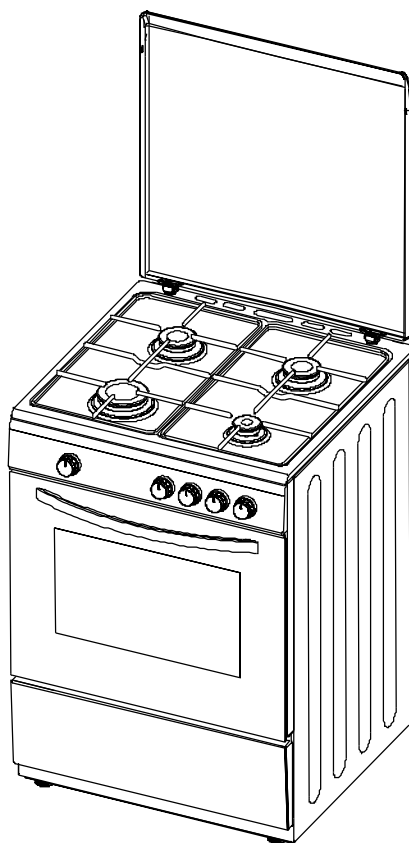


PROLINE

**PGC5050W-F
PGC5060SL-F
PGC5060W-F**

FR

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE TOUT GAZ



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Mises en garde importantes
- Consignes de sécurité générales
- Avertissements d'installation
- Lors de l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Raccordement au gaz
- 3.5** Changement de gaz

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation des brûleurs
 - 4.1.1** Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
 - 4.1.2** Utilisation du brûleur du four gaz
- 4.2** Accessoires du four

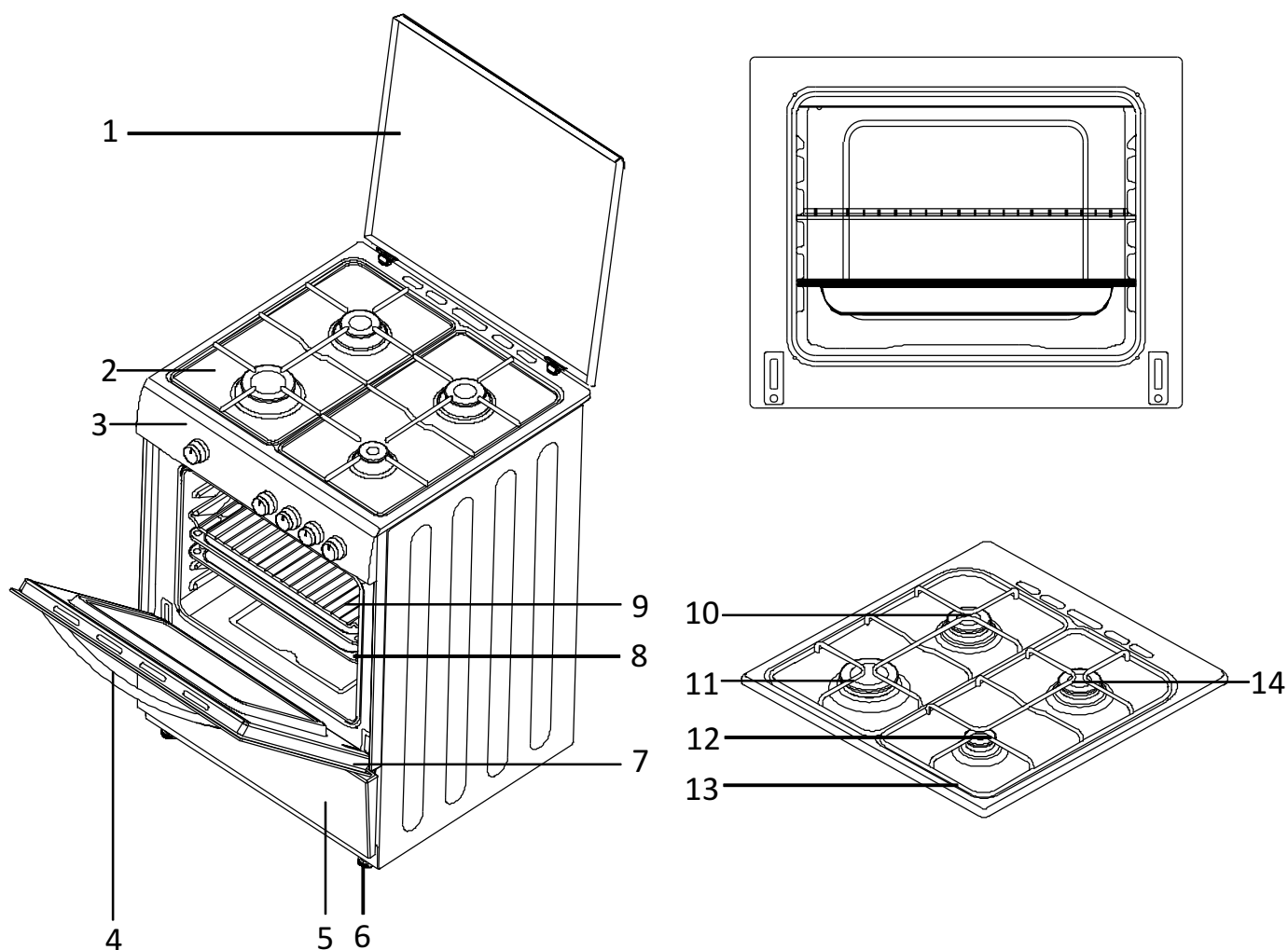
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Couverture
- 2- Plan de cuisson
- 3- Bande de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Porte abattante
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Lèche frite
- 9- Grille
- 10- Brûleur semi-rapide
- 11- Brûleur rapide
- 12- Brûleur auxiliaire
- 13- Grille support casserole
- 14- Brûleur semi-rapide

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
PGC5050W-F	50	50	85
PGC5060SL-F	60	50	85
PGC5060W-F	60	50	85

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Mises en garde importantes:

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- MISE EN GARDE: L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de

moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

- **MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur à gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, aérez en ouvrant la fenêtre ou la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au dessus de votre appareil de cuisson).
- Lorsque la porte abattante est ouverte, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties.

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson à gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (Uniquement pour les appareils de cuisson à gaz).

2. CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

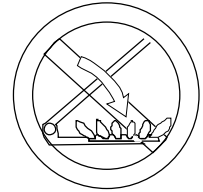
Lors de l'utilisation:

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui sort du four.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi à fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les orifices de ventilation ouverts ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique).

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

- **ATTENTION:** Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le compartiment placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ni sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

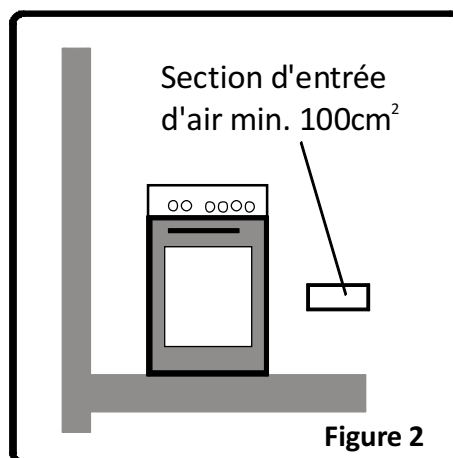
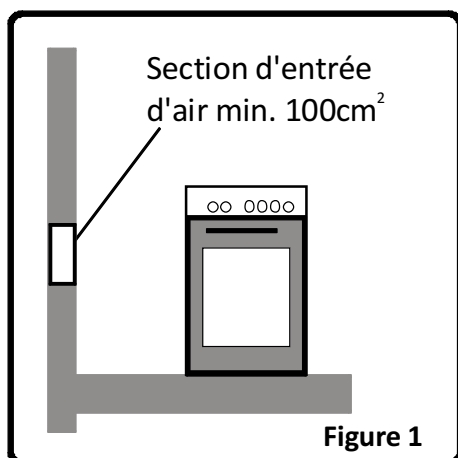
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

3.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène contenu dans l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous).

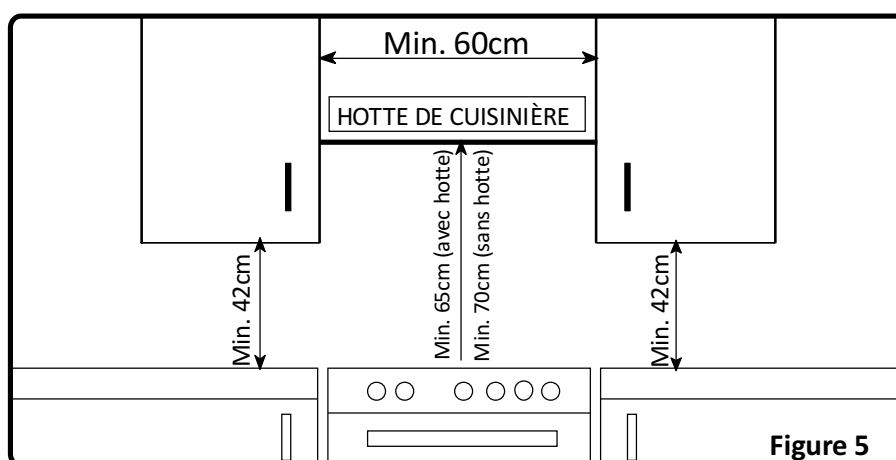
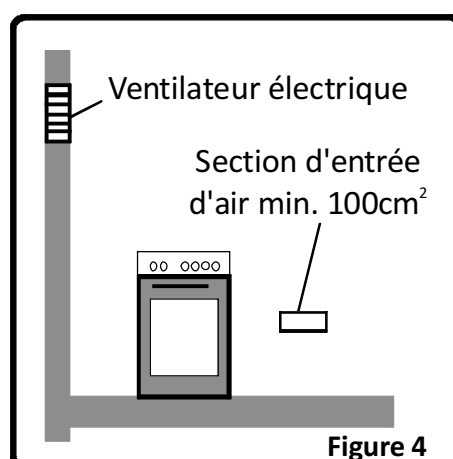
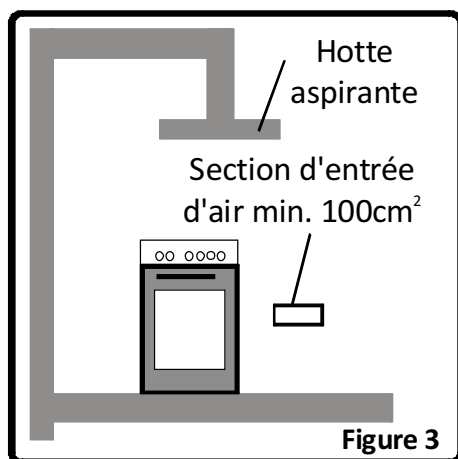


- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.

3. INSTALLATION



3.2 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée à la figure 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les côtés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni à proximité de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 90°C.

3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

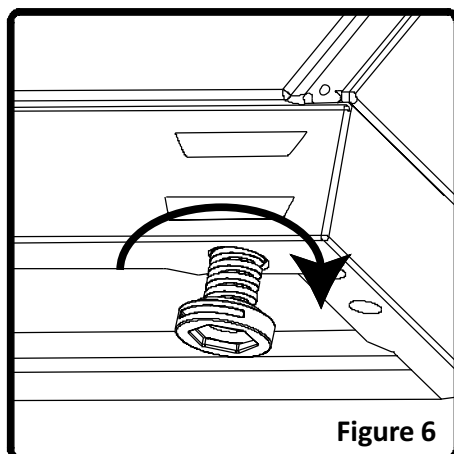


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir installée à l'emplacement voulu, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 6). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

Le raccordement au gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

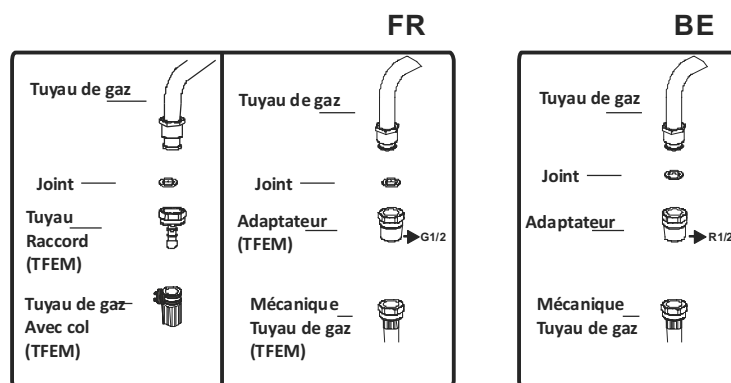
Raccordement au gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau de gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détendeur (voir fig. 7).

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

3. INSTALLATION



Si vous montez un Tuyau Flexible à Embout Mécanique (TFEM), l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière, et côté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Raccordement au gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

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

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

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

3. INSTALLATION

3.5 Changement de gaz

⚠ ATTENTION: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure de changement des injecteurs:

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 8).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 9).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention à bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support devra être changé (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

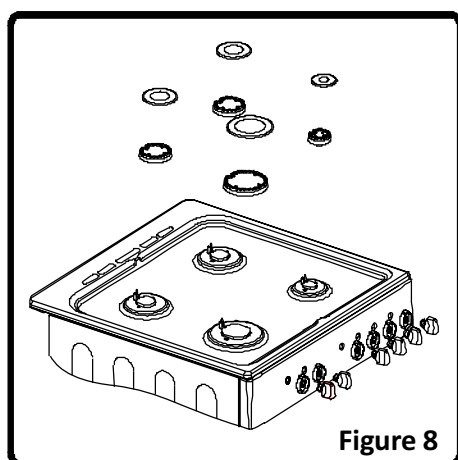


Figure 8

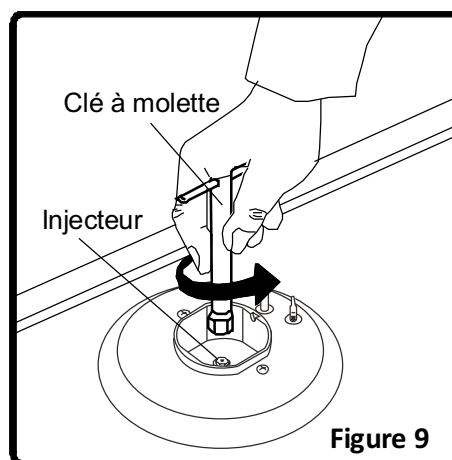


Figure 9

Injecteurs du four :

Les brûleurs du four sont fixés par une vis unique placée au bout du brûleur. Enlevez la vis, tirez le brûleur du grill vers vous afin d'accéder à l'injecteur situé à l'arrière haut du moufle du four (Figure 10). Il est conseillé d'effectuer cette opération en vous éclairant à l'aide d'une lampe torche, par exemple.

Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, démontez les vis de maintien de la tôle inférieure. Ouvrez le compartiment situé sous le four (porte abattante) pour accéder à la vis de fixation avant qui se trouve sur le brûleur (Figure 11) Si la cuisinière est équipée d'une façade

3. INSTALLATION

sous four fixe, il faudra d'abord démonter la porte du four pour avoir accès aux vis de maintien de cette tôle. Enlevez la vis du brûleur, et déplacez le brûleur en diagonale afin d'avoir accès à l'injecteur situé à l'arrière bas du moufle du four (Figure 10).

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm. Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention à bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support devra être changé (et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

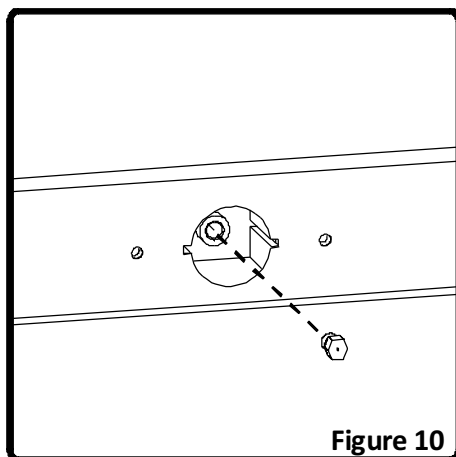


Figure 10

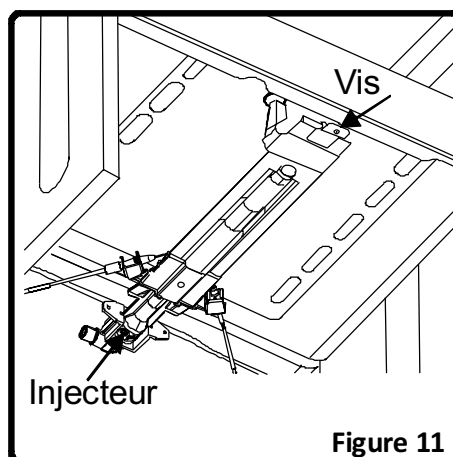


Figure 11

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 12).

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Pour vérifier votre réglage, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un souffle artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

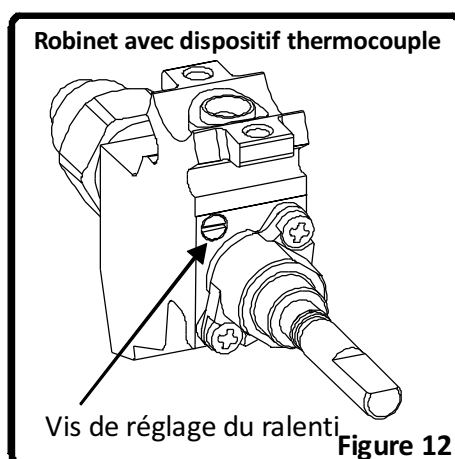
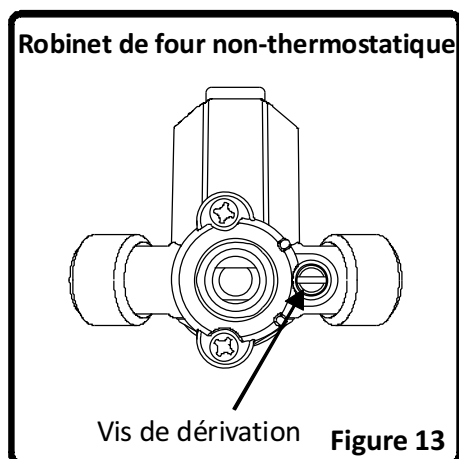


Figure 12

3. INSTALLATION

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Pendant la conversion du GPL au GN, la vis de dérivation doit être dévissée. Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranchée du secteur et que l'alimentation de gaz est ouverte.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date limite d'utilisation du tuyau de gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conformes aux normes actuelles.

Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Raccordement au gaz et vérification des fuites

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous:

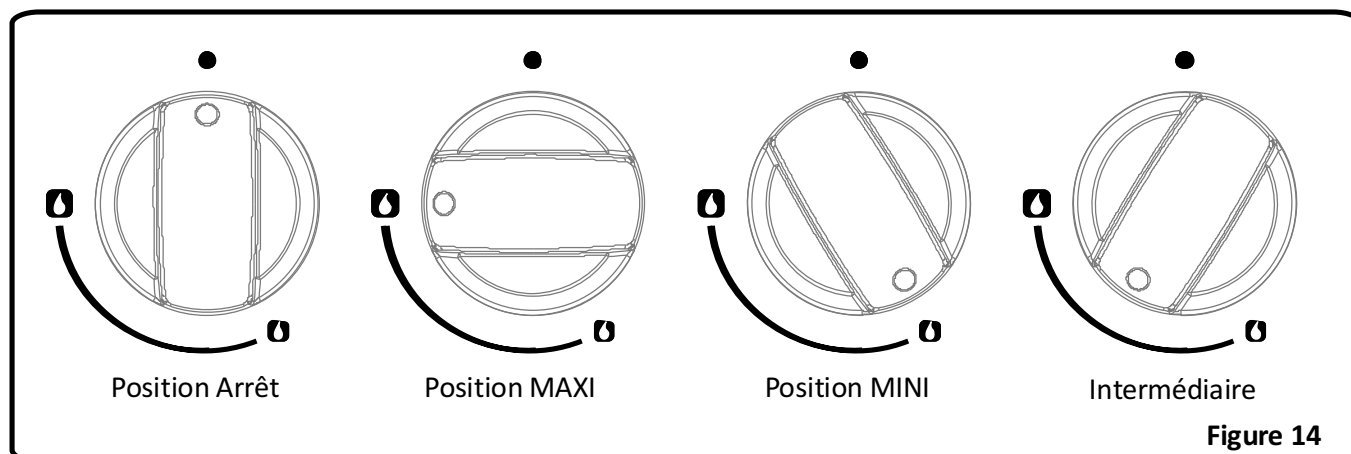
Pour les brûleurs du plan de cuisson: Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale et approchez aussitôt la flamme d'une allumette ou un allume-gaz des trous de la couronne du brûleur. Éloignez ensuite la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple: Les plans de cuisson équipés de sécurité avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables une fois que vous avez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur à gaz éteint suite à une coupure automatique.

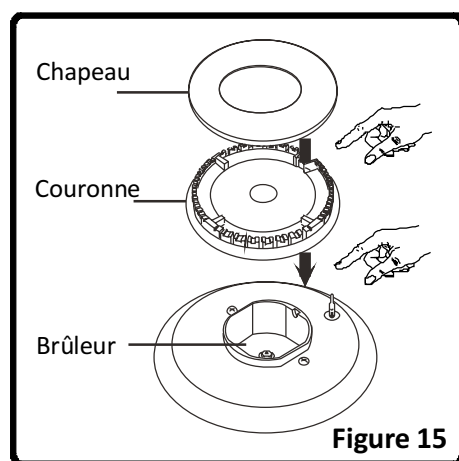
Pour le brûleur du four (avec thermocouple): Tous les brûleurs de four sont équipés d'une sécurité avec thermocouple et assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez la manette du robinet du four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Tout en appuyant sur la manette, approchez aussitôt une allumette ou un allume-gaz de l'orifice d'allumage situé sur le côté avant gauche du brûleur. Dès que le brûleur est allumé avec une flamme stable, éloignez aussitôt la source d'allumage et restez appuyé pendant environ 3 secondes. Si après avoir relâché le bouton, vous constatez que la flamme n'est pas stable, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet du four vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Si le brûleur du four ne s'allume pas alors que vous avez maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant au moins 30 secondes, ouvrez la porte du four et attendez impérativement 90 secondes minimum avant d'essayer de rallumer le brûleur. Lorsque des flammes s'échappent accidentellement du four, reprenez la même procédure.

4. UTILISATION

4.1.1 Utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus), vous avez la possibilité de régler la hauteur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini». Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et «Arrêt».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux et les couronnes sont bien positionnés (Fig.15). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer.

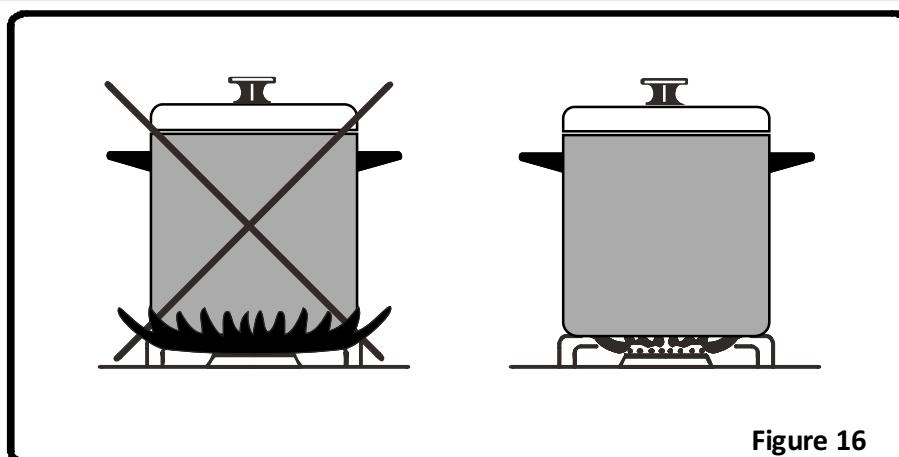
Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'optimiser l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles dont le fond est parfaitement plane. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergie. Utilisez des casseroles dont la taille correspond à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm



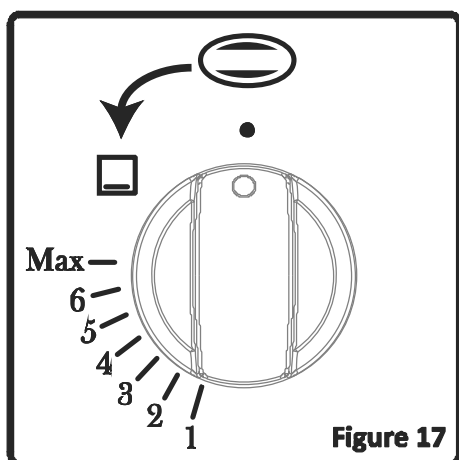
Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- Veillez à bien centrer les récipients au-dessus des brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.

4. UTILISATION

4.1.2 Utilisation du brûleur du four gaz



Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué ci-dessus, vous pouvez régler la température à l'intérieur du four, en positionnant la manette sur la position correspondante du bandeau de commande. Si votre four est équipé d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour le choix des températures en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position "Arrêt" et l'indication de la température minimum (dans le sens antihoraire). Positionnez toujours la manette du four entre la position minimum et la position maximum.

Pour arrêter la cuisson du four, tournez la manette du brûleur du four dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire 10 minutes avant de mettre les plats. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Votre cuisinière est livrée avec une grille et une lèchefrite. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce.
- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

4. UTILISATION

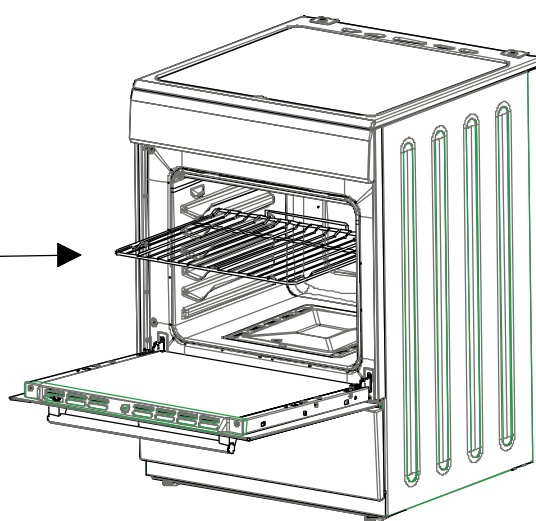
- Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent.
- Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

4.2 Accessoires du four

- Le four est fourni avec des accessoires. Vous pouvez également utiliser des accessoires que vous avez achetés sur le marché, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou encore des lèchefrites appropriés pour utilisation dans un four. Veillez à respecter les instructions fournies par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.

AVERTISSEMENT

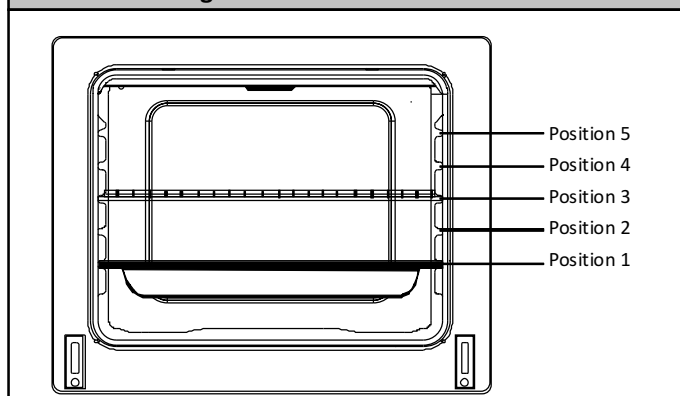
– Placez la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au fond.



4. UTILISATION

Moufle du four

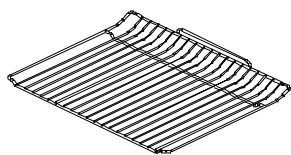
Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

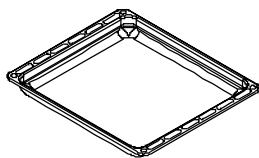
☒ Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



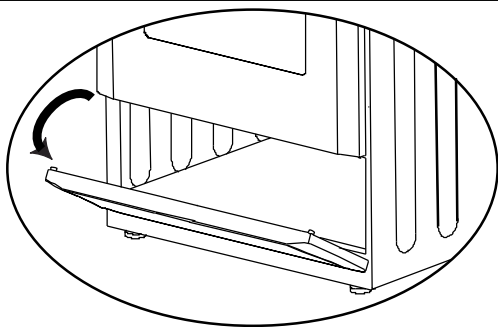
La grille sert pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

Lèche-frite



La lèche-frite sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner la lèche-frite dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

Porte abattante



Cet espace est réservé aux accessoires du four. Ne placez aucun matériau inflammable ou sensible à la température dans ce compartiment.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

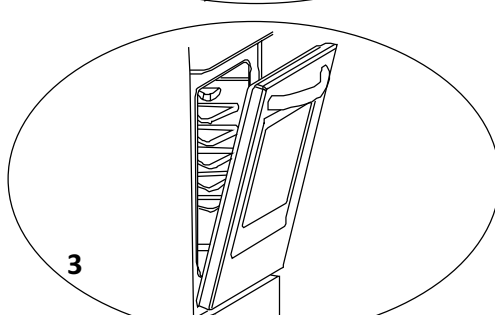
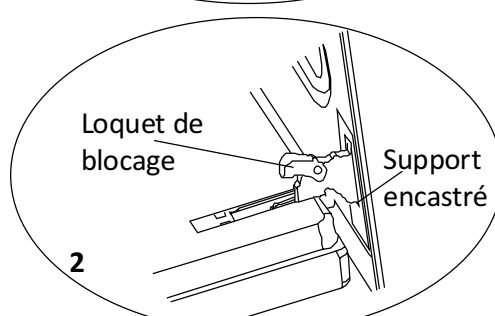
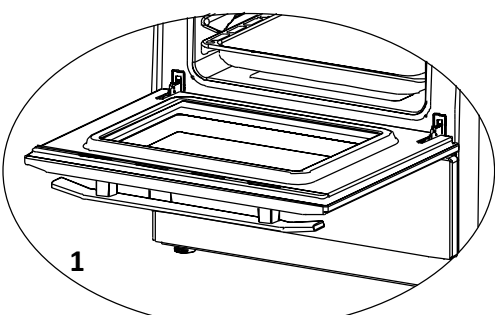
Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Pour remonter la porte, suivez la procédure inverse. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des brûleurs à gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux des brûleurs et les couronnes (Figure 15).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer le plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées:

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

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'endommagement irréversible de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Autres contrôles

Contrôlez régulièrement la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation en gaz et que les bouteilles de butane ou de propane ne sont pas vides.

