

PROLINE

BEDIENING EN INSTALLATIE INSTRUCTIES VOOR VRIJSTAANDE GECOMBINEERD KOOKTOESTEL

PMC66SS-N

Beste klant,

Dank u voor uw aankoop van een **Proline** gasoven.

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.

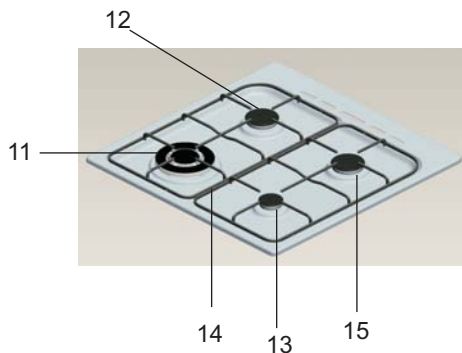
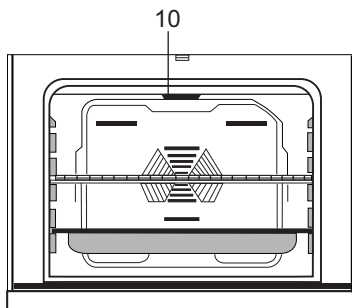
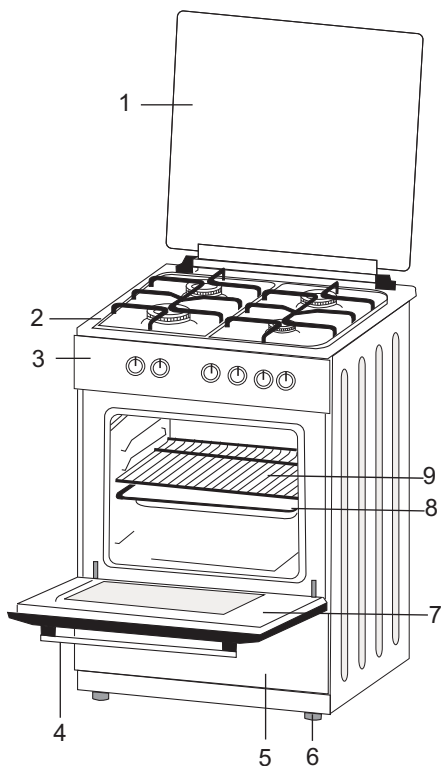
De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af bij schade veroorzaakt door ongepast of incorrect gebruikt van het apparaat.

INHOUD

- 1- Presentatie en afmetingen van het product
- 2- Let op! Lees dit eerst voordat u aan de slag gaat
- 3- Installatie en voorbereidingen voor gebruik
- 4- Hoe uw toestel te gebruiken (kooktoestel)
- 5- Reiniging en onderhoud
- 6- Service en transport

DEEL 1: PRESENTATIE EN AFMETINGEN VAN HET PRODUCT

Voorstelling:



Onderdelenlijst :

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1- Kookplaat deksel | 9- Draadrooster |
| 2- Kookplaat | 10- Verwarmingselement |
| 3- Bedieningspaneel | bovenaan |
| 4- Ovendeur handvat | 11- Wok brander |
| 5- Lade deksel | 12- Gemiddelde brander |
| 6- Steunvoet | 13- Hulpbranders |
| 7- Ovendeur | 14- Rooster kookplaat |
| 8- Ovenlade | 15- Gemiddelde brander |

MODEL	Afmetingen (cm)
PMC66SS-N	60*60*85

DEEL 2: Let op! Lees dit eerst voordat u aan de slag gaat

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN EN AANBEVELINGEN

- Controleer na het uitpakken van het toestel of het niet beschadigd is. Mocht u enige twijfels hebben, gebruik dan het toestel niet en raadpleeg uw verkooppunt of een professioneel opgeleide specialist.
- Verpakkingsonderdelen (zoals plastic zakken, piepschuim, nagels, verpakkingsbandjes, enz.) horen niet rond te slingeren binnen het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en draagt het recyclagesymbool.
- Probeer niet om de technische eigenschappen van het toestel te veranderen aangezien dit kan leiden tot gevaarlijk gebruik van het toestel.
- Het toestel is ontworpen voor niet-professioneel huishoudelijk gebruik door particulieren.
- De producent kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade of verwondingen door onredelijk, onjuist of onbezonnen gebruik van het toestel.
- Wanneer u beslist het toestel niet te gebruiken (of beslist om een ouder model te vervangen), is het belangrijk dat u, vooraleer u het toestel wegdoet, het toestel op een correcte manier buiten werking stelt volgens de plaatselijke wetten. Indien u een oud toestel wegdoet met een slot of een grendel op de deur, maak deze dan onbruikbaar om te vermijden dat kinderen tijdens het spelen vast komen te zitten.
- Het toestel moet geïnstalleerd worden en de gas-/elektrische aansluitingen moeten gemaakt worden door een bevoegde specialist in overeenstemming met de huidige plaatselijke regelgeving en volgens de instructies van de producent.

TIPS VOOR DE GEBRUIKER

- Tijdens en na het gebruiken van de kookplaat zullen bepaalde onderdelen heel heet worden. Raak geen hete delen aan.
- Houd kinderen weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat na gebruik de knoppen in de positie ? (off (uit)) staan en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of de cilinderklep van het gas.
- Het is aan te raden dat de gaskraan gesloten is wanneer het toestel niet wordt gebruikt.
- De regelmatige smering van de gaskranen mag enkel gedaan worden door gespecialiseerde vaklieden. Indien u moeilijkheden ondervindt bij het bedienen van de gaskranen, bel dan naar de Dienst.
- Voor een reiniging- of onderhoudsbeurt moet de elektriciteit naar de kookplaat uitgeschakeld worden.

Brandgevaar!

- Laat geen brandbaar materiaal achter op de kookplaat.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitssnoeren van andere toestellen in de buurt van de kookplaat niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN EN AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE TOESTELLEN

Bij het gebruik van elektrische toestellen moeten een aantal elementaire regels in acht worden genomen. In het bijzonder:

- raak het toestel nooit aan met natte handen of voeten;
- bedien het toestel niet met natte handen of voeten of wanneer u op blote voeten loopt;
- laat kinderen of gehandicapten niet zonder uw toezicht gebruik maken van het toestel.

De producent kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor schade veroorzaakt door ongeschikt, onjuist of onredelijk gebruik van het toestel.

Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte- en vochtigheid in de kamer waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed wordt verlucht: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische ventilator).

Langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door het openen van een raam of meer efficiënte ventilatie; het niveau van de mechanische ventilatie verhogen).

Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het toestel.

Let op de kabels van de andere elektrische apparaten die in werking zijn dicht bij het apparaat zodat u de warme punten niet aanraakt.

Let erop dat de schakelaars op "0" staan wanneer het toestel niet in werking is.

