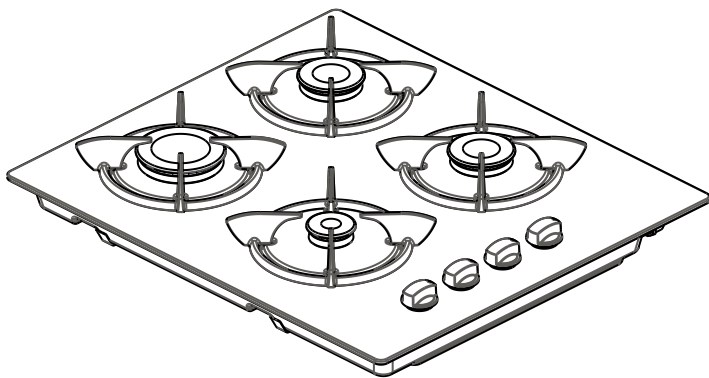


PROLINE

PGH465GM-N

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS BUILT-IN GAS HOB



CONTENTS

- 1. DESCRIPTION OF THE HOB**
- 2. SAFETY INSTRUCTIONS**
- 3. INSTALLATION**
- 4. USAGE**
- 5. MAINTENANCE & CARE**

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Proline Cooking Hob. 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.

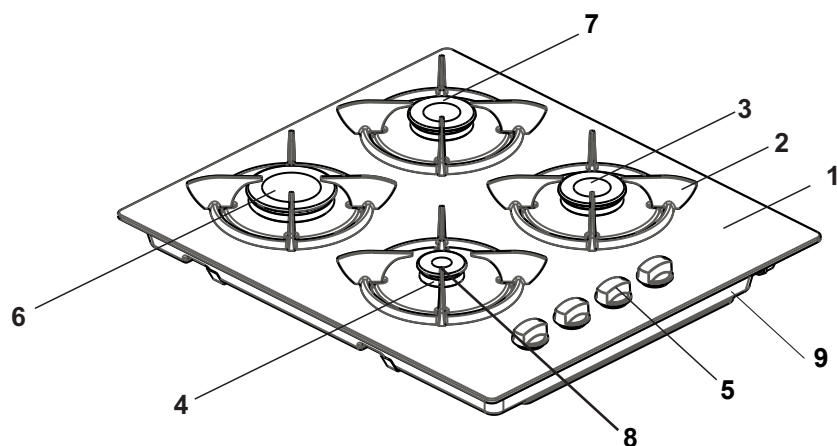
This appliance must be used only for its intended purpose, that is for the domestic cooking of foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

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

CE Declaration of conformity

- This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Gas" Directive 90/396/EC;
 - Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
 - Safety requirements of the "EMC" Directive 89/336/EC;
 - Requirements of the Directive 93/68/EC.





Descriptions:

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. Ceramic glass | 6. Rapid burner |
| 2. Pan support | 7. Semi-rapid burner |
| 3. Burner cap | 8. Auxiliary burner |
| 4. Burner body | 9. Base cover |
| 5. Control knob | |

**READ ALL IMPORTANT SAFEGUARDS AND ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USING THE APPLIANCE**

The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before using or installing this appliance. Appliances should be electrically earthed. Problems due to improper connection are not covered by the warranty.

This appliance is not connected to a combustion product evacuation device. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

The use of a gas cooking appliance results in 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 cooker hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation, where present.

While operating this appliance needs 2m³/hr air per kW heat input.

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

Remove all the tape and packaging wrap before using the appliance. Do not store any pressurised containers, such as aerosol cans, flammable materials, including paper, plastic and cloth items, in the drawer, near the surface.

Do not attempt for gas leakage with a flame.

All the operations including installation, fine tuning, transformations and the servicing operations must be carried out exclusively by qualified personnel.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

**PRIOR TO INSTALLATION, ENSURE THAT THE LOCAL
DISTRIBUTION CONDITIONS AND THE ADJUSTMENT
OF THE APPLIANCE ARE COMPATIBLE.**

This appliance must be installed by a qualified gas installer who must also be a qualified electrician if the appliance requires connecting to a mains electricity supply.

After removing the packaging material from the appliance and its accessories ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage do not use the appliance and contact a qualified technician immediately.

This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop. It will be electrically connected with the mains socket below counter level especially provided for this purpose. In all other respects, the user of the appliance is also liable for the orderly installation and operation - in conformity with these instructions - according to the Appliances Safety Law And The Applicable Regulations and Prescriptions.

Locating Your Built-in Hob

The Hob is supplied with a special seal in order to avoid any liquid infiltration in the work top. Cut out an opening in the top of your kitchen unit that corresponds to the measurements given in figure. Apply the self adhesive seal to all edges of the and carefully fit the hob into the opening in such a way that the knobs will be right side.

The leaf springs located on the lower left and right sides of the hob will fix the hob in the opening.

Create a space to install your hob , following the dimensions indicated on figure.

- 100 mm from edge of cooker to combustible materials.
- 700 mm underside of overhead cupboards, shelving
- 750mm underside of overhead exhaust fans.

This appliance must be installed according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

Changing the Gas Inlet (FIGURE 1)

The gas feeding manifold protruding from the back of the hob must be visible completely, any means connection (nut,hose etc.)must be placed with attention to avoid any contact with parts that will heat up. It is highly recommended to block the access to pipe connection, while the hob is in use or when the gas supply is open.

During the gas connection process, the pipe of the appliance should be kept stationary, while the connected part (mechanical, LPG or NG nut) is fixed. Always use the seals supplied in the spare set between the connection 'A' for flexible hose connection.