Le four ne chauffe pas:

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

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement:

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même une fois que vous avez effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Informations relatives au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et le plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez le porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

TABLEAU INJECTEURS

PGC5050W-F

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ FR-BE Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,75	3
Débit Nominal	262 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÔLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	107	68
Puissance Nominale(Kw)	2,1	2,1
Débit Nominal	200 l/h	153 g/h

PGC5060SL-F / PGC5060W-F

Puissance totale: G30 28~30 mbar 10,3 kW 749 g/h Catégorie de gaz: II2E+3+	NG	LPG
Destination: FR-BE Classe:1		
	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	3
Débit Nominal	276 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,1 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7
BRÔLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120	76
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	266,7 l/h	203,6 g/h

Marque		PROLINE
Modèle		PGC5050W-F
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Marque		PROLINE
Modèle		PGC5060W-F
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

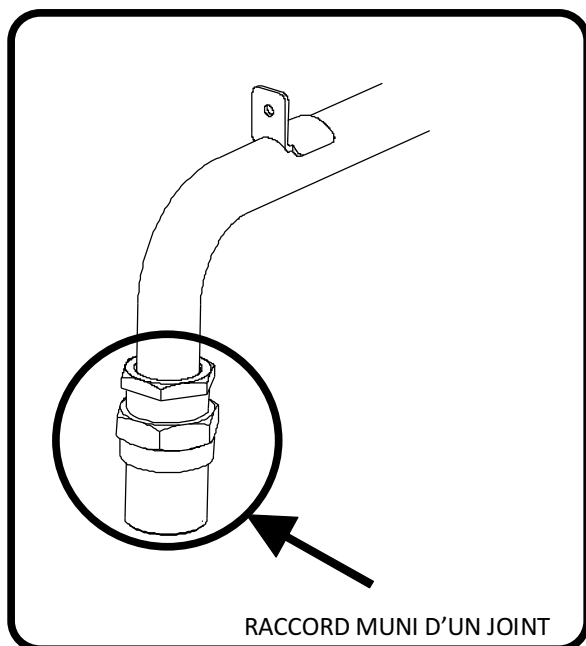
Marque		PROLINE
Modèle		PGC5060SL-F
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

NG:

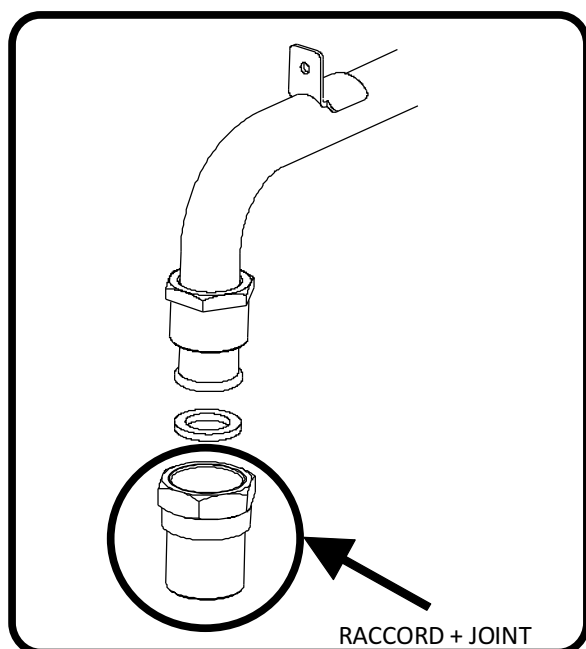


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE RACCORDEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE.

LPG:



Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU Si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE RACCORDEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE.

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

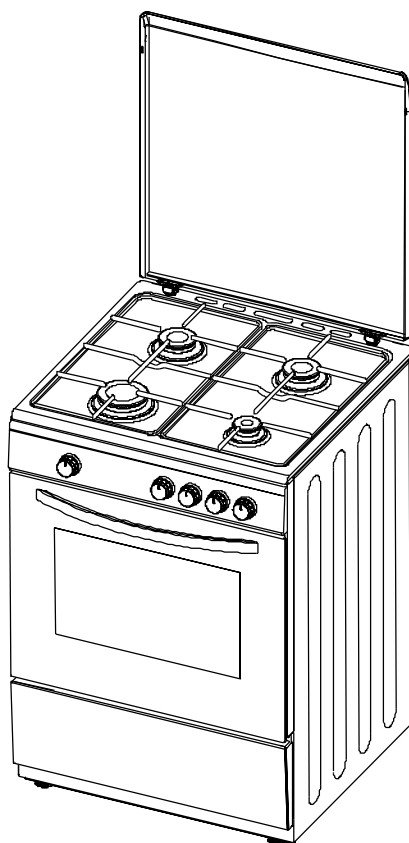
En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

PROLINE

**PGC5050W-F
PGC5060SL-F
PGC5060W-F**

EN

GAS COOKER USAGE AND INSTALLATION MANUAL



Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities where each cooker was carefully and particularly tested for quality.

This leaflet contains all the necessary information for installing and using your new cooker.

Before you begin using your new cooker, we suggest you read this leaflet carefully because it contains all the basic information for proper and reliable installation, proper use and regular maintenance of your cooker. This cooker must be installed only by a qualified professional in accordance with safety standards and laws. Never attempt to repair your cooker on your own.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



CONTENTS

1. TECHNICAL CHARACTERISTICS

2. WARNINGS

- General safety warnings
- Installation warnings
- During usage
- During cleaning and maintenance

3. INSTALLATION

- 3.1** Installation environment for your cooker
- 3.2** Installing your cooker
- 3.3** Adjusting the feet
- 3.4** Gas connection
- 3.5** Changing gas

4. USE OF YOUR PRODUCT

- 4.1** Using gas burners
 - 4.1.1** Using cooktop burners
 - 4.1.2** Using the gas oven burner

- 4.2** Accessories used in oven

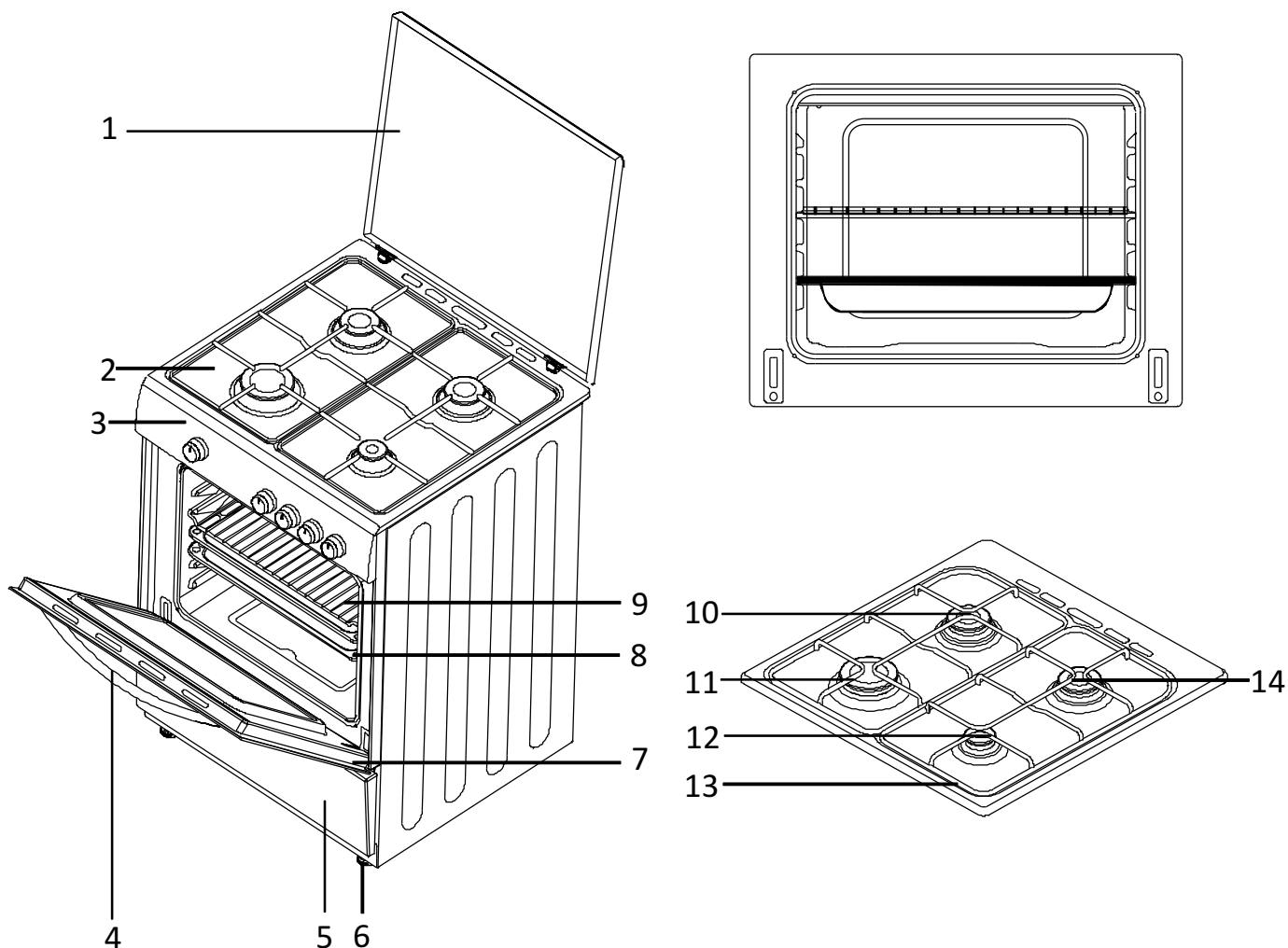
5. CLEANING AND MAINTENANCE

- 5.1** Cleaning
- 5.2** Maintenance

6. SERVICE AND TRANSPORT

- 6.1** Requirements before contacting the customer service
- 6.2** Information on transport

1. TECHNICAL CHARACTERISTICS



MODEL	DEPTH-SIZE(cm)	LENGTH (cm)	HEIGHT (cm)
PGC5050W-F	50	50	85
PGC5060SL-F	60	50	85
PGC5060W-F	60	50	85

Cooker parts list:

- 1- Cooktop Cover
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5 - Storage compartment door
- 6- Adjustable feet
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9-Wire Shelf

- 10- Semi-rapid burner
- 11- Rapid burner
- 12- Auxiliary burner
- 13- Pan support grid
- 14- Semi-rapid burner

2. WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with

2. WARNINGS

fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- CAUTION: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

• Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

2. . WARNINGS

- Maintenance and repair work must be made only by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the kitchen door or window and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When you unpack the appliance, make sure that has not been damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

2. . WARNINGS

- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- 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).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

- CAUTION:

Turn off all the burners before shutting the lid.

The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

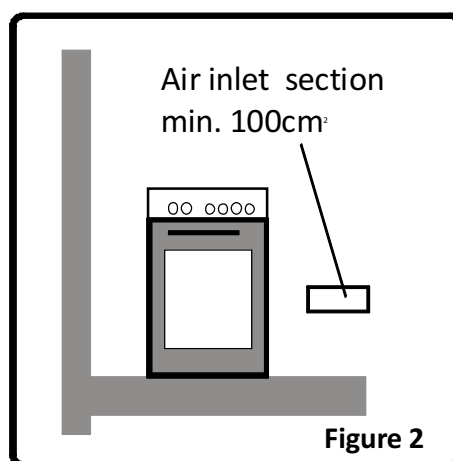
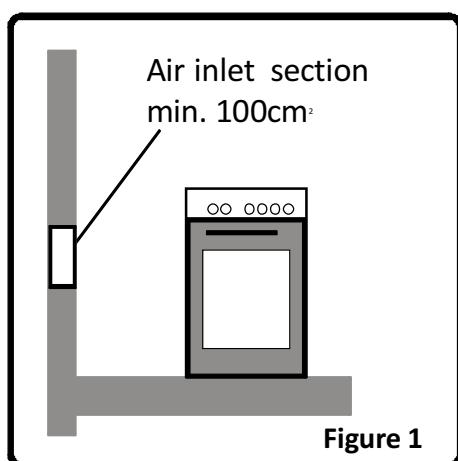
TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORISED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION

This modern, functional and practical cooker that was manufactured with the parts and materials of highest quality will meet your cooking needs in every aspect. Before using your cooker, please read this leaflet carefully to find out all its functions and achieve the best possible results. **For proper installation, consider the following recommendations to avoid any problem or dangerous situation.** They must also be read by the technician who will install the cooker.

3.1 Installation environment for your cooker

- Your cooker must be set up and used in a place where it will always have ventilation. Gas combustion is made possible by the oxygen in the air. It is therefore necessary that the air be renewed and that combustion products be discharged in accordance with the regulations. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The airflow must enter via vents installed on walls in direct contact with the outside (see diagram below).

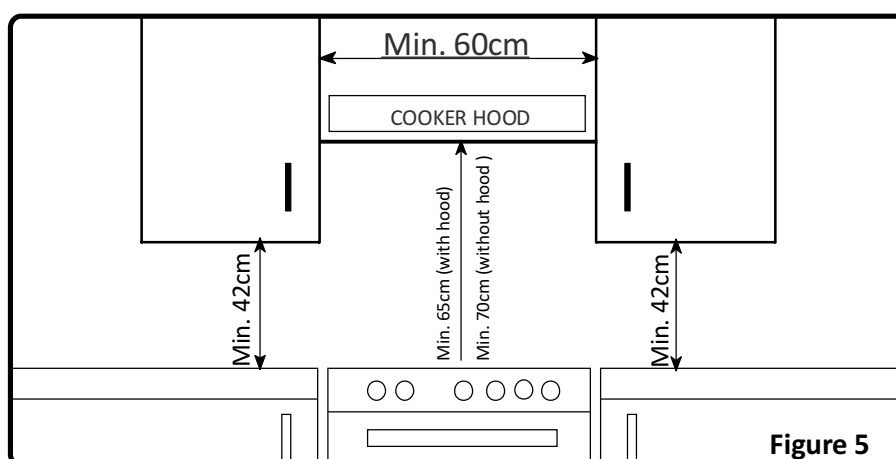
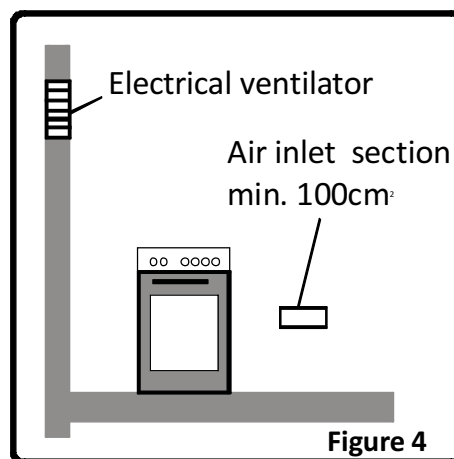
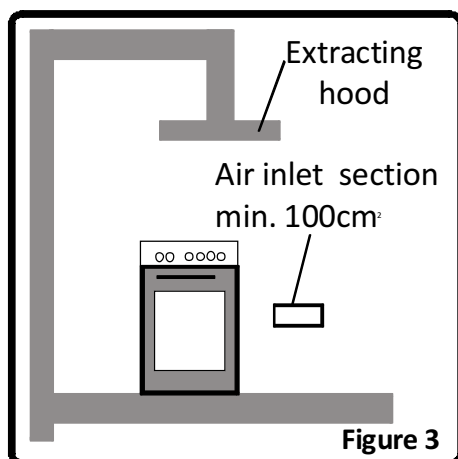


- The airflow must enter through the bottom (minimum 100cm²) and come out on top (minimum 100cm²). These vents must therefore have a minimum area of 100 cm² for the effective passage of air. These vents should be open and never closed. They should preferably be located near the rear of the cooker (for the air inlet Fig. 1 and 2) and opposite the burnt gases caused by cooking (for evacuation) that is to say at least 1.80m above the ground. If you cannot open these vents to the outside, where the cooker is installed, the necessary air may also come from another location provided it is properly ventilated and is neither a bedroom nor a dangerous place.

Evacuating burnt gases

It is advisable to install either an exhaust hood directly connected to a pipe leading directly to the outside (Fig. 3), or an electrical ventilator installed on the window or outside wall (Fig. 4) to evacuate flue gases directly outside. The electrical ventilator power supply must be calculated in order to renew the air in the kitchen 4-5 times per hour.

3. INSTALLATION

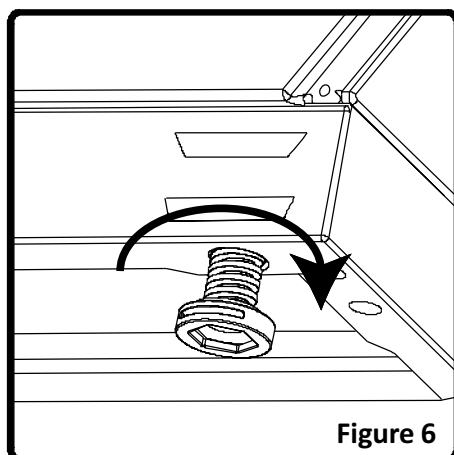


3.2 Installing your cooker

- The cooker may be placed near another piece of furniture, but make sure that the height of surrounding furniture does not exceed the cooker height (see fig. 5).
- If kitchen furniture are above the cooker, leave a space of at least 10cm between the sides of the cooker and the furniture.
- The minimum height between the cooktop and the hood (or wall units) is shown in Fig. 5. The exhaust hood must be located at least 65cm from the cooktop. If there is no hood, the height of the furniture located above the cooktop must not be less than 70cm.
- Leave a 2cm space between the rear of the cooker and the wall, and between the sides and adjacent furniture.
- Pay attention not to place the cooker near a refrigerator; there must be no flammable or ignitable materials such as curtain, cloth, etc... that may easily get burnt.
- Adjacent furniture must be manufactured resistant to temperatures up to 90°C.

3. INSTALLATION

3.3 Adjusting the feet



Your cooker stands on 4 adjustable feet. After being positioned at the intended position, it is necessary to verify the upgrade. To do this, adjust the 4 adjustable feet by tightening or loosening (Fig. 6). **The cooker must be absolutely positioned horizontally.**

Adjustment can be made on a maximum height of 30mm. When the feet are properly adjusted, you should not move the cooker by dragging, but by lifting (do not lift by the handle of the door).

3.4 Gas connection

Connecting gas and checking leakage

Cooker gas connection must also be done by a qualified technician in compliance with current standards (according to Article 10 of the Order of 02-08-1977 and D.T.U 61-1 rules requiring on the pipe-end the presence of a control valve for natural gas with a pressure-release compliant with NF D 36-303 standard. This control valve serves to cut the gas supply when the cooker is not used).

First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker on the back of the cooker. You can find information on the types of gases and injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the 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 variable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is required to contact an customer service to make these adjustments.

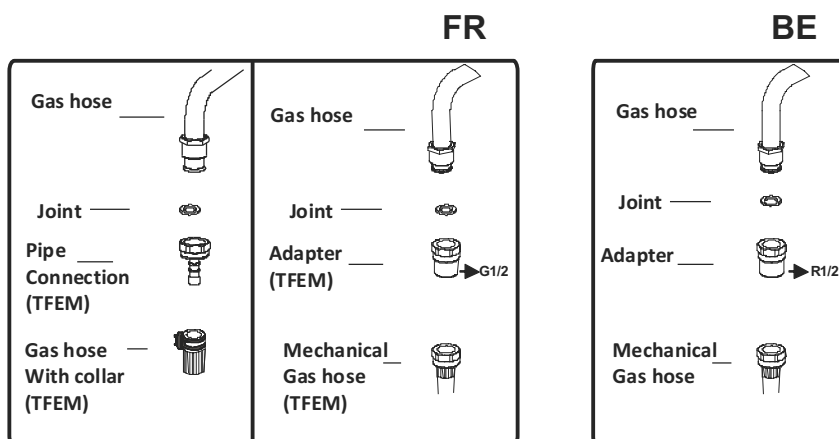
Connecting butane gas (G30) - propane (G31)

The technician will first check the gas adjustment on your cooker. If it is supplied in natural gas, he must change the injectors (see below) to make it usable by butane gas. Installation can be done either with a specific butane/propane gas pipe sold with 2 clips or with a specific TFEM hose mounted with fittings.

If you mount a butane/propane pipe with collar, the butane gas tip with gas seal will be installed on the cooker, the pipe will be deeply fitted on this tip and a collar will be installed by tightening properly, but without cutting the pipe. Do same for valve (see fig. 7).

The required maximum length is 1.5m. It is **very important to check the expiry deadline** stated on the pipe and change the pipe before that date to ensure safety.

3. INSTALLATION



If you mount a TFEM hose, the butane gas tip is unnecessary. Just screw the TFEM hose fittings on the cooker side and bottle side (tighten properly using 2 keys as shown in diagram above)

Connecting natural gas (G20/G25)

The technician must install a mechanical pipe tip (TFEM) according to NF D 36100/36103/36121 standard and connect the cooker according to current standards

The points that must be paid attention while connecting the hose:

- No part of the hose must come into contact with a surface with heat above 50°C (the minimum distance between the hose and the hot parts must be 20mm).
- Hose length must not exceed 1.5m.
- The pipe must not be ruptured, be tightened or be folded.
- The hose must not touch to the sharp corners, mobile objects, and must not be defective.
- The hose must be thoroughly checked before mounting to ensure there is no manufacturing defect.
- When the gas is connected, the pipe sealing should be checked with a specific bubble product by a qualified technician. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Never use a lighter, match, etc... while conducting this check.
- The tightening butane gas pipe collars must be rust-free.
- The hose validity date should be checked regularly.



ATTENTION!!! Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.

3. INSTALLATION

3.6 Changing gas

⚠ Warning : The following procedures must be undertaken by authorised service personnel.

Your cooker has been designed to use either liquefied petroleum gas (propane or butane), or natural gas. The gas burners can be adapted to these different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length of each burner. The steps below must be strictly carried out:

Changing Injectors:

Cooktop burners:

- Shut off main gas.
- Remove the burner cap and the upper burner (Figure 8).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner (Figure 9).
- Install the new injectors in accordance with the type of gas used, as shown on the technical data table. Be careful to tighten straight the new injectors, because if you mount them sideways, you will damage the thread of the rack and the rack will need to be changed (and it will not be in guarantee extent).

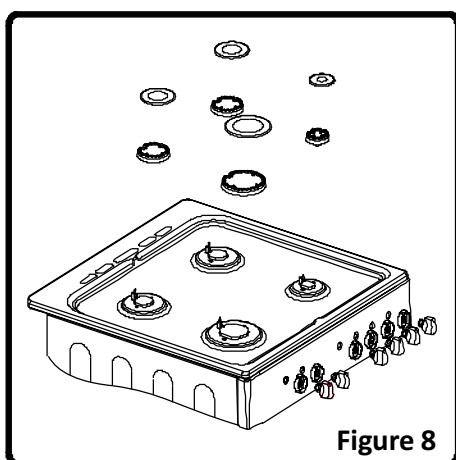


Figure 8

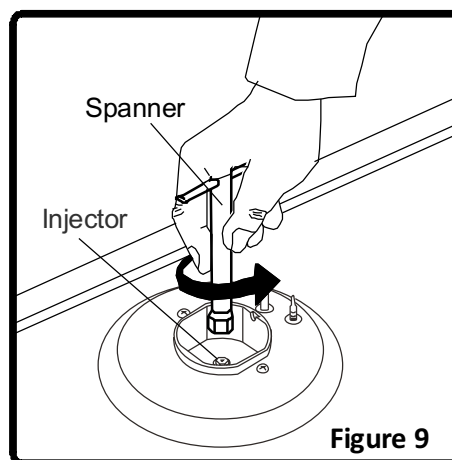


Figure 9

Oven Injectors :

The oven burners are fitted by a single screw that is placed on the tip of the burner.

For the oven burner (below), open the oven door, remove the screws holding the lower sheet. Open the compartment beneath the oven (pull-down door) to access the front screw located on the burner (Figure 11). If the cooker has a sub-oven front , you must first dismantle the oven door to gain access to the screws holding the sheet.

3. INSTALLATION

Remove the burner screw, and move the burner diagonally to access the injector at the rear bottom of the muffle oven (Figure 11).

Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner. Install the new injectors in accordance with the type of gas used, as shown on the technical data table. Be careful to tighten straight the new injectors, because if you mount them sideways, you will damage the thread of the rack and the rack will need to be changed (and it will not be in guarantee extent).

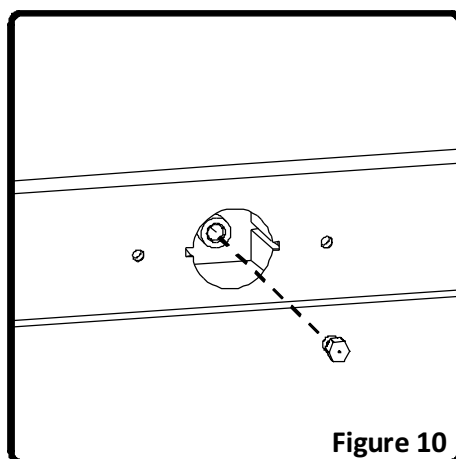


Figure 10

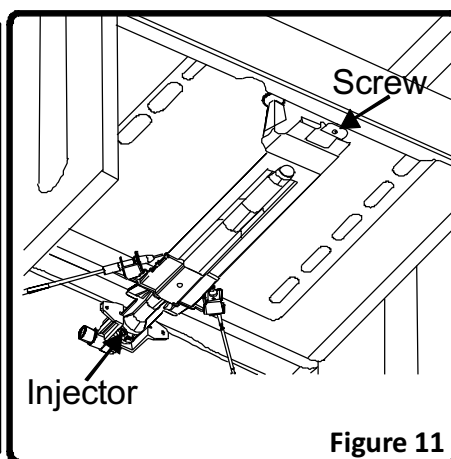


Figure 11

Adjusting the flame to minimum on the valve

The flame length at minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with thermocouple, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 12).

To determine the min. position, ignite the burners one after another and set them at minimum position. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the adjustment is correct. For control, make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

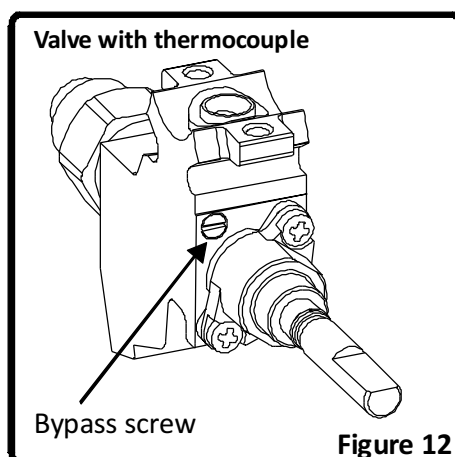
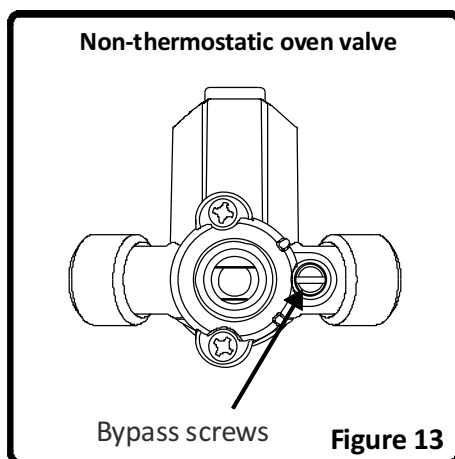


Figure 12

3. INSTALLATION

For the oven burner, let it run at minimum position for 5 minutes. Open and close the oven door 2-3 times to check the stability of the burner flame.

During the conversion from LPG to NG, the bypass screw must be unscrewed. When converting from NG to LPG, the same screw must be tightened up. During this adjustment, make sure the cooker is unplugged and the gas supply is open.



Changing the Gas Inlet:

Regularly check the expiry date of your cooker gas pipe. When the expiry date is reached, it is necessary to change the hose.

These pipes are available on the market and must be consistent with current standards. After changing the hose, you should check that there is no leakage by referring to the information in the above paragraph: Connecting gas and checking leakage.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Using gas burners

Igniting the burners

The symbols of the levers on the control panel indicate the position of the burner.

•Manual Ignition of the Gas Burners

If your cooker is not fitted with electrical ignition or in case there is a failure in the grid, follow the procedures listed below:

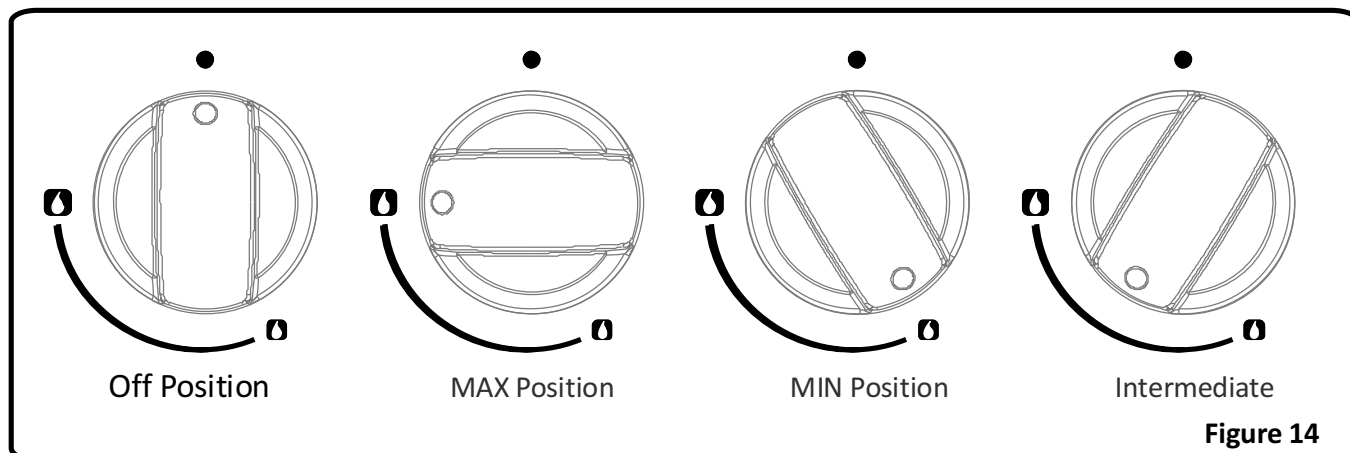
For cooktop burners: To turn one of the burners, press and turn the valve lever concerned counterclockwise until maximum position and immediately ignite a match or gas lighter near the crown burner holes. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For cooktop burners with thermocouple: Cooktops fitted with safety thermocouple provide security when the flame goes out accidentally. For this reason, during the manual ignition, press and hold the valve lever until you see stable flames. If the flames remain unstable after releasing the button, repeat the procedure. If the flame goes out, the thermocouple system will close off the said gas valve towards the burner and will prevent any accumulation of unburned gas. You must wait at least 90 seconds before re-igniting a gas burner after an automatic cut.