Houd kinderen uit de buurt van de oven.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Let erop dat u de warmte elementen in de ovenholte niet aanraakt.

Tijdens de grillmodus moet de ovendeur gesloten zijn.

Gebruik geen stoomreinigers om de oven kookplaten en de ovenholte te reinigen.

Het toestel mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zijn onder toezicht staan of instructies krijgen.

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

BELANGRIJK

• Het apparaat moet worden geïnstalleerd, gereguleerd en aangepast zodat het kan werken met andere types gas door een **GEKWALIFICEERDE INSTALLATEUR**.

Het niet naleven van deze voorwaarde maakt deze garantie nietig.

De kookplaat mag enkel worden geïnstalleerd door een **Gas-geregistreerde installateur**.

Hij moet ook een gekwalificeerde elektricien zijn als het toestel een verbinding vereist met het elektrisch netwerk.

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.

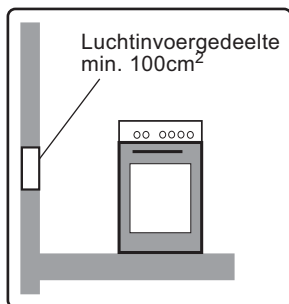
Steeds de stekker van het toestel verwijderen voor u onderhoudswerken of reparaties uitvoert.

Het toestel moet in warmtebestendige eenheden worden geplaatst.

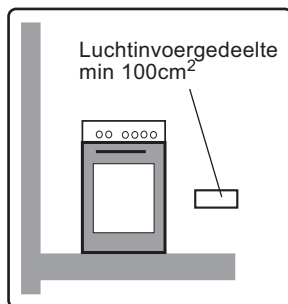
Deze tippen moeten in de keukenkasten worden ingebouwd van 600mm diep.

De wanden van de eenheid mogen niet hoger zijn dan het werkblad en moeten bestand zijn tegen temperaturen van 75°C boven kamertemperatuur.

Installeer het toestel niet dicht bij ontvlambare materialen (bijv. gordijnen).



Afbeelding 1



Afbeelding 2

VENTILATIEVEREISTEN

Het apparaat 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 cm² 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 uitgeeft 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 gasbrandende toestellen aanwezig zijn in dezelfde kamer, raadpleeg een gekwalificeerde ingenieur.

GASINSTALLATIE BELANGRIJKE NOTA

Dit toestel wordt uitsluitend geleverd voor gebruik met AARDGAS en kan niet worden gebruikt met een ander gas zonder wijziging.

Dit toestel wordt gefabriceerd voor conversie naar LPG. Om een LPG conversiekit aan te kopen, kunt u contact opnemen op het nummer 0870 6052020.

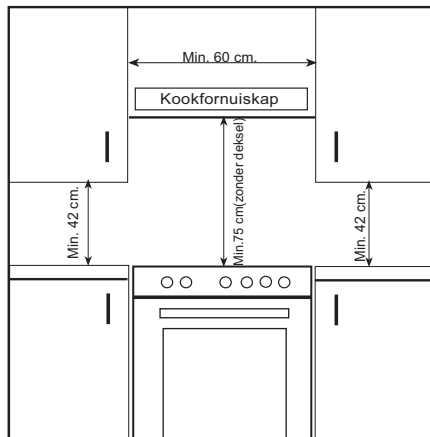
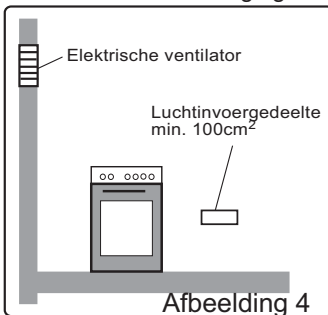
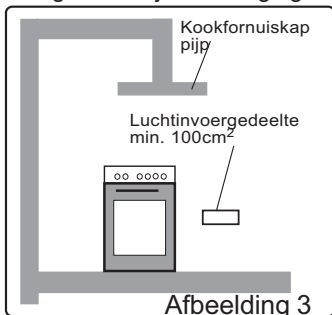
INSTALLATIE & DIENSTREGELINGEN (VERENIGD KONINKRIJK)

Het is een wettelijke vereiste dat alle gasvereisten worden geïnstalleerd & onderhouden door een deskundige persoon in overeenstemming met de huidige edities van de volgende normen & regelgeving of de regelgeving die van toepassing is in de geografische regio waar ze worden geïnstalleerd:

- Gasveiligheid (Installatie & gebruik) regelgeving
- Bouwreglementeringen
- Britse normen
- Reglementeringen voor elektrische installaties

De installatie en onderhoud van een gasproduct moet worden uitgevoerd door een correct gekwalificeerd persoon met ervaring met het type product dat wordt geïnstalleerd of onderhouden en die houder is van een geldig bekwaamheidscertificaat voor het uitgevoerde werk. Op dit moment is het bekwaamheidsbewijs het Geaccrediteerde certificatieschema (ACS) of S/NVQ dat werd uitgelijnd met het ACS.

Het is ook een vereiste dat alle bedrijven of zelfstandige installateurs lid zijn van een klasse van personen die werd goedgekeurd door de Gezondheid en veiligheid uitvoerend orgaan. Momenteel is het enige orgaan met een dergelijke goedkeuring het GAS SAFE register. Het incorrect installeren van het toestel kan de garantie van de fabrikant nietig verklaren en resulteren in een gerechtelijke vervolging onder de bovenvermelde regelgeving.



Afbeelding 5

3.2 INSTALLATIE VAN OVEN

Opmerkingen:

Flexibele slangen kunnen worden gebruikt als de omgevingstemperatuur van de slang niet hoger is dan 70°C. Deze slangen worden gefabriceerd in overeenstemming met BS669 deel 1 en moeten van de correcte constructie zijn voor het type gas dat wordt gebruikt.

Gasslangen ontworpen voor aardgas MOGEN NIET worden gebruikt voor de toevoer van LPG-gas (LPG-gasslangen kunnen worden geïdentificeerd met een rode band of streep op de rubberen externe laag van de slang).

De slang mag niet worden ingedrukt of gekneld of in contact komen met scherpe of schurende randen.

Met een geschikte lekdetectie vloeistofoplossing (bijv. Rocol) moet iedere gasverbinding één voor één worden gecontroleerd door de oplossing over de verbinding te wrijven.

De aanwezigheid van bellen wijst op een lek. Als een lek wordt opgemerkt, moet de fitting worden aangedraaid en er moet opnieuw worden gecontroleerd op lekken.

BELANGRIJK!

Nooit een naakte vlam gebruiken om te testen op lekken.

3.3 VERSTELBARE POOTJES

De oven staat op vier instelbare voeten die kunnen worden bijgesteld door ze met of tegen de klok in te draaien. Regel deze voeten bij wanneer de oven wordt gepositioneerd op de locatie waar hij wordt geïnstalleerd.

