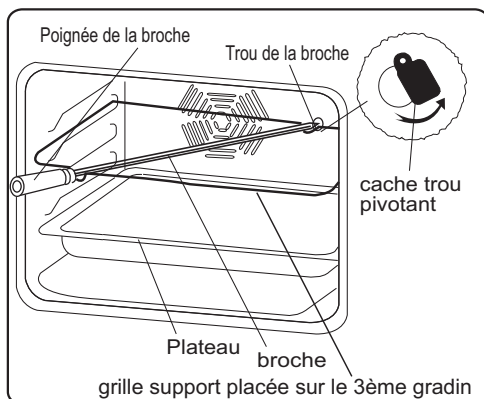
Lèchefrite à grand fond : Utilisée pour les cuissons lentes.

4.8 Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèche-frite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèche-frite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèche-frite. Dans ce cas, la lèche-frite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin. Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou. Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Modèle avec support sur plateau



Modèle avec support sur grille

Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer 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 abrasives, 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 débordés 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 nettoyants secs ou en poudre.

INTERIEUR CATALYSE (si votre four est équipé)

Le four auto-nettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail micro-poreux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action auto-nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que la four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

Toutefois, selon l'utilisation, nous vous recommandons de les remplacer après un certain temps.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)

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

Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir les figures ci-dessous). Ouvrez complètement la porte. Mettre les axes métal dans les trous de la charnière. Répétez l'opération pour l'autre charnière. Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur. La porte se sépare alors complètement du four. Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou. Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

Nettoyage des brûleurs gaz et de la plaque électrique

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.

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 ou programmeur, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat 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 fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

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-la dedans. 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 la 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.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Catégorie IIE+3+	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE					
Diam de l'injecteur.(%mm)	85	85	75	115	125
Puissance Nominale (kw)	3	3	3	3	3
Puissance Min. (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consommation par heure	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consommation par heure (à 15°C et pression 1013mbar)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE					
Diam de l'injecteur.(%mm)	50	50	43	72	72
Puissance Nominale (kw)	1	1	1	1	1
Puissance Min. (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consommation par heure	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consommation par heure (à 15 C et pression 1013mbar)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRÛLEUR SEMI RAPIDE					
Diam de l'injecteur.(%mm)	65	65	58	97	94
Puissance Nominale (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Puissance Min. (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation par heure	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consommation par heure (à 15 C et pression 1013mbar)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
BRÛLEUR WOK					
Diam de l'injecteur.(%mm)	98	98	77	135	148
Puissance Nominale (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Puissance Min. (kw)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consommation par heure	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consommation par heure (à 15 C et pression 1013mbar)				361.9 lt/h	420.82 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.

PROLINE

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF FREESTANDING COMBINED COOKER

PMC56W-F

Dear Customer,

*Thank you for purchasing a **Proline** Gas Cooker.*

The safety precautions and recommendations in these instructions are for your own safety and that of others.

They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet in a safe place. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

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

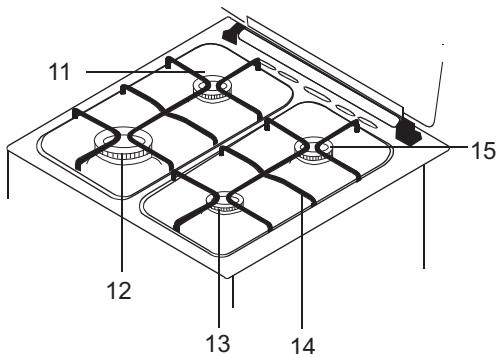
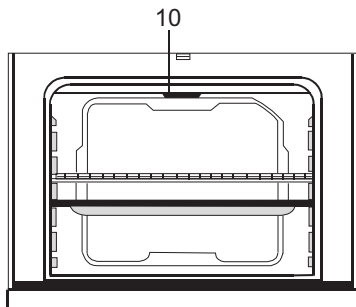
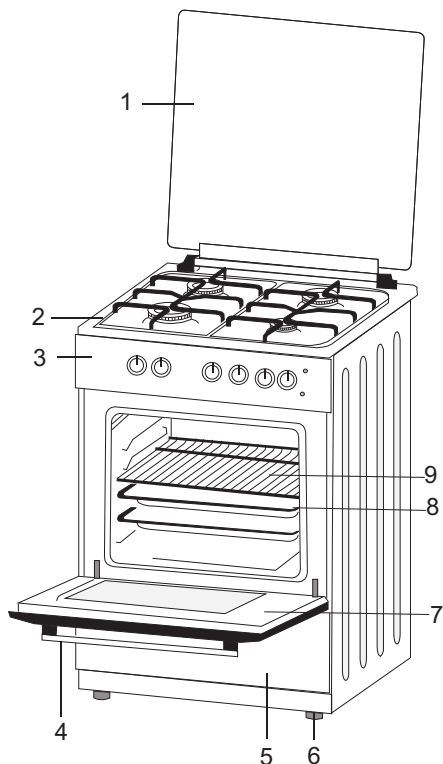
The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