For the oven burner (fitted with thermocouple): All oven burners are fitted with safety thermocouple and provide security when the flame goes out accidentally. To ignite the oven burner, press and turn the oven valve lever counterclockwise until it reaches maximum position. While pressing the lever, immediately ignite a match or gas lighter near the ignition hole located on the left front of the burner. Once the burner is lit with a steady flame, withdraw the ignition source at once and hold pressed for about 3 seconds. If the flames remain cut out after releasing the knob, repeat the procedure. If the flame goes out, the thermocouple system will shut off the gas inlet of the oven valve towards the burner and will prevent any accumulation of unburned gas. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for at least 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition until at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

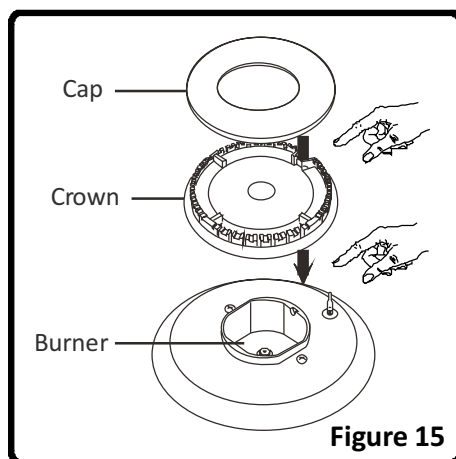
4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.1 Using cooktop burners



Cooktop valve levers have 3 positions: Off (0), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After igniting the burner to "Max" position (as explained above), you can adjust the flame length between "Max" and "Min" positions. Do not put the lever between the "Max" and "Off" positions.

4. USE OF YOUR PRODUCT



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the position of burner caps and crowns (fig.15). Take note: these are very hot, let them cool to avoid burning yourself. Be careful that no liquid flows inside the burners. If the flames accidentally escape from the burner, close the valves, ventilate the kitchen with fresh air, and wait at least 90 seconds before re-igniting.

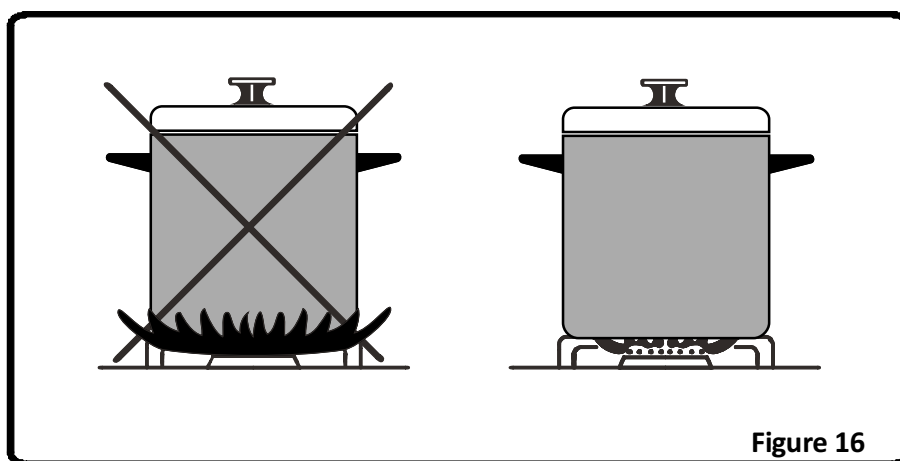
To stop the cooking, turn the burner lever clockwise until the mark on the lever is facing the point "0" (lever mark up).

Your cooktop is fitted with burners of different diameters. In order to obtain the most efficiency from the cookers, pay attention to the sizes of saucepans that you put the on the cookers and make sure that the saucepans have flat bases. Do not use saucepans with concave or convex bottom to avoid wasting energy. Use proper-sized saucepans corresponding to the flame; if you use containers smaller than those specified below, you will have wasted energy. The cheapest way to use the gas is to reduce the flame to minimum position once you reach boiling point. It is recommended to always cover your cooking pan.

Rapid Burner: 22-26cm

Semi-rapid burner 14-22cm

Auxiliary burner: 12-18cm



When not using your cooker for a long while, always close the gas inlet valve.

WARNING:

- Use only flat pans.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- It is important to ensure that the pan is centered correctly above the burners.
- The temperature of parts exposed to the flame can be very high when in use. So, it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the cooktop remains hot for a long time. Do not touch it and do not place objects on it.

4.1.2 Using the gas oven burner

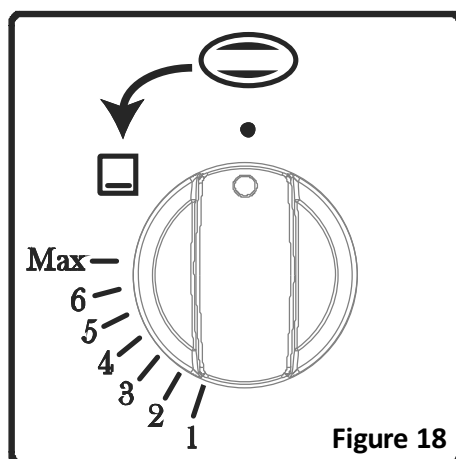


Figure 18

After igniting the oven burner as explained above, you may adjust the temperature inside the oven, by positioning the control in front of the signs on the control panel. If your oven is fitted with an oven thermostat; refer to the temperature table below to select temperature according to the food cooked. Do not operate the oven by placing the lever between the "Off" position and the point indicating min temperature (counterclockwise). Always use the oven between the maximum and minimum positions. To stop the cooking, turn the burner lever clockwise until the mark on the lever is facing the point "0" (lever mark up).

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so 10 minutes before placing a dish. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc..., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or chilled food always preheat the oven first.

Cooking

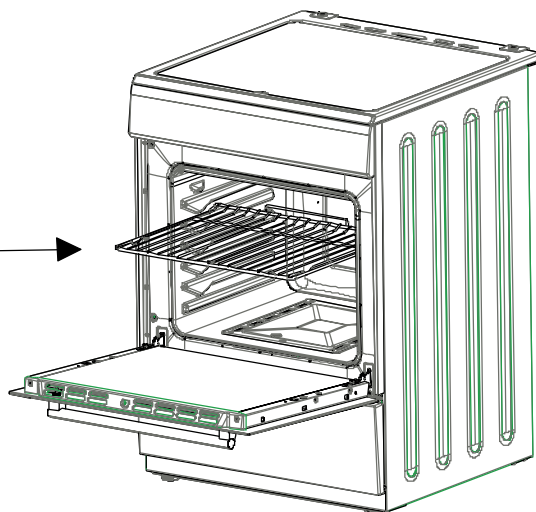
- Your cooker has been delivered with wire shelf and oven tray. You may also use glass dishes, cake pans, oven plates specially adapted to oven baking, which you may find on the market.
- Make sure you follow the instructions given by the manufacturer on the possible use of the dishes. If small sized containers are used, place them on the shelf such that they are precisely in the middle of the wire. The following instructions should also be followed for all glazed dishes.
- If food for cooking does not cover the entire surface of the cooktop, if it is food from the freezer, the tray may undergo changes in shape due to high temperatures caused by cooking. The tray will take back its original shape only when it has completely cooled after cooking. This is a perfectly normal phenomenon caused by heat transfer.
- If you use dishes and other glassware for cooking, do not expose directly to cold after taking them out of the oven. Do not place on cold or wet surfaces. Place them on a dry kitchen towel or on a trivet, and make sure they cool slowly, so as to prevent them from breaking.
- Be careful not to put the oven tray on the bottom of the oven because it may overheat and damage the oven enamel.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.2 Accessories used in oven

- The oven is supplied with accessories. You may also use accessories you purchase from the market (but they must be heat and flame resistant). You can also use glass dishes, cake moulds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the manufacturer's user instructions for accessories.
- In case a small-sized dish is used, place the dish at the centre of the grid so that stands correctly.
- Do not place a glass baking pan in a cold environment immediately after cooking. Do not place it on cold and wet surfaces either. Make sure it cools down gradually on a trivet or cloth, otherwise it will break.

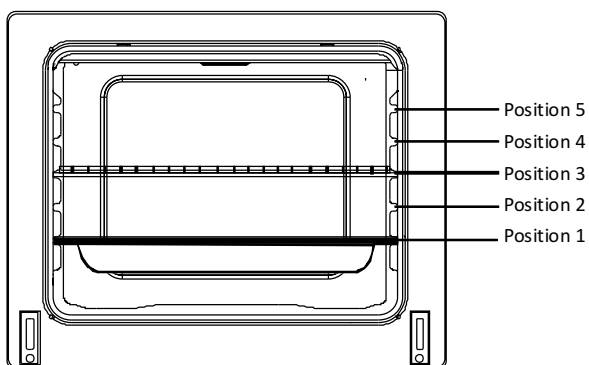
WARNING- Fit the grid correctly into any correspondent rack in the oven cavity and push it to the end.



4. USE OF YOUR PRODUCT

Oven muffle

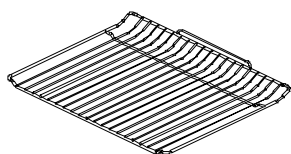
Positions on moulded slides



Oven accessories

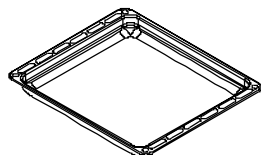
* Accessories for your oven may be different depending on the model.

Wire Grid



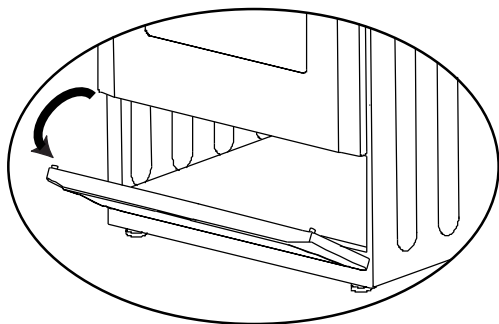
The grid is used in supporting different cooking utensils.
To position grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid fully home.

Medium-sized tray



The medium-sized tray is used for cooking stews.
To position this tray correctly in the cavity, put it to any rack and push the tray fully home.

Flapping door



This compartment is used to store oven accessories.
Do not put any flammable material in this compartment.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

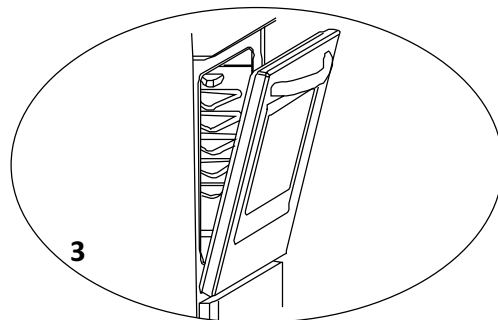
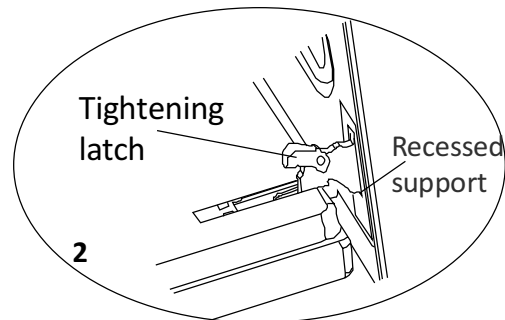
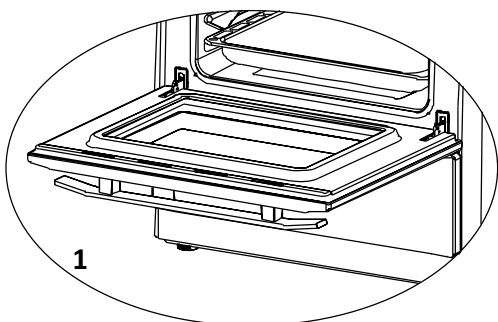
Make sure all burner control levers and controls are turned off and the cooker is cold before cleaning the oven.

Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer, before using the cleaning materials on your oven. Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, , scouring pads, thick steel wool or hard tools to avoid damaging surfaces. In case liquids overflows around your oven, the enamelled place may be damaged. Immediately clean up spilled liquids with a suitable product.

Cleaning inside the oven

The inside of enamelled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. After each use, wipe the oven with a soft cloth that has been dampened with soap water. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time for thorough cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

To dismantle the oven door



To dismantle the oven door:

- Open the oven door (1).
- Open the tightening latch up to the final position (2).
- Close the door until it is almost completely closed as shown in the third diagram and remove the door by pulling it.

 Make sure that the embedded supports are well positioned on the hinge support as shown in the second diagram.

Reassembling the door is done by reversing the procedure explained above. Make sure the tightening latches are well refitted.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning gas burners

- Remove enamelled grilles, burner caps and crowns(Figure 15).
- Clean them with soapy water
- Rinse and dry with a soft cloth (do not leave them wet)
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the cooktop with metal sponge. It causes the surface to be scratched.
- The upper surfaces of enamel grills may deteriorate over time due to their use and the burner flames. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- When cleaning the cooktop plate, make sure that no water flows inside the burners to avoid blocking the injectors.

Enamelled Parts:

In order to keep them as 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. The following elements should not have prolonged contact with the enamelled parts: vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice, otherwise they will cause irreparable damage to the enamel surface.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned regularly with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dried with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. The following elements should not have prolonged contact with the enamelled parts: vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice, otherwise they will cause irreparable damage to the stainless steel surface.

5.2 Maintenance

Other Controls

Check the expiry date of the gas supply pipe regularly. If the date expires, please change it quickly. In case of problems when using the control levers of the burners and oven (eg levers difficult to turn), please contact the customer service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Requirements before contacting the customer service

If the cooker does not operate:

- Check that the cooker is properly connected to the gas supply and that the propane or butane bottles are not empty.

If the oven does not heat:

- Heat has perhaps not been settled with the control lever of the oven.

Cooking (if the lower and upper parts do not cook equally):

- Check the location of grilles and trays, cooking time and thermostat temperature recommended in this leaflet.

Cooktop burners do not operate correctly:

- Check that burner parts have been properly repositioned (especially after cleaning or installation).
- The gas supply pressure may be too low or too high. For cookers which operate with LPG bottles (Propane or Butane), check that the bottles are not empty.

If the problems of the cooker continue even after performing the above checks, contact the customer service.

6.2 Information on transport

If you need to transport the cooker, keep the original case of the equipment and carry it along. Follow the transport instructions on the case. Sellotape the burners so that nothing moves during transportation (better still, put these items in a separate box). Place a paper between the upper cover and the cooktop, recover the upper cover, and then sellotape it to the cooker side surfaces. Open the oven door and put the carton or paper on the inside glass of the oven so that the trays and the grille do not damage the oven door during transportation. Also sellotape the oven door and the side walls.

If no original case, take measures to protect the cooker, especially its external surfaces (glass and painted surfaces), against any moves.

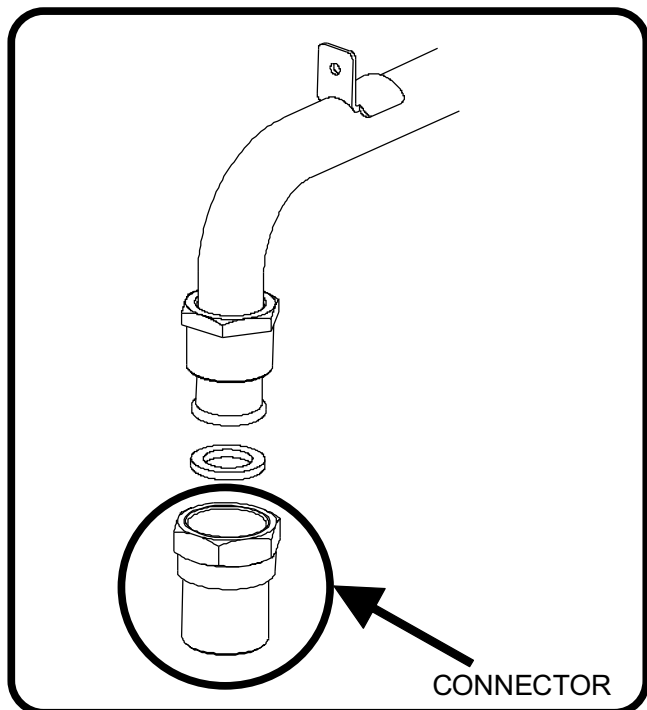
INJECTOR TABLE

PGC5050W-F

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ FR-BE Class: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	262 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,6 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,6 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	107	68
NOMINAL RATING (KW)	2,1	2,1
CONSUMPTION	200 l/h	153 g/h

PGC5060SL-F / PGC5060W-F

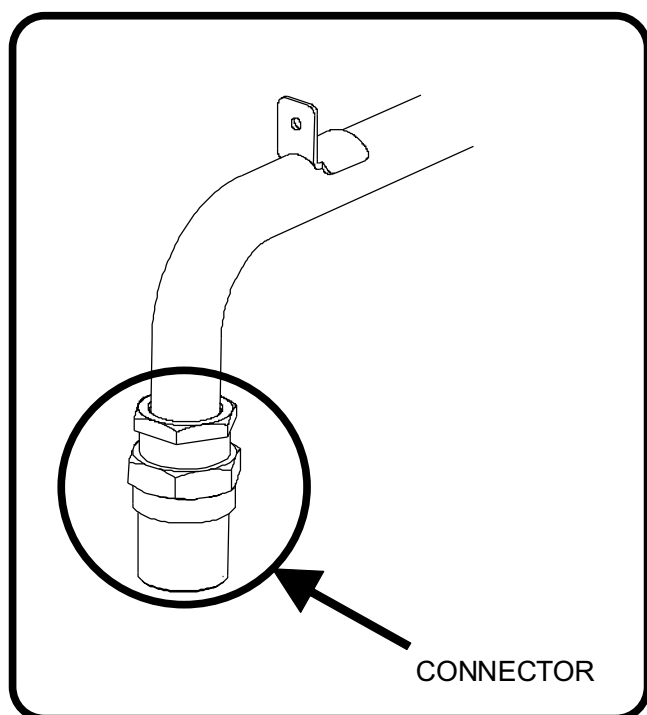
Total Consumption: G30 28-30 mbar 10,3 kW 749 g/h Gas Category: II2E+3+	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
Destination:FR-BE Class:1		
RAPID BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	3
CONSUMPTION	276 l/h	218,1 g/h
SEMI-RAPID BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,1 l/h	127,2 g/h
AUXILIARY BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h



FOR PRODUCTS WITH NATURAL GAS SPARE SET

In case natural gas connection with tfem pipe is required, the connector in the spare set should be used. Make sure that the tfem pipe you are using conforms with the standard nf d 36100/36103/36121. Always use a seal between connecting surfaces.

WARNING: ALWAYS PERFORM LEAKAGE TEST WITH BUBBLY WATER AFTER GAS CONNECTION.



FOR PRODUCTS WITH LPG SPARE SET

In case natural gas connection with tfem pipe is required, the connector already assembled on the gas inlet should be used. Make sure that the tfem pipe you are using conforms with the standard nf d 36100/36103/36121. Always use a seal between connecting surfaces.

WARNING: ALWAYS PERFORM LEAKAGE TEST WITH BUBBLY WATER AFTER GAS CONNECTION.

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay, 93140 Bondy, France

07 / 06 / 2017

PROLINE

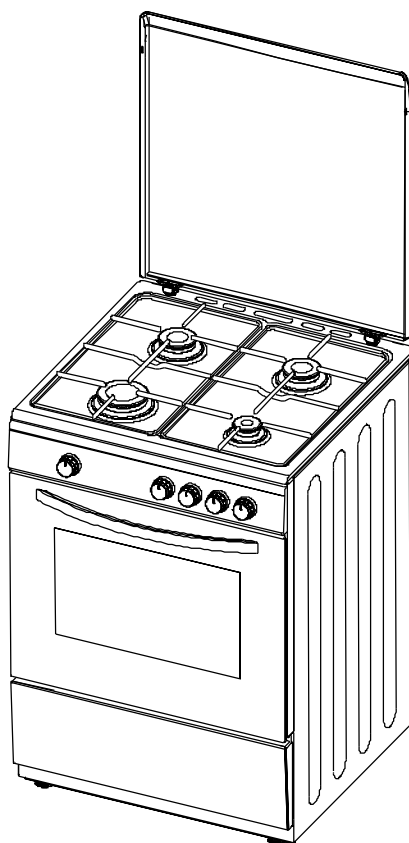
PGC5050W-F

PGC5060SL-F

PGC5060W-F

DE

GASHERD BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bieten Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Diese Broschüre enthält alle erforderlichen Informationen zur Aufstellung und Verwendung Ihres neuen Herds.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, da sie alle grundlegenden Informationen zur korrekten Aufstellung, richtigen Verwendung und regelmäßigen Pflege und Wartung Ihres Herds enthält. Dieser Herd darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den sicherheitsrelevanten Normen und Gesetzen installiert werden. Versuchen Sie niemals, den Herd selbst zu reparieren.

Dieser Herd ist nur für die **Verwendung in privaten Haushalten vorgesehen** (gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen). Jegliche andere Verwendung des Geräts (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



INHALT

1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

2. SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Hinweise
Aufstellungshinweise
Während der Verwendung
Reinigung und Wartung
Sicherheit von Kindern

3. EINBAU

3.1 Aufstellungsort/-umgebung des Herds
3.2 Aufstellung des Herds
3.3 Einrichten der Stellfüße
3.4 Gasanschluss
3.5 Umstellung des Gastyps

4. VERWENDUNG

4.1 Verwendung der Gasbrenner
 4.1.1 Verwendung der Kochfeld-Brenner
 4.1.2 Verwendung der Brenner im Backraum

4.2 Im Herd verwendetes Zubehör

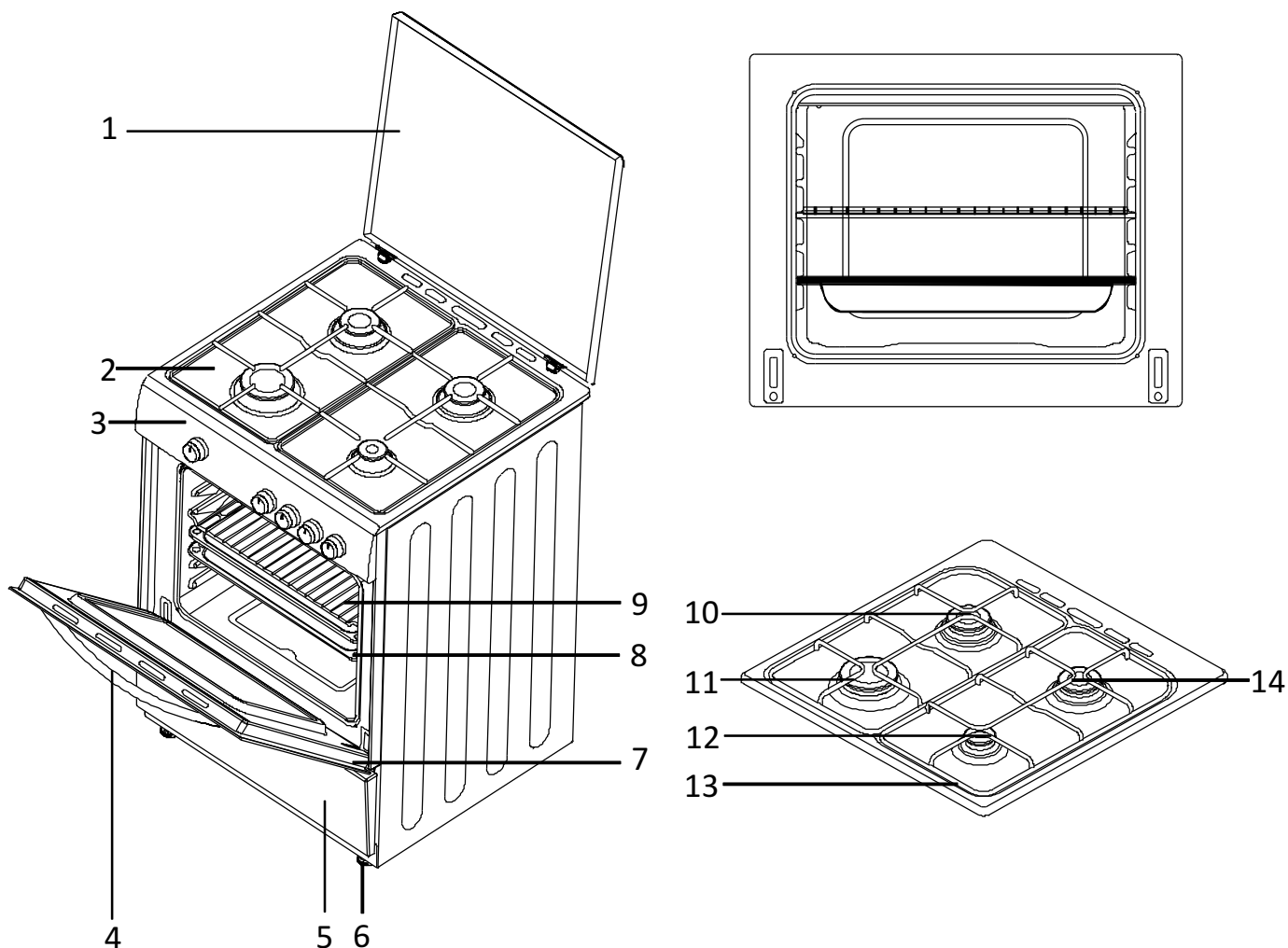
5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung
5.2 Wartung

6. KUNDENDIENST UND TRANSPORT

6.1 Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden
6.2 Informationen zum Transport

1. KURZÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT



MODEL	TIEFE (cm)	LÄNGE (cm)	HÖHE (cm)
PGC5050W-F	50	50	85
PGC5060SL-F	60	50	85
PGC5060W-F	60	50	85

Teileliste:

- 1- Abdeckung Kochfeld
- 2-Kochfeld
- 3-Bedienfeld
- 4-Klappengriff
- 5-Unterbau oder Auszug vorne
- 6-Stellfüße
- 7-Backraumtür
- 8-Backblech
- 9-Wire Grid

- 10-Halb-Schnellkochplatte
- 11-Schnellkochplatte
- 12-Zusatzkochplatte
- 13-Topfhaltegitter
- 14-Halb-Schnellkochplatte

2. WARNHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

2. WARNHINWEISE

Zur Vermeidung vom Kippen des Gerätes müssen die stabilisierenden Halterungen eingebaut sein.

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen.

Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist.

2. WARNHINWEISE

Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Diese Anleitungen sind nur gültig, wenn das Land-Symbol auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, die die erforderlichen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Bedingungen der Nutzung des Landes bieten, zu beziehen. (Nur für Gasgeräte)

Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumtür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

2. WARNHINWEISE

Warnhinweise zur Installation:

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.

Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. Aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Produkt

Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.

Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

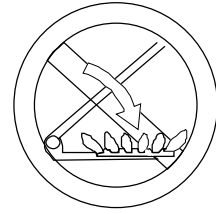
Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

2. WARNHINWEISE

VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung:

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

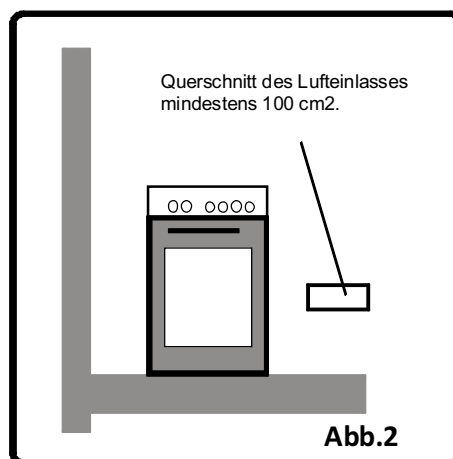
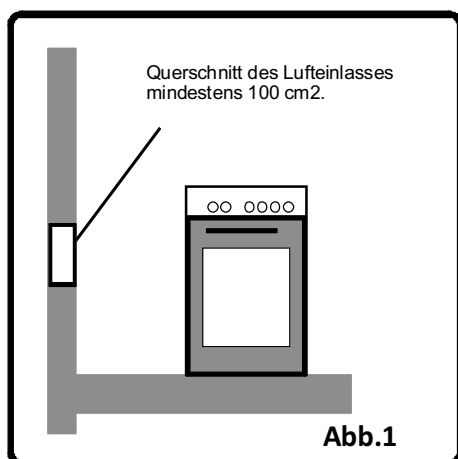
FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

3. INSTALLATION

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen in jeder Hinsicht gerecht werden. Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, um alle notwendigen Informationen über seine Funktionen kennenzulernen und die bestmöglichen Resultate zu erzielen. Beachten Sie die folgenden Empfehlungen, um Probleme oder gefährliche Situationen zu vermeiden und das Gerät richtig aufzustellen. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

3.1 Aufstellungsort/-umgebung des Herds

- Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt und verwendet werden, der gut belüftet ist. Eine Gasverbrennung ist nur mit dem Sauerstoff in der Luft möglich. Daher muss ein ausreichender Luftaustausch erfolgen und eine Abführung der Verbrennungsgase in Übereinstimmung mit den Vorschriften sichergestellt sein. Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Die Belüftung muss durch Öffnungen an Wänden mit direktem Kontakt nach außen (siehe Diagramm unten).