For connection of methane type gases (NG),

- Use B type connection in Spain, Italy, Portugal, Greece, France and Algeria for use with flexible hose connection.
- Use C type connection in Letonia and Luxemburg for mechanical connection. This connection may also be optionally used in some areas in France, Algeria, Spain, Portugal and Italy.
- Use C type connection in Germany and Belgium with an additional ISO7/ISO228 adapter and Netherlands with an additional Besca adapter, supplied in the spare set. An example of usage is shown in E.

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

IMPORTANT

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION ENGINEER**.
- Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed by a gas installer who appears on the gas register.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- Installation engineers must comply to current laws in force concerning ventilation and evacuation of exhaust gases.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance or repairs.
- Minimum distance between the appliance and combustible premises must be 20 mm
- 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 recheck it if necessary.
- For all gas connections, make sure that the connection parts and gas delivery components are in accordance with local and international requirements.

DO NOT USE NAKED FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS

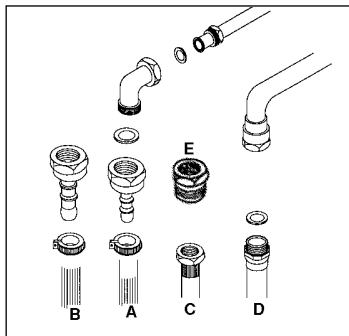


FIGURE 1

Table for the choice of the injectors

Gas Category	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	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 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	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)				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	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				166.66 lt/h	193.79 lt/h

NOTE;

Instructions for gas conversion can be found on page 13.

LOCATION

The appliance may be installed in a kitchen, kitchen/diner or a bed sitting room, but not in a room or space containing a bath or a shower.

The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment. Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.

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 mm² 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.

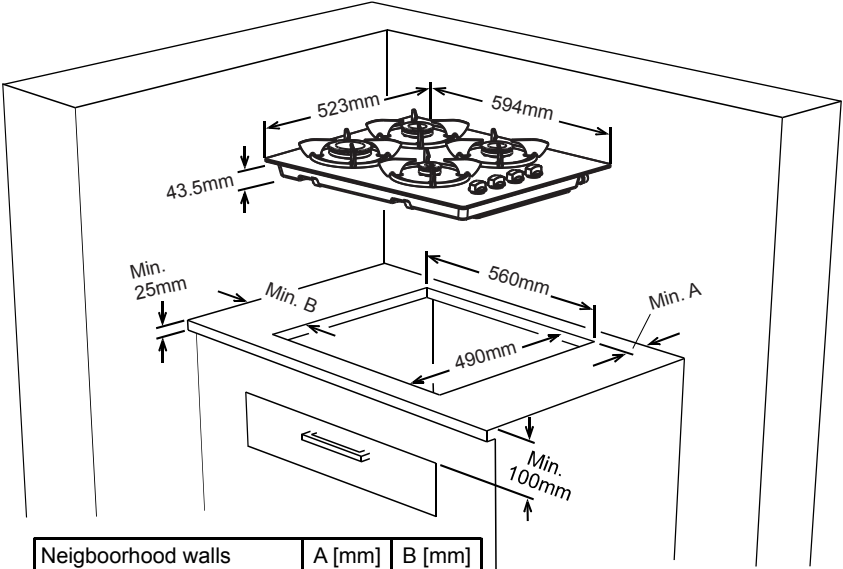
For rooms with a volume greater than 10 m³ - no permanent ventilation is required.

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

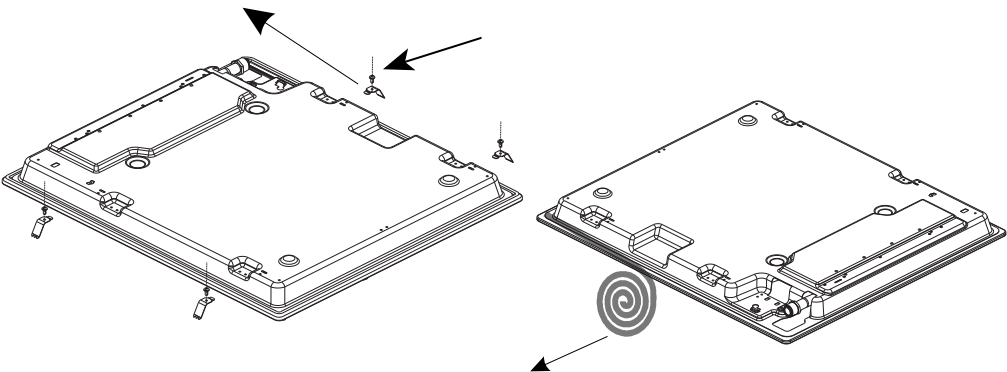
Where there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440 2:2000 should be consulted to determine the correct amount of free area ventilation requirements.

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

Locating the built-in hob



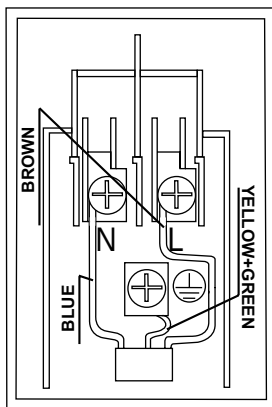
Neighborhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	40	50



ELECTRICAL CONNECTION

Before proceeding with the electrical connection verify that :

- The current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- The voltage indicated on the capacity label is the same as the supply voltage
- Do not use for connection any reductions , adapters or shunts because they may cause overheating.
- The socket has an earth terminal.



Please ensure that the voltage on the capacity label is the same as the supply voltage before connection is made.

The appliance is provided with supply cord and a plug. Replacement of the mains cable must be carried out by a qualified electrician. Unplug your appliance before each maintenance. Follow reconnection diagrams strictly. The protective earth connection (PE) must be connected to the Terminal marked (⊕). During installation, please ensure that isolated cables are used.