CONTENTS

- 1- Presentation and Dimensions of the product
- 2- Warnings
- 3- Installation and preperation for use
- 4- How to use your product(cooker)
- 5- Cleaning and maintenance
- 6- Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND DIMENSIONS OF THE PRODUCT

PRESENTATION:



Part of List:

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1- Cooktop Cover | 10- Grill |
| 2- Cooktop | 11- Semi-Rapid Burner |
| 3- Control Panel | 12- Rapid Burner |
| 4- Oven Door Handle | 13- Auxillary Burner |
| 5- Drawer Cover | 14- Hob Grids |
| 6- Supply Leg | 15- Semi-Rapid Burner |
| 7- Oven Door | |
| 8- Oven Tray | |
| 9- Wire Grid | |

MODEL	DIMENSIONS (cm)
PMC56W-F	50*60*85

PART 2 : WARNINGS

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- The appliance was designed for nonprofessional use by private individuals in communal dwellings.
- The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.
- If you should decide not to use the appliance (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is important that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to local laws. If you are disposing of an old appliance with a lock or catch on the door, disable it to avoid entrapment of children when playing.
- The appliance should be installed and all the gas/electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions.

TIPS FOR THE USER

- During and after use of the cook top, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooking hob when it is in use.
- After use, ensure that the knobs are in position ● (off), and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve.
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodic lubrication of the gas taps must be done only by specialised personnel. In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.
- Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cook top.

Risk of fire!

- Do not leave inflammable material on the cook top.
- Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cook top.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

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

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- do not operate the appliance with wet hands or feet or when barefooted;
- do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

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 a window or more effective ventilation; for example increasing the level of mechanical ventilation, where present.

Do not keep flammable materials close while the appliance is operating.

Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the appliance, so as not to touch to hot points.

Pay attention the switches to be "0", when the appliance does not operate.

Keep children away from the oven.

During the use the appliance gets hot. Take special care to prevent touching of heating elements inside oven cavity.

During grilling mode the oven door should be closed.

Do not use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

FOR EFFICIENCY AND SECURITY OF APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORISED SERVICES WHEN IN CASE OF A NEED.

PART 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

IMPORTANT

• The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**.

Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.

The hob should only be installed by a **Gas registered installer**.

He should also be a qualified electrician if the appliance requires connection to a mains electricity supply.

The appliance must be installed in compliance with regulations in force.

Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.

The appliance must be housed in heat-resistant units.

These tips are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

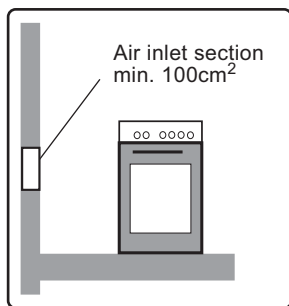


Figure 1

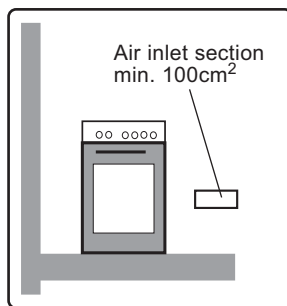


Figure 2

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance should be installed into a room or space with an air supply in accordance with BS 5440-2:2000.

For rooms with a volume of less than 5 m³ - permanent ventilation of 100 cm² free area will be required.

For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³ a permanent ventilation of 50 cm² free area will be required unless the room has a door which opens directly to the outside air in which case no permanent ventilation is required.

For rooms with a volume greater than 10 m³ - no permanent ventilation is required.

NB. Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to the outside air via an open window or equivalent.

Where there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440-2:2000 should be consulted to determine the correct amount of free area ventilation requirements.