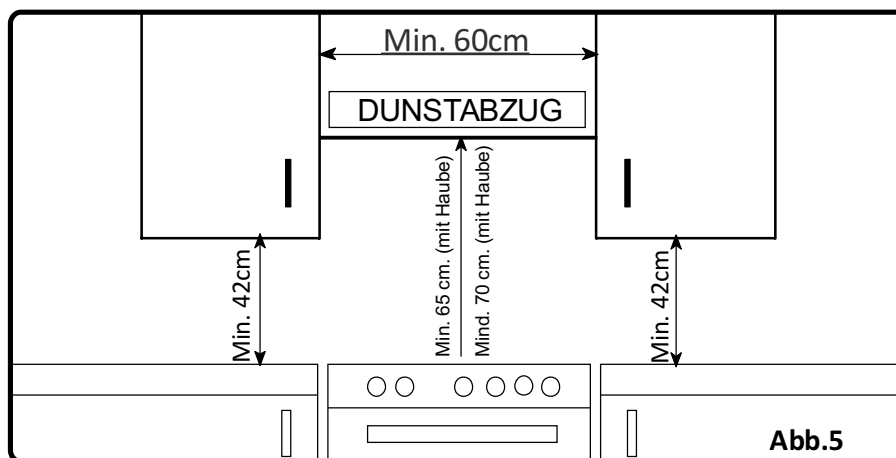
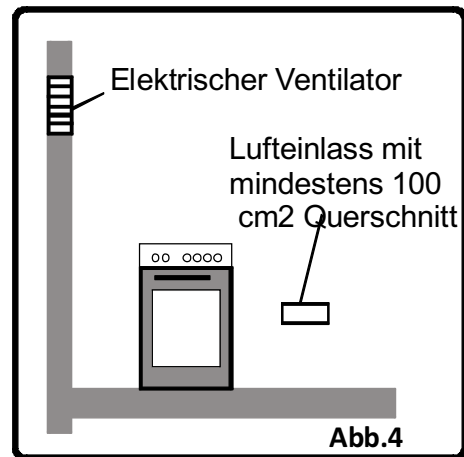
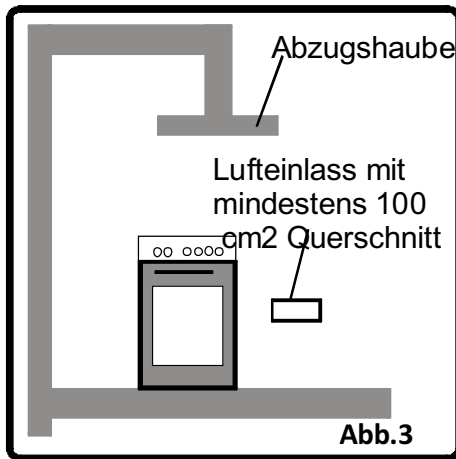


- Der Luftstrom muss am Boden eintreten (mindestens 100 cm²) und oben austreten (mindestens 100 cm²). Diese Belüftungsöffnungen müssen also jeweils einen Mindestquerschnitt von 100 cm² für einen effektiven Luftdurchsatz aufweisen. Diese müssen stets offen bleiben und dürfen nicht geschlossen werden. Sie sollten sich nach Möglichkeit in der Nähe der Herdrückseite befinden (für den Lufteinlass Fig. 1 und 2) bzw. an der Entstehungsstelle der Verbrennungsgase (für den Abzug), also etwa 1,80 m über Bodenniveau. Können diese Öffnungen nicht dort, wo der Herd aufgestellt ist, von außen hergestellt werden, kann die erforderliche Verbrennungsluft auch von anderer Stelle zugeführt werden, sofern diese über ausreichende Belüftung verfügt und es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Raum mit besonderen Gefahren handelt.

Abzug der Verbrennungsgase

Es wird empfohlen, entweder eine Abzugshaube mit direkter Rohrverbindung nach außen (Fig. 3) zu installieren, oder einen elektrischen Ventilator am Fenster oder an der Außenwand (Fig. 4), um Rauchgase direkt nach außen zu leiten. Die Leistung des Ventilators muss so ausgelegt werden, dass die Luft in der Küche 4-5 Mal pro Stunde erneuert wird.

3. INSTALLATION

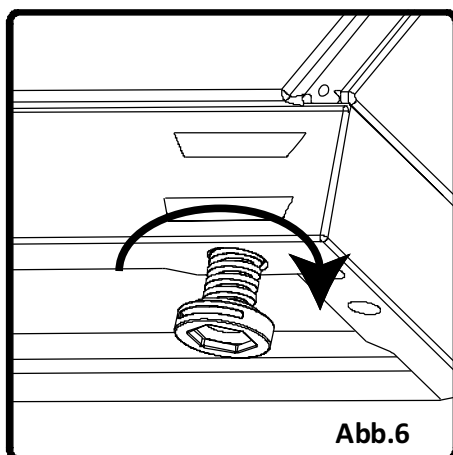


3.2 Aufstellung des Herds

- Der Herd darf neben weiteren Möbelstücken aufgestellt werden, solange diese nicht höher als der Herd sind (siehe Abb. 5).
- Befinden sich über dem Herd weitere Möbelstücke, muss ein Abstand von mind. 10 cm zwischen den Seiten des Herds und dem Möbelstück eingehalten werden.
- Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Abzugshaube (oder Wandschrank) ist in Abb. 5 gezeigt. Die Abzugshaube muss mindestens 65 cm Abstand zum Kochfeld haben. Ist keine Abzugshaube vorhanden, darf der Abstand zwischen Kochfeld und Möbelstück darüber 70 cm nicht unterschreiten.
- Halten Sie einen Abstand von 2 cm zwischen der Rückseite des Herds und der Wand ein, sowie zwischen den Seiten des Herds und angrenzenden Möbelstücken..
- Achten Sie darauf, den Herd nicht direkt neben einen Kühlschrank zu stellen. Auch dürfen keine brennbaren oder entzündlichen Materialien wie Vorhänge, Stoffe etc. in der Nähe sein, die leicht verbrennen.
- Angrenzende Möbelstücke müssen für Temperaturen von mindestens 90 °C ausgelegt sein.

3. INSTALLATION

3.3 Einrichten der Stellfüße



Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Nach dem Einstellen der gewünschten Position muss die Einrichtung überprüft werden. Stellen Sie dazu die 4 Stellfüße durch Anziehen oder Lockern ein (Abb. 6). **Der Herd muss absolut waagrecht aufgestellt werden.**

Der max. Einstellspielraum beträgt 30 mm.

Zum Einstellen der Standfüße können Sie den Auszug des Herds entfernen.

Nach dem Einstellen der Standfüße darf der Herd nicht mehr durch Ziehen bewegt werden, sondern nur noch durch Heben (aber nicht an den Türgriffen).

3.4 Gasanschluss

Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

Der Gasanschluss des Herds muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung aller geltenden Normen durchgeführt werden (nach Artikel 10 der Verordnung vom 02-08-1977 und den Vorschriften nach D.T.U 61-1. Diese verlangen am Rohrende ein Regelventil für Erdgas mit Überdruckventil nach der Norm NF D 36-303. Dieses Regelventil dient dazu, die Gasversorgung zu unterbrechen, wenn der Herd nicht verwendet wird).

Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Informationen zu den Gastypen und Brennerdüsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile laut den technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen müssen Sie sich an den Kundendienst wenden.

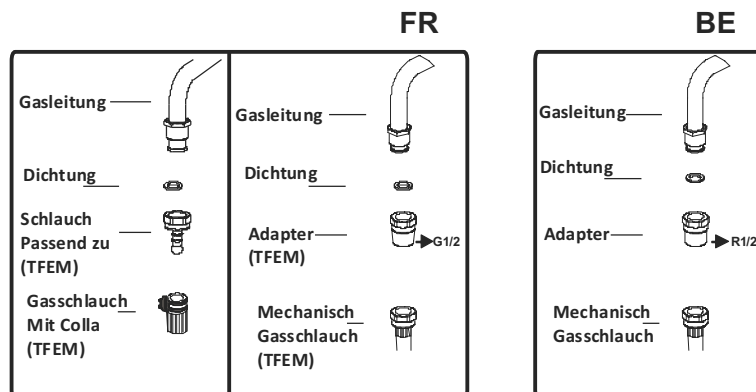
Anschluss von Butangas (G30) - Propan (G31)

Der Techniker überprüft zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Ist er für Erdgas gerüstet, muss er die Brennerdüsen (siehe unten) austauschen, damit Butangas verwendet werden kann. Die Installation kann entweder mit einem speziellen Butan-/Propan-Gasrohr erfolgen, das mit 2 Clips verkauft wird, oder mit einem speziellen, mit Armaturen versehenen TFEM-Schlauch.

Wenn Sie ein Butan-/Propanrohr mit Überwurfkragen verwenden, wird die Butangas-Brennerspitze mit Gasdichtung im Herd installiert. Das Rohr wird tief in diese Spitze eingeführt und dann der Überwurfkragen festgezogen, ohne das Rohr abzuschneiden. Gehen Sie ebenso für das Ventil vor (siehe Abb. 7).

Die erforderliche Gesamtlänge ist max. 1,5 m. **Es ist sehr wichtig, das Haltbarkeitsdatum auf dem Rohr zu überprüfen und das Rohr auszutauschen, bevor dieses Datum erreicht wird.**

3. INSTALLATION



Wenn Sie einen TFEM-Schlauch montieren, ist keine Butangasspitze erforderlich. Schrauben Sie einfach die Armaturen des TFEM-Schlauchs auf der Herdseite und der Flaschenseite an (ziehen Sie sie mit 2 Schlüsseln richtig an, wie im Diagramm oben gezeigt).

Erdgas anschließen (G20/G25)

Der Techniker muss eine mechanische Rohrspitze (TFEM) laut der Norm NF D 36100/36103/36121 installieren und den Herd nach aktuellen Normen anschließen.

Beachten Sie die folgenden Punkte beim Anschließen des Schlauches:

- Kein Teil des Schlauchs darf mit Oberflächen in Berührung kommen, die heißer als 50 °C werden können (Mindestabstand zwischen Schlauch und heißen Stellen: 20 mm).
- Die Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
- Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.
- Vor der Montage muss der Schlauch gründlich kontrolliert werden, um jegliche Herstellungsfehler auszuschließen.
- Wenn das Gas angeschlossen ist, muss die Rohrdichtheit von einem Techniker mit einem speziellen Blasenprodukt getestet werden. Es sollten keine Luftblasen zu sehen sein. Wenn sich solche Blasen zeigen, muss die Anschlussdichtung überprüft werden und dann die Überprüfung erneut durchgeführt werden. Verwenden Sie für diesen Test KEINESFALLS ein Feuerzeug oder Streichholz.
- Die Überwurfkränge am Butangasrohr müssen frei von Rost sein.
- Das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig überprüft werden.

⚠ ACHTUNG!!! Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder Streichhölzer für die Dichtheitskontrolle!

3. INSTALLATION

3,6 Umstellung des Gastyps



Warnung: Die folgenden Massnahmen dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Ihr Herd ist für die Verwendung von Flüssiggas (Propan oder Butan) oder Erdgas vorgesehen. Die Gasbrenner können an diese verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Brennerdüsen entsprechen getauscht und die minimale Flammhöhe jedes Brenners eingestellt wird. Die folgenden Schritte müssen dazu unbedingt ausgeführt werden:
Austauschen der Brennerdüsen:

Kochfeld-Brenner:

- Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Entfernen Sie die Brennerkappe und den oberen Brenner (Abb. 8).
- Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel (Abb. 9).

Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden

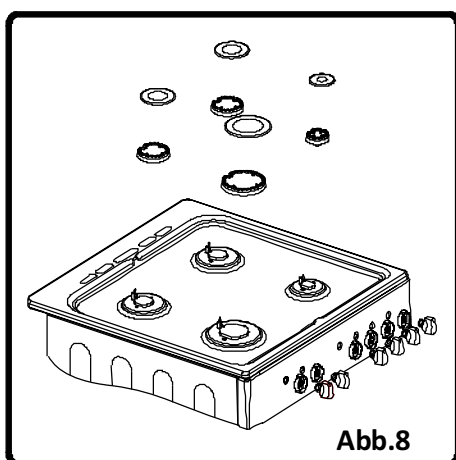


Abb.8

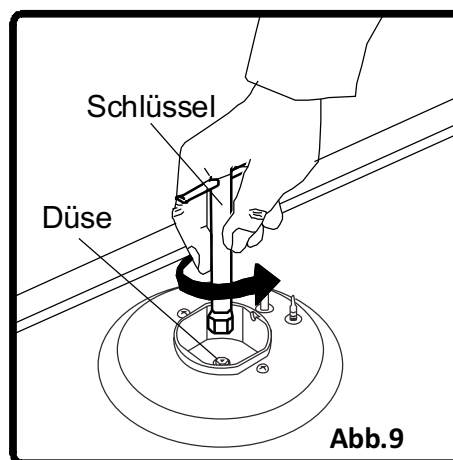


Abb.9

Backraum-Düsen:

Der Brenner im Backraum ist mit einer einzelnen Schraube versehen, die sich an der Brennerspitze befindet.

Für den Backraum-Brenner (unten) öffnen Sie die Backraumtür und entfernen Sie die Schrauben, die die untere Verkleidung halten. Öffnen Sie das Fach unter dem Backraum (Auszug oder Klappe) um die vordere Schraube auf dem Brenner zu erreichen (Abb. 12). Wenn der Herd eine Unterbaufront aufweist, müssen Sie zuerst die Backraumtür ausbauen, um die Halteschrauben der Verkleidung zu erreichen.

3. INSTALLATION

Entfernen Sie die Brennerschraube und bewegen Sie den Brenner diagonal, um die Düse hinten unten zu erreichen (Abb. 11).

Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel. Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden (dies ist nicht von der Garantie gedeckt).

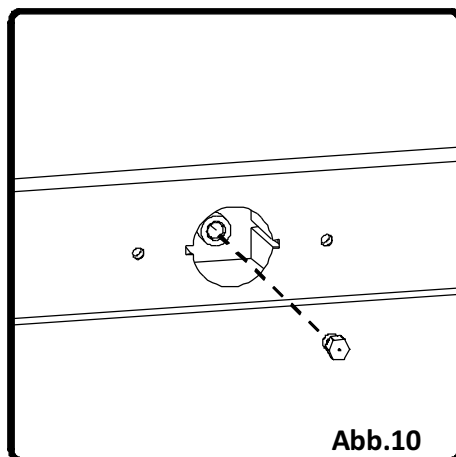


Abb.10

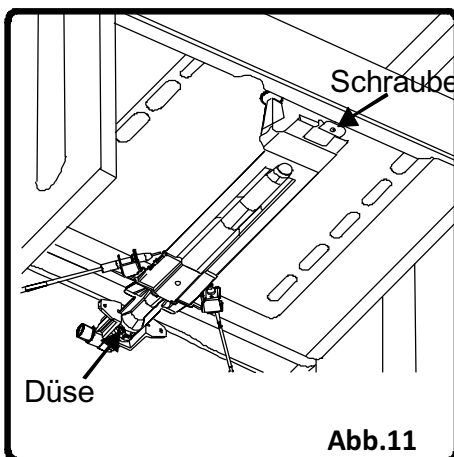


Abb.11

Einstellen der Flammhöhe am Ventil auf minimal

Die Flammhöhe wird mit der Flachkopfschraube auf dem Ventil auf minimal gestellt. Bei Ventilen mit Thermoelement befindet sich die Schraube auf der Seite der Ventilspindel (Abb. 12). Bei Ventilen ohne Thermoelement befindet sich die Schraube im Ventilschaft. Für eine einfachere Einstellung der Flammhöhe empfehlen wir, bei Herden mit Thermoelement und Mikroschalter (automatische Zündung) zuerst das Bedienfeld zu entfernen.

Um die Minimalposition zu bestimmen, zünden Sie die Brenner der Reihe nach an und stellen Sie die Minimalposition ein. Verändern Sie nun mit einem kleinen Schraubendreher die Bypassschraube um etwa 90° (festziehen oder lockern). Wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist, ist die Einstellung korrekt. Stellen Sie zur Kontrolle sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn sie von der Maximal- in die Minimalstellung geregelt wird. Erzeugen Sie mit der Hand eine Luftströmung zur Flamme, um zu testen, ob diese stabil ist.

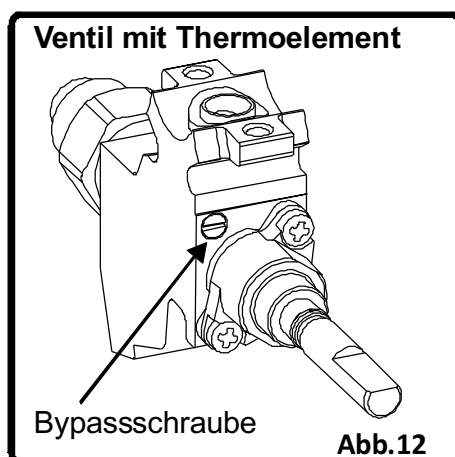
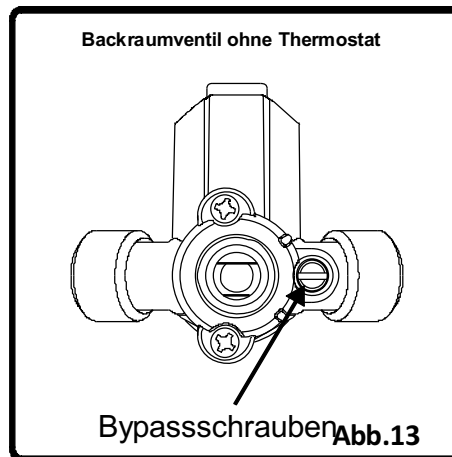


Abb.12

3. INSTALLATION

Lassen Sie den Backraumbrenner 5 Minuten lang in der Minimalposition brennen. Öffnen und schließen Sie die Backraumtür 2-3 Mal, um die Stabilität der Brennerflamme zu testen.

Für die Brenner des Grills ist eine Einstellung der Minimalflammhöhe nicht notwendig. Bei der Umstellung von Flüssig- auf Erdgas muss die Bypassschraube herausgedreht werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Bei dieser Einstellung stellen Sie bitte sicher, dass der Herd vom Netz getrennt und die Gaszufuhr offen ist.



Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Überprüfen Sie regelmäßig das Haltbarkeitsdatum des Gasrohrs. Ist das Haltbarkeitsdatum erreicht, muss der Schlauch ausgetauscht werden.

Diese Rohre sind im Handel erhältlich, achten Sie darauf, dass die aktuell gültigen Normen erfüllt werden. Nach dem Austauschen des Schlauchs müssen Sie die Dichtheit prüfen. Informationen dazu finden Sie im obenstehenden Abschnitt: Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1 Verwendung der Gasbrenner

Anzünden der Gasbrenner

Die Symbole auf den Reglern am Bedienfeld zeigen die Stellung des Brenners an.

- **Manuelle Zündung der Gasbrenner**

Ist Ihr Herd nicht mit elektrischer Zündung ausgestattet, oder bei einem Ausfall des Stromnetzes, gehen Sie wie folgt vor:

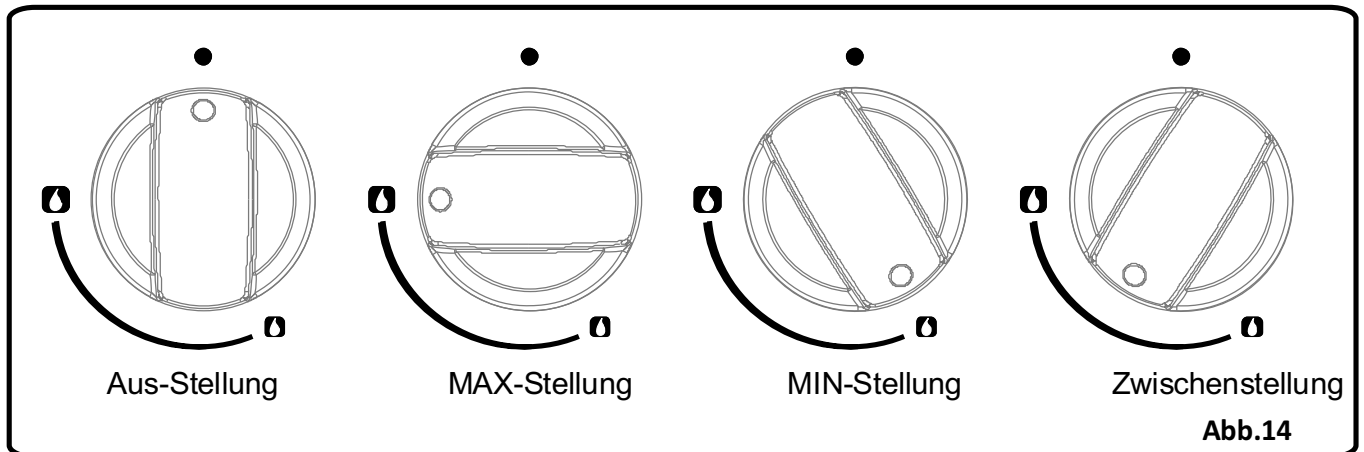
Für Kochfeld-Brenner: Um den Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnungen. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg.

Für Kochfeld-Brenner mit Thermoelement: Kochfelder mit Thermoelement bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Halten Sie den Regler daher bei der manuellen Zündung gedrückt, bis Sie eine stabile Flamme sehen. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Warten Sie daher 90 Sekunden, bevor Sie einen Gasbrenner nach der automatischen Abregelung erneut zu zünden versuchen.

Für den Backraum-Brenner (mit Thermoelement): Alle Brenner im Backraum/Grill sind mit Thermoelementen ausgestattet. Diese bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Um den Backraum-Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnung links vorne am Brenner. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg, halten den Regler aber noch für etwa 3 Sekunden gedrückt. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Wenn der Backraumbrenner nicht zündet, nachdem Sie den Regler für mindestens 30 Sekunden gedrückt gehalten haben, öffnen Sie zunächst die Backraumtür und warten Sie 90 Sekunden, ehe Sie erneut eine Zündung versuchen. Auch wenn die Flamme im Backraum ausgeht, wiederholen Sie diesen Vorgang.

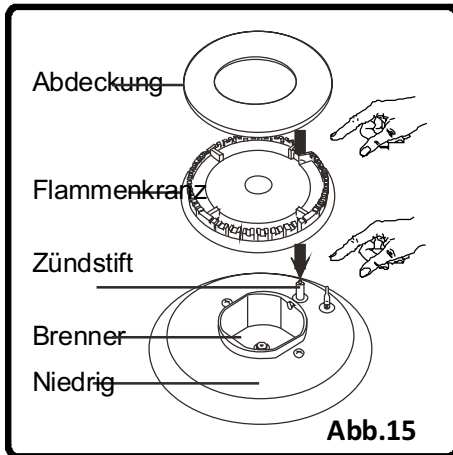
4. VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1.1 Verwendung der Kochfeld-Brenner



Die Regler für die Brenner im Kochfeld haben 3 Stellungen: Aus (0), Max (großes Flammensymbol) und Min (kleines Flammensymbol). Nach dem Zünden der Brenner in der Stellung "MAX" (wie oben beschrieben), können Sie die Flammhöhe auf eine Stellung zwischen "MAX" und "MIN" regeln. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MAX" und "AUS".

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

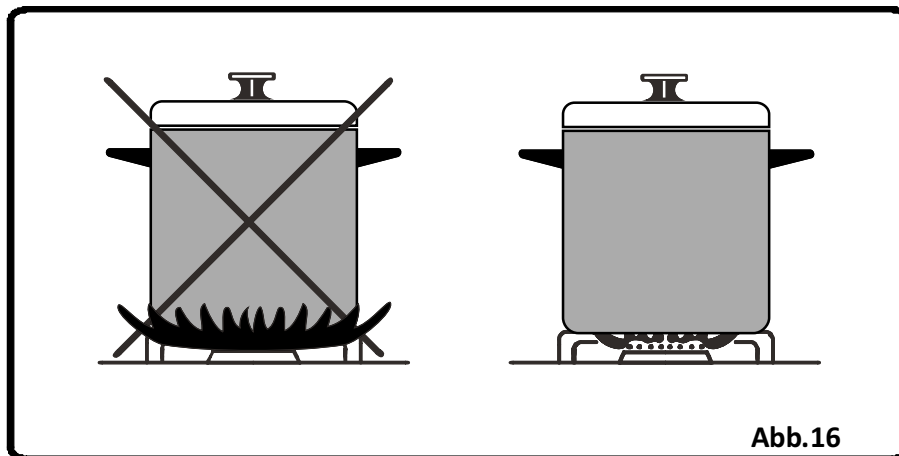


Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung visuell. Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab und prüfen Sie die Position der Brennerabdeckungen und der Flammenkränze (Abb. 15). Vorsicht: diese Elemente können sehr heiß werden, lassen Sie sie daher abkühlen, damit Sie sich nicht verbrennen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Brenner eindringen. Wenn die Flammen sich vom Brenner ablösen, schließen Sie die Ventile, lüften Sie die Küche gut durch und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie ihn wieder zünden.

Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Ihr Kochfeld ist mit Brennern mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Geschirr mit gewölbtem Boden, da damit Energie verschwendet wird. Verwenden Sie stets zur Brennergröße passendes Geschirr. Wenn Sie kleineres Geschirr verwenden, wird Energie verschwendet. Am sparsamsten ist der Betrieb, wenn Sie die Flamme nach Erreichen des Siedepunkts auf die Minimalstellung regeln. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen.

Schnellkochbrenner: 22-26cm
Halb-Schnellkochbrenner 14-22 cm
Zusatzbrenner: 12-18cm



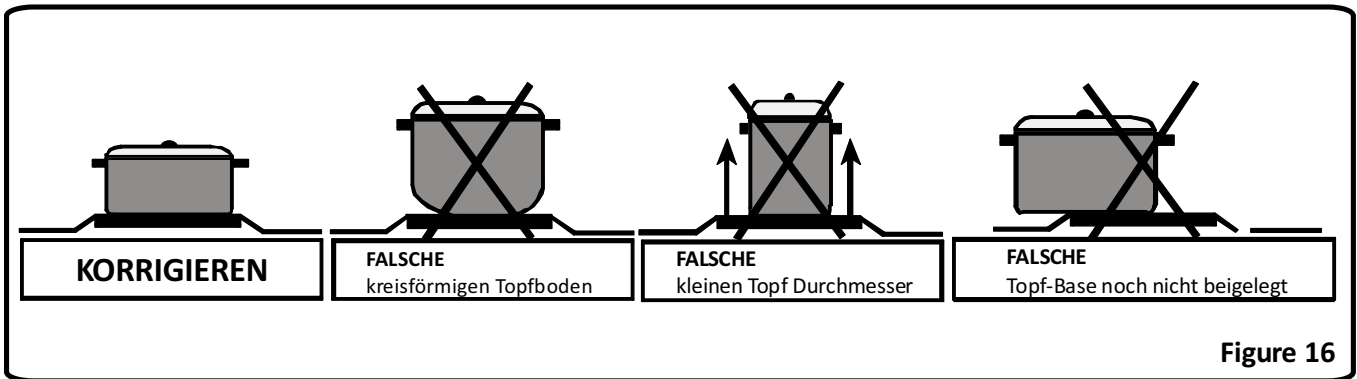
Wenn Sie den Herd längere Zeit nicht verwenden, sollten Sie stets das Gaszufuhrventil schließen.



WARNHINWEIS:

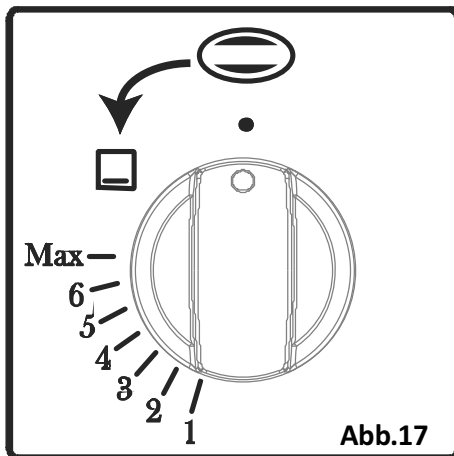
- Verwenden Sie nur flaches Geschirr mit einem ausreichend dicken Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Geschirrs trocken ist, bevor Sie es auf den Brenner stellen.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS



- Es ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Pfanne richtig über den Brennern zentriert ist.
- Im Betrieb können Teile, die mit der Flamme in Berührung kommen, sehr heiß werden. Halten Sie daher während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von dem Herd fern.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld noch längere Zeit heiß. Berühren Sie es nicht und legen Sie keine Gegenstände darauf.
- Legen Sie niemals Besteckteile oder Deckel auf das Kochfeld. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.

4.1.2 Verwendung der Brenner im Backraum



Nach dem Zünden des Brenners wie oben beschrieben können Sie die Temperatur im Backraum einstellen, indem Sie den Regler vor den Symbolen auf dem Bedienfeld oder an der Reglerbasis einstellen (min bis max). Ist Ihr Herd mit einem Thermostat ausgestattet, entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle unten die richtige Temperatur für das Gargut. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MIN" und "AUS" (gegen den Uhrzeigersinn). Stellen Sie den Regler stets zwischen die Positionen Maximum und Minimum. Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Vorheizen

Wenn Sie den Backraum vorheizen müssen, sollten Sie dies etwa 10 Minuten vor dem Einbringen des Garguts tun. Für Rezepte, die höhere Temperaturen benötigen, etwa Brot, Gebäck, Brötchen, Soufflés sollten Sie den Ofen zuerst vorheizen. Auch bei der Zubereitung von gefrorenen oder tiefgekühlten Gerichten sollten Sie den Ofen vorheizen.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

Kochvorgang

- Ihr Herd wird (je nach Modell) mit verschiedenen Backblechen, Einschüben, einem Grill und einem Drehspieß für Brathähnchen ausgeliefert. Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden.
- Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung. Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost. Die folgenden Hinweise sollten bei der Verwendung von glasiertem Geschirr beachtet werden:
 - Wenn das zubereitete Gericht nicht das ganze Kochfeld bedeckt, es sich um Gerichte direkt aus dem Gefrierschrank handelt, oder wenn der Einschub verwendet wird, um heruntertropfende Flüssigkeiten aufzufangen, könnte sich die Platte aufgrund der hohen Koch- oder Brattemperaturen verformen. Nach dem vollständigen Abkühlen erhält die Platte wieder ihre ursprüngliche Form. Dieser Vorgang wird durch den Wärmeaustausch verursacht und ist ganz normal.
 - Wenn Sie Geschirr oder andere Glaswaren zum Kochen verwenden, dürfen Sie diese nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie diese nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen.
 - Stellen Sie den Einschub oder das Backblech niemals direkt auf den Boden des Backraums. Die Emaillierung könnte dadurch beschädigt werden.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

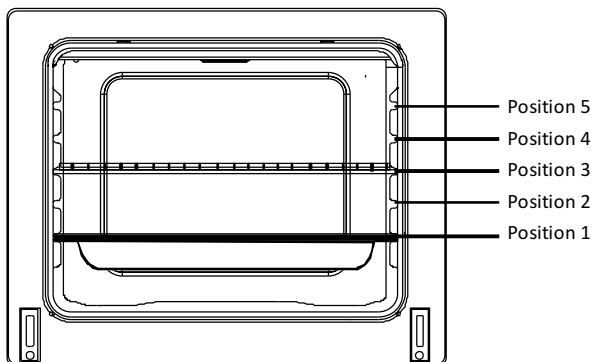
4.2 Im Backraum verwendetes Zubehör

- Es sind verschiedene Zubehörteile für den Backraum vorhanden. Sie können auch handelsübliches Zubehör verwenden (dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein). Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden. Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.
- Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost.
- Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
- Bringen Sie Glasgeschirr nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen, damit sie nicht zerbrechen.
- Wenn Sie im Ofen grillen, sollten Sie den mitgelieferten Grill und das Auffangblech verwenden (sofern diese bei Ihrem Modell inkludiert sind). Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzusammeln. Geben Sie etwas Wasser in den Auffangbehälter, um die Reinigung zu erleichtern und die Rauchentwicklung zu verhindern.
- Wie an den entsprechenden Stellen hervorgehoben, darf der Grillbrenner niemals ohne seine Abdeckung verwendet werden. Wenn Ihr Herd mit einem Gasgrillbrenner ausgestattet ist und Sie die Abdeckung verloren haben, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Besorgen Sie sich beim nächsten Kundendienst zuerst eine neue Abdeckung.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

Einschubleisten

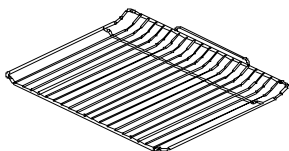
Positionen auf den Einschubringen



Zubehör

* Das Zubehör kann je nach Modell variieren

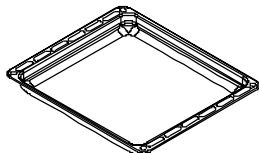
Bratrost



Der Bratrost wird beim Grillen oder als Tragfläche für Kochgeschirr verwendet.