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

For your safety please read the following information

Warning: This appliance must be earthed.

The appliance must be connected to a 240 volts 50 cycle AC supply by means of a three pin socket, suitably earthed and should be protected by a 3 amp fuse in the plug.

The appliance is supplied with a 13-amp 3-pin mains plug fitted with a 3 amp fuse. Should the fuse require replacement, it must be replaced with a fuse rated at 3 amp and approved to BS1362

The plug contains a removable fuse cover that must be refitted when the fuse is replaced. In the event of the fuse cover being lost or damaged, the plug must not be used until a replacement cover has been obtained. If the mains plug is unsuitable for the socket outlet in your home or is removed for any other reason, then the fuse should be removed and the cut off plug disposed of safely to prevent the hazard of electric shock.

There is a danger of electric shock if the cut off plug is inserted into any 13 amp socket outlet.

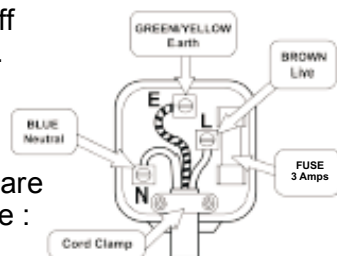
How to wire a 13 amp plug Important

The wires in the mains lead on this appliance are coloured in accordance with the following code :

Green and Yellow – Earth

Blue – Neutral

Brown – Live



As the colours may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug proceed as follows.

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug, which is marked with the letter E, or with the earth symbol or coloured green and yellow.;

The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.

4.1 Usage of Your Gas Burners

Manual Ignition

To ignite one of the burners, approach a match to its upper circumference and push the corresponding control knob and turn it counter clock-wise. Medium regulation of the flame will be obtained by turning the control knob between maximum position (big flame) and the minimum position (small flame). The small diagrams situated on the control panel indicate to the gas burners in use.

Ignition Through Control Knob (microswitch):

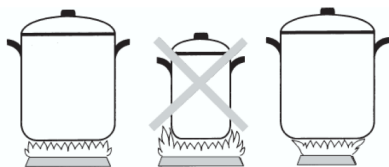
Press the hob valve you want to operate and turn the control knob in the counter-clockwise direction. The microswitch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Recommandations:

Your hob is composed with of burners different diameters. The most economic way of using gas is too choose the corresponding gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the burners, use pots with the following flat bottom diameters.

Rapid Burner	: 22-26 cm
Medium Rapid Burner	: 14-22 cm
Auxillary Burner	: 10-18 cm



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

WARNING:

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

GAS CONVERSIONS

Transformation For The Gas Cookers Replacement Of Injectors

GAS CONNECTION

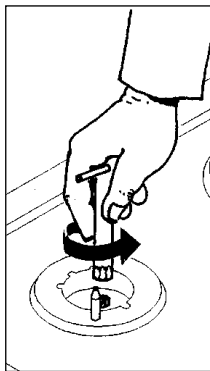
The installation of the gas appliance to natural gas or LPG must be carried out by a gas safe registered engineer.

Engineers 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 gas burners adapt to different types of gas, by replacing the corresponding injectors to gas on use.

There fore it is necassery to;

- Cut off the feeding gas flow and electric current.
- Remove the cap and the adapter.
- Unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information on the transformation chart.



INJECTORS REPLACEMENT OF HOB BURNERS

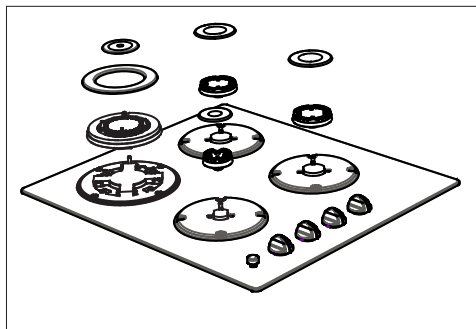
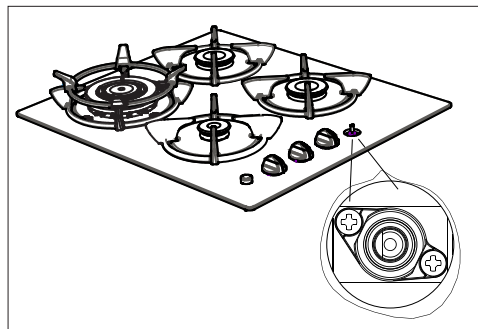
This appliance is manufactured for conversion to LPG. To purchase an LPG conversion kit, contact the store where you purchased this appliance. The diameter is marked on the injector in cents of millimetre.

Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors". To replace the injectors: Remove pan-supports and burners from the hob top. Using a spanner, remove the injector from its housing and replace it by the proper one according to the kind of gas (see the "Table for the choice of the injectors").

Adjusting The Reduced Flame Position

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

- 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 and rubber seals because the screws are accesible only when the knobs and the seals are removed.
- This procedure must be repeated for each of the valves.



- With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw by 90° , which makes the flame of the burner reduce to the minimum.

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

After the adjustment is complete replace the rubber seal and replace the knob.

Disconnecting:

Before cleaning disconnect the hob from the electricity supply by closing the main gas supply.

Burner Caps:

Periodically, enamelled pan supports, enamelled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried.

After drying them thoroughly, replace them correctly in their placement.

Pan Supports:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mildly warm soapy water and then dry with a soft tissue. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enamelled parts for long periods of time.