The above requirements allow also for use of a gas oven and grill but if there are other gas burning appliances in the same room, consult a qualified engineer.

GAS INSTALLATION IMPORTANT NOTE

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. To purchase an LPG conversion kit telephone accessories direct 0870 6052020.

INSTALLATION & SERVICE REGULATIONS (UNITED KINGDOM)

It is a legal requirement that all gas appliances are installed & Serviced by a competent person in accordance with the current editions of the following Standards & Regulations or those regulations appropriate to the geographical region in which they are to be installed:

- Gas Safety (Installation & Use) Regulations
- Building Regulations
- British Standards
- Regulations for Electrical Installation

Installation and service of any gas product must be made by a suitably qualified person competent on the type of product 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 Scheme (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.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty and lead to prosecution under the above quoted regulation.

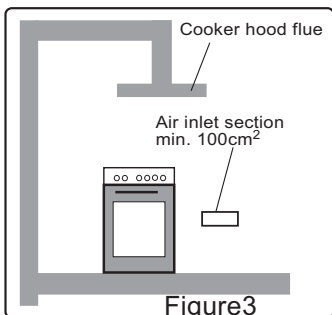


Figure3

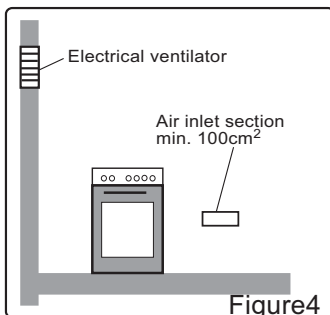


Figure4

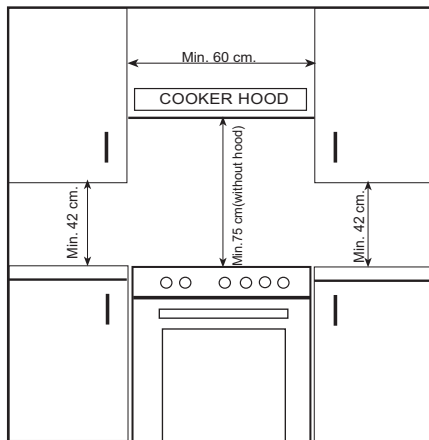


Figure 5

3.2 INSTALLATION OF OVEN

Notes:

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 BS669 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 a either a red band or stripe 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 fluid 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 and then recheck for leaks.

IMPORTANT!

Do not use a naked flame to test for leaks.

3.3 ADJUSTMENT OF FEET

The oven stands on four adjustable feet that can be adjusted by turning them clockwise or anti-clockwise, adjust these feet when the oven is positioned where it will be installed.

Make sure the oven is level and stable.

3.4 MOUNTING OF GAS HOSE AND IMPERVIOUSNESS CONTROL

The gas of appliance must also be connected in accordance with standards. The adjusted gas type of appliance must be determined on the rating plate on the back of the appliance. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. Pay attention that the feeding gas pressure must be appropriate for the values on technical data table to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or changeable, it is required to install a pressure regulator on the supply pipe. It is required to contact an authorised service to make these adjustments.

GAS CONNECTION

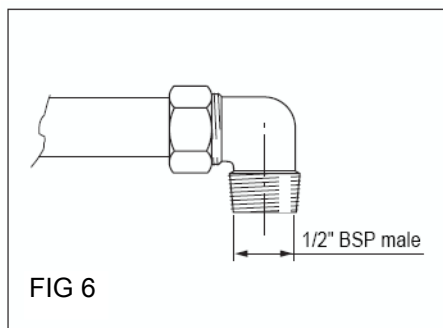
The installation of the gas hob to Natural Gas or LP Gas must be carried out by a gas registered installer. Installers shall take due account of the provisions of the relevant British Standards Code of Practice, the Gas Safety Regulations and the Building Standards (Scotland) (Consolidation) Regulations issued by the Scottish Development Department. The cooking hob is supplied with an elbow connection as figure 5.1 and is adjusted to work with mains gas.

INSTALLATION TO NATURAL GAS

Installation to Natural Gas must conform to the Code of Practice, etc. The supply pressure for Natural Gas is 20 mbar.

ATTENTION!!!

Do not search for a gas leak with a naked flame such as a lighted match, danger of explosion.