Um den Rost richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie ihn auf einen Einschub und schieben Sie ihn ganz hinein.

Mittleres Backblech



Das mittlere Backblech dient zur Zubereitung von Eintöpfen.

Um dieses Blech richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie es auf einen Einschub und schieben Sie es ganz hinein.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht und ausgeschaltet sind und der Herd abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

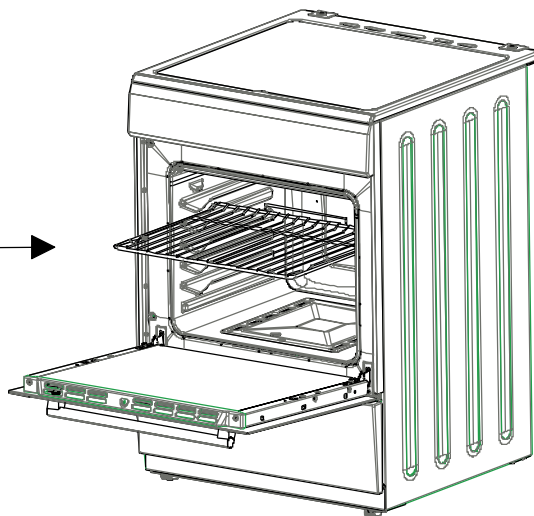
Wichtig: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, ätzende Reiniger, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Schaber mit scharfen Metallkanten, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Wenn auf dem Herd übergehende Flüssigkeiten sich einbrennen, kann die Emailbeschichtung beschädigt werden. Entfernen Sie verschüttete Reste sofort mit einem geeigneten Reiniger.

Reinigung des Backraums

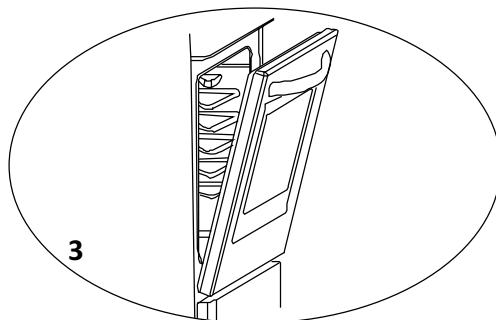
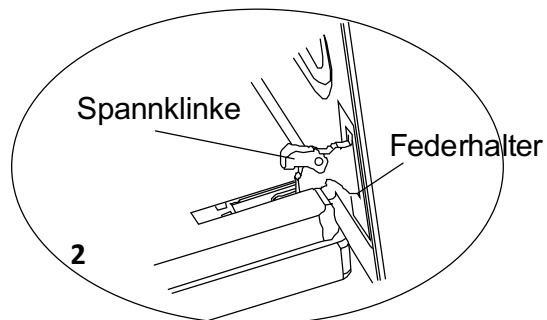
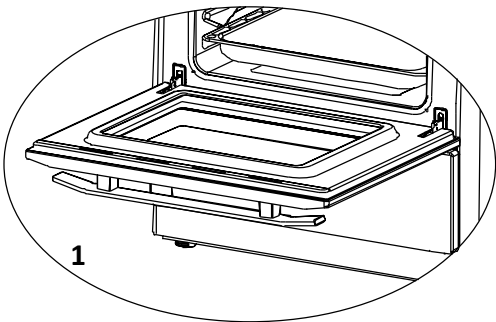
Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Von Zeit zu Zeit ist u. U. eine gründliche Reinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel erforderlich. Nicht mit trockenen und Pulverreinigern oder mit Dampfreinigern reinigen.

WARNUNG -
Platzieren Sie
das Gitter
korrekt in
irgendein
entsprechende
s Regal im
Garraum und
schieben Sie es
bis zum Ende.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

Ausbau der Backraumtür



Ausbau der Backraumtür

- Öffnen Sie die Backraumtür vollständig (1).
- Öffnen Sie die Spannklinke bis zur Endstellung (2).
- Schließen Sie die Tür fast vollständig, wie im dritten Diagramm gezeigt, und ziehen Sie sie dann heraus.

ACHTUNG: Zum Wiedereinbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



Stellen Sie sicher, dass die Träger richtig auf dem Scharnierträger sitzen, wie im zweiten Diagramm gezeigt.

Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass die Spannklinken richtig wiedereingesetzt werden.

Reinigen der Gasbrenner

- Entfernen Sie die emaillierte Topfroste, die Brennerkappen und die oberen Brenner (Abb. 15).
- Reinigen Sie diese mit Seifenwasser.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch (nicht feucht lassen)
- Bauen Sie die Teile nach der Reinigung wieder richtig ein.
- Reinigen Sie keinen Teil des Kochfelds mit Metallscheuerschwämmen. Dies könnte die Oberfläche zerkratzen.
- Die Oberflächen der emaillierten Topfroste können mit der Zeit durch Verwendung und Hitze verschleifen. Sie können jedoch nicht rosten, und dabei handelt es sich nicht um Fabrikationsfehler.
- Beim Reinigen der Platte des Kochfelds müssen Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Brenner oder die Düsen eindringt.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Emaillierte Teile:

Um diesen ein neues Aussehen zu erhalten, müssen sie regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Waschen Sie sie nicht, während Sie heiß sind und verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Emailoberflächen irreparabel beschädigen.

Edelstahl:

Teile aus Edelstahl müssen regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Edelstahloberflächen irreparabel beschädigen.

5.2 Wartung

Weitere Überprüfungen

Das Haltbarkeitsdatum des Gasanschlussrohrs muss regelmäßig überprüft werden. Ist dieses erreicht, sollten Sie das Rohr umgehend tauschen.

Bei Problemen mit den Reglern der Brenner und des Backraums (z. B. Schwergängigkeit) wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Wenn der Herd nicht funktioniert:

- Überprüfen Sie, ob der Herd richtig eingesteckt ist
- Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt, bzw. ob der Schalter stromführend ist

Wenn der Herd nicht heiß wird:

- Die Hitze wurde nicht richtig mit dem Regler eingestellt.

Kochen (obere und untere Teile arbeiten nicht gleichmäßig):

- Überprüfen Sie die Position des Rosts, der Einschübe, die Garzeit und die in dieser Broschüre empfohlene Thermostatterperatur.

Brenner im Kochfeld arbeiten nicht richtig:

- Überprüfen Sie, ob die Brenner richtig montiert sind (besonders nach Reinigung und Einbau).
- Der Gaszufuhrdruck ist u. U. zu hoch oder zu niedrig. Bei Herden mit LPG-Flaschen (Propan oder Butan): Überprüfen Sie, ob die Flasche leer ist.

Bleiben die Probleme nach diesen Überprüfungen bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie den Herd bewegen müssen, verwenden Sie dazu stets die Originalverpackung. Bewahren Sie diese daher auf. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Brenner und Grillbrenner mit Klebeband, damit diese beim Transport nicht verlorengehen (oder geben Sie sie noch besser in eine eigene Verpackung). Geben Sie Papier zwischen die Abdeckung und das Kochfeld, machen Sie dann die Abdeckung zu und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seiten des Herds. Öffnen Sie die Backraumtür und geben Sie Papier oder Karton auf die Glasscheibe, damit die Einschübe oder der Rost diese beim Transport nicht beschädigen können. Befestigen Sie die Backraumtür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, treffen Sie andere Vorkehrungen zum Schutz des Herds, besonders der Außenflächen (Glas und Lackoberflächen).

TABELLE BRENNERDÜSEN

PGC5050W-F

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ FR-BE Classe 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,75	3
Verbrauch in 1h	262 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
BACKROHR-BRENNER		
Durchmesser Düse	107	68
Nennleistung	2,1	2,1
Verbrauch in 1h	200 l/h	153 g/h

PGC5060SL-F / PGC5060W-F

Gesamtverbrauch: G30 28-30 mbar 10,3 kW 749 g/h	NG	LPG
Gas Kategorie: II2E +3 +		
Destination: FR-BE Klasse: 1	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,9	3
Verbrauch in 1h	276 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,1 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7
BACKROHR-BRENNER		
Durchmesser Düse	120	76
Nennleistung	2,8	2,8
Verbrauch in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

Marke		<i>PROLINE</i>
Modell		PGC5060SL-F
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

Marke		PROLINE
Modell		PGC5060W-F
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

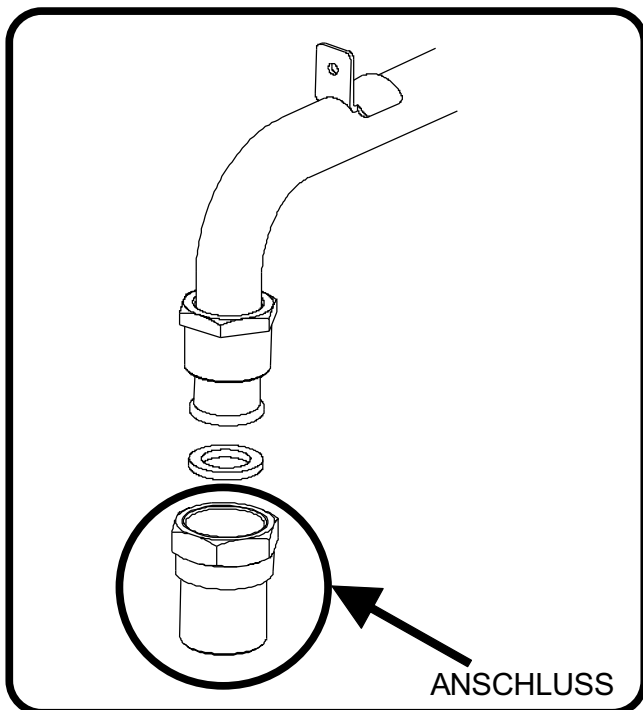
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

Marke		<i>PROLINE</i>
Modell		PGC5050W-F
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

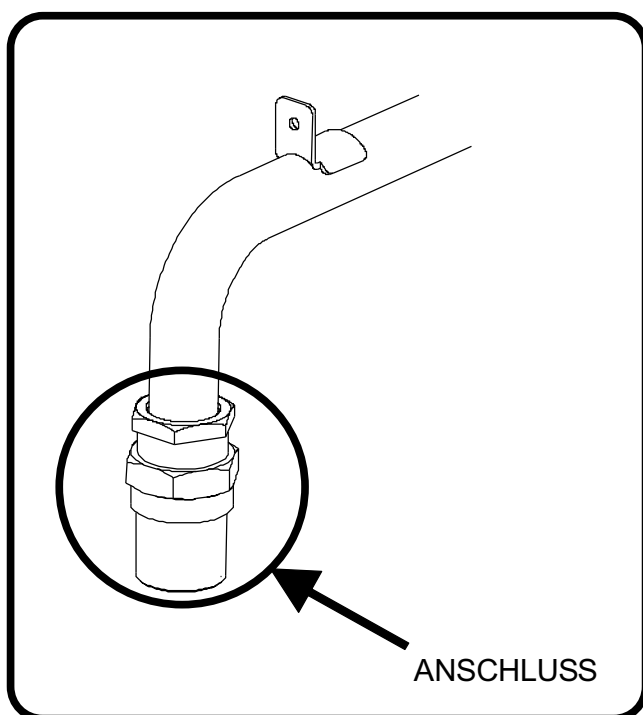
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.



GERÄTE MIT ERDGAS-ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der Anschluss aus der Ersatzausrüstung verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nf d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.



GERÄTE MIT FLÜSSIGGAS-ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der bereits an der Gaszufuhrleitung verwendete Anschluss verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nf d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsvoller Händler messen wir dem Umweltschutz große Bedeutung bei.

Wir fordern Sie deshalb dazu auf, die vorschriftsmäßigen Verfahren zur Entsorgung Ihres Geräts, seiner Batterien sowie seines Verpackungsmaterials zu beachten. Auf diese Weise tragen Sie zur Schonung der natürlichen Ressourcen sowie zu einem gesundheits- und umweltfreundlichen Recycling bei.

Sie müssen dieses Produkt im Einvernehmen mit den jeweils örtlich geltenden Gesetzen und Verordnungen entsorgen.

Da dieses Produkt elektronische Bauteile und in manchen Fällen Batterien enthält, darf es zu seinem Lebensende nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Nähere Infos zu den geltenden Entsorgungs- und Recyclingverfahren erhalten Sie bei den Behörden Ihrer Gemeinde.

Bringen Sie das Gerät zur örtlichen Sammelstelle, damit es recycelt werden kann. Einige Zentren nehmen die Produkte kostenlos entgegen.

Vanden Borre Hotline

Der Kundendienst ist von Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr und samstags von 9:00 bis 18:00 Uhr unter der Nummer +32 2 334 00 00 erreichbar.

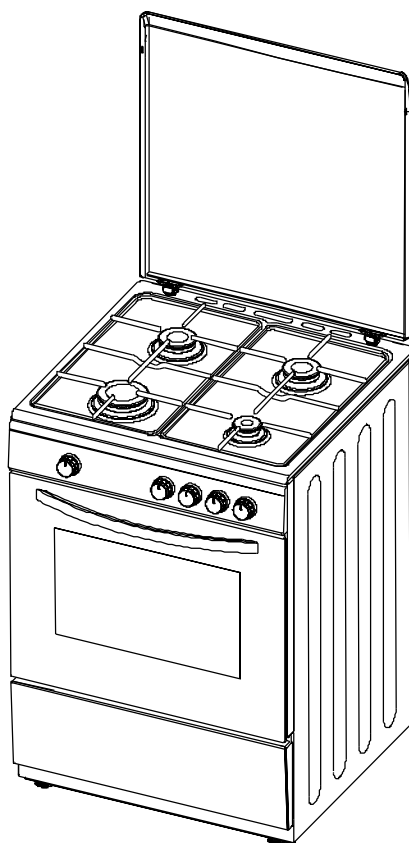
Da wir unsere Produkte ständig aktualisieren und weiterentwickeln, kann die vorliegende Anweisung kleinere Unstimmigkeiten aufweisen. Wir bitten Sie, die hiermit verbundenen Unannehmlichkeiten zu entschuldigen.

PROLINE

**PGC5050W-F
PGC5060SL-F
PGC5060W-F**

NL

GASFORNUIS GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING



Beste klant,

We nemen het aanbieden van kwaliteitsproducten die uw verwachtingen overtreffen als doelstelling, bieden u de produkten aan die in moderne faciliteiten geproduceerd zijn waar ieder fornuis in het bijzonder op kwaliteit getest worden.

Deze brochure bevat alle noodzakelijke informatie met betrekking tot de installatie en het gebruik van uw nieuw fornuis.

Voor u uw nieuwe fornuis begint te gebruiken, raden we aan deze brochure zorgvuldig te lezen omdat ze alle basisinformatie bevat voor de correcte en betrouwbare installatie, het correcte gebruik en regelmatig onderhoud van uw fornuis. Dit fornuis mag enkel worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional in overeenstemming met de veiligheidsnormen en -wetgeving. Probeer nooit zelf uw fornuis te repareren.

Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

"



INHOUD

1. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFT

Algemene richtlijnen

Installatierichtlijnen

Tijdens het gebruik

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

Veiligheid van kinderen

3. INSTALLATIE

3.1 Installatie-omgeving voor uw fornuis

3.2 De installatie van uw fornuis

3.3 De voetjes bijregelen

3.4 Gasverbinding

3.5 Gas vervangen

4. GEBRUIK

4.1 Het gebruik van gasbranders

4.1.1 Het gebruik van de branders van het kookfornuis

4.1.2 Het gebruik van de gasoven

4.2 Accessoires bij de oven

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

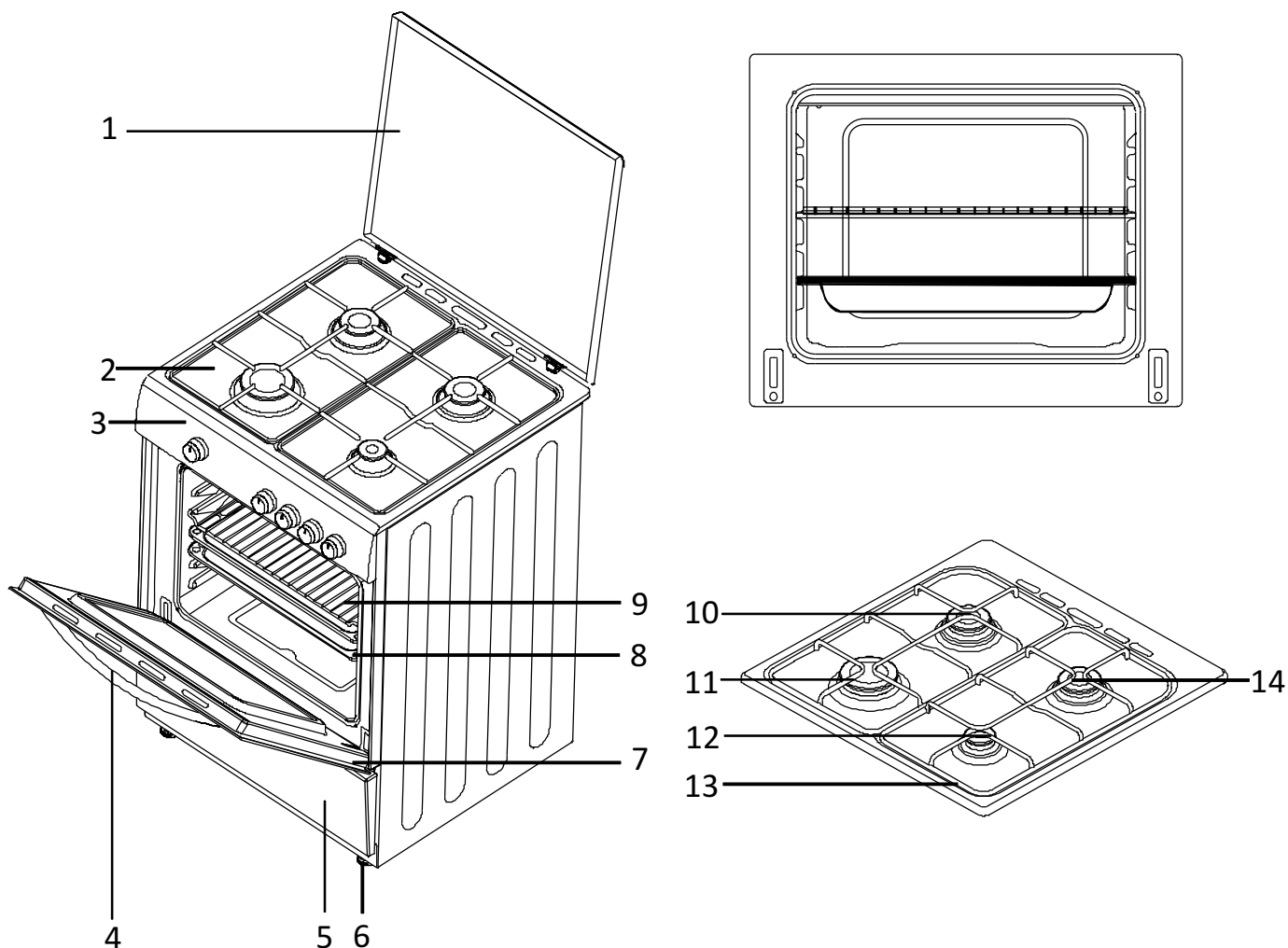
5.2 Onderhoud

6. KLANTENDIENST EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de klantendienst

6.2 Informatie bij het transport

1. BEKNOPTЕ VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



MODEL	Diepte (cm)	LENGTE (cm)	Hoogte (cm)
PGC5050W-F	50	50	85
PGC5060SL-F	60	50	85
PGC5060W-F	60	50	85

Onderdelenlijst van het fornuis:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1- Kookplaat deksel | 10- Semi-Snelbrander |
| 2- kookplaat | 11- Snelbrander |
| 3- Bedieningspaneel | 12- Secundaire brander |
| 4- Ovendeurhendel | 13- Pan steunrooster |
| 5- Sub-oven of lade vooraan | 14- Semi-Snelbrander |
| 6- Regelbare voet | |
| 7- Ovendeur | |
| 8- Ovenschaal | |
| 9- Wire Grid | |

2. WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand **NOOIT** te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakten staan.
- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit
- Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening
- Om te voorkomen dat het apparaat zou omkantelen, moeten de stabilisatiebeugels worden geïnstalleerd.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handvaten die bij normaal gebruik worden vastgehouden opwarmen.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te

maken van het glas of schade aan de oppervlakte.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.

- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde technici kunnen risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

- Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorzieningen (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn. De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label.

- **LET OP:** Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.

- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan het handvat te trekken.

- Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften. U dient in het bijzonder te letten op de relevante vereisten op het gebied van ventilatie.

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

- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat verschijnt. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, moet u de technische instructies raadplegen waar u de nodige instructies kunt vinden met betrekking tot het wijzigen van het apparaat naargelang de gebruiksvoorwaarden van het land.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

- U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

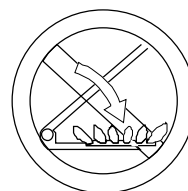
2. WAARSCHUWINGEN

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt.
- Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
- Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc
- Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin de oven wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.
- De externe en interne oppervlakten van de oven warmen op tijdens gebruik. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.
- Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.
- Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op "0" (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen wanneer u ze verwijderd. Zorg ervoor dat geen warme vloeistof kan spatten.
- LET OP: 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).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Als u de grill brander gebruikt, moet u de ovendeur open houden en steeds het grill deflectorschild gebruiken die werd geleverd met het product. Gebruik nooit de grill brander met de ovendeur gesloten.
- LET OP: Glazen deksels kunnen barsten wanneer ze verhit worden. Schakel alle branders af voor u het deksel sluit. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit



- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken

2. WAARSCHUWINGEN

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (zoals nylon, plastic zakken, papier, voden....etc) in de onderste lade. Inclusief kookgerief met plastic accessoires (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

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.

2. WAARSCHUWINGEN

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel het fornuis steeds uit voor iedere schoonmaak- of onderhoudsbeurt door de stekker te verwijderen uit het stopcontact of de hoofdschakelaar uit te schakelen.
- **Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, crèmes met loogzout, schurende sponzen of krabbers met scherpe metalen voorwerpen om schade aan de oppervlakten te vermijden.**
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.
- Gebruik nooit stoomreinigers om het fornuis schoon te maken (intern of extern).
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

Veiligheid van kinderen

 **OPGELET:** Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer het fornuis niet in gebruik is.

- Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis wanneer het niet in gebruik is.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

VOOR DE EFFICIËNTIE EN VEILIGHEID VAN HET FORNUIS RADEN WE AAN DAT U ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN ENKEL CONTACT OPNEEMT MET DE GEAUTORISEERDE TECHNISCHE DIENST.

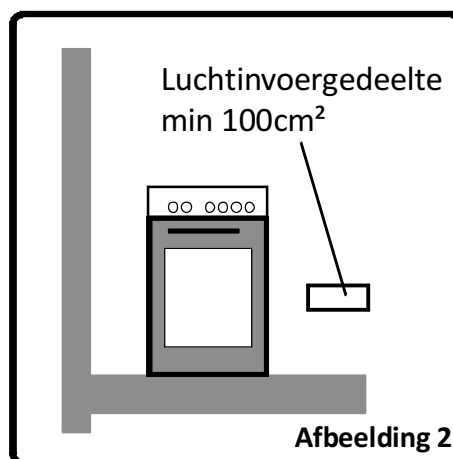
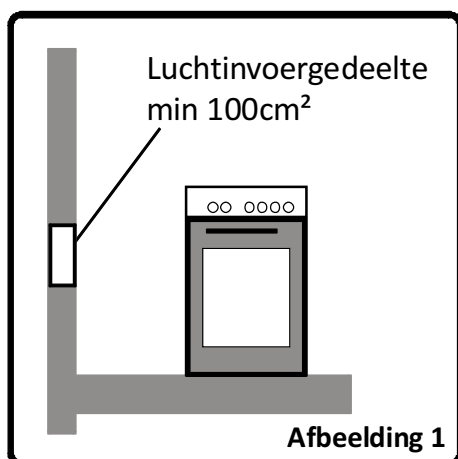
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, 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 apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Dit apparaat dient uitsluitend om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld om een ruimte op te warmen.

3. INSTALLATIE

Dit moderne, functionele en praktische fornuis dat werd gefabriceerd met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen zal aan al uw kookbehoeften voldoen. Voor u uw fornuis in gebruik neemt, moet u deze brochure zorgvuldig lezen om alle functies te begrijpen en optimale resultaten te bereiken. **Voor een correcte installatie kunt u de volgende aanbevelingen overwegen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.** Ze moeten steeds worden gelezen door de technicus die het fornuis installeert.

3.1 Installatie-omgeving voor uw fornuis

- Uw fornuis moet geplaatst en gebruikt worden in een ruimte waar er altijd ventilatie is. Gasontbranding wordt mogelijk gemaakt door de zuurstof in de lucht. Het is dus noodzakelijk dat de lucht wordt verversed en dat ontbrandingsproducten worden geventileerd in overeenstemming met de reglementeringen. Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De luchtstroom moet via ventilatieopeningen worden geïnstalleerd op de wanden in direct contact met de buitenzijde (zie onderstaand schema).

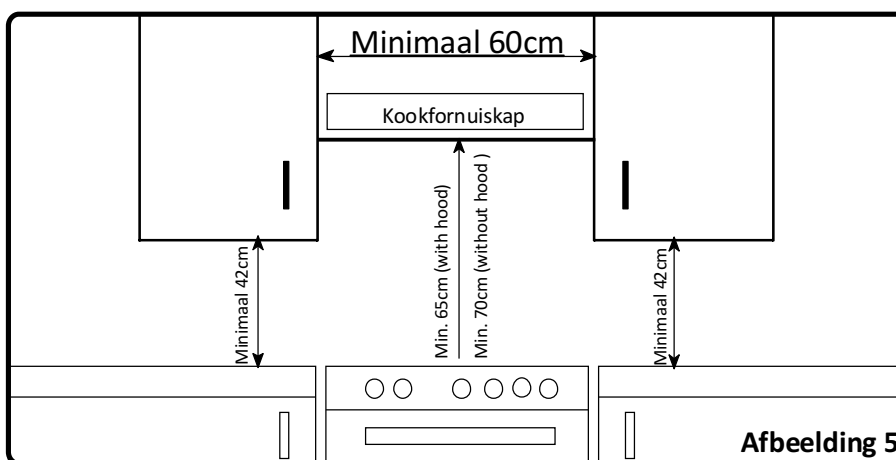
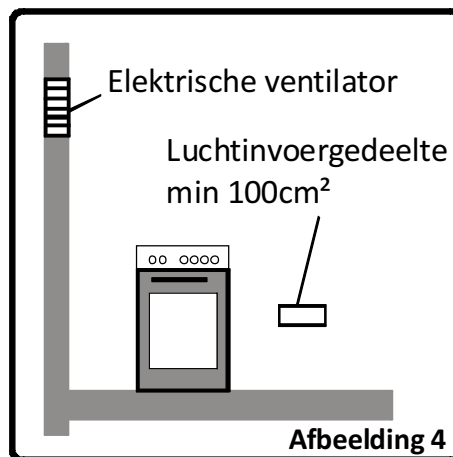
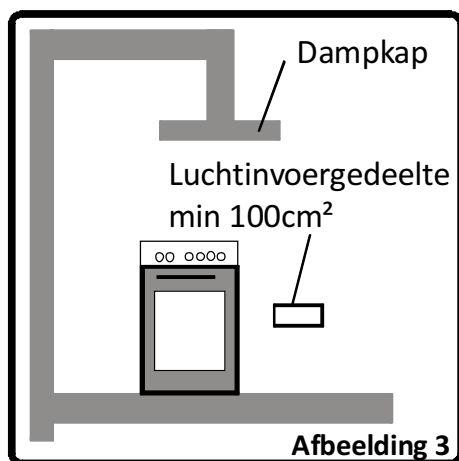


- De luchtstroom moet via de bodem (minimum 100cm²) naar binnen stromen en langs boven buiten stromen (minimum 100cm²). Deze ventilatieopeningen moeten daarom een minimum zone van 100cm² bedragen voor een efficiënte luchtdoorstroming. Deze ventilatieopeningen moeten open zijn en mogen nooit worden afgesloten. Bij voorkeur, moeten ze zich dicht bij de achterzijde van het fornuis bevinden (voor de luchtinlaat Afb. 1 en 2) en tegenover de brandgassen veroorzaakt door het koken (voor de evacuatie), m.a.w. minimum 1,80m boven de grond. Als u deze ventilatieopeningen niet kunt bereiken via de buitenzijde, waar het fornuis is geïnstalleerd, kan de noodzakelijke lucht ook van een andere locatie komen op voorwaarde dat het correct wordt geventileerd en geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte is.

Brandgassen verwijderen

Het wordt aangeraden een dampkap te installeren die rechtstreeks wordt aangesloten op een buis die naar buiten leidt (Afb. 3), of een elektrische ventilator geïnstalleerd op het venster of de buitenmuur (Afb. 4) om brandgassen rechtstreeks naar buiten te verwijderen. De voeding van de elektrische ventilator moet worden berekend om de lucht in de keuken 4-5 maal per uur te verversen.