CLEANING THE CERAMIC GLASS SURFACE

- Before you begin cleaning make, sure the appliance is switched off and cooled down
- Remove spillages and incrustations with a scraper (Scraper available separately contact the store where you purchased this appliance).
- Dust or food particles can be removed with a dampened cloth.
- Clean the glass surface with warm water and mild detergent, do not use aggressive or abrasive cleaners, as they will damage the surface.
- All traces of the cleaner **MUST** be removed with a damp cloth and then a dry one.
- Boiled over Fat and Liquids from food must be removed immediately to avoid damage to the surface. If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove. This is especially true in the case of sugar, syrup mixtures that could permanently pit the surface of the appliance if left to burn on. If Plastic, sugar, syrup or similar substance, has melted onto the appliance surface, it must be removed with a scraper immediately (whilst the surface is still hot) to avoid permanent damage.
- Do not use knives, steel wool or abrasive sponges to clean the appliance, as these products will result in damage to the surface.
- Remove the control knobs to clean in warm soapy water, take care not to damage the seals underneath the control knobs.
- **DO NOT** use a steam cleaner as water ingress will result in internal damage voiding the warranty.

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 require service, call the number on your sales receipt.

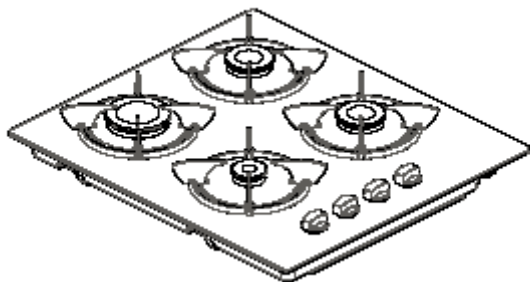
Calls are charged at standard rates.

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

PROLINE

PGH465GM-N

BEDIENING EN INSTALLATIE INSTRUCTIES INGEBOUWDE GASKOOKPLAAT



INHOUD

- 1. BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT**
- 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**
- 3. INSTALLATIE**
- 4. HET IN GEBRUIK NEMEN VAN DE KOOKPLAAT**
- 5. ONDERHOUD AAN HET APPARAAT**

Beste klant,

*Dank u voor uw aankoop van een **Proline** gaskookplaat. De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze instructies gelden voor uw veiligheid en die van anderen. Ze bieden ook een mogelijkheid om alle functies van uw toestel optimaal te gebruiken.*

Bewaar dit boekje in een veilige locatie. Het kan handig zijn in de toekomst, voor u zelf of anderen indien u twijfels hebt over de bediening.

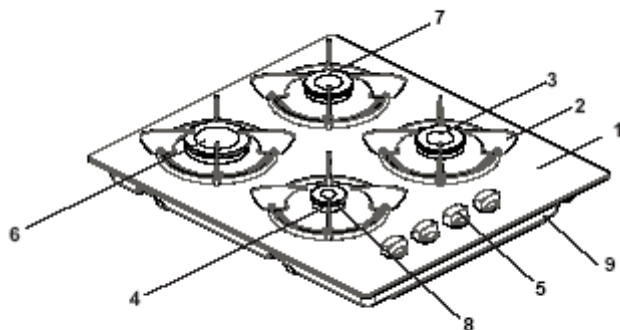
Dit apparaat mag enkel worden gebruikt voor het voorbestemde gebruik, m.a.w. voor het huishoudelijk bereiden van eetwaren. Ieder ander gebruik moet worden beschouwd als ongeschikt en daarom gevaarlijk.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af bij schade veroorzaakt door ongepast of incorrect gebruikt van het apparaat.

CE verklaring van overeenstemming

- Deze kookplaat is uitsluitend bedoeld om er op te koken. Ieder ander gebruik (zoals het opwarmen van een ruimte) is incorrect en gevaarlijk.
- Deze kookplaat werd ontworpen, gebouwd en gecommmercialiseerd in conformiteit met:
 - Veiligheidsvereisten van de "Gas" richtlijn 90/396/EC;
 - Veiligheidsvereisten van de "Lage spanning" richtlijn 2006/95/EC;
 - Veiligheidsvereisten van de "EMC" richtlijn 89/336/EC;
 - Vereisten van de richtlijn 93/68/EC.



Beschrijvingen:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. Keramisch glas | 6. Grote brander |
| 2. Pandragers | 7. Kleine brander |
| 3. Branderdop | 8. Hulpbrandr |
| 4. Toestel | 9. Basisdeksel |
| 5. Bedieningsknop | |

LEES ALLE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN EN ALLE INSTRUCTIE VOOR U HET TOESTEL IN GEBRUIK NEEMT

De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label. Dit toestel moet worden geïnstalleerd volgens de geldige reglementering en het mag enkel worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees voor dit apparaat te installeren of te gebruiken de instructies. Toestellen moeten elektrisch geaard zijn. Problemen omwille van een incorrecte verbinding worden niet gedekt door de garantie.

Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. U dient in het bijzonder te letten op de relevante vereisten op het gebied van ventilatie.

Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte- en vochtigheid in de kamer waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische ventilator). Bij een langdurig intensief gebruik van het apparaat kan het noodzakelijk zijn meer te ventileren, bijvoorbeeld door het niveau van mechanische ventilatie te verhogen, indien aanwezig.

Tijdens het gebruik heeft dit toestel 2m³/u lucht per KW warmte-invoer nodig.

Indien de vlammen onverwacht uitdoven, moet u de branderbediening uitschakelen en moet u even wachten voor u opnieuw een poging onderneemt de brander te ontsteken.

Verwijder alle tape en verpakking voor u het toestel in gebruik neemt. U mag geen onder druk staande containers, zoals sprays, ontvlambaar materiaal, inclusief papier, plastic en stof, opbergen in de lade dicht bij de oppervlakte.

U mag niet testen op een gaslek met een vlam.

Alle bewerkingen, inclusief installatie, fijnafstemming, transformaties en de onderhoudsbewerkingen mogen exclusief worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

OPGELET: Het gebruik van een gastoestel om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het toestel wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatietoestel (mechanische ventilator).