Zorg ervoor dat de oven waterpas en stabiel staat.

3.4 EEN GASSLANG EN CONTROLEREN OP LEKKAGE

Het gas van het toestel moet ook verbonden worden in overeenstemming met de standaard. Het aangepaste gastype van het toestel moet bepaald worden volgens het typeplaatje op de achterzijde van het apparaat. U vindt de informatie met betrekking tot het juiste gastype en gepaste gasinjectoren terug op de technische gegevenstabel. Let er op dat de gastoevoerdruk moet overeenstemmen met de waarden die op de technische gegevenstabel terug te vinden zijn, zodat u de beste efficiëntie en het minste verbruik heeft. Indien de druk van verbruikt gas anders dan deze waarden of wisselvallig is, moet een drukregelaar worden gemonteerd op de toevoerbuis. Een geautoriseerde dienst moet worden geraadpleegd om deze aanpassingen uit te voeren.

GASVERBINDING

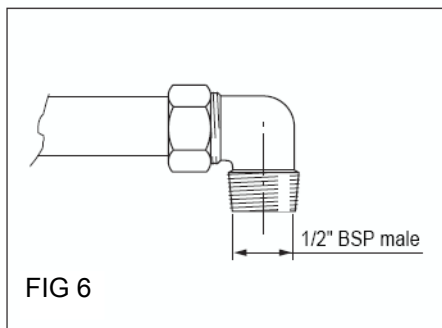
De installatie van de gaskookplaat op aardgas of LPG-gas moet worden uitgevoerd door een gas geregistreerde installateur. Installateurs moeten de voorzieningen van de praktijkcode van de relevante Britse normen, het gas veiligheidsreglement en de bouwnormen strikt naleven. (Schotland) (Consolidatie) Regelgeving uitgevaardigd door het Scottish Development Department. De kookplaat wordt geleverd met een elleboogverbinding zoals in afbeelding 5.1 en wordt aangepast om te werken met stadsgas.

INSTALLATIE OP AARDGAS

Installatie op aardgas moet conform zijn met de praktijkcode, etc. De toevoerdruk voor aardgas is 20 mbar.

OPGELET!!!

Gebruik geen open vuur, zoals een lucifer, om een gaslek te zoeken omwille van het ontploffingsgevaar.



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.

CONVERSIE OP LPG-GAS

Dit toestel mag uitsluitend worden verbonden met LPG nadat een LPG-conversiekit werd aangebracht.

Wanneer u werkt met butaangas is een toevoerdruk van 28-30 mbar vereist.

Wanneer u werkt met propaangas is een toevoerdruk van 37 mbar vereist.

De installatie moet conform zijn met de relevante Britse normen. Waarschuwing: De oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een Gas safe geregistreerde installateur met technische kennis van elektriciteit.

Hij moet de reglementering en praktijkcodes naleven die van toepassing zijn op een dergelijke installatie van gastoestellen.

Opmerking: Het wordt aanbevolen dat de gasverbinding op het kooktoestel te installeren met een flexibele verbindingbuis conform met BS 5386.

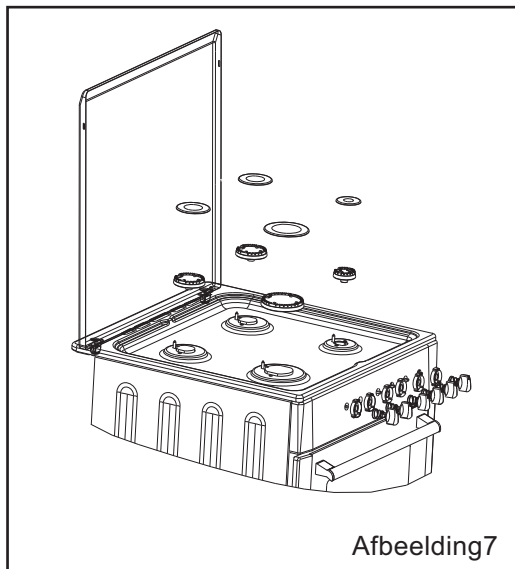
Om te converteren op LP-gas moeten de volgende stappen worden uitgevoerd.

Loskoppelen van de gas- en elektriciteittoevoer.

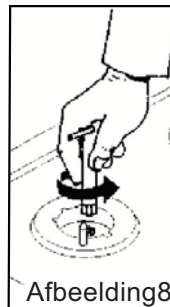
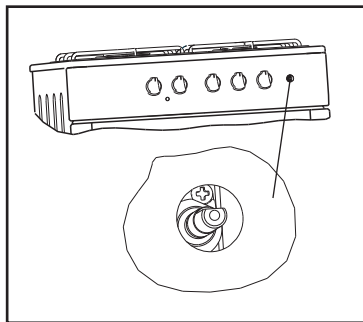
Verwijder het deksel en de adapter (Afb. 7).

Schroef de injectors los (Afb. 8)

Vervang de injector met diegene die overeen stemt met het type gas dat gebruikt zal worden, volgens de informatielijst achterin deze handleiding.



Afbeelding7



Afbeelding8

De Verminderde Vlampositie aanpassen :

Voor verminderde vlampositie moeten de overbruggingsschroeven losser gemaakt worden bij de conversie 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 aangezien de schroeven enkel toegankelijk zijn wanneer de knoppen verwijderd zijn.

Draai de overbruggingsschroef 90° losser of vaster met een kleine schroevendraaier. Dit verlaagt de vlam van de brander tot een minimum (Afb. 6).

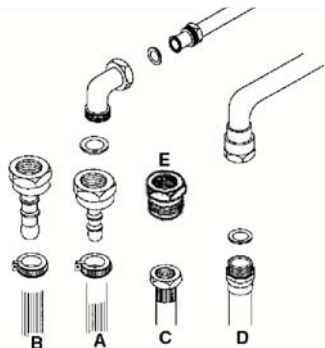
Wanneer de vlam een omvang heeft van 4mm, dan is het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand.

De gastoeegang vervangen :

De gastoevoerpijp, die conform is aan de regulaties met betrekking tot "A", geplaatst op de pijpondersteuning, moet in de lengte zichtbaar zijn; ze moet worden aangebracht zodat het niet in contact komt met onderdelen die opwarmen. Het wordt aangeraden om altijd een verbindingstuk tussen de elleboogpijp en de gastoevoerpijp te plaatsen. Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Griekenland en Duitsland laten de verbinding van de gas slang met het gasverbindingstuk toe, zoals aangegeven in "B". Voor deze landen moet de vorm van het gasverbindingstuk conform zijn aan de nationale wetten en regels.