CONVERSION TO LP GAS

This appliance must only be connected to LPG after an LPG conversion kit has been fitted. When operating on Butane gas a supply pressure of 28-30 mbar is required.

When using Propane gas a supply pressure of 37 mbar is required.

The installation must conform to the relevant British Standards. Warning: Only a Gas safe registered installer, also with technical knowledge of electricity should install the oven.

He should observe the Regulations and Codes of Practice governing such installation of gas appliances.

Note: It is recommended that the gas connection to the cooker is installed with a flexible connecting tube made to BS 5386.

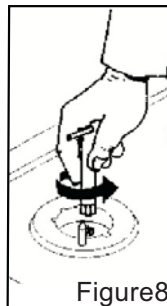
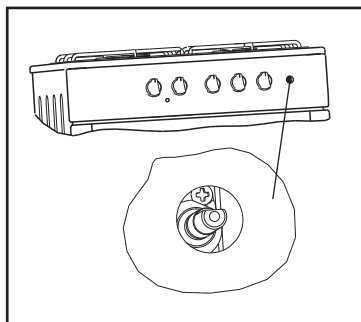
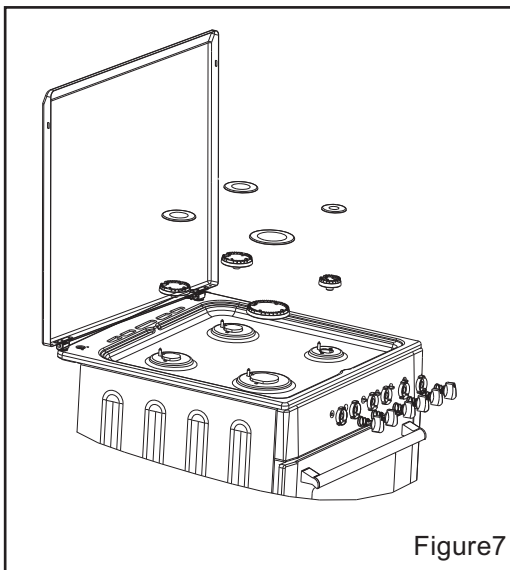
To convert to LP gas the following steps should be performed.

Disconnect from the gas and electricity supplies.

Remove the cap and the adapter (Figure 7).

Unscrew the injectors (Figure 8)

Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information chart at the rear of this manual.



Adjusting The Reduced Flame Position :

For reduced flame position the bypass screw must be loosened when converting from LPG to NG. When converting from NG to LPG, the same screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric current and the gas feed is open.

Ignite the burners and leave them on in minimum position.

Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver tighten or loosen the bypass screw 90°, which makes the flame of the burner come down to the minimum (Figure 6).

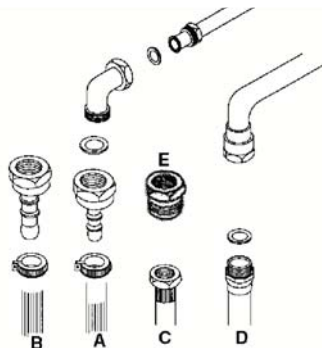
When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position.

Changing the Gas Inlet :

The gas feeding pipe which conforms to the regulations on effect "A" placed on pipe support must be visible for all its length, it must be placed to avoid any contact with parts that will heat up. It is recommended to always place a joint between the elbow and gas supply pipe. Spain, Italy, Portugal, Luxemburg, Greece and Deutschland authorize the connection of the gas hose to gas connection medium as it is shown in "B". For these countries, the shape of gas connection medium must conform to national rules and norms on effect.

For Denmark, Netherlands, France, Algeria, Ireland the connection is obtained by using the pieces "E" and flexible hoses as seen in "C" or rigid pipes. This type of connection can also be used in France, Algeria, Spain, Italy, Portugal, Greece and Luxemburg. For the United Kingdom, The gas connection shall be carried out as shown in "D". In all cases, the flexible gas supply hose can neither pass behind an oven nor be contact with combustible materials. The minimum distance between the appliance and adjacent surfaces must be 20mm.

After the connection had been made, it has to be tested. This test can be done by applying a soapy liquid to the connection. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and remake it if necessary.



3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions bellow:

The earthing cable must be connected to the earth terminal ($\oplus$).
If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact a qualified electrician.

The earthed electric outlet must be close to the appliance. Do not use an extension cord.