OPGELET: Dit toestel dient uitsluitend om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld om een ruimte op te warmen.

VOOR DE INSTALLATIE MOET U ERVOOR ZORGEN DAT DE LOKALE DISTRIBUTIEVOORWAARDEN EN DE AFSTEMMING VAN HET TOESTEL COMPATIBEL ZIJN.

Dit toestel moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd gasinstallateur die ook een gekwalificeerd elektricien moet zijn als het toestel op het elektrisch netwerk moet worden aangesloten.

Verwijder het toestel en de accessoires uit de verpakking en controleer de kookplaat op eventuele schade. Als u denkt dat de kookplaat beschadigd is, mag u het toestel niet gebruiken en moet u onmiddellijk een gekwalificeerd elektricien inroepen.

Deze ingebouwde kookplaat moet worden ingevoegd in een uitsnijding in de werkoppervlakte. Ze wordt elektrisch aangesloten op het elektrisch netwerk onder de werkbank speciaal voorzien voor dit doeleinde. In alle andere situaties komt het toestel ook in aanmerking voor de correcte installatie en bediening – conform met deze instructies – volgens de toestellen veiligheidswetgeving en de toepasselijke reglementering en voorschriften.

Locatie van uw ingebouwde kookplaat

De kookplaat wordt geleverd met een speciale afdichting om te vermijden dat vloeistof in de werkplaat kan dringen. Snij een opening in de bovenzijde van uw keukeneenheid die overeenstemt met de afmetingen vermeld in deze afbeelding. Breng de klevende afdichting aan op alle randen van de kookplaat en pas de kookplaat voorzichtig aan in de opening zodat de knoppen op de correcte zijde staan.

De veren onderin links en rechts van de kookplaat bevestigen de kookplaat in de opening.

Creëer ruimte om uw kookplaat te installeren, volg de afmetingen vermeld in afbeelding 1.

- 100 mm van de rand van de kookplaat en brandbaar materiaal.
- 700 mm onder de kasten, laden
- 750mm onder de ventilatoren.

Dit toestel moet worden geïnstalleerd conform de installatie instructies van de fabrikant, de lokale bouwreglementering, gas autoriteitscodes en elektrische bedradinginstructies.

De gasinvoer vervangen (AFBEELDING 1)

Het gas verdeelstuk dat aan de achterzijde van het fornuis uitsteekt, moet volledig zichtbaar zijn. Ieder vorm van verbinding (schroef, slang, etc.) moet zodanig aangebracht zijn dat deze niet in aanraking komt met delen die opwarmen. Het wordt ten stelligste aangeraden de toegang tot de buisaansluiting te blokkeren wanneer het fornuis gebruikt wordt of wanneer de gastoevoer geopend is.

Tijdens de aansluiting van de gasverbinding moet de buis van het toestel stationair staan, terwijl het verbonden deel (mechanisch, LPG of NG moer) wordt bevestigd. Gebruik steeds de geleverde afdichtingen in het reserveset tussen verbinding 'A' voor flexibele slangen.

Om methaan-type gassen (NG) aan te sluiten,

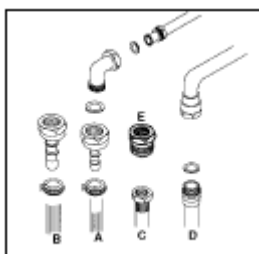
- Gebruik B type aansluiting in Spanje, Italië, Portugal, Griekenland, Frankrijk en Algerije voor gebruik met flexibele slangaansluiting.
- Gebruik C type aansluiting in Letland en Luxemburg voor een mechanische aansluiting.
Deze aansluiting kan ook optioneel gebruikt worden in bepaalde regio's in Frankrijk, Algerije, Spanje, Portugal en Italië.
- Gebruik C type aansluiting in Duitsland en België met een bijkomende ISO7/ISO228 adapter en in Nederland met een bijkomende Besca adapter, geleverd in het reserveonderdelen set. U vindt een voorbeeld van dit gebruik in E.

- Voor alle gastypes met een D-type verbinding in het Verenigd-Koninkrijk en Ierland mag de flexibele slang niet achter een oven lopen of in contact komen met voorwerpen die brandbaar zijn.

BELANGRIJK

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd, gereguleerd en aangepast zodat het kan werken met andere types gas door een **GEKWALIFICEERDE INGENIEUR**.
- Het niet naleven van deze voorwaarde maakt deze garantie nietig.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een gasinstallateur die vermeld staat in het gasregister.
- Het toestel moet worden geïnstalleerd conform met de geldige regelgeving.
- De installateurs moeten de huidige wetgeving naleven met betrekking tot ventilatie en de verwijdering van uitlaatgassen.
- Steeds de stekker van het toestel verwijderen voor u onderhoudswerken of reparaties uitvoert.
- De minimale afstand tussen het toestel en ontvlambare zaken moet tenminste 20 mm zijn.
- Nadat er een verbinding tot stand is gebracht, moet het getest worden.
- De test kan gedaan worden door een zeepsop op de verbinding aan te brengen. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Indien er wel luchtbellen zijn, kijk de verbinding opnieuw na en kijk opnieuw na.
- Voor alle gasverbinding moet u ervoor zorgen dat de verbindingstukken en de gastoevoer componenten conform zijn met de lokale en internationale vereisten.