Voor Denemarken, Nederland, Frankrijk, Algerije, Ierland moet de verbinding in stand gebracht worden door gebruik van de stukken "E" en buigzame slangen of onbuigzame pijpen zoals beschreven in "C". Dit verbindingstype kan ook in Frankrijk, Algerije, Spanje, Italië, Portugal, Griekenland en Luxemburg gebruikt worden. Voor het Verenigd koninkrijk moet de gasverbinding uitgevoerd worden zoals beschreven in "D". De buigzame gastoevoerslang mag nooit achter het over lopen of in contact komen met ontvlambaar materiaal. De minimale afstand tussen het toestel en nabij liggende oppervlakten moet 20mm 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.



3.5 ELEKTRISCHE VERBINDING EN VEILIGHEID

Volg onderstaande instructies tijdens de elektrische verbinding:

De aardleiding moet verbonden worden met het aardingsende (⊕).

Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, contacteer dan onmiddellijk uw gekwalificeerde elektricien.

De aardingscontactdoos moet dicht bij het toestel zijn. Gebruik nooit een verlengsnoer.

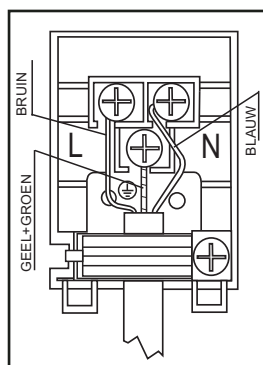
De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de onderhoudsdienst of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen met een snoer van hetzelfde type en vermogen om gevaar te vermijden.

De verkeerde elektrische verbinding kan uw toestel beschadigen. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.

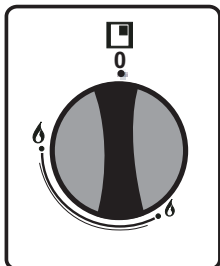
Het toestel is ontworpen voor 220-240 Volt elektriciteit. Als de toevoerspanning verschillend is, moet u onmiddellijk contact opnemen met uw geautoriseerde onderhoudsdepartement. De voedingskabel mag niet in aanraking komen met warme onderdelen van het toestel. De voedingskabel mag de achterzijde van het toestel niet raken. Zo niet, kan de voedingskabel van het toestel beschadigd raken. En dit kan een kortsluiting veroorzaken.

De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade of letsels die worden veroorzaakt als men de incorrecte toevoerspanning aansluit.



Elektrisch-verbindingsschema

4.1 Het gebruik van de kookplaat (gas)



Het pictogram boven de bedieningsknoppen geeft de gasbrander of elektrische verwarmingsring aan die hij bedient. Voor gasbranders drukt u de bedieningsknop in en u houdt hem ingedrukt. Draai deze volledig aan (Grote vlam afbeelding), druk de ontstekingsstoets in op het bedieningspaneel van de oven of gebruik een lucifer om de brander te ontsteken. Houd de bedieningsknop een aantal seconden langer ingedrukt voor u de knop los laat. Stel daarna de bedieningsknop in op de vereiste instelling.

Aan het einde van de bereiding draait de u de bedieningsknop op 0 (OFF) voor u oven zonder toezicht laat.

WAARSCHUWING:

Vergeet niet dat de gasbranders of elektrische verwarmingsring gedurende een zekere periode warm blijft nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.

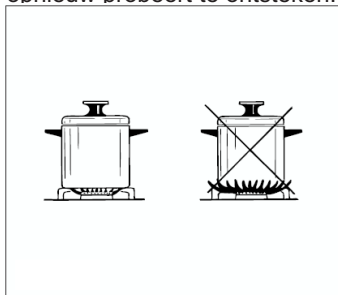
Gasvlam defect toestel (FFD)

Dit toestel wordt aangebracht met een vlamdefect beveiliging die de gastoevoer naar de brander afsnijdt indien de vlam om de een of andere reden uitdooft.

Het gas wordt afgesneden binnen 90 seconden na het uitdoven van de vlam.

Als de vlam beveiliging werkt, kan de brander onmiddellijk opnieuw worden ontstoken.

Als de vlam wordt uitgedoofd door het morsen van vloeistof of eetwaren moet u de brander schoonmaken voor u hem opnieuw probeert te ontsteken.



Het is belangrijk dat de basisdiameter van de pot minimum even groot zijn is als de diameter van de branderring om een efficiënte warmteoverdracht te verkrijgen.

Plaats de pannen steeds centraal boven de branders.

Stel de grootte van de vlammen zodanig in dat ze niet langs de zijde van de pan lopen.

Plaats de handvaten zodanig dat ze niet per ongeluk kunnen worden omgestoten.

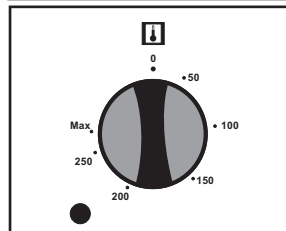
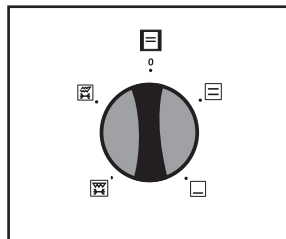
4.3 Het gebruik van de oven (Elektrisch)

Ovenfunctie bediening

Om de ovenfunctie te selecteren, uitgelegd in het volgend deel en in tabel 1, moet u de functie selectieknop instellen samen met de thermostaat knop tot een te selecteren temperatuurswaarde. Zo niet, zal de functie die u geselecteerd hebt niet werken.

Oven thermostaatbediening

Om de oven temperatuur te selecteren (Afb.4). Samen gebruikt met de ovenfunctie bedieningsknop. Indien de temperatuur in de oven de door u gekozen waarde bereikt, zal de thermostaat het circuit onderbreken en het thermostaatlichtje gaat uit. Indien de temperatuur lager is dan de ingestelde waarde, zal de thermostaat terug aanslaan en zal het thermostaatlichtje terug branden.



4.4 GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE SCHAKELAARS

Deze schakelaar laar u toe om de ovenfuncties te selecteren. Deze functies en hun standen worden in volgende tabel weergegeven. Ook worden de gedetailleerde instructies en hun gebruik in de volgende pagina's uitgelegd.

Tabel 1

	Uw diepgevroren eetwaren ontdooien.
	Uw verwarmingselementen boven- en onderaan zijn ingeschakeld.
	De convectiemodus van uw oven met verwarmingselementen boven- en onderaan.
	De grillverwarmer en kip rotisserie functie van uw oven.
	Het verwarmingselement bovenaan, de grillverwarmer en kip rotisserie functie van uw oven.



Ontdooi functie

U kunt het ontdooiproces starten door het diepgevroren voedsel in uw oven te plaatsen en de schakelaar in de bovenstaande positie te draaien. Dit is een programma dat het voedsel niet bereidt, maar enkel helpt het te ontdooien in een korte tijd. Plaats de te ontdooien eetwaren op een draadlade op de derde lade van onderaan te beginnen. Plaats een schotel op de bodem van de oven om het water op te vangen dat vrijkomt na de ontdooiing.



