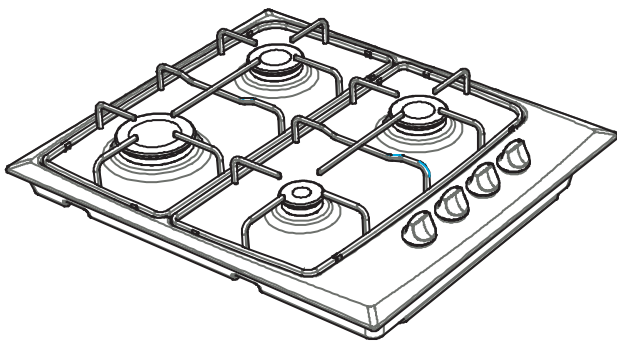


# PROLINE

**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS OF  
BUILT-IN GAS HOB**



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

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

**Dear Customer,**

This manual is supplied to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, for maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for safe installation, maintenance and use please contact the nearest qualified installer for the installation of your product.

**CE Declaration of conformity**

This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 142/2009/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

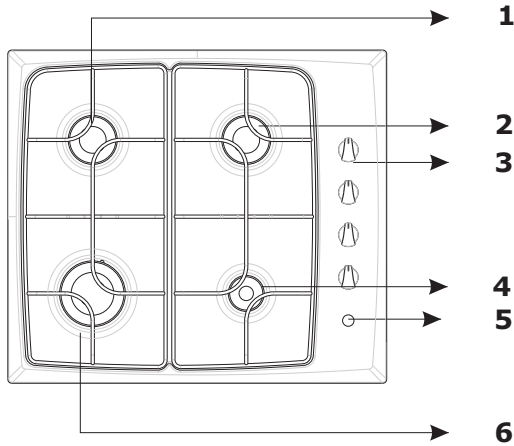


**CONTENTS:**

- 1. Part : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT**
- 2. Part : IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**
- 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
  - 3.1** Locating your built-in hob
  - 3.2** Emptying of the Burned Gases from Environment
  - 3.3** Gas connection
  - 3.4** Electric connection and security
  - 3.5** Electric connection (UK ONLY)
  - 3.6** General warnings and measures
  - 3.7** Gas conversions
- 4. Part : USE OF YOUR HOB**
  - 4.1** Use of gas burners
  - 4.2** Use of hotplates
- 5. Part : CLEANING AND MAINTENANCE**
  - 5.1** Cleaning
  - 5.2** Maintenance
- 6. Part : HELPLINE AND DISPOSAL**

# 1. Part : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

## PRESENTATION:



### List of Components:

- 1- Medium Burner
- 2- Medium Burner
- 3- Control Knobs
- 4- Auxillary Burner

- 5- Electrical Ignition Button For Gas Burners
- 6- Rapid Burner

\* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configurations.

## 2. Part : IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol. THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY A GAS REGISTERED INSTALLER. HE MUST ALSO BE A QUALIFIED ELECTRICIAN IF THE PRODUCT REQUIRES CONNECTION TO AN ELECTRICAL MAINS SUPPLY.

Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.

The appliance was designed for nonprofessional use by private individuals in communal dwellings.

The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.

If you should decide not to use the appliance (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is important that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to local laws, If you are disposing of an old appliance with a lock or catch on the door, disable it to avoid entrapment of children when playing.

The appliance should be installed and all the gas/electrical connections made by a qualified installer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions.

### TIPS FOR THE USER

During and after use of the cook top, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.

Keep children away from the cooking hob when it is in use.

After use, ensure that the knobs are in position (off) and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve .

When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.

The periodic lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel. In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cook top.

### Risk of fire!

Do not leave inflammable material on the cook top.

Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cook top.

## 2. Part : IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### **IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES**

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

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

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

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

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window or more effective ventilation; for example increasing the level of mechanical ventilation, where present.

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

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

Pay attention the switches must be "0", when the appliance is not operating.

This manual is prepared for more than one model. Your hob may not have some of the features that is explained in manual. Pay attention to the expressions that have figures, while you are reading the operating manual. Keep children away from the hob at all times.

During the use the appliance gets hot. Take special care to prevent touching hot parts.

Do not use steam cleaners for cleaning the hob.

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

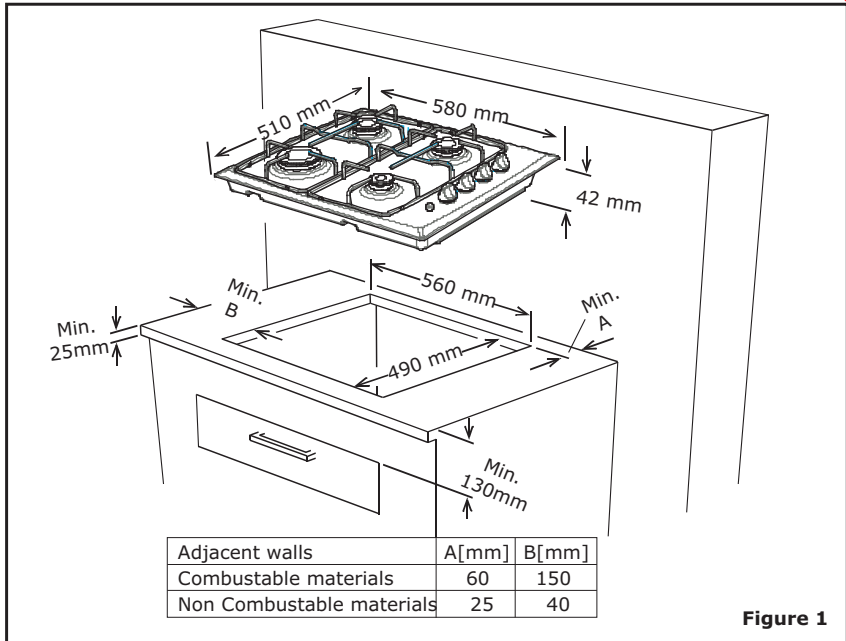
**FOR EFFICIENCY AND SAFETY OF THE APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY AN AUTHORISED SERVICE DEPARTMENT WHEN IN NEED OF SERVICE.**

### 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

#### 3.1. Locating your built-in hob

Create a space to install your hob, following the dimensions indicated on Figure1.

- 150 mm from edge of cooker to combustible materials such as wallpaper or curtains.
- 750 mm distance between overhead cupboards, shelving or extraction devices and the hob.

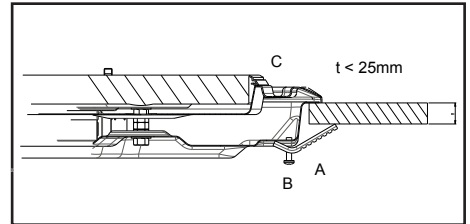
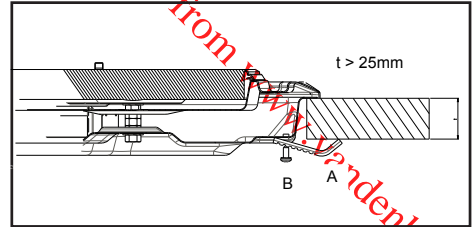


**IMPORTANT:** This appliance must be installed according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions by a gas qualified installer who is also a qualified electrician.

### 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

#### Fastening the installation brackets

- Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to the worktop.
- Turn the hob upside down and fasten the brackets "A" which can be connected to the hob in two different positions depending on the worktop thickness as shown in figures 2 to 4 to the appropriate screw holes, without tightening the screws "B" for the moment.