3. INSTALLATIE

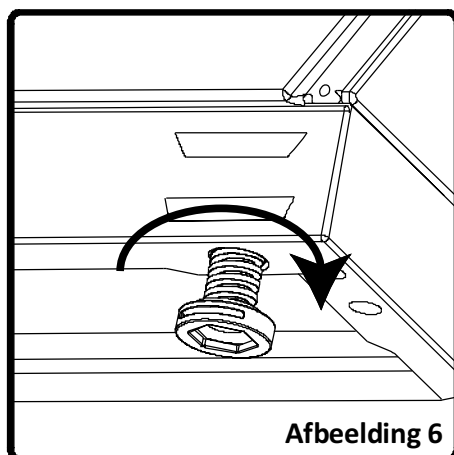


3.2 De installatie van uw fornuis

- Het fornuis mag in de buurt van een meubel worden geplaatst, maar zorg ervoor dat het nabije meubel niet hoger is dan het fornuis (zie afb. 5).
- Als het keukenmeubel hoger is dan het fornuis moet u minimum 10 cm vrij laten tussen de zijden van het fornuis en het meubel.
- De minimumhoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of muureenheden) wordt weergegeven in Afb. 5. De dampkap moet minimum 65cm boven de kookplaat hangen. Als er geen dampkap is moet het meubel 70 cm boven de kookplaat hangen.
- Laat 2cm vrije ruimte tussen de achterzijde van het fornuis en de muur en tussen de zijden en de aanpalende meubelen.
- Let erop het fornuis niet vlak bij een koelkast te plaatsen; er mag geen ontvlambaar of brandbaar materiaal zoals een gordijn, doeken, etc... aanwezig zijn die snel in brand kunnen vliegen.
- Aanpalende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90°C.

3. INSTALLATIE

3.3 De voetjes bijregelen



Uw oven staat op 4 regelbare poten. Nadat u ze in de correcte positie hebt geplaatst, moet u de upgrade verifiëren. Pas hiervoor de 4 regelbare voetjes aan door ze aan of losser te draaien (Afb. 6). **Het fornuis moet absoluut horizontaal worden gepositioneerd.**

Aanpassingen kunnen worden uitgevoerd op een maximumhoogte van 30mm.

U kunt de lade van het fornuis verwijderen om de hoogte van de voetjes aan te passen.

Wanneer de voetjes correct zijn aangepast, mag u het fornuis niet verslepen. U moet het optillen (niet optillen aan het

3.4 Gasverbinding

Gas verbinden en controleren op lekken

De gasverbinding van het fornuis moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus in conformiteit met de huidige normen (in overeenstemming met artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en D.T.U 61-1 reglementering die de aanwezigheid vereist van een controleklep op het buisuiteinde voor aardgas met een overdrukklep conform met de NF D 36-303 norm Deze controleklep dient om de gastoevoer te sluiten wanneer het fornuis niet in gebruik is).

Controleer eerst welk type gas geïnstalleerd werd bij het fornuis. Deze informatie staat vermeld op een sticker op de achterzijde van het fornuis. U vindt informatie over de soorten gas en injectoren in 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 of wisselvallig is dan deze waarden, is het plaatsen van een drukregelaar op de ingangspijp noodzakelijk. Een klantendienst moet worden geraadpleegd om deze aanpassingen uit te voeren.

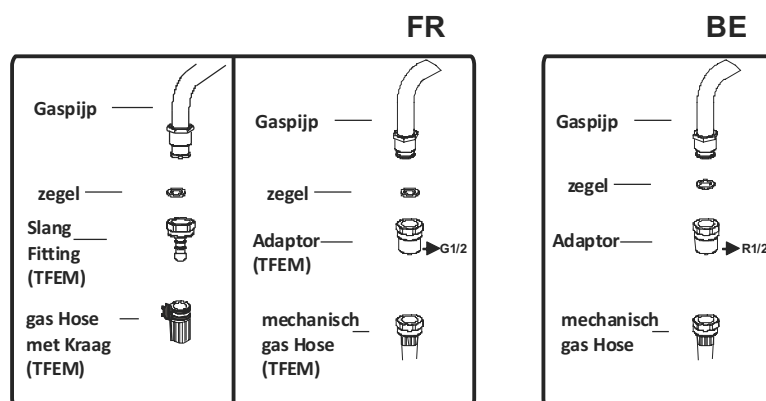
Butaangas (G30) - propaangas (G31) aansluiten

De technicus zal eerst de gasaanpassing controleren op uw fornuis. Als het fornuis werkt met aardgas moet hij de injectoren (zie onder) vervangen om het te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie kan worden uitgevoerd met een specifieke butaan/propaangas buis verkocht met 2 klemmen of met een specifieke TFEM slang gemonteerd met fittings.

Als u een butaan/propaangasleiding monteert met kraag wordt de butaangas tip met gasafdichting geïnstalleerd op het fornuis. De leiding wordt diep aangebracht op deze tip en een kraag wordt geïnstalleerd door deze stevig aan te draaien zonder de leiding te snijden. Volg dezelfde procedure voor de klep (zie afbeelding 7).

De vereiste maximumlengte is 1,5m. Het is **uiterst belangrijk de vervaldatum** vermeld op de leiding te controleren en de leiding te vervangen voor die datum om de veiligheid te garanderen.

3. INSTALLATIE



Als u een TFEM-leiding monteert, is de butaangas tip vereist. Schroef de klemmen van de TFEM-leiding op de fornuiszijde en fleszijde (correct aandraaien met 2 sleutels zoals weergegeven in het onderstaande schema)

Aardgas aansluiten (G20/G25)

De technicus moet een mechanische leidingtip (TFEM) installeren in conformiteit met de NF D 36100/36103/36121 norm en het fornuis aansluiten in overeenstemming met de huidige normen.

Aandachtspunten bij de aansluiting van de leiding

- Geen enkel onderdeel van de leiding mag in contact komen met een oppervlakte met een hitte van meer dan 50°C (de minimumafstand tussen de leiding en de warme onderdelen moet 20mm zijn).
- De lengte van de leiding mag niet meer zijn dan 1,5m.
- De leiding mag niet gescheurd, aangespannen of gevouwen worden.
- De buis mag niet in contact komen met scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn.
- De leiding moet grondig worden gecontroleerd voor de montage om zeker te zijn dat er geen fabricagefout bestaat.
- Wanneer het gas aangesloten is, moet de buisafdichting worden geverifieerd met een specifiek belproduct door een gekwalificeerde technicus. Er mogen geen luchtbellens verschijnen. Indien er wel luchtbellens zijn, kijk de verbinding opnieuw na en voer de test opnieuw uit. Gebruik nooit een aansteker, lucifer, etc... tijdens het uitvoeren van deze controle.
- De aanspanning butaangas buiskragen moeten roestvrij zijn.
- De geldigheidsdatum van de leiding moet regelmatig worden geverifieerd.



OPGELET!!! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

3. INSTALLATIE

3.6 Gas vervangen

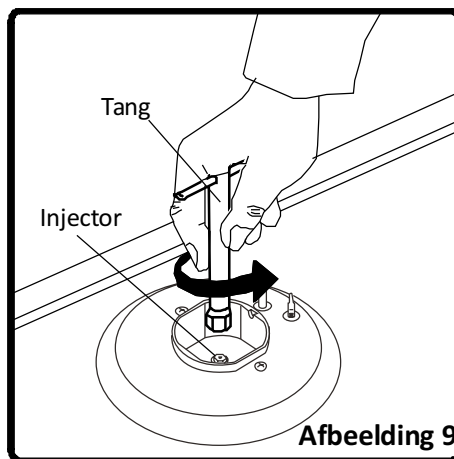
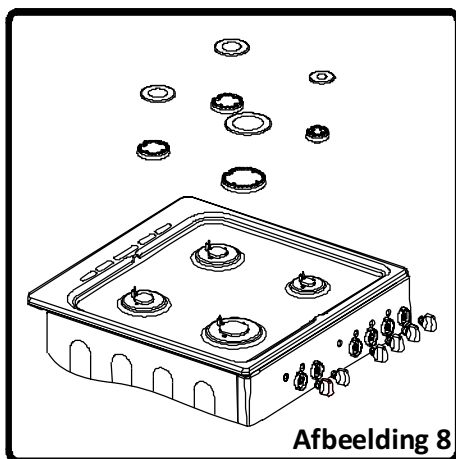
⚠ Waarschuwing: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

Uw fornuis werd ontworpen voor gebruik met LPG (propaan of butaan) of aardgas. De gasbranders kunnen worden aangepast aan deze uiteenlopende soorten gas door de overeenstemmende injectoren te vervangen en de minimum vlamlengte aan te passen voor iedere brander. De onderstaande stappen moeten strikt worden gevolgd:

De injectoren vervangen:

Kookplaat branders:

- Sluit de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de branderdop en de bovenste brander (Afbeelding 8).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang (Afbeelding 9).
- Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).



Oveninjectoren:

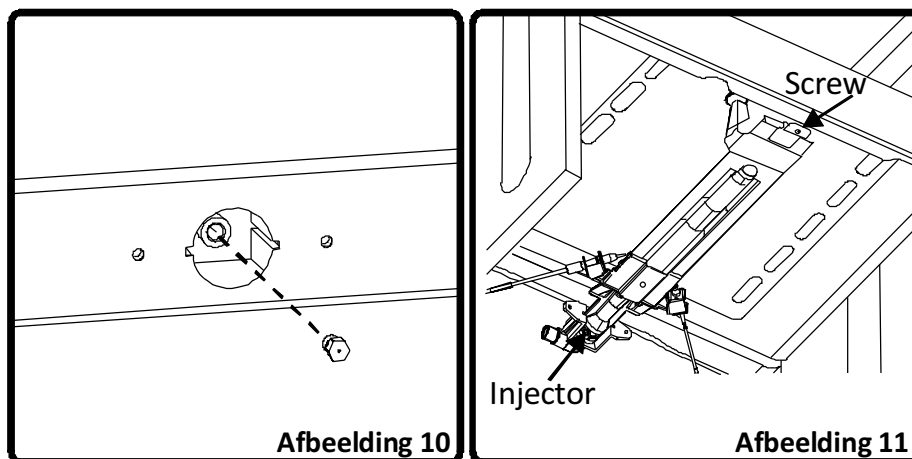
De ovenbrander wordt uitgerust met een enkele schroef die op de tip van de brander wordt geplaatst.

Voor de oven deur (hieronder), open de oven deur, verwijder de bevestigingsschroeven van de onderste plaat. Open het compartiment onder de oven (lade of trekdeur) voor toegang tot de voorste schroef op de brander (Afbeelding 12). Als het fornuis een sub-oven voorzijde heeft, moet u de oven deur eerst ontmantelen om toegang te krijgen tot de bevestigingsschroeven van de plaat.

3. INSTALLATIE

Verwijder de schroef van de brander en verplaats de brander diagonaal om toegang te krijgen tot de injector onderin achteraan op de moffeloven (Afbeelding 11).

Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang. Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).



De vlam aanpassen tot de minimumstand op de klep

De vlamlengte op minimumpositie wordt aangepast met een platte schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeelding 12). Voor kleppen die niet zijn voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich in de klepas. Voor een eenvoudigere aanpassing van de vlam tot de minimumstand is het aanbevolen het bedieningspaneel te verwijderen voor fornuizen voorzien van een thermokoppel en microschakelaar (automatische schakelaar), tijdens het aanpassing.

Om de minimumstand te bepalen, ontsteekt u de branders achtereenvolgens en u stelt ze in op de minimumstand. Met behulp van een kleine schroevendraaier of draai de overbruggingschroef los rond 90°. Als de vlam een omvang heeft van 4mm is de aanpassing correct. Als verificatie, zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Creëer een kunstmatige wind met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

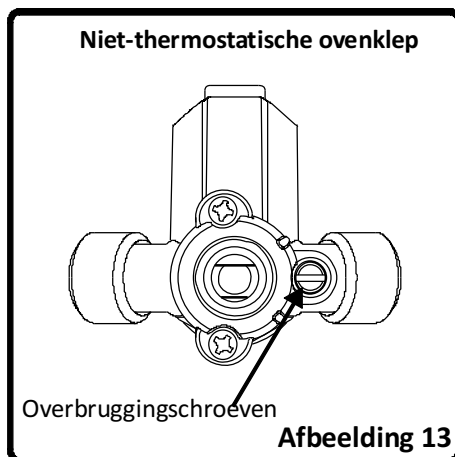


3. INSTALLATIE

Met betrekking tot de ovenbrander, laat hem minimum 5 minuten draaien. Open en sluit de oven 2-3 maal om de stabiliteit van de brandervlam te controleren.

De minimum vlampositie moet niet worden aangepast voor de grillbranders.

Tijdens de conversie van LPG naar NG moet de overbruggingschroef worden los geschroefd. Als men omzet van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden. Tijdens deze aanpassing moet u ervoor zorgen dat de stekker van het fornuis wordt verwijderd en de gastoevoer open is.



De gastoeegang vervangen:

Controleer de vervaldatum van de gasleiding van uw fornuis. Als de vervaldatum wordt bereikt, moet u de slang vervangen.

Deze leidingen zijn beschikbaar op de markt en moeten consequent zijn met de huidige normen. Nadat u de slang hebt vervangen, moet u controleren dat er geen lek is door te verwijzen naar de informatie in de bovenstaande paragraaf: Gas verbinden en controleren op lekken

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Het gebruik van gasbranders

De branders ontsteken

De symbolen op de knoppen van het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

•Manuele ontsteking van de gasbranders

Als uw fornuis niet is uitgerust met een elektrische ontsteking, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

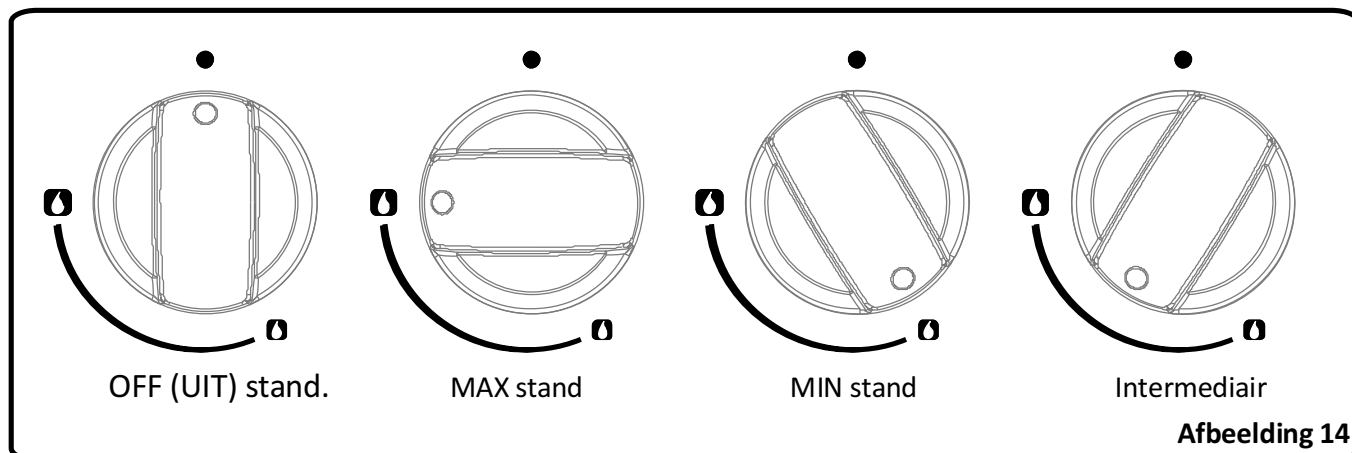
Voor kookplaat branders: Om een van de branders in te schakelen, drukt u op de knop en u draait deze tegen de klok in tot de maximumstand en u ontsteekt onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de openingen in de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor kookplaat branders met thermokoppel: Kookplaten uitgerust met een veiligheid thermokoppel bieden veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Om die reden, tijdens de manuele ontsteking, drukt u op de knop en u houdt hem ingedrukt tot u stabiele vlammen ziet. Als de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. U moet minimum 90 seconden wachten voor u een gasbrander opnieuw ontsteekt na een automatisch afsluiting.

Voor de ovenbrander (uitgerust met thermokoppel): Alle oven/grill branders zijn uitgerust met veiligheidsthermokoppen en bieden veiligheid wanneer de vlam per ongeluk uitdooft. Om de ovenbrander te ontsteken, drukt u op de knop van de oven en u draait tegen de klok tot u de maximumstand bereikt. Terwijl u de knop indrukt, ontsteekt u onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de ontstekingsopeningen links vooraan op de brander. Zodra de brander brandt met een stabiele vlam moet u de ontstekingsbron onmiddellijk verwijderen en de knop nog ongeveer 3 seconden ingedrukt houden. Als de vlammen uitdoven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. Als de brander niet ontsteekt wanneer u de branderknop minimum 30 seconden ingedrukt houdt, moet u de ovendeur openen en minimum 90 seconden wachten voor u hem opnieuw probeert te ontsteken. Als de vlammen van de oven per ongeluk uitdoven, moet u dezelfde procedure herhalen.

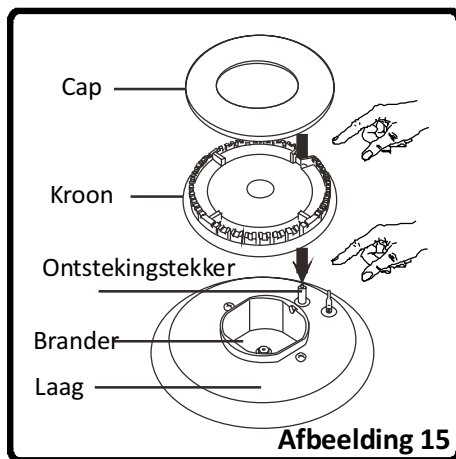
4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1.1 Het gebruik van de branders van het kookfornuis



De knoppen van de kookplaat hebben 3 standen: Uit (0), max (grote vlamsymbool) en min (kleine vlamsymbool). Na ontsteking van de brander in de "Max" stand (zoals hierboven beschreven) kunt u de vlamlengte aanpassen tussen de "Max" en "Min" standen. Plaats de knoppen niet tussen de "Max" en "Uit" standen.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT



Afbeelding 15

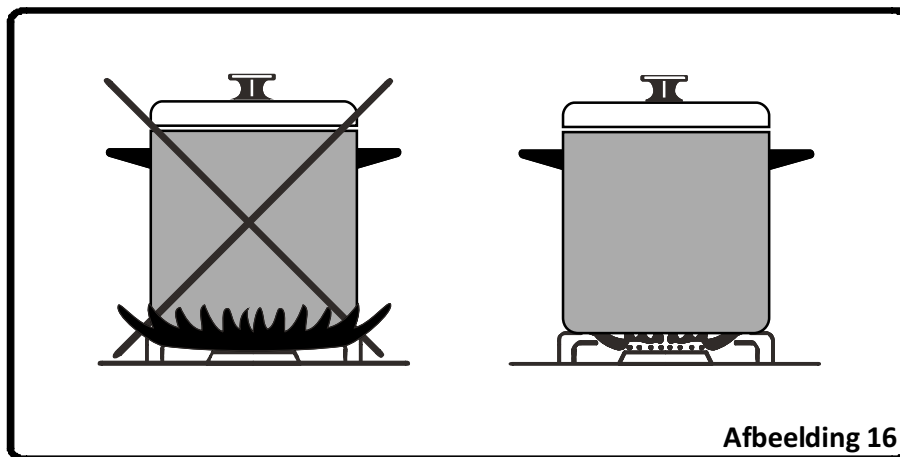
Voer een visuele controle uit van de vlam na de ontsteking. Als u een gele tip ziet, een getilde of onstabiele vlam, draait u de gastoevoer uit en u controleert de stand van de branderdoppen en kronen (afb. 15).

Opgelet: deze elementen zijn heel warm, laat ze afkoelen om brandwonden te vermijden. Zorg ervoor vloeistofstromen te vermijden in de branders. Als de vlammen per ongeluk ontsnappen van de brander moet u de kleppen sluiten, de keuken ventileren met frisse lucht en minimum 90 seconden wachten voor u de oven opnieuw inschakelt.

Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Uw kookplaat is uitgerust met branders van verschillende diameters. Om de branders het effectiefst te laten werken, let op de grootte van de steelpannen dat u op de branders wenst te plaatsen en de steelpannen moeten vlakke bodems hebben. Gebruik geen pannen met een ronde of bolle bodem om geen energie te verspillen. Gebruik pannen van een correcte grootte die overeenstemmen met de vlam; als u containers gebruikt die kleiner zijn dan hieronder aangegeven, zult u energie verspillen. De goedkoopste methode om het gas te gebruiken is de vlam te verlagen tot de minimumstand zodra u het kookpunt hebt bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Snelle Brander:	22-26cm
Semi-snelle brander	14-22cm
Secundaire brander:	12-18cm



Afbeelding 16

Als u het fornuis gedurende een lange periode niet zult gebruiken, moet u de gasinlaatklep sluiten.

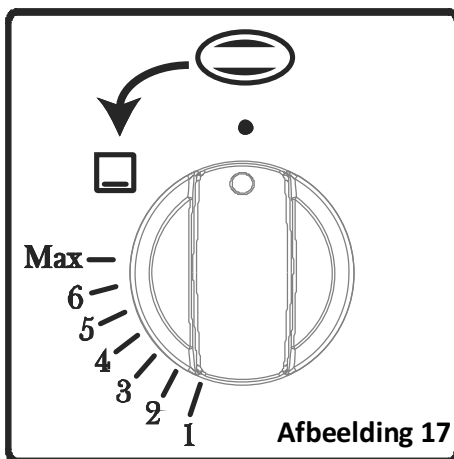
⚠ OPGELET:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- De temperatuur van de onderdelen blootgesteld aan vlammen kan uiterst hoog zijn tijdens gebruik. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijft de kookplaat gedurende een lange periode warm. Raak ze niet aan en plaats er geen voorwerpen op.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

4.1.2 Het gebruik van de gasoven



Na het ontsteken van de ovenbrander zoals hierboven beschreven, kunt u de temperatuur in de oven aanpassen met de knop vooraan op het bedieningspaneel of de hendelbasis (min tot max). Als uw oven wordt aangebracht met een oventhermostaat; raadpleeg de onderstaande temperatuurtabel om de temperatuur te selecteren naargelang de eetwaren die u wilt bereiden. Gebruik de oven niet door de knop te draaien tussen de "Uit" stand en het punt dat de minimumtemperatuur (tegen de klok in). Gebruik de oven steeds tussen de maximum en minimum standen. Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Voorverwarming

Als u de oven moet voorverwarmen, raden we een periode aan van 10 minuten voor u de schotel invoert. Voor bereidingen die hoge temperaturen vereisen, bijv. brood, gebak, etc... worden de beste resultaten behaald als de oven eerst wordt voorverwarmd. U moet de oven ook steeds voorverwarmen om optimale resultaten te behalen bij de bereiding van diepgevroren of gekoelde maaltijden.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Bereiding

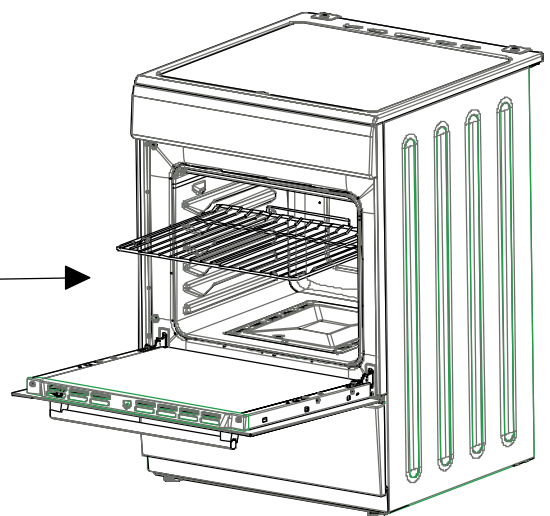
- Uw fornuis werd geleverd (naargelang het model) met platen, ovenschotels, een rooster en een spit om gevogelte te roosteren. U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, ovenplaten gebruiken die speciaal zijn aangepast aan het bakken in de oven. Deze zijn beschikbaar op de markt.
- Zorg ervoor de instructies te volgen van de fabrikant met betrekking tot het mogelijke gebruik van de schotels. Als u kleine containers gebruikt, plaatst u ze op de grill zodat ze centraal in het midden staan van het rooster. De volgende instructies moeten worden nageleefd voor alle glazen schotels.
- Als de eetwaren van de bereiding de volledige oppervlakte van de kookplaat niet volledig afdekken, of als de eetwaren uit de diepvriezer komen, of als de ovenlade wordt gebruikt om de jus op te vangen die kan druppelen tijdens het roosteren, kan de schotel vervormen omwille van de hoge temperaturen tijdens het bereiden of roosteren. De plaat zal haar oorspronkelijke vorm enkel opnieuw aannemen als ze volledig is afgekoeld na de bereiding. Dit is een perfect normaal fenomeen veroorzaakt door warmte-overdracht.
- Als u schotels en andere glazen materiaal gebruikt bij de bereiding mag u ze niet onmiddellijk aan koude blootstellen nadat u ze uit de oven haalt. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Plaats ze op een droge keukendoek of een voetstuk en laat ze langzaam afkoelen om te vermijden dat ze zouden breken.
- Zorg ervoor de ovenlade niet onderin de oven plaatst want hier kunnen ze oververhitten en het email van de oven beschadigen

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.2 Accessoires bij de oven

- De oven wordt geleverd met accessoires. U kunt ook accessoires gebruiken die u koopt op de markt (maar ze moeten hitte- en vlambestendig zijn). U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn gebruik in de oven. Let op de gebruiksinstructies van de fabrikant van deze accessoires.
- Indien een kleine schotel wordt gebruikt, plaatst u de schotel in het midden van het rooster zodat het correct gepositioneerd is.
- Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren uit de diepvries worden gehaald of indien de schaal wordt gebruikt om de jus van de eetwaren op te vangen, kan de vorm van de schaal veranderen omwille van de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces. De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat voorkomt tijdens warmteoverdracht.
- Plaats geen glazen bakschotels in een koude omgeving onmiddellijk na de bereiding. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen op een doek of voetstuk, zo niet zullen ze breken.
- Als u grilt in uw oven raden we aan de grill te gebruiken die werd meegeleverd met de lade voor dit product (Als u product wordt geleverd met dit item). Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats een schaal op de lagere schabben zodat de oliën wordt verzameld. Giet ook water in de schotel om hem eenvoudig te kunnen schoonmaken en rook te vermijden.
- Zoals beschreven in de overeenstemmende clausules mag u de grill nooit gebruiken zonder het dekblad. Als u oven uitgerust is met een gasrooster en u hebt het dekblad verloren, mag u de grill niet gebruiken en moet u zo snel mogelijk een nieuw dekblad bestellen bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst.

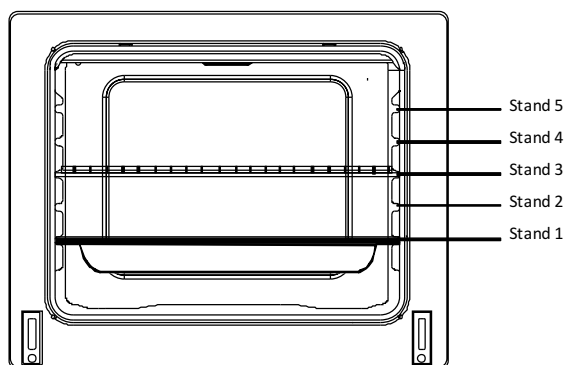
OPGELET: Voer het rooster correct in het overeenstemmende rek in de oven en duw het volledig in



4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ovenmoffel

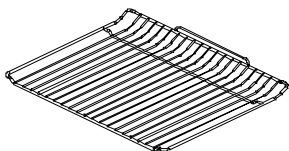
Standen op de vormgegoten schuiven



Draadrooster

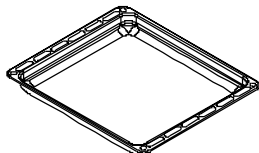
* Accessoires voor uw oven kunnen verschillen naargelang het model.

Lade van gemiddelde grootte



De lade van gemiddelde grootte is om stoofpotjes te bereiden.
Om deze lade correct in de holte te plaatsen, plaatst u ze op een van de rekken u duwt de lade volledig in.

Oven-accessoires



Het rooster wordt gebruikt voor het grillen om uiteenlopende kookgereedschap te steunen.
Om het rooster correct in de holte te plaatsen, plaatst u het op een van de rekken u duwt het rooster volledig in.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

Zorg ervoor dat alle bedieninghendels en toetsen van de brander uitgeschakeld zijn en dat het fornuis afgekoeld is voor u de oven schoonmaakt.

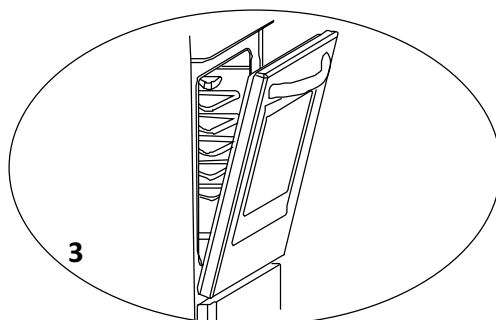
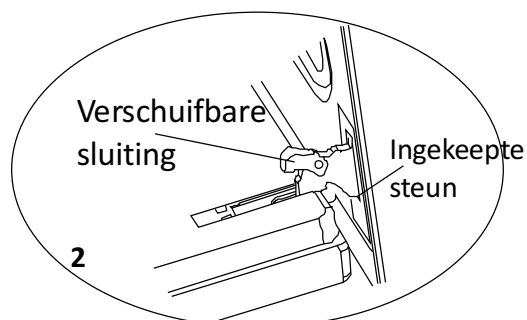
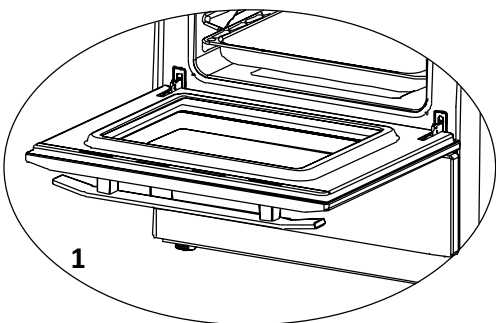
Belangrijk: Steeds de elektrische schakelaar uitschakelen voor u begint schoon te maken.

Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen crèmes met loogzout, schurende schoonmaakpoeders, schurende sponzen, dikke stallwollen of harde werktuigen om schade aan de oppervlakte te vermijden. Indien er vloeistoffen overstromen rond uw oven kan het email van de oven worden beschadigd. Maak gemorste vloeistof onmiddellijk schoon met een geschikt product.