GEBRUIK GEEN OPEN VLAM OM TE CONTROLEREN OP GASLEKKEN



AFBEELDING 1

Tabel voor de selectie van injectoren

Gascategorie	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
SNELLE BRANDER					
Injectiediam. (% mm)	85	85	75	115	125
Nominaal Vermogen (kw)	3	3	3	3	3
Min. Vermogen (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Verbruik/uur	218,13 gr/u	214,28 gr/u	218,13 gr/u		
Verbruik/uur (aan 1 5°C en 101 3mbar druk)				285,7 lt/u	332,2 lt/u
HULPBRANDER					
Injectiediam. (% mm)	50	50	43	72	72
Nominaal Vermogen (kw)	1	1	1	1	1
Min. Vermogen (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Verbruik/uur	72,71 gr/u	71,42 gr/u	72,71 gr/u		
Verbruik/uur (aan 15 °C en 1013 mbar druk)				95,24 lt/u	110,74 lt/u
MEDIUM BRANDER					
Injectiediam. (% mm)	65	65	58	97	94
Nominaal Vermogen (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Min. Vermogen (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Verbruik/uur	127,25 gr/u	125 gr/u	127.25gr/u		
Verbruik/uur (aan 15° C en 1013mbar druk)				166,66 lt/u	193,79 lt/u

OPMERKING:

Instructies voor gasconversie vindt u op pagina 13.

LOCATIE

Het toestel mag worden geïnstalleerd in een , keuken/eetkamer of een woonkamer, maar niet in een kamer met een bad of douche.

Het toestel mag niet worden geïnstalleerd in een kamer van minder dan 20m³.

Het toestel is enkel ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke omgeving. De garantie van uw product is ongeldig indien de installatie wordt uitgevoerd in een van de eerder genoemde ruimtes en kan een impact hebben op een derde of burgerlijke aansprakelijkheidsverzekering die u eventueel hebt.

VENTILATIEVEREISTEN

Het ap paraat moet worden geïnstalleerd in een kamer of ruimte met een luchttoevoer in conformiteit met BS 5440-2:2000.

Voor kamers met een volume van minder dan 5m³ – permanente ventilatie van 100 mm² vrije zone is vereist.

Voor kamers met een volume van 5m³ en 10m³ is een permanente ventilatie van 50cm² vrije zone vereist, tenzij de kamer voorzien is van een deur die rechtstreeks uitgaat op de buitenlucht. In dit geval is geen permanente ventilatie vereist.

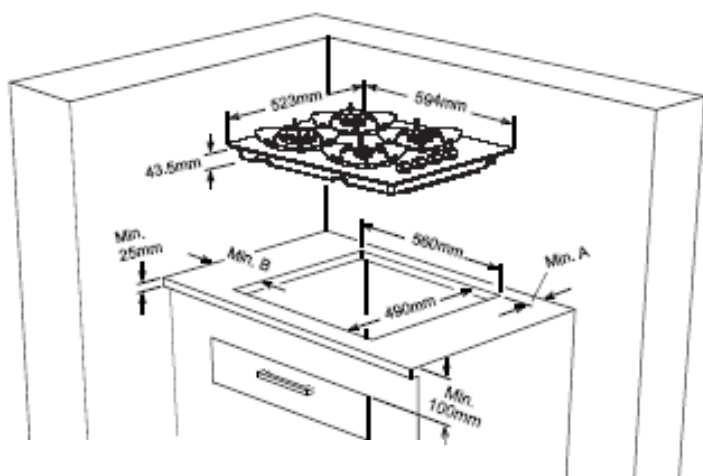
Voor kamers met een volume dat hoger is dan 10m³ is geen permanente ventilatie vereist.

NB. Ongeacht de grootte van de kamer, alle kamers waarin het apparaat wordt geplaatst moeten direct uitgeven op de buitenlucht via een open venster of equivalent.

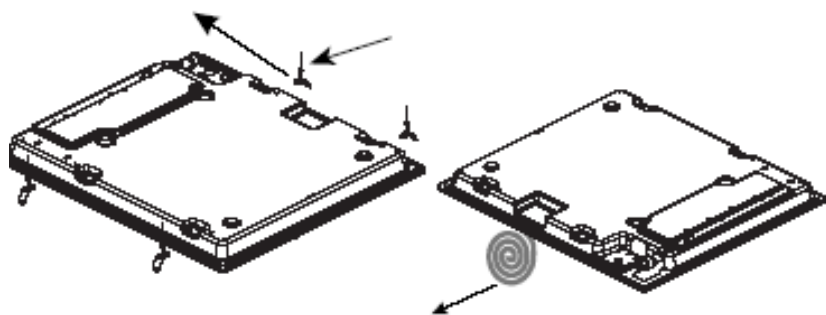
Indien er andere toestellen aanwezig zijn in dezelfde kamer die brandstoffen verbranden, moet BS 5440 2:2000 worden geraadpleegd om de correcte hoeveelheid vast te stellen voor de vrije zone ventilatievereisten.

De bovenstaande vereisten bieden de mogelijkheid een gasoven en grill te gebruiken indien er andere gas brandende toestellen aanwezig zijn in dezelfde kamer, raadpleeg een gekwalificeerde ingenieur.

Locatie van uw ingebouwde kookplaat



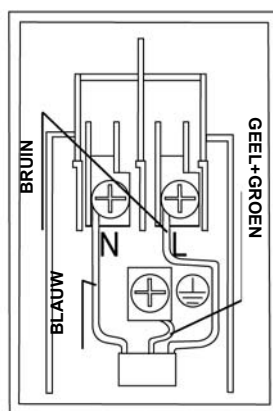
Muren	A [mm]	B [mm]
Brandbaar	60	150
Niet-brandbaar	40	50



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voor u overgaat tot de elektrische aansluiting moet u controleren dat:

- Het stroomdragend vermogen van het systeem en het stopcontact toereikend is voor het maximum vermogen van de kookplaat.
- De spanning vermeld op het vermogenlabel dezelfde is als de toevoerspanning
- Gebruik geen reducties, adapters of shunts want deze kunnen oververhitting veroorzaken.
- Het stopcontact een aarding heeft.