Onder en bovenwarmte functie

Deze instelling wordt beschouwd als de traditionele methode, de verwarmingselementen boven- onderaan verspreidt de warmte in uw oven. Dit zorgt ervoor dat de eetwaren gelijkmatig worden bereid.

Het wordt aanbevolen de oven 10 minuten voor te warmen. De verwarmingselementen onderaan-bovenaan instelling is de voorkeursfunctie om cake, lichte cake, flan, lasagne en pizza te maken.

Als u klaar bent met koken, schakelt u de ovenschakelaar en warmteregelaar uit en u annuleert ieder eventueel tijdprogramma. Haal de bereide eetwaren uit de oven en plaats ze op een veilige plaats.

Vergeet niet dat de oven warm blijft gedurende een bepaalde periode na de bereiding. Houd kinderen uit de buurt van de oven.



Hetelucht functie

De warmte van de verwarmingselementen boven- en onderaan wordt gelijkmatig verdeeld in de oven via de convectieventilator.

De verwarming instellingsknop wordt ingesteld op de instelling die wordt aanbevolen in het recept. Draai de oven bedieningsknop op de vereiste instelling. Hierdoor wordt de oventijd ingesteld op de aanbevolen tijdsduur voor de bereiding. U moet de oven 10 minuten voorverwarmen. De eetwaren worden in de oven geplaatst en daarna bereid. Gebruik deze instelling om gebak te bereiden. Elk deel van het voedsel zal gelijkmatig gebakken worden. Dit is de instelling die wordt gebruikt om een enkele schaal te bakken. Aan het einde van de bereiding schakelt u de oven en de warmte bedieningsknop uit. Annuleer het tijdsprogramma van de oven en neem het bereide voedsel uit de oven en plaats het op een veilige plaats. Vergeet niet dat de oven warm blijft gedurende een bepaalde periode na de bereiding. Houd kinderen dus uit de buurt.



Grill functie

Deze functie wordt gebruikt om te grillen, kip aan 't spit en eetwaren te bereiden op een spies. Om het draaien te starten, gebruikt u de "draaiende spies". Om te grillen, plaatst u de eetwaren op de grill, in de pan en daarna voert u de grillpan in de grill aan het hoogste niveau. U kunt de grill starten nadat u de ovenschaal op de derde schaal geplaatst heeft. De schaal, die geplaatst is op het derde schap, zal er voor zorgen dat er de olie, die van het eten druipt, opgevangen wordt.

Draai de verwarming instelling van de ovenbediening in deze instelling. Plaats uw eetwaar in de oven nadat deze 5 minuten voorverwarmd is.

Na het koken, draai de ovenschakelaar en warmteschakelaar uit, zoals bij alle kookprocessen. Annuleer het tijdsprogramma van de oven en neem het bereide voedsel uit de oven en plaats het op een veilige plaats.

Waarschuwing: Maximale instelling van de thermostaat is 190°C



Bovenste verwarmers, Grill en Braadkipfunctie

Deze instelling wordt gebruikt om snel te grillen, kip te braden en gebakken voedsel op een spies te bereiden.

Om de rotisserie te gebruiken, verwijzen wij u naar HET GEBRUIK VAN DE ROTISSERIE. Om te grillen, plaatst u de eetwaren op de grill, in de pan en daarna voert u de grillpan in de grill aan het hoogste niveau. U kunt de grill starten nadat u de ovenschaal op de derde schaal geplaatst heeft. De schaal, die geplaatst is op het derde schap, zal er voor zorgen dat er de olie, die van het eten druipt, opgevangen wordt.

Draai de verwarming instelling van de ovenbediening in deze instelling. Plaats uw eetwaar in de oven nadat deze 5 minuten voorverwarmd is.

Na het koken, draai de ovenschakelaar en warmteschakelaar uit, zoals bij alle kookprocessen. Annuleer het tijdsprogramma van de oven en neem het bereide voedsel uit de oven en plaats het op een veilige plaats.

Waarschuwing: Maximale instelling van de thermostaat is 190°C

Energiebesparing:

Als u de elektrische kookplaten gebruikt, is het noodzakelijk steelpannen te gebruiken met een vlakke bodem.

Gebruik pannen en schotels met correcte afmetingen.

Gebruik deksels voor uw pannen en schotels om de bereidingstijd te verminderen.

Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om bereidingstijden te verminderen.

Als de vloeistof begint te koken, moet u de verwarming instelling verlagen.

De ovendeur mag niet worden geopend tijdens de bereidingperiode.

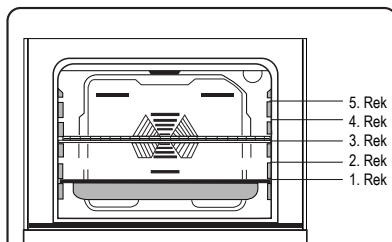
GERECHTEN	ONDER-BOVEN				VENTILATOR BOVEN- ONDERAAN				GRILL		
	Thermostaat pos.(°C)	Rek pos.	Bereidingsijd (dk)	Thermostaat pos.(°C)	Rek pos.	Bereidingsijd (dk)	Thermostaat pos.(°C)	Rek pos.	Thermostaat pos.(°C)	Rek pos.	Bereidingsijd (dk)
Gebak	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35					
Cake	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Koekjes	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Gezonde getakballen							200	4			10 - 15
Water eetwaren	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50					
Kip	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	200	*	50 - 60
Karbonade							200	3 - 4	200	3 - 4	15 - 25
Biefstuk							200	4	200	4	15 - 25
2-lagen cake											
2-lagen gebak											
* Braden met kippenspit											

Gebruikte toebehoren in de Oven :

Het wordt aangeraden dat u de containers gebruikt die worden vermeld in de tabel, afhankelijk van de soort eetwaren dat u bereidt. Los van de ovenschalen en spies om kip te braden, die samen met de oven worden geleverd, kunt u ook glazen containers, cake vormen, speciale ovenschalen die geschikt zijn voor gebruik in uw oven. Let op de informatie in dit verband die door de fabrikant wordt voorzien.

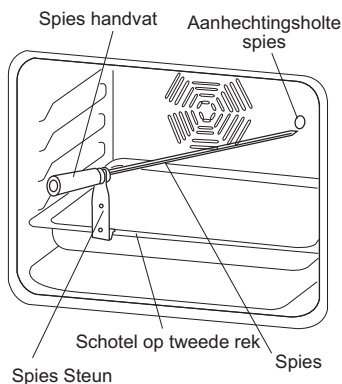
Indien er kleine houders worden gebruikt, plaats de houder op de grillplaat zodat het in het zich in het midden van de grill bevindt. De onderstaande informatie moet worden toegepast op geëmailleerde containers.

Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren of de gebruikte schaal voor de sappen van de eetwaren op te vangen uit de diepvriezer komen, kan de vorm van de schaal, wegens de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces, vervormen. De schaal zal na afkoeling terug zijn oorspronkelijke vorm krijgen. Dit is een normaal fysisch proces dat voorkomt tijdens warmteoverdracht. Plaats de glazen schaal of houder niet onmiddellijk na het koken in een koude omgeving. Plaats ze niet op koude en vochtige oppervlakken. Plaats ze op een droge doek en zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen. Anders kan het de glazen schaal of houder barsten. Indien u in uw oven gaat grillen, raden wij u aan dat u op de grill op de schaal gebruikt, samen met uw product geleverd (indien uw product dit gereedschap bevat.) Zo zal het druipen en gespetter van olie de binnenkant van de oven niet bevuild. Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats dan een blad in de lagere schabben om zo de opeenstapeling van oliën te vermijden. Om het schoonmaken te vergemakkelijken, plaats wat water op de plateau. Tijdens het grillen, gebruik de 3de of 4de rek en breng wat olie op de grill aan zodat er geen etenswaren aan de grill blijven kleven.



Draadrooster: Gebruikt om te grillen of om andere containers dan de kookschotel op te plaatsen.

Diepe plateau: Gebruikt om stoofschotels te bereiden.



Gebruik van roosteraccessoires

Steek de spies door de kip en vergrendel de klemmen, steek het uiteinde van de spies in het gat dat aan het achterpaneel te vinden is en zorg ervoor dat het volledig steunt op het frame en dat het in de motorschacht past. Draai hiervoor het deksel naar de zijkant, voor de invoegopening, zoals weergegeven op de afbeeldingen. Plaats de spies in het spiesraster (geplaatst op het derde rek) of spiessteun (geplaatst in de plateaugaten) Verwijder de hendel van de spies, indien geïnstalleerd, en sluit de ovendeur. De hendel moet enkel bevestigd zijn om de etenswaren na het grillen te verwijderen.

Verzeker u ervan dat de oven niet in werking is tijdens het uitvoeren van deze handeling.

5.1 SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat alle schakelaars uitgeschakeld zijn en dat uw oven afgekoeld is voor u hem schoonmaakt.

Verwijder de stekker uit het stopcontact, zorg ervoor dat u de schoonmaakmiddelen gebruikt die worden aanbevolen door de fabrikant voor u schoonmaakmiddelen gebruikt in uw oven. Gebruik geen bijtende emulsies, schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of harde werktuigen want deze kunnen de oppervlakken beschadigen. Indien vloeistoffen overkoken en blijven branden, kan dit de glazuur beschadigen. Maak alle gemorste vloeistoffen onmiddellijk schoon.

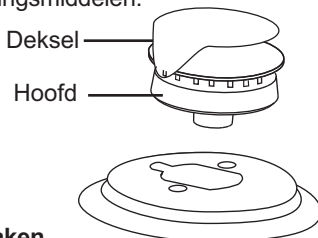
De binnenkant van uw oven reinigen

U moet de oven loskoppelen van het elektrisch netwerk voor u hem schoonmaakt

De binnenzijde van de oven wordt het best schoongemaakt als de oven warm is. Wrijf de oven schoon met een zachte doek met een zeepsopje na ieder gebruik. Veeg nadien de oven met een vochtige doek schoon en droog de oven.

Het kan soms noodzakelijk zijn een vloeibaar schoonmaakmiddel te gebruiken.

Reinig niet met droge en poeder reinigingsmiddelen.



Gasbranders onderdelen schoonmaken

Til de steelpanhouders en koppen van de branders op bovenaan op uw oven.

Veeg en maak de achterzijde met een vod gedrenkt in zeepsop schoon. Was de bovenzijde en koppen van de branders af en spoel ze af. Vervang de achterpanelen na het drogen. Maak de achterzijde schoon met staalwol.

Dit kan krassen veroorzaken.

Het email waar de steelpandragers in contact komt met de vlammen, kan verslijten. De onderdelen waarvan het email verslijt, veroorzaken geen roest.

6.1 VEREISTEN VOOR U DE ONDERHOUDSDIENST CONTACTEERT

Indien de oven niet werkt ;

Het is mogelijk dat de stekker van de oven uit het stopcontact is verwijderd, er kan een stroompanne zijn. Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is ingesteld.

Indien de oven niet opwarmt ;

De temperatuur is mogelijk niet ingesteld op de temperatuurregelaar van de oven.

Koken (Indien deel boven-onderaan niet gelijkmatig kookt) ;

Verplaats de rekken, de bereidingtijd en temperatuurwaarden volgens de instructies.

6.2 INFORMATIE MET BETREKKING TOT TRANSPORT

Indien u transport nodig heeft ;

Als u de oven moet verplaatsen, moet u hem transporteren in de originele verpakking. Plak de kookplaat op de bovenste delen, deksels en koppen en de pansteunen op de kookpanelen.

Breng een stuk papier aan tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel en tape het dan vast aan de zijpanelen van de oven.

Tape karton of papier aan de voorkant van het binnenglas van de oven zodat het geschikt is voor de schotels, de draadgril en de schotels in uw oven, zodat de oven niet wordt beschadigd tijdens het transport.

Tape de hoeken van de oven vast aan de zijpanelen.

Indien het zijn originele verpakking niet meer heeft ;

Bescherm de externe oppervlakten (geverfde oppervlakten) van de oven tegen mogelijke schokken.

Categorie: II _{2L3B/P} NL Klasse :1	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 1 uur	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Verbruik in 1 uur (bij 15°C en 1013 mbar druk)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
SECUNDAIRE BRANDER					
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 1 uur	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Verbruik in 1 uur (bij 15°C en 1013 mbar druk)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
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 1 uur	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Verbruik in 1 uur (bij 15°C en 1013 mbar druk)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
WOK BRANDER					
Injectiediam. (% mm)	98	98	77	135	148
Nominaal Vermogen (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Min. vermogen (kw)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Verbruik 1 uur	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Verbruik in 1 uur (bij 15°C en 1013 mbar druk)				361.9 lt/h	420.82 lt/h

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 een technicus nodig heeft, bel het telefoonnummer 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 Electricals © UK, HU1 3AU 01/04/2010

PROLINE

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF FREESTANDING DUAL FUEL COOKER

PMC66SS-N

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.