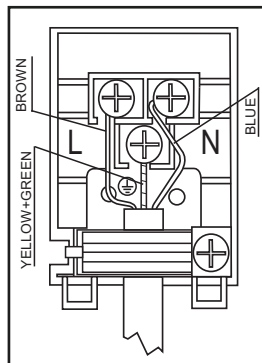
The feeding cable must not touch the hot surface of the product.

If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person with a cord of the same type and rating to avoid a hazard.

The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not covered by the warranty.

The appliance is designed for 220-240 Volts of electricity. If the supply voltage is different, immediately contact your authorised service department.
The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of appliance may be damaged. And this may cause short circuit.

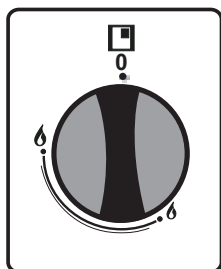
The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury caused by connecting to the wrong supply voltage.



Electric Connection Diagram

PART 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 Using the Hob



The icon above the control knobs indicates which gas burner or electric heating ring it controls.

For gas burners, press and hold the control knob and turn it to full on (Large flame picture) press the ignition button on the oven control panel or approach the burner with a match to ignite the burner. Hold the control knob for a further few seconds before releasing it. Then adjust the control knob to the setting you require.

When you have finished cooking, turn the control knob to 0 (OFF) before leaving the oven unattended.

WARNING:

Remember that the gas burners or electric heating ring will remain hot for some time after the control has been turned off.

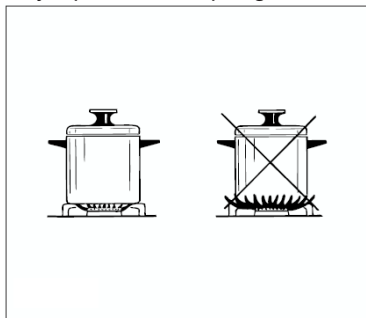
Gas Flame Failure Device (FFD)

This appliance is fitted with a flame failure device which will cut off the gas supply to the burner should the flame be extinguished for any reason.

The gas will be cut off within a 90 seconds of flame failure.

If the flame failure device operates, the burner can be ignited again immediately.

If the flame was extinguished by liquid or food spillage, clean the burner before attempting to re ignite it.



It is important that the base diameter of the pot is at least the same diameter as the burner ring to obtain an efficient heat transfer.

Always position pans centrally over the burners.

Adjust the size of the flame so that it does not lick up the side of the pan.

Position pan handles so that they cannot be accidentally knocked.

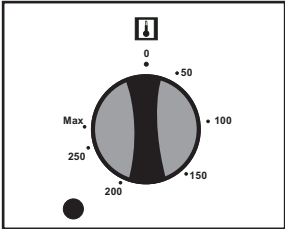
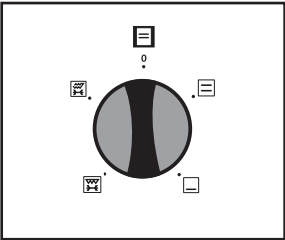
4.2 Using the Oven (Electric)

Oven Function Control

For you to select the oven functions .Explained in the next Part and in Table 1. You need to adjust the function selection knob and the oven thermostat knob together to a temperature value you wish to select. Otherwise, the function you selected will not operate.

Oven Thermostat Control

For you to select the oven temperature (Figure 4). Used together with the oven function control button. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value,the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.



4.3 USE OF OVEN FUNCTION SWITCHES

This switch allows you to select the oven functions. The functions and their grades are shown at the following table. Also, the detailed instructions and their uses will also be explained in details in the next pages.

Table 1

	Your oven's thermostat and lamps, lower and upper heater operate
	Your oven's thermostat and lamps, grill and upper heater and turnspit operate
	Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate



Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

On this setting the heat from the lower and upper heating elements ensures the food is cooked equally.

It is recommended to pre heat for 10 minutes. This function is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat switch to OFF and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place. As the oven will be hot for some time after cooking is finished, make sure children are kept away from the cooker until it has cooled down to room temperature.

Turn your oven's heat control to the grill position. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and store in a safe place. Do not approach the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Upper heater, Grill

This function is used to grill rapidly and to roast chicken.