Zorg ervoor dat de spanning op het vermogenlabel dezelfde is als de toevoerspanning voor de verbinding wordt uitgevoerd.

Het toestel voorzien is van een netsnoer en een stekker. Het netsnoer moet worden vervangen door een gekwalificeerd elektricien. Koppel uw toestel los voor ieder onderhoud. Volg de aansluitingdiagrammen nauwgezet. De aardschakeling

(PE) moet worden aangesloten op de terminal gemarkeerd met (⏏). Tijdens de installatie moet u ervoor zorgen dat men geïsoleerde kabels gebruikt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING (ENKEL VK)

Lees de volgende informatie voor uw veiligheid

Waarschuwing: Dit toestel moet worden geaard.

Het apparaat moet worden aangesloten op een 240 Volt 50 cyclus AC voeding via een stekker met drie polen, correct geaard en beveiligd met een 3 amp zekering in de stekkering.

Het apparaat wordt geleverd met een 13 amp 3-polige stekker voorzien van een 3 amp zekering. Indien de zekering moet worden vervangen, moet ze worden vervangen door een zekering met 3 amp die is goedgekeurd door BS1362.

De stekker bevat een verwijderbaar zekeringdeksel dat opnieuw moet worden aangebracht wanneer de zekering wordt vervangen. Als het zekeringdeksel verloren gaat of wordt beschadigd, mag de zekering niet worden gebruikt voor een vervangend deksel wordt gemonteerd.

Als de stekker niet geschikt is voor de stekker uitlaat bij u thuis, of indien die werd verwijderd om een of andere reden, moet de zekering worden verwijderd en de uitschakelstekker moet op een veilige manier worden verwijderd om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

Er bestaat een gevaar op elektrische schokken als de afsluitklep wordt ingevoegd in de 3 amp contactuitlaat.

Een 13 amp stekker bedraden Belangrijk

De bedrading in de algemene stroomkabel van dit apparaat is gekleurd volgens deze tabel:

Groen en geel - Aarding

Blauw - Neutraal

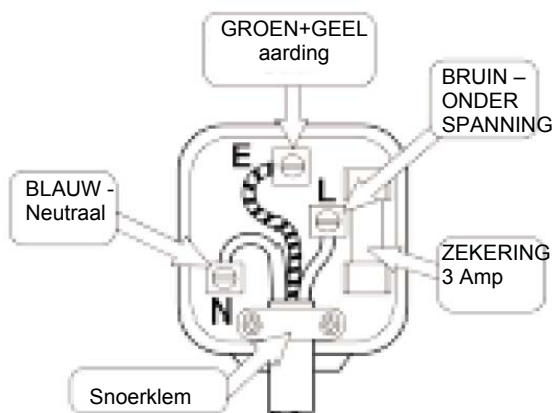
Bruin – Onder spanning

Indien deze kleuren niet overeenstemmen in uw contactstop identificeren, gaat u naar de volgende pagina's.

De groene en gele draad moet worden verbonden met de terminal in de stekker die met de letter E wordt gemarkeerd, of met het aardingsymbool of de gekleurde groene en gele symbool.

De blauwe draad moet worden aangesloten op de met N gemarkeerde terminal.

De bruine draad moet worden aangesloten op de met L gemarkeerde terminal.



4.1 Het gebruik van uw gasbranders

Handmatige ontsteking

Om een van de branders te ontsteken, brengt u een lucifer aan op de bovenste ring en u drukt de overeenstemmende knop in en draait deze met de wijzers van de klok. Voor de gemiddelde regeling van de vlam draait u de bedieningsknop tussen de maximum stand (grote vlam) en de minimum stand (kleine vlam).

De kleine afbeeldingen op het bedieningspaneel tonen de gasbranders aan die in gebruik zijn.

Ontsteking met de bedieningsknop (microschakelaar):

Druk de klep van de knop in die u wilt bedienen en draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in. De microschakelaar onder de knop maakt automatisch vonken via de ontsteking van de brander. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet onder de brander.

Aanbevelingen:

Uw kookplaat is samengesteld uit branders met verschillende diameters. De meest economische wijze om gas te gebruiken is de gasbrander te selecteren met de correcte afmeting voor uw braadpan en de vlam op een minimum te draaien zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u potten en pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems.

Snelle Brander:	22-26 cm
Gemiddelde Sneller brander:	14-22 cm
Secundaire brander:	10-18 cm



Gebruik geen te grote of te kleine pannen zonder vlakke bodem.

WAARSCHUWING:

Als u te kleine pannen gebruikt, kunnen vlammen aan de zijden van de pan opvlammen waardoor de handvaten heel warm worden.

GAS OMSCHAKELING

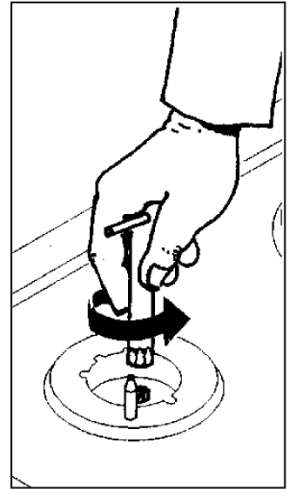
Transformatie van de gasbranders Vervanging van de injectoren

GASVERBINDING

De installatie van het gasapparaat op aardgas of LPG-gas moet worden uitgevoerd door een gas geregistreeerde installateur. Ingenieurs moeten de voorzieningen van de praktijkcode van de relevante Britse normen, het gas veiligheidsreglement en de bouwnormen (Schotland) (Consolidatie) reglementeringen strikt naleven die werden uitgevaardigd door het Schotse Departement voor Ontwikkeling.