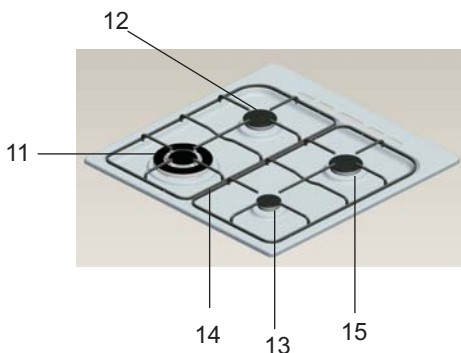
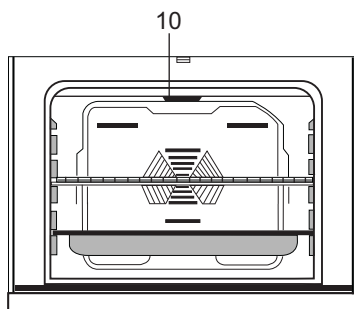
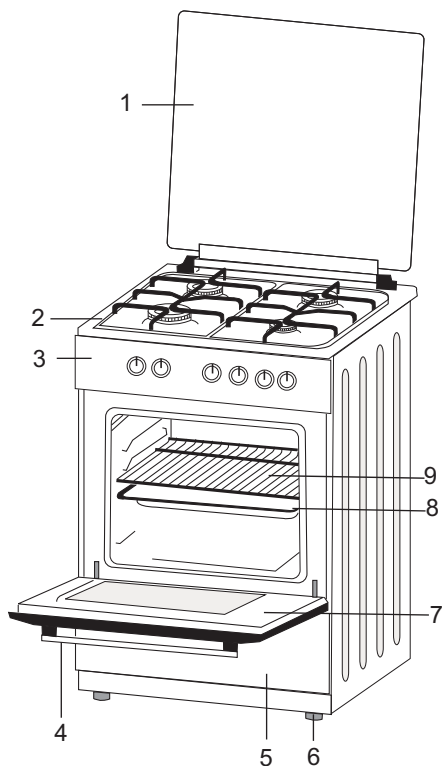
The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

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- Glass lid | 9- Wire Grid |
| 2- Cooktop | 10- Upper heater |
| 3- Control Panel | 11- Wok burner |
| 4- Oven Door Handle | 12- Medium Burner |
| 5- Drawer Cover | 13- Auxillary Burner |
| 6- Support leg | 14- Hob Grids |
| 7- Oven Door | 15- Medium Burner |
| 8- Oven Tray | |

MODEL	SIZE(cm)
PMC66SS-N	60*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 specialized 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.

CAUTION: Glass lids may shatter when heated, turn off all burners before shutting the lid.

WARNINGS:

The appliance is not intended to be used by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Any spillage should be removed from the lid before opening.

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.

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).

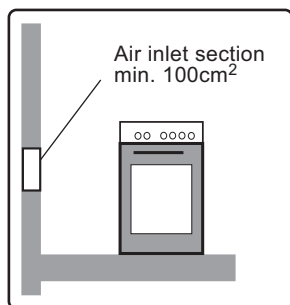


Figure 1

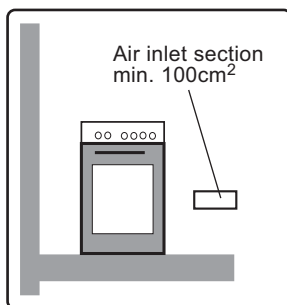


Figure 2

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.

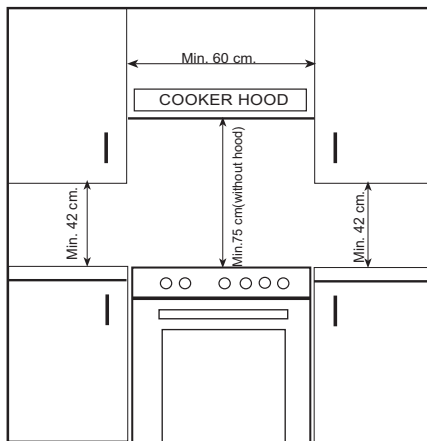
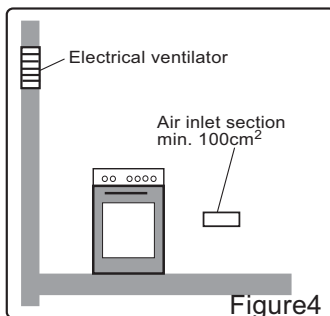
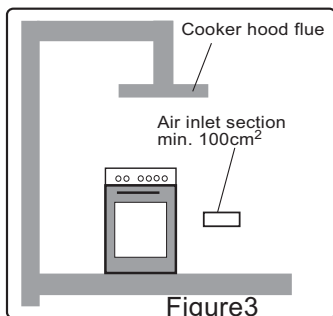


Figure 5

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

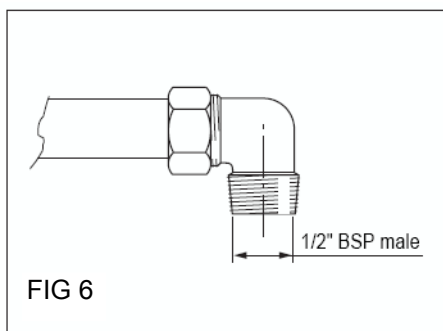
The installation of the gas hob to Natural Gas or LP Gas must be carried out by a gas registered installer. Installers shall take due account of the provisions of the relevant British Standards Code of Practice, the Gas Safety Regulations and the Building Standards (Scotland) (Consolidation) Regulations 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.

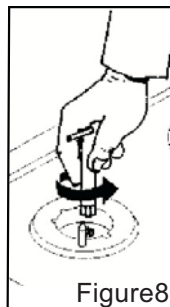
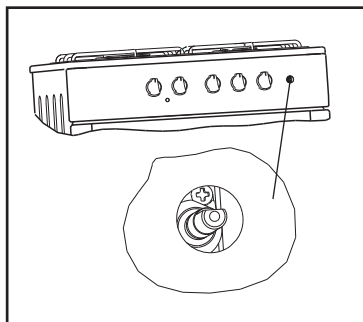
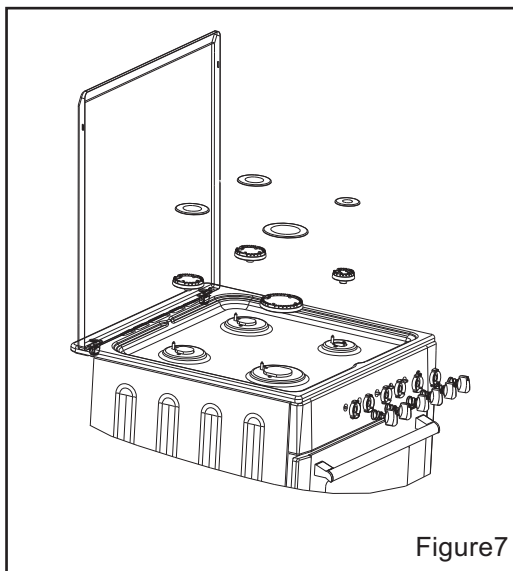
To convert to LP gas the following steps should be performed.

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).