Schoonmaken in de oven

De binnenzijde van de geglazuurde oven kunt u best schoonmaken wanneer de oven warm is. Veeg de oven schoon met een zachte vod die na gebruik in een zeepsop gedompeld wordt. 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 of stoomreinigers.

De ovendeur demonteren



De ovendeur demonteren:

- Open de ovendeur (1).
- Open de verschuifbare sluiting tot de eindpositie (2).
- Sluit de deur tot ze bijna volledig gesloten is zoals weergegeven in het derde diagram en verwijder de deur door ze naar u toe te trekken.

OPMERKING: Om de deur opnieuw te monteren, volgt u de omgekeerde verwijderingvoorschriften.

 Zorg ervoor dat de genestelde steunen correct gepositioneerd zijn op het scharnier zoals aangeduid in het tweede diagram.

De hermontage van de deur gebeurt in omgekeerde richting van de bovenstaande beschrijving. Zorg ervoor dat de verschuifbare sluitingen correct worden aangebracht.

Gasbranders schoonmaken

- Verwijder de geëmailleerde roosters, branderdoppen en bovenste branders (Afbeelding 15).
- Maak ze schoon in een warm zeepsopje
- Afspoelen en afdrogen met een zachte doek (laat ze niet nat staan)
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit kan krassen veroorzaken.
- De bovenste oppervlakten van de geëmailleerde roosters kan na verloop van tijd schade oplopen door het gebruik en de vlammen van de brander. Deze onderdelen verroesten niet en dit is geen productiefout.
- Tijdens het schoonmaken van de kookplaat moet u er op toezien dat geen water binnen in de branders stroom om de injectoren te blokkeren.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Email onderdelen:

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. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de email oppervlakte.

Roestvrij staal:

Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauw zeepsopje en een zachte spons. Droog daarna met een zachte doek. Gebruik geen schurende poeders of schoonmaakmiddelen. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de roestvrij stalen oppervlakte.

5,2 Onderhoud

Overige beheersingsmaatregelen:

Controleer de vervaldatum van de gastoevoerleiding regelmatig. Als de datum vervalt, moet u ze snel vervangen.

In het geval van problemen tijdens het gebruik van de bedieninghendels van de branders en de oven (bijv. moeilijk de hendels te draaien) moet u contact opnemen met de klantendienst.

6. DIENST EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de klantendienst

Indien de oven niet werkt:

- Controleer of de stekker van het fornuis correct werd ingevoerd
- Controleer of er een stroompanne is en er stroomtoevoer aanwezig is op de schakelaar

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte was mogelijk niet ingesteld met de bedieningstoets van de oven.

Bereiding (als het onderste of bovenste deel niet op dezelfde wijze opwarmt):

- Controleer de locatie van roosters en laden, bereidingstijden en thermostaattemperaturen aanbevolen in deze brochure.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de onderdelen van de brander correct werden aangebracht (in het bijzonder na een schoonmaakbeurt of de installatie).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor fornuizen die werken met LPG-tanks (propaan of butaan) moet u controleren of de tanks niet leeg zijn.

Als de problemen met het fornuis aanhouden, zelfs na de uitvoering van de bovenstaande controles, kunt u contact opnemen met de klantendienst.

6.2 Informatie bij het transport

Als u het transport moet verplaatsen, moet u de originele verpakking van de uitrusting bewaren en meenemen. Volg de transportaanwijzingen vermeld op de verpakking. Plak de branders en roosters vast met plakband zodat niets kan bewegen tijdens het transport (beter nog, plaats ze in een afzonderlijke doos). Plaats papier tussen het bovenste deksel en de kookoppervlakte, dek het bovenste deksel opnieuw af en plak het op de zijkant van het fornuis. Open de ovendeur en plaats karton of papier op het glas aan de binnenzijde van de oven zodat de laden en het rooster het fornuis niet beschadigen tijdens het transport. Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet meer hebt, moet u maatregelen nemen om het fornuis te beschermen, in het bijzonder de externe zijden (glas en geveerde oppervlakten) zodat ze niet kunnen bewegen.

PGC5050W-F

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ FR-BE Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	2,75	3
Consumption in 1h	262 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	107	68
Nominal Rating (kw)	2,1	2,1
Consumption in 1h	200 l/h	153 g/h

PGC5060SL-F / PGC5060W-F

Samlet Forbrug: G30 28-30 mbar 10,3 kW 749 g/h	NG	LPG
Gas Kategori: II2E+3+		
Destination: FR-BE Class: 1	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	2,9	3
Consumption in 1h	276 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,1 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7
OVEN BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	120	76
Nominal Rating (kw)	2,8	2,8
Consumption in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

Merk		PROLINE
Model		PGC5060SL-F
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

Merk		PROLINE
Model		PGC5060W-F
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

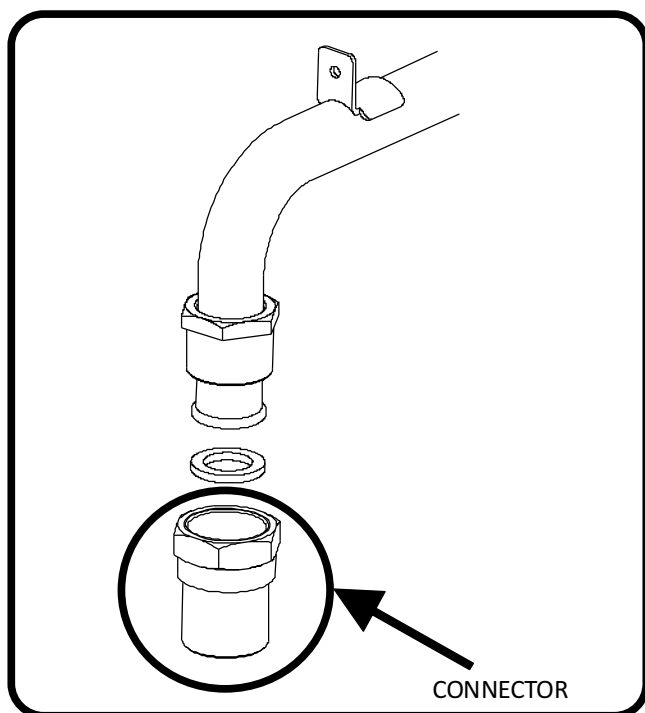
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

Merk		PROLINE
Model		PGC5050W-F
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

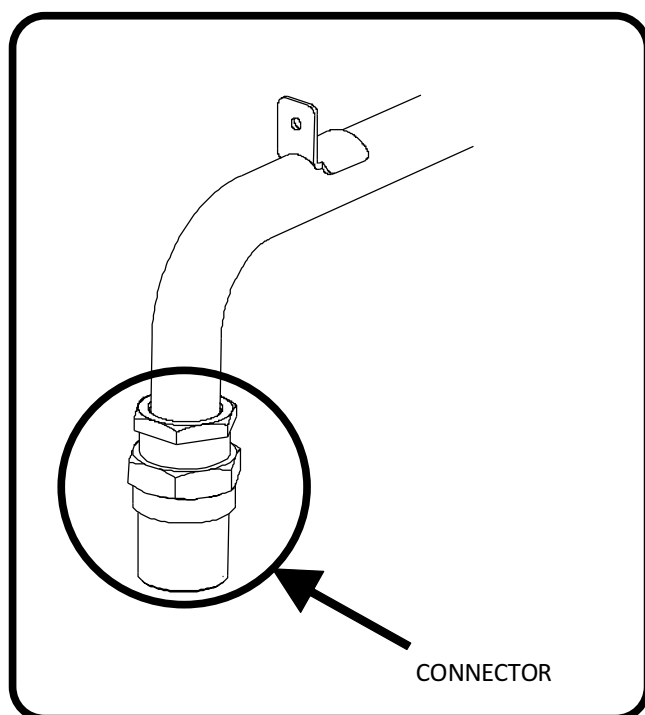
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.



VOOR PRODUCTEN MET AARDGAS RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting gemonteerd op de gasinlaat worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



VOOR PRODUCTEN MET LPG RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting in het reserveonderdelen set worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vandenborre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

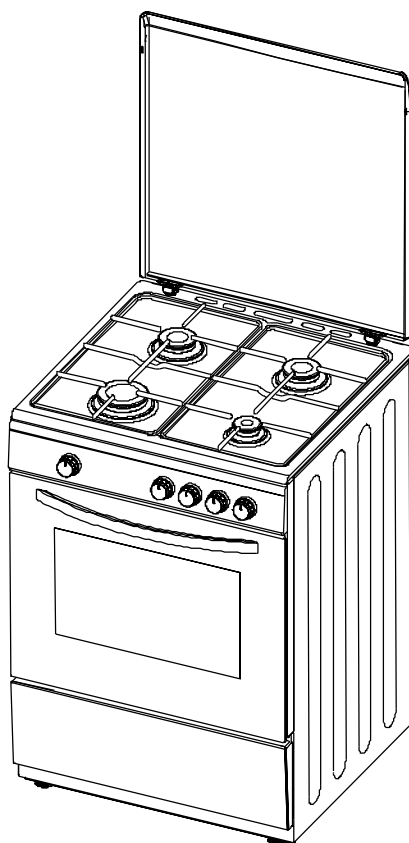
We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

PROLINE

**PGC5050W-F
PGC5060SL-F
PGC5060W-F**

ES

MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO DE LA COCINA A GAS



Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecer productos de calidad que superen sus expectativas; por ello, le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas, donde hemos sometido a cada cocina a pruebas de calidad cuidadosa y especialmente.

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación y el uso de su nueva cocina.

Le sugerimos que lea atentamente este manual antes de comenzar a utilizar su nueva cocina, ya que contiene toda la información básica para la instalación correcta y fiable, el uso adecuado y el mantenimiento habitual de su cocina. Sólo personal cualificado, de acuerdo con la normativa y regulaciones en materia de seguridad, puede instalar esta cocina. No intente nunca reparar la cocina usted mismo.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.



ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Pautas generales
- Pautas para la instalación
- Durante el uso
- Durante la limpieza y el mantenimiento
- Seguridad infantil

3. INSTALACIÓN

- 3.1** Entorno de instalación de la cocina
- 3.2** Instalación de la cocina
- 3.3** Ajuste de las patas
- 3.4** Conexión del gas
- 3.5** Cambio de la conexión del gas

4. USO

- 4.1** Uso de los quemadores a gas
 - 4.1.1** Uso de los quemadores de la placa encimera
 - 4.1.2** Uso de los quemadores del horno a gas

- 4.2** Accesorios utilizados en el horno

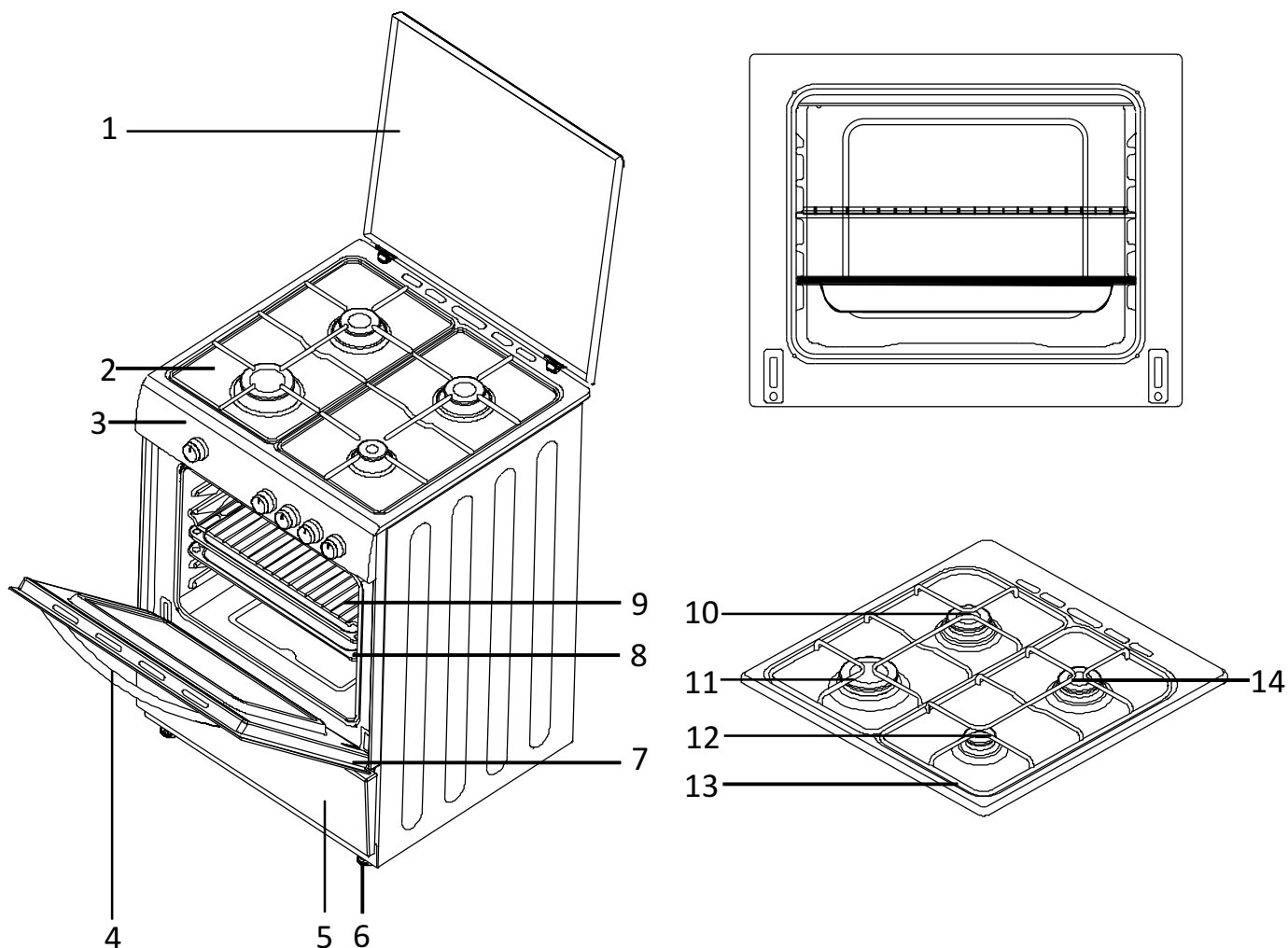
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 5.1** Limpieza
- 5.2** Mantenimiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

- 6.1** Pasos a seguir antes de contactar con el servicio técnico
- 6.2** Información sobre el transporte

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



MODELO	PROFUNDIDAD	LARGO (cm)	ALTO (cm)
PGC5050W-F	50	50	85
PGC5060SL-F	60	50	85
PGC5060W-F	60	50	85

Lista de componentes de la cocina:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1- Tapa de la Encimera | 10- Quemador semi-rápido |
| 2- Placa encimera | 11- Quemador Rápido |
| 3- Panel de Mandos | 12- Quemador Auxiliar |
| 4- Asa de la Puerta del Horno | 13- Rejilla de soporte |
| 5 - Frontal del sub-horno o del cajón | 14- Quemador semi-rápido |
| 6- Pata ajustable | |
| 7- Puerta del Horno | |
| 8- Bandeja del Horno | |

2. ADVERTENCIAS

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICAICONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el

2. ADVERTENCIAS

aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

Deberá colocar las patas niveladoras para evitar la inclinación o caída del aparato.

El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.

2. ADVERTENCIAS

Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

2. ADVERTENCIAS

Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.

ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

2. ADVERTENCIAS

Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso

Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras.

No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.

Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.

Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

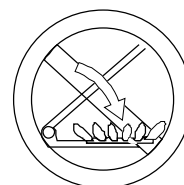
ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)

2. ADVERTENCIAS

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector suministrado con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. (Sólo para cocinas a gas)

ATENCIÓN Las tapas de vidrio podrían estallar cuando se calientan. Apague todos los hornillos antes de bajar la tapa. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.



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

No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

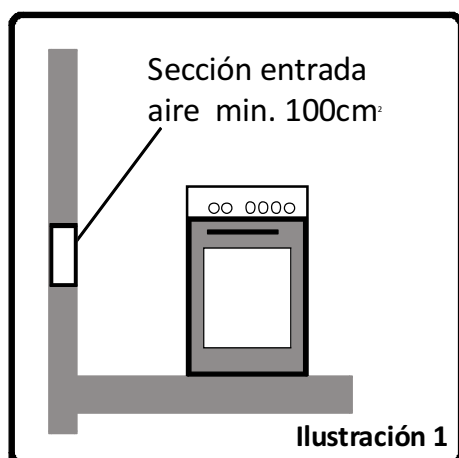
POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

3. INSTALACIÓN

Esta cocina moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades, sean cuales sean. Lea detenidamente este manual antes de utilizar la cocina; en él encontrará toda la información sobre sus funciones a fin de obtener los mejores resultados posibles. **Para una correcta instalación, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar cualquier problema o situación peligrosa.** Debe leerlo, especialmente, el técnico que vaya a instalar la cocina.

3.1 Entorno de instalación de la cocina

- La cocina deberá instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante. La combustión del gas es posible por el oxígeno del aire. Por tanto, es necesario que el aire se renueve y que los productos de la combustión se desechen conforme a la normativa. Debe haber un flujo natural de aire, suficiente para poder utilizar gas en el lugar. El flujo de aire debe venir directamente desde las rejillas de ventilación de las paredes, abiertas hacia el exterior (ver el diagrama siguiente).

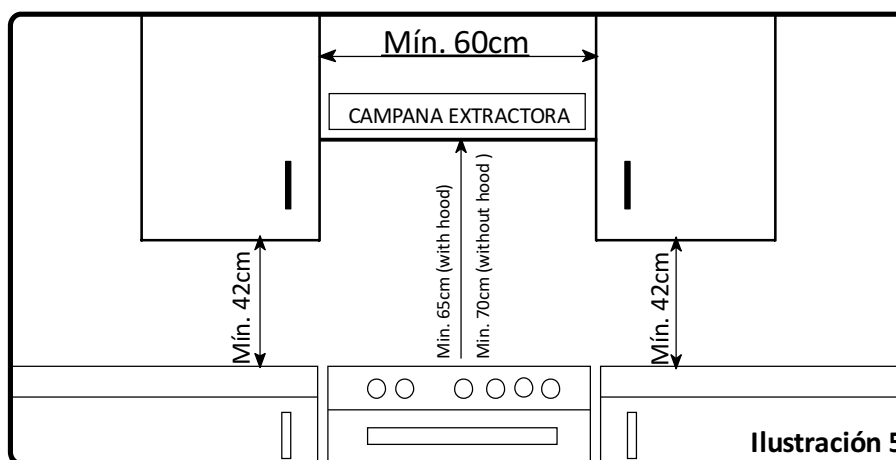
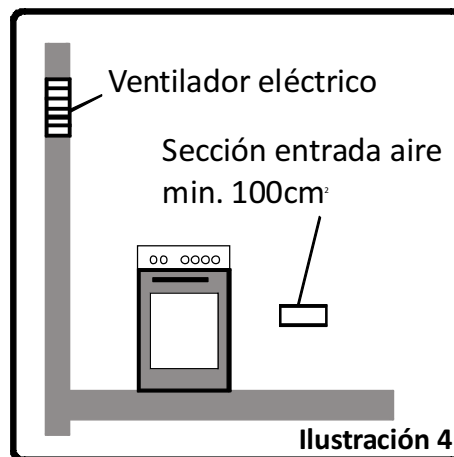
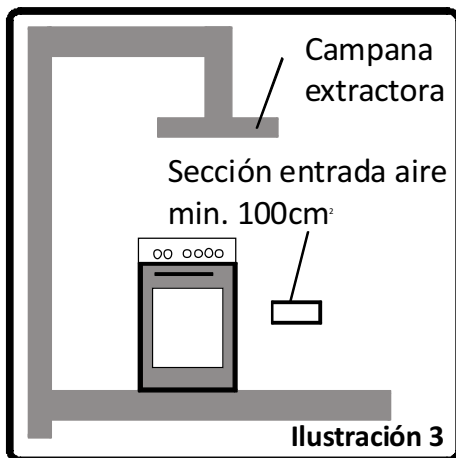


- El flujo de aire debe entrar por la parte inferior (mínimo 100 cm²) y salir por la parte superior (mínimo 100 cm²). Por tanto, dichos respiraderos deben tener una superficie mínima de 100 cm² para el paso efectivo del aire. Éstos deben estar siempre abiertos, nunca cerrados. De preferencia, deben estar ubicados cerca de la parte trasera de la cocina (para la entrada de aire, ver Il. 1 y 2) y frente a los gases quemados causados por la cocción (de evacuación), es decir por lo menos 1,80 m por encima del suelo. Si no puede abrir estos respiraderos desde el exterior, donde la cocina está instalada, el aire necesario también puede provenir de otro lugar, siempre y cuando esté bien ventilado y no sea ni un cuarto ni un lugar peligroso.

Evacuación de gases quemados

Es aconsejable instalar una campana extractora ya sea directamente conectada a una tubería que vaya directamente al exterior (Il. 3), o un ventilador eléctrico instalado en la ventana o pared exterior (Il. 4) para evacuar los gases de combustión directamente al exterior. El suministro de energía eléctrica del ventilador se debe calcular con el fin de renovar el aire en la cocina 4-5 veces por hora.

3. INSTALACIÓN

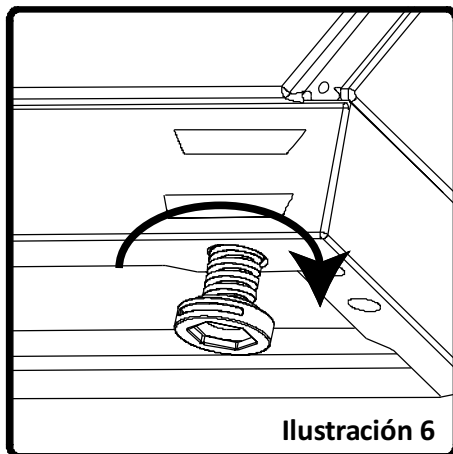


3.2 Instalación de la cocina

- La cocina se puede colocar cerca de un mueble, pero asegúrese de que la altura de los muebles de alrededor no supere la altura del horno (ver Il. 5).
- Si los muebles de cocina están por encima de la cocina, deje un espacio de al menos 10 cm entre los lados de la cocina y los muebles.
- La altura mínima entre la placa y la campana (o unidades de pared) se muestra en la ilustración 5. La campana de extracción debe estar ubicada al menos a 65 cm de la superficie de cocción. Si no hubiera ninguna campana, la altura de los muebles sobre la cocina no debe ser menor a 70cm.
- Deje un espacio de 2 cm entre la parte trasera de la cocina y la pared, y entre las partes y los muebles adyacentes.
- Tenga cuidado de no colocar la cocina cerca de un frigorífico; no debe haber materiales inflamables como cortinas, telas, etc .. que fácilmente pueden quemarse.
- Los muebles adyacentes deben ser resistentes a temperaturas de hasta 100°C.

3. INSTALACIÓN

3.3 Ajuste de las patas



La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Una vez colocadas en la posición deseada, será necesario comprobar el nivel. Para ello, ajuste las cuatro patas apretándolas o aflojándolas (Il. 6). **La cocina debe estar en una posición totalmente horizontal.**

El ajuste máximo de altura será de 30 mm.

Para poder ajustar las patas, será necesario sacar el cajón del horno.

Si las patas se ajustan correctamente, no será necesario mover el aparato arrastrándolo; en caso contrario, será necesario elevarlo para poder colocarlo.

3.4 Conexión del gas

Conexión de gas y comprobación de fugas

La conexión de la cocina al suministro de gas debe ser realizada por un técnico cualificado de acuerdo con las normas vigentes, de acuerdo con el artículo 10 de la Orden de 02/08/1977 y la norma DTU 61-1 que establecen como obligatoria la presencia de una válvula de control en los extremos de las tuberías, para el gas natural, con una presión de liberación compatible con el estándar NF D 36-303. Esta válvula de control sirve para cortar el suministro de gas cuando no se esté utilizando la cocina.

En primer lugar, compruebe qué tipo de gas hay instalado en la cocina. Esta información viene dada en una etiqueta adherida a la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Preste atención a que la presión del gas de alimentación sea la adecuada para los valores de la tabla de datos técnicos, con el fin de poder aprovechar al máximo la eficacia y garantizar el menor consumo. Si la presión del gas que utiliza es distinta de la de los valores indicados o ésta es inestable, deberá colocar un regulador de presión a la entrada del tubo. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

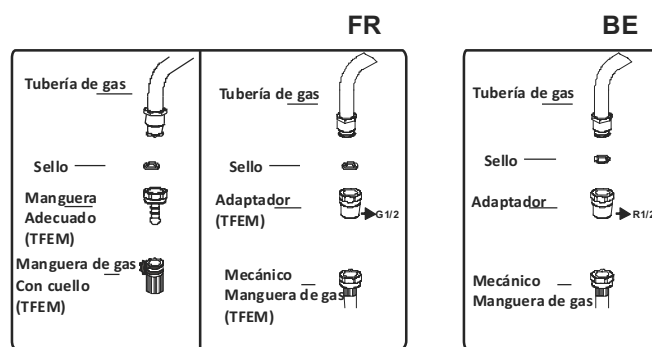
Conexión de gas butano (G30) - propano (G31)

En primer lugar, el técnico revisará el ajuste de gas en su cocina. Si es de gas natural, deberá cambiar los inyectores (ver más abajo), para que se pueda utilizar con gas butano. La instalación se puede realizar bien con una tubería de gas específica para butano o propano con 2 clips, o bien con una manguera TFEM y sus accesorios.

Si instala una tubería de butano o propano con cuello, se deberá instalar una punta sellada para gas en la cocina, insertando la tubería profundamente en esta punta y apretando bien el cuello, pero sin cortar la tubería. Haga lo mismo para la válvula (ver Il. 7).

El largo máximo necesario es de 1,5m. Es **muy importante comprobar la fecha de caducidad** de la tubería con el fin de cambiarla antes de dicha fecha, garantizando así la seguridad.

3. INSTALACIÓN



La punta de gas butano será innecesaria si monta una manguera TFEM. Sólo debe atornillar los accesorios de la manguera en el lado de la cocina y en el de la bombona (hágalo correctamente utilizando dos llaves tal como se muestra en la ilustración anterior)

Conexión de gas natural (G20/G25)

El técnico debe instalar una punta mecánica de tubería (TFEM) de acuerdo al estándar NF D 36100/36103/36121, y conectar la cocina según la normativa vigente.

Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera:

- Ninguna parte de la manguera debe entrar en contacto con una superficie con temperaturas superiores a 50°C (la distancia mínima entre la manguera y las partes calientes debe ser de 20 mm).
- El largo de la manguera no debe superar los 1,5 m.
- No debe ni rasgar, tensar ni doblar la tubería.
- La manguera no debe tocar ninguna superficie afilada ni objetos móviles, ni debe presentar ningún defecto.
- Se debe comprobar detenidamente la manguera antes de su montaje para asegurarse de que no presente ningún defecto de fabricación.
- Cuando se haya realizado la conexión de gas, el técnico deberá comprobar el sellado de la tubería con un producto espumoso específico. No debería aparecer ninguna burbuja. Si aparecieran burbujas, compruebe la conexión y vuelva a realizarla si fuera necesario. Para ello, no utilice nunca ningún encendedor ni cerillas.
- Las conexiones de la tubería de gas butano deben ser inoxidables.
- Se debe comprobar con frecuencia la fecha de caducidad de la manguera.

⚠ ATENCIÓN!!! Sin duda, no debe utilizar ninguna cerilla ni encendedor para la comprobación de fugas de gas.

3. INSTALACIÓN

3.6 Cambio de la conexión del gas

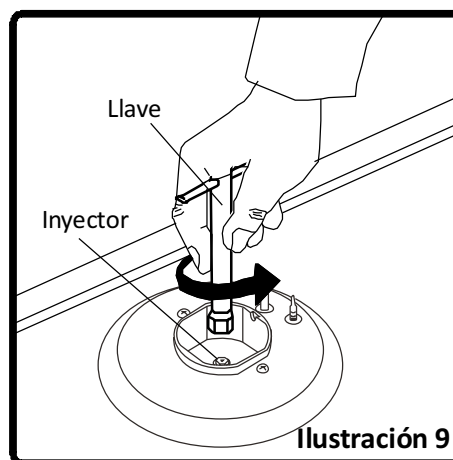
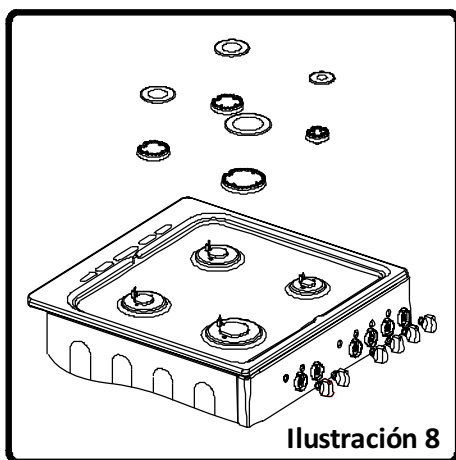
⚠ Advertencia : Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal técnico autorizado.

La cocina ha sido diseñada para utilizar gas licuado de petróleo (propano o butano), o gas natural. Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para cada quemador. Debe seguir estrictamente los pasos siguientes:

Cambio de los inyectores:

Quemadores de la placa encimera:

- Cierre el paso del gas y desenchufe de la corriente.
- Saque el quemador superior y la tapa del quemador (Ilustración 8).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm. (Ilustración 9).
- Coloque los inyectores nuevos según el tipo de gas utilizado, según lo descrito en la tabla de información técnica. Tenga cuidado de apretar derechos los nuevos inyectores, ya que si los monta inclinados se puede dañar el hilo de la parrilla y la tendrá que cambiar (en cuyo caso la garantía no lo cubriría).



Inyectores del horno:

Los quemadores del horno están equipados con un solo tornillo que se coloca en la punta de los mismos.

Para el quemador del horno (abajo), abra la puerta del horno, retire los tornillos que sujetan la hoja inferior. Abra el compartimiento de debajo del horno (cajón o puerta abatible) para acceder al tornillo situado en la parte delantera del quemador (Ilustración 12). Si la cocina tiene un frente de sub-horno, primero debe desmontar la puerta del horno para acceder a los tornillos que sujetan la hoja.

3. INSTALACIÓN

Saque el tornillo, mueva el quemador en diagonal y se podrá ver el inyector en la parte trasera de la caja del quemador (Ilustración 11).

Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm. Coloque los inyectores nuevos según el tipo de gas utilizado, según lo descrito en la tabla de información técnica. Tenga cuidado de apretar derechos los nuevos inyectores, ya que si los monta inclinados se puede dañar el hilo de la parrilla y la tendrá que cambiar (en cuyo caso la garantía no lo cubriría).