To grill, place the food under the grill with the shelf at the top most position. Place the tray onto the 3rd shelf position to catch the oils and liquids released during grilling. We recommend you pre-heat the oven for 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and store in a safe place. Do not approach the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Low Heater Function

At this setting heat is from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.

Energy Saving:

During use of electrical cookers, it is required to use saucepans having flat bases.

Choose a cookware of proper size.

Using a cookware lid will reduce cooking times.

Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

When liquid starts boiling, reduce the heat setting.

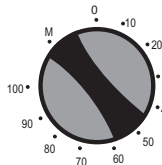
Oven door should not be opened often during cooking period.

Using the Mechanical Timer :



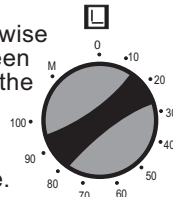
Manual Operation

When you bring the Timer button to position M as shown on the picture in 0 position the oven will operate.



Operating by Adjusting the Time

Rotate the timer button clockwise to a certain time range between 0-100 minutes, as shown on the picture. The oven will stop when the set time range is completed, and the timer will give an audible warning once.



DISHES	LOWER-UPPER			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(dk)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(dk)
Layered pastry	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Cake	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Cookie	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Grilled meatballs				200	5	10 - 15
Watery food	175 - 200	3	40 - 50			
Chicken	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop				200	4 - 5	15 - 25
Beefstake				200	5	15 - 25
Two-tray cake						
Two-tray pastry						

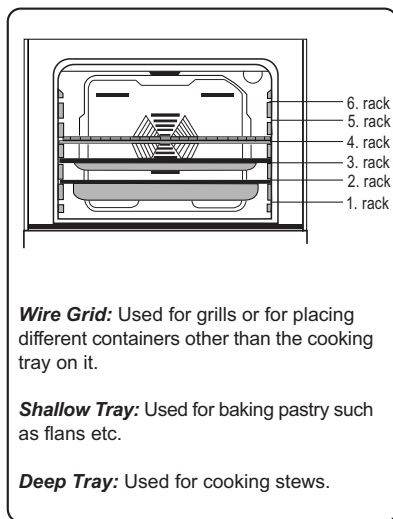
* Cook with roast chicken skewer....

Accessories Used in the Oven :

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven. Apart from the oven trays and inner grill roast chicken skewer which are supplied together with your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven. Pay attention to the information given by the manufacturer concerning this issue.

If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. However; the tray will regain its shape after cooling off following the cooking operation. This is a normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on the tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 4. or the 5. rack and oil the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1 CLEANING

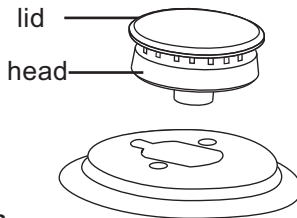
Be sure that all control switches are off and your oven is cooled before cleaning. Disconnect from the mains make sure the cleaners are recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. If liquids overflows and burns on, the enamel may be damaged. Immediately clean any spilled liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Disconnect from the mains before cleaning

The inside of the oven is cleaned best when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material occasionally.

Do not clean with dry and powder cleansers.



Cleaning of Gas Cookers burner parts

Lift up the saucepan carriers, and heads of the burners on upper part of your oven.

Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the tops and heads of the burners and rinse them. Replace the back panels after drying. Do not clean the back panel with wire wool.

It causes the surface to scratch.

The enamel where the saucepan carriers touch to the flame on end parts, may get old and shabby. The end parts of which the enamels get old and shabby do not cause rust.

6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTING TO SERVICE

If the oven does not operate ;

The oven may be unplugged, there has been a power cut. On models fitted with a timer, timer may be set.

If the oven does not heat ;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

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

Move the shelf locations, cooking period and heat values according to the instructions.

6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

If you need to move the oven, transport it in its original packaging.

Tape the cooker upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.

Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case ;

Protect the external surfaces (painted surfaces) of oven against possible blows.

Category I12E+3+	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
RAPID BURNER					
Injector diam.(%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					
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
				285.7 lt/h	332.2 lt/h
AUXILLARY BURNER					
Injector diam.(%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					
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
				95.24 lt/h	110.74 lt/h
MEDIUM BURNER					
Injector diam.(%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					
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
				166.66 lt/h	193.79 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
If you need a service engineer please phone the number on your sales receipt.

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.

Kesa Electricals U.K HU1 3AU 10 / 05 / 2010