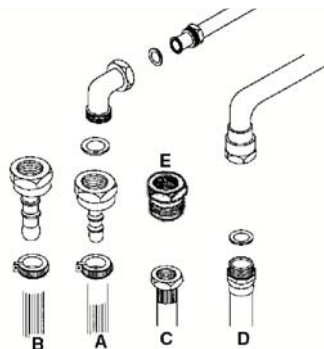
When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position.

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 in 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 (⊕).

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.

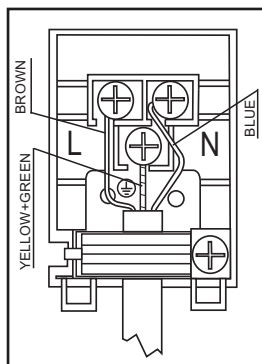
If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person with a cord of the same type and rating to avoid a hazard.

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.

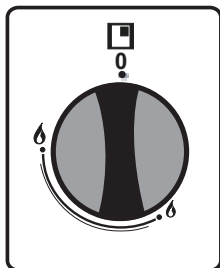
The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury caused by connecting to the wrong supply voltage.



Electric Connection Diagram

PART 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 Using the Hob (gas)



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.

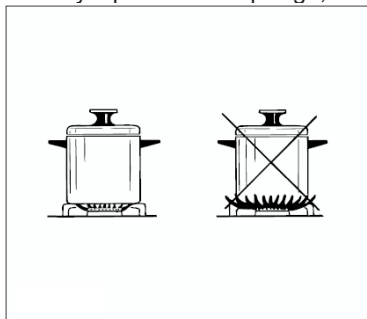
Gas Flame Failure Device (FFD)

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.

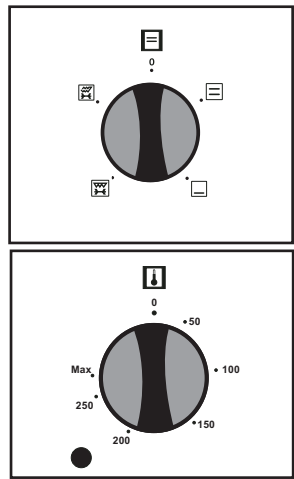
4.3 Using the Oven (Electric)

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.



4.4 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

	Defrosting your frozen food.
	Your oven's lower and upper heaters are operating.
	Your oven's convection mode with upper and lower heaters.
	Your oven's grill heater and chicken rotisery function.
	Your oven's upper heater, grill heater and chicken rotisery function.



Defrost setting

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the above position. This is a program does not cook the food, just to defrost them in a very short time. Place the food to be defrosted on the third shelf from the bottom, on a wire shelf. Place a tray in the bottom of the oven in order to collect the water that is formed due to defrosting.



Lower - Upper Heater Setting

This setting is considered to be the traditional method, the upper and lower heating elements disipates the heat into your oven this ensures the food will be cooked equally.

It is recommended to pre-heat the oven for 10 minutes. The Lower-Upper Heater setting is the setting that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel any timer program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place. Remember, the oven will remain hot for some time after cooking has finished, keep children away from the oven.



Fan and Lower - Upper Heater Setting

The heat from the lower and upper heating elements is distributed evenly throughout the oven by the convection fan.

The heat adjsutment switch is adjusted to the setting that is recommended by the recipie. Turn the oven control to the required setting, then the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, Pre-heat the oven for 10 minutes. The food is placed into the oven and then cooked. Use this setting for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is the setting for cooking a single tray. At the end of cooking, turn the oven and the heat control knobs to off. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it in a safe place. Remember, the oven will remain hot for some time after cooking has finished, so keep children away.



Grill and chicken rotisserie setting

This function is used to grill and to rotisserie, cooked food on a skewer. To make turning, use the "skewer". To grill, place the food onto the grill, pan, then insert the grill pan into the grill at the highest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up control to this setting. 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 set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave in a safe place.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This setting is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To use the rotisserie, see the section on USING THE ROTISSERIE. To grill, place the food onto the grill pan, then insert the grill pan into the grill onto the highest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up control to this setting. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place.

Warning: Max. set of thermostat 190°C

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.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)
Lavered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsteak										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

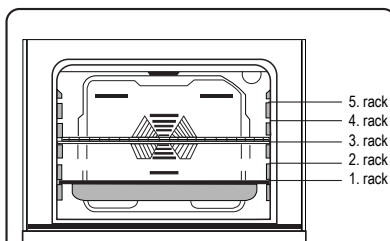
* Cook with roast chicken skewer....

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.

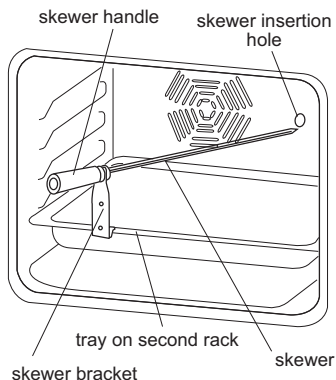
If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

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 3. or the 4. rack and oil the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



Wire Grid: Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

Deep Tray: Used for cooking stews.



Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft.

To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figures. After that, fit the skewer onto the skewer grid (placed on the third rack) or skewer bracket (placed on the holes of tray). Remove the handle from skewer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

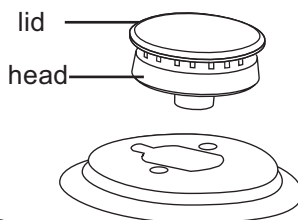
5.1 CLEANING

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.

GLASS LID

This symbol means 'Do not shut lid when burner alight'.



PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

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 traysi, 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: II _{2L3B/P} NL Class : 1		LPG		NG	
		G30	G31	G30	G25
		28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	25 mbar
RAPID BURNER					
Injector diam.(%mm)	85		85	75	115
Nominal Rating (kw)	3		3	3	3
Min. Rating (kw)	0.85		0.85	1.23	0.7
Consumption in 1h			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
AUXILIARY BURNER					
Injector diam.(%mm)	50		50	43	72
Nominal Rating (kw)	1		1	1	1
Min. Rating (kw)	0.4		0.4	0.5	0.3
Consumption in 1h			71.42 gr/h	72.71 gr/h	
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
MEDIUM BURNER					
Injector diam.(%mm)	65		65	58	94
Nominal Rating (kw)	1.75		1.75	1.75	1.75
Min. Rating (kw)	0.65		0.65	0.65	0.495
Consumption in 1h			125 gr/h	127.25gr/h	
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
WOK BURNER					
Injector diam.(%mm)	98		98	77	135
Nominal Rating (kw)	3.8		3.8	3.8	3.8
Min. Rating (kw)	1.55		1.55	1.9	1.7
Consumption in 1h			271.42 gr/h	276.3 gr/h	
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar press)				361.9 lt/h	420.82 lt/h

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 © UK, HU1 3AU 01/04/2010