De gasbranders passen zich aan de verschillende gastypes aan, door de overeenstemmende gasinjectors te vervangen. Het is daarom noodzakelijk:

- De gastoevoer en elektrische stroom af te snijden.
- Verwijder de dop en de adapter.
- Schroef de injectoren los.
- Vervang de injector met diegene die overeenstemt met het type gas dat zal worden gebruikt, volgens de informatie op de transformatielijst.



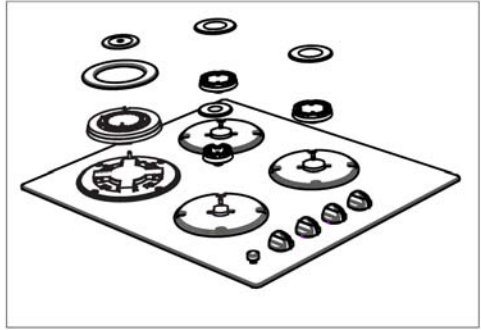
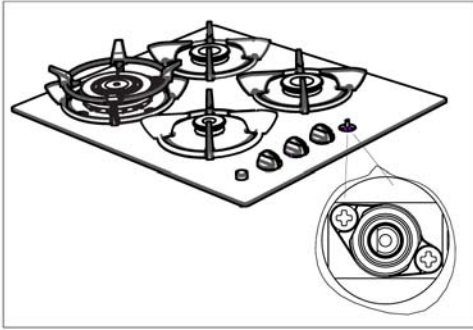
DE INJECTOREN VAN DE BRANDERS VERVANGEN

Dit toestel wordt gefabriceerd voor conversie naar LPG. Neem contact op met de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht om een LPG-conversiekit te kopen. De diameter wordt gemarkeerd op de injector in cents of millimeter. Selecteer de injectoren die u wilt vervangen op basis van de "Tabel voor de selectie van de injectoren". De injectoren vervangen: Verwijder de steunen en branderonderdelen van de kookplaat. Gebruik een tang om de injector uit de behuizing te verwijderen en vervang hem met het correcte vervangstuk naargelang het type gas (zie de "Injectorselectie tabel").

De verminderde vlampositie aanpassen

Voor verminderde vlampositie moeten de overbruggingsschroeven losser gemaakt worden in omzetting van LPG naar NG. Als men omzet van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden.

- Verzeker u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de gastoevoer open is.
- Steek de branders aan en laat hen in een minimum positie staan.
- Verwijder de knoppen en rubberen afdichtingen omdat de schroeven enkel toegankelijk zijn wanneer de knoppen en de afdichtingen zijn verwijderd.
- Deze procedure moet worden herhaald voor ieder van de kleppen.



- Maak de overbruggingsschroef 90° losser of vaster behulp van een kleine schroevendraaier, dit laat de vlam van de brander tot een minimum komen.

Wanneer de vlam een omvang heeft van 4 mm, dan is het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand.

Aan het einde van de afregeling vervangt u de rubberen afdichting en u vervangt de knop.

De verbinding wordt verbroken:

Voor u schoonmaakt, moet u de kookplaat loskoppelen van het elektrisch netwerk door de gastoevoer af te sluiten.

Branderoppen:

De email pansteunen, deksels, koppen moeten regelmatig worden gewassen met een warm zeepsopje, afgespoeld en gedroogd.

Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

Pandragers:

Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauw zeepsopje en daarna afdrogen met een zachte doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de email onderdelen.

OPPERVLAKTE SCHOONMAKEN

- Voor u begint te schoonmaken, moet u controleren dat het toestel uitgeschakeld en afgekoeld is
- Verwijder spatten en aankoevingen met een krabber (krabber afzonderlijk beschikbaar; neem contact op met de winkel waar u dit toestel hebt gekocht).
- Stofdeeltjes of etenswaren kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.
- Maak de glazen oppervlakte schoon met warm water en een licht oplosmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen want deze kunnen de oppervlakte beschadigen.
- Alle resten van het schoonmaakmiddel **MOETEN** worden verwijderd met een vochtige doek en daarna een droge doek.
- Overgekookt vet en vloeistoffen van etenswaren moeten onmiddellijk worden verwijderd om schade aan de oppervlakte te vermijden. Als deze zouden verharderen, is het moeilijker om ze te verwijderen. Dit is zeker waar in het geval van suiker, siroopmengsels die permanente schade kunnen aanbrengen in de oppervlakte van het toestel als u ze laat aanbranden. Indien plastic, suiker, siroop of gelijkaardige stof op de oppervlakte van het toestel is gesmolten, moet ze onmiddellijk met een krabber worden verwijderd (terwijl de oppervlakte nog steeds warm is) om permanente schade te voorkomen.
- Gebruik geen messen, staalwol of schurende sponzen om het toestel schoon te maken want deze producten resulteren in schade aan het product.
- Verwijder de bedieningsknoppen om schoon te maken in een warm zeepsopje. Zorg ervoor de afdichtingen onder de bedieningsknoppen niet te beschadigen.
- **GEBRUIK GEEN** stoomreiniger want het binnendringen van water resulteert in interne schade die de garantie ongeldig maakt.

Als er iets niet werkt

Als er iets met uw toestel is wat u niet begrijpt en u woont in het VK, kunt u met ons contact opnemen tijdens de normale werkuren op: 0844 8009595. Als u onderhoud vereist, kunt u het nummer bellen op uw ontvangstbewijs.

Oproepen worden aan standaardtarief gerekend.

Wij bieden onze excuses aan voor eventuele kleine inconsistenties in deze instructie, die het resultaat zijn van productverbetering en ontwikkeling.

Kesa U.K HU1 3AU 01/06/2010.