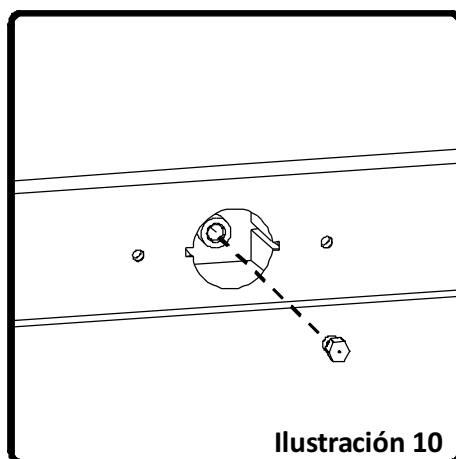


Ilustración 10

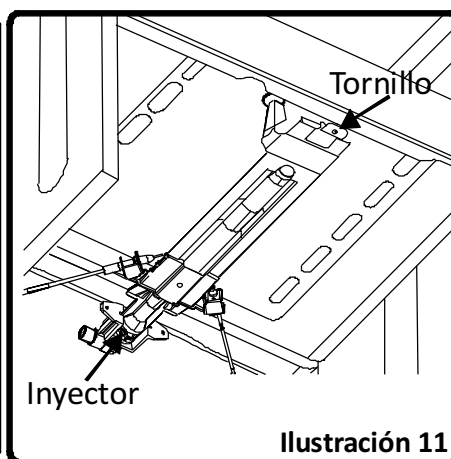


Ilustración 11

Ajuste al mínimo de la llama en la válvula

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con termopar, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 12). Para las válvulas sin termopar, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula. Para facilitar el ajuste de la llama al mínimo, es recomendable quitar el panel de mandos para las cocinas equipadas con termopar y microinterruptor (cambio automático), mientras se ajusta.

Para determinar la posición mínima, encienda uno tras otro los quemadores y déjelos en la posición mínima. Con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el ajuste será el correcto. Para su control, asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la llama para ver si es estable.

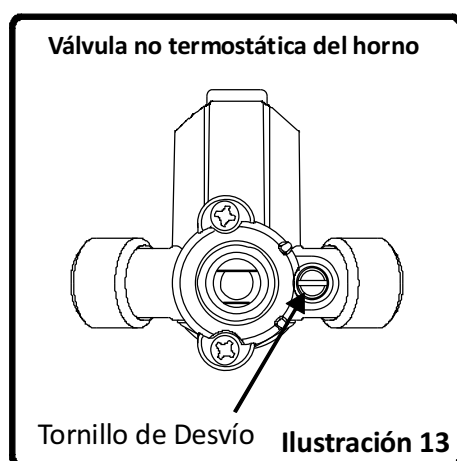


Ilustración 12

3. INSTALACIÓN

Para el quemador del horno, dejar funcionar en la posición mínima unos 5 minutos. A continuación, abra y cierre la puerta del horno unas dos o tres veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No es necesario ajustar la posición mínima de la llama para los quemadores del grill. Debe aflojarse el tornillo de desvío durante la conversión de GLP a GN. Al cambiar de gas natural a gas licuado LPG, deberá apretar la misma tuerca. Durante este ajuste, asegúrese de que la cocina está desconectada y el suministro de gas está abierto.



Cambiar la toma de entrada de gas:

Compruebe habitualmente la fecha de caducidad de la tubería de gas de la cocina. Será necesario cambiar la manguera cuando se alcance dicha fecha.

Estas tuberías están disponibles en el mercado y deben ser consistentes con las normas vigentes. Después de cambiar la manguera, se debe comprobar que no hay fugas consultando la información contenida en el párrafo anterior: Conexión de gas y comprobación de fugas.

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los quemadores a gas

Encendido de los quemadores

Los pequeños símbolos del panel de control indican la posición de los quemadores.

•Encendido Manual de los Quemadores a Gas

Si el aparato no está equipado con ayuda al encendido, o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos que se detallan a continuación:

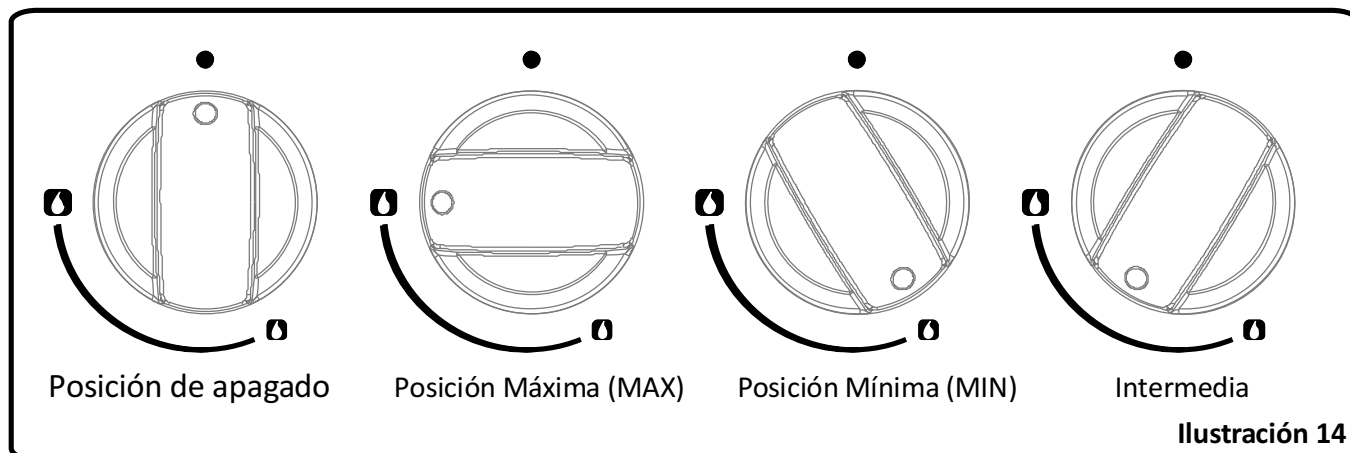
Para los quemadores de la placa encimera: Para encender uno de los quemadores, presione y gire la palanca de la válvula en cuestión a la izquierda hasta la posición máxima, y acerque inmediatamente una cerilla o un encendedor cerca de los orificios de la corona del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para los quemadores de la placa encimera con termopar: Las placas equipadas con termopar ofrecen seguridad cuando la llama se apaga accidentalmente. Por esta razón, durante el encendido, mantenga pulsado el botón del horno hasta que vea una llama estable. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el termopar apagará la válvula que va hacia el quemador para evitar la acumulación de gas. Debe esperar al menos 90 segundos antes de volver a encender un mechero de gas después de un corte automático.

Para el quemador del horno (con termopar): Todos los quemadores de horno o grill equipados con termopar ofrecen seguridad cuando la llama se apaga accidentalmente. Para encender el quemador del horno, pulse y gire el mando del horno hacia la izquierda a su posición máxima. Mientras lo mantiene así, acerque una cerilla, encendedor u otra ayuda manual al orificio de encendido de la esquina frontal izquierda del quemador. Una vez el quemador tenga una llama estable, aleje la llama de encendido y mantenga el mando pulsado unos 3 segundos. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el termopar apagará la válvula que va hacia el quemador para evitar la acumulación de gas. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener pulsado el mando durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Repita el mismo procedimiento si las llamas del horno se apagan accidentalmente.

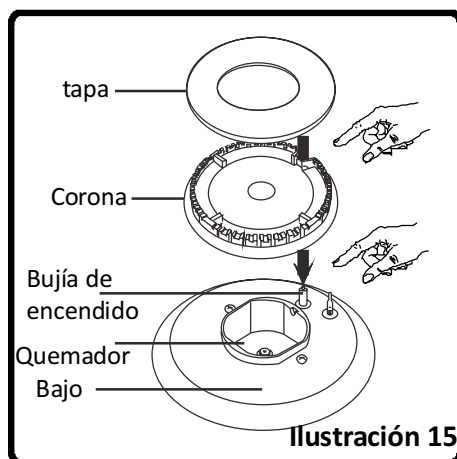
4. USO DEL APARATO

4.1.1 Uso de los quemadores de la placa encimera



Los mandos de la placa encimera tienen 3 posiciones: Apagado (0), máx. (llama grande) y mín. (símbolo de llama pequeña). Tras encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado..

4. USO DEL APARATO



Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Il.15).

Tome nota: estos elementos están muy caliente; deje que se enfríen para evitar quemaduras. Tenga cuidado de que no haya ningún líquido dentro del quemador. Si de forma accidental salieran llamas del quemador, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Para detener la cocción, gire el mando a la izquierda hasta la posición "0" (marca del mando hacia arriba).

Su cocina está equipada con quemadores de diferentes diámetros. Con el fin de obtener la mayor eficiencia de las cocinas, preste atención a los tamaños de cacerolas que ponga sobre los quemadores, y que tengan bases planas. No utilice cacerolas con bases cóncavas o convexas para evitar malgastar energía. Utilice cacerolas del tamaño adecuado para la llama; si emplea recipientes más pequeños que los que se especifican a continuación, tendrá un desperdicio de energía. La forma más económica de utilizar el gas es reducir la llama al mínimo una vez se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Quemador Rápido: 22-26cm

Quemador semirápido: 14-22cm

Quemador Auxiliar: 12-18cm

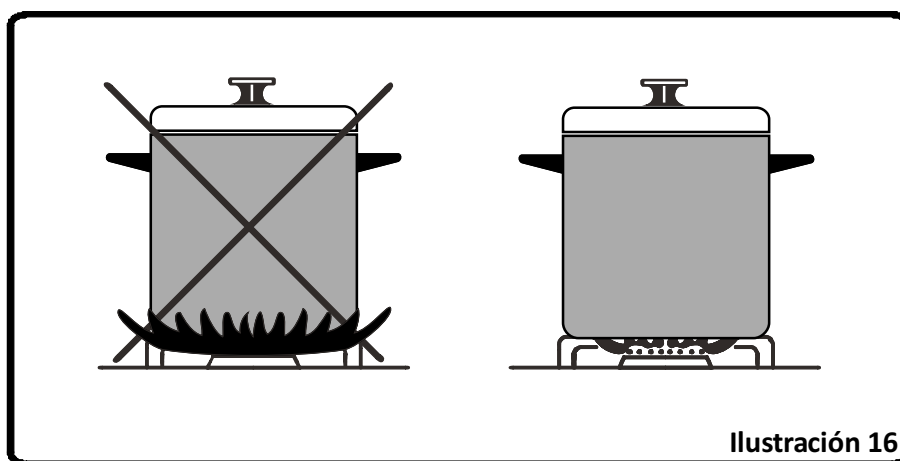


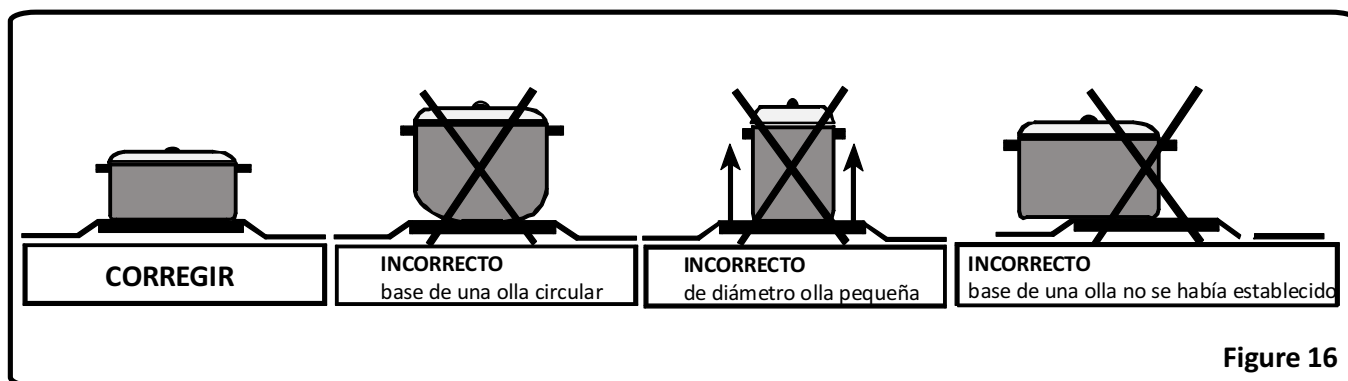
Ilustración 16

Cierre siempre el paso del gas cuando no vaya a utilizar la cocina por mucho tiempo.

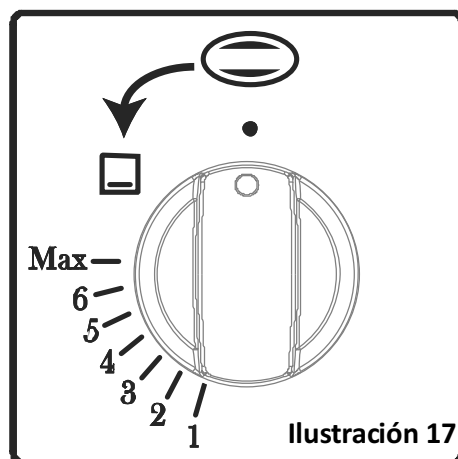
⚠ ADVERTENCIA:

- Utilice sólo sartenes planas y con una base de un grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de ponerla sobre los quemadores.

4. USO DEL APARATO



- Es importante asegurarse de que la sartén está centrada correctamente por encima de los quemadores.
- La temperatura de las partes expuestas a la llama puede ser muy alta cuando está en uso. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los quemadores durante y después de su uso.
- Después del uso, la placa se mantiene caliente durante mucho tiempo. No la toque y no coloque objetos sobre ella.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa puesto que se calientan y pueden provocar quemaduras graves.



Después de encender el quemador del horno tal como se explicó anteriormente, es posible ajustar la temperatura en el interior del horno, colocando la palanca en la parte delantera de los signos en el panel de control o en la base de la palanca (min a max). Si el horno está equipado con un termostato, consulte en la tabla de temperaturas a continuación, las referencias de temperatura según los alimentos que cocine. No haga funcionar el horno, colocando la palanca entre la posición "Off" y el punto que indica la temperatura min (sentido antihorario). Utilice el horno siempre entre las cifras máximas y mínimas. Para detener la cocción, gire el mando a la izquierda hasta la posición "0" (marca del mando hacia arriba).

Precalentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos antes de colocar cualquier plato o bandeja. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

4. USO DEL APARATO

Cocción

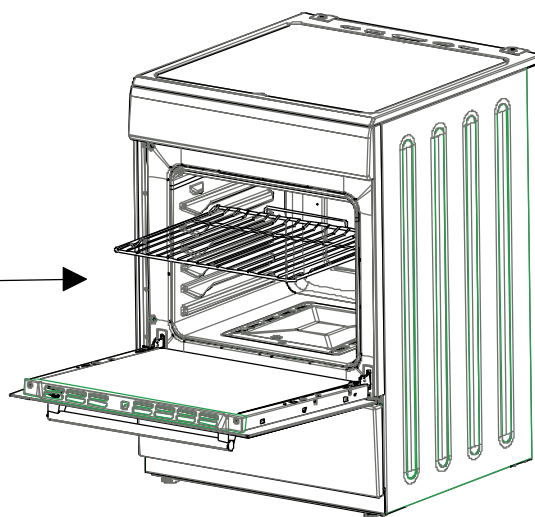
- En función del modelo de cocina, ésta vendrá equipada con platos, bandejas de horno, parrillas y un pincho para asar pollos. También puede usar recipientes de vidrio, moldes para pasteles, platos horno especialmente adaptados para horno, que se puede encontrar en el mercado.
- Asegúrese de seguir las instrucciones dadas por el fabricante sobre el posible uso de los platos. Si se utilizan recipientes pequeños, colóquelos en la parrilla interna justo en el medio de la misma. Las siguientes instrucciones deben seguirse para todos los platos de vidrio.
- Si la comida a cocinar no cubre toda la superficie de la placa, si se trata de alimentos congelados, o si la bandeja del horno se utiliza para recoger los jugos que puedan gotear durante el asado, la placa puede sufrir cambios en la forma debido a los altas temperaturas causadas por la cocción o asado. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor.
- Si utiliza bandejas u otros utensilios de vidrio para la cocción, no los exponga directamente al frío después de sacarlos del horno. No los coloque sobre superficies frías y mojadas. Colóquelos sobre un paño de cocina seco o un salvamanteles, y asegúrese de que se enfríe lentamente, con el fin de evitar que se rompa.
- Tenga cuidado de no poner la bandeja del horno en la parte inferior del horno, ya que pueden recalentarse y dañar el esmalte del horno.

4. USO DEL APARATO

4.2 Accesorios utilizados en el horno

- El horno incluye varios accesorios. También puede utilizar accesorios adquiridos en el mercado, pero deben ser resistentes al calor y las llamas. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales horno que sean adecuados para uso en el horno. Preste atención a las instrucciones de uso por el fabricante de tales accesorios.
- En caso de utilizar una bandeja pequeña, colóquela en el centro de la parrilla para que quede estable.
- Se podrán observar cambios en la forma de la bandeja, debido a las altas temperaturas de cocción o asado, si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja de horno por completo, si la comida se toma del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos que caigan durante el asado o cocción. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor.
- Si utiliza bandejas u otros utensilios de vidrio para la cocción, no los exponga directamente al frío después de sacarlos del horno. Tampoco los coloque sobre superficies frías y mojadas. Asegúrese de que se enfríen gradualmente sobre un paño o salvamanteles, o de lo contrario se podrían romper.
- Si asa a la parrilla en el horno, le recomendamos que utilice la incluida junto con la bandeja de este aparato (Si el modelo los incluye). Si va a utilizar la parrilla grande ponga una bandeja en uno de los estantes más bajos para recoger la grasa que caiga. Vierta también algo de agua en la bandeja para una limpieza fácil y para evitar humos.
- Como se explica en las cláusulas correspondientes, no intente usar el quemador de la parrilla sin su tapa. Si el horno está equipado con un quemador de parrilla de gas y se ha perdido la tapa, no lo utilice contacte tan pronto como sea posible con el centro de servicio autorizado.

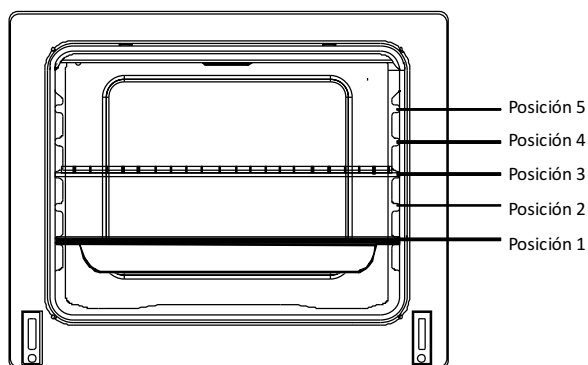
ADVERTENCIA-
Coloque la rejilla
correctamente
en cualquier
estante del
horno,
empujándola
hasta el final.



4. USO DEL APARATO

Caja del horno

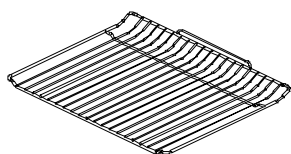
Posiciones de las molduras



Parrilla

* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

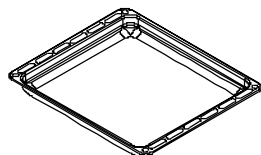
Accesorios del Horno



La rejilla sirve para asar a la parrilla y admite diferentes utensilios de cocina.

Para colocarla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Bandeja mediana



La bandeja mediana sirve para la cocción de guisos.

Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

Apague siempre la cocina, bien desenchufándola o bien apagando el mando principal, antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Importante: Apague siempre el interruptor eléctrico antes de la limpieza.

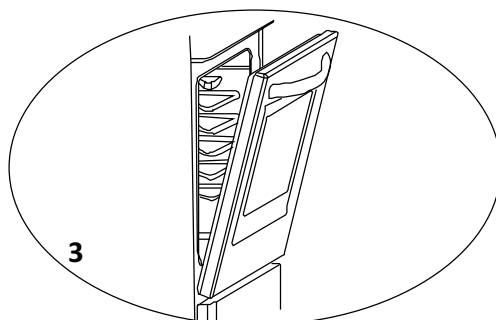
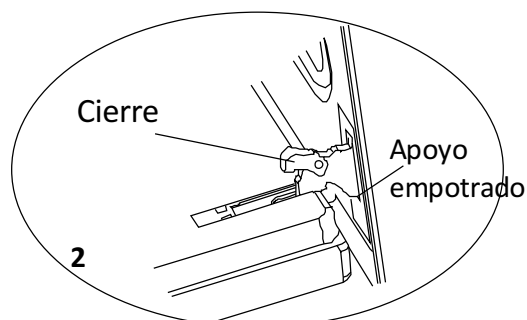
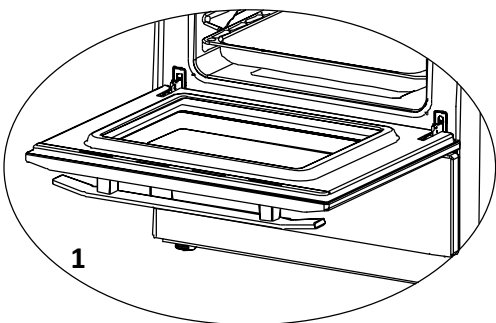
Verifique que los productos de limpieza para el horno sean los recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de acero o herramientas contundentes, ya que pueden dañar la superficie. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, se puede dañar el esmaltado. Limpie de inmediato cualquier derrame de líquidos con el producto adecuado.

Limpieza del interior del horno

El interior esmaltado del horno se limpia mejor cuando aún está algo caliente. Limpie el horno con un paño suave empapado en agua y jabón después de cada uso. Luego limpie con un paño humedecido en agua limpia, una vez más, y luego séquelo. Puede ser necesario utilizar un detergente líquido de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo, ni con máquinas a vapor.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para sacar la puerta del horno



Para sacar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el cierre hasta la posición final (2).
- Cierre la puerta hasta que esté casi completamente cerrada, tal como se muestra en el tercer diagrama y saque la puerta tirando de ella.

NOTA: Para volver a montar la puerta siga las instrucciones al revés.

 Por favor, preste atención a que las formas empotradas deban colocarse correctamente en las bisagras, tal como se muestra en la segunda ilustración.

El montaje de la puerta se hace de forma opuesta a las explicaciones anteriores. Asegúrese de que el endurecimiento de los cierres están bien reparado.

Limpieza de los quemadores a gas

- Saque las rejillas esmaltadas, las tapas y los quemadores superiores (Ilustración 15).
- Lávelos con agua jabonosa
- Enjuáguelas y séquelas con un paño suave (no los deje mojados)
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las piezas correctamente.
- No limpie ninguna parte o pieza de la placa con estropajos metálicos. Podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las parrillas del esmalte se pueden deteriorar con el tiempo debido a su uso y las llamas de los quemadores. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Al limpiar la placa de cocción, asegúrese de que no se derrame agua dentro de los quemadores para bloquearlos.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. Deberá evitar el contacto continuo con las partes esmaltadas, de los siguientes elementos: vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate, pues de lo contrario podría dañar el esmalte irreparablemente.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. Deberá evitar el contacto continuo con las partes esmaltadas, de los siguientes elementos: vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate, pues de lo contrario podría dañar el acero inoxidable irreparablemente.

5.2 Mantenimiento

Otros puntos de control

Compruebe habitualmente la fecha de caducidad de la tubería de gas. Será necesario cambiarla rápidamente cuando se alcance dicha fecha.

En caso de problemas al usar los mandos de los quemadores y del horno (por ejemplo, de difícil vuelta), por favor póngase en contacto con el servicio al cliente.

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Pasos a seguir antes de contactar con el servicio técnico

Si la cocina no funciona:

- Compruebe que la cocina esté correctamente enchufada
- Compruebe que no haya ningún corte eléctrico, y que haya corriente en el interruptor

Si el horno no calienta:

- Quizás no se ha fijado correctamente la temperatura con el mando del horno.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cocinan igual):

- Compruebe la colocación de las rejillas y bandejas, el tiempo de cocción y la temperatura recomendados aquí.

Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:

- Compruebe que los componentes de los quemadores estén correctamente colocados, en especial tras limpiarlos o instalarlos.

§ La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para cocinas de bombonas a GLP (propano o butano): compruebe que las bombonas no estén vacías.

Contacte con el servicio de atención al cliente, si los problemas persisten aun después de realizar estas comprobaciones.

6.2 Información sobre el transporte

Guarde el embalaje original y llévelo con usted en caso de necesitar trasladar la cocina. Siga las instrucciones de transporte de la caja. Envuelva los quemadores y los quemadores del grill con cinta adhesiva durante el transporte, y mejor en una caja aparte, para evitar que nada se mueva. Coloque papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, y luego ponga cinta en las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales del horno.

Si no tuviera el embalaje original, haga lo posible para proteger la cocina, en especial las superficies externas de vidrio o las esmaltadas, de cualquier movimiento.

TABLA DE INYECTORES

PGC5050W-F

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ FR-BE Clase: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consumo en1 h	262 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO		
Diám. inyector (1/100 mm)	107	68
Valor normal (kW)	2,1	2,1
Consumo en1 h	200 l/h	153 g/h

PGC5060SL-F / PGC5060W-F

Consumo total: G30 28-30 mbar 10,3 kW 749 g/h	NG	LPG
Gas Categoría:II2E+3+		
Destino: FR-BE Class: 1	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,9	3
Consumo en1 h	276 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,1 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7
QUEMADOR DEL HORNO		
Diám. inyector (1/100 mm)	120	76
Valor normal (kW)	2,8	2,8
Consumo en1 h	266,7 l/h	203,6 g/h

Marca		PROLINE
Modelo		PGC5060SL-F
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

Trucos para ahorrar energía

Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.

Marca		PROLINE
Modelo		PGC5060W-F
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

Trucos para ahorrar energía

Placa

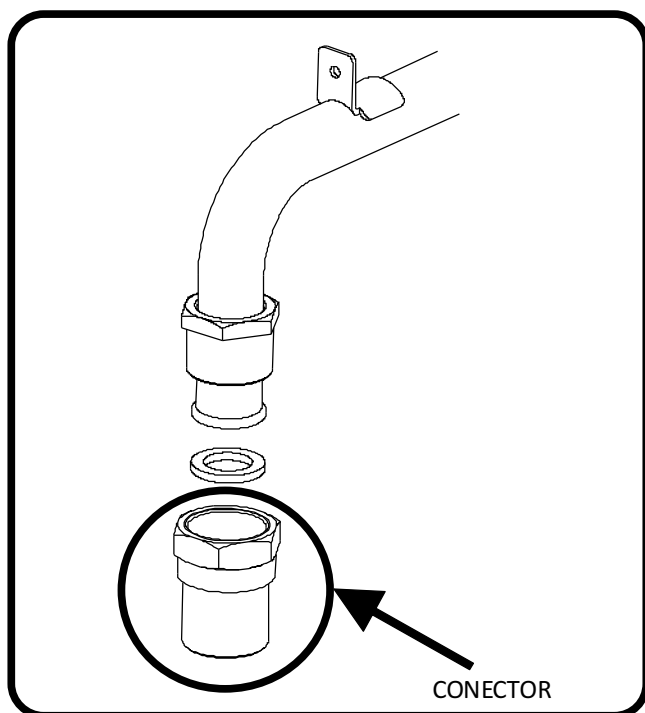
- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.

Marca		PROLINE
Modelo		PGC5050W-F
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

Trucos para ahorrar energía

Placa

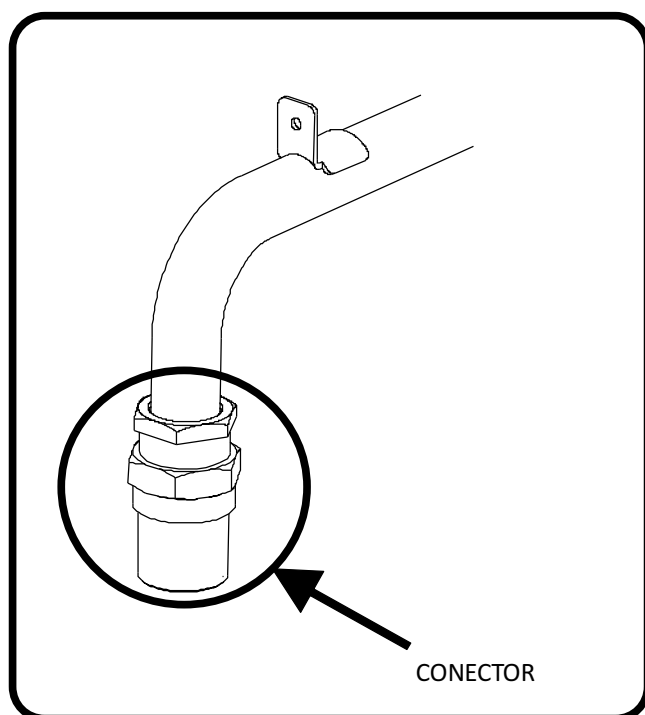
- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



PARA MODELOS A GAS NATURAL JUEGO DE REPUESTOS

En el caso de necesitar conexión a gas natural con tuberías TFEM, deberá utilizar el conector ya montado en la entrada de gas. Asegúrese de que la tubería TFEM esté utilizando cumpla con la norma NF D 36100/36103/36121. Utilice siempre un sello entre las superficies de conexión.

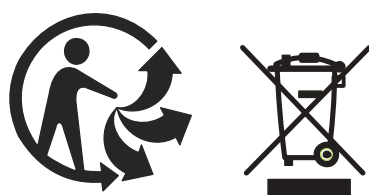
ADVERTENCIA: REALICE SIEMPRE UNA PRUEBA DE FUGAS CON AGUA JABONOSA TRAS REALIZAR LA CONEXIÓN AL GAS.



PARA MODELOS CON JUEGO DE PIEZAS PARA GLP

En el caso de necesitar conexión a gas natural con tuberías TFEM, deberá utilizar el conector del juego de repuestos. Asegúrese de que la tubería TFEM esté utilizando cumpla con la norma NF D 36100/36103/36121. Utilice siempre un sello entre las superficies de conexión.

ADVERTENCIA: REALICE SIEMPRE UNA PRUEBA DE FUGAS CON AGUA JABONOSA TRAS REALIZAR LA CONEXIÓN AL GAS.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

Nos disculpamos por cualquier problema causado por cualquier incoherencia en estas instrucciones, situación que podría darse como consecuencia de las mejoras y desarrollos de los productos.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy - France

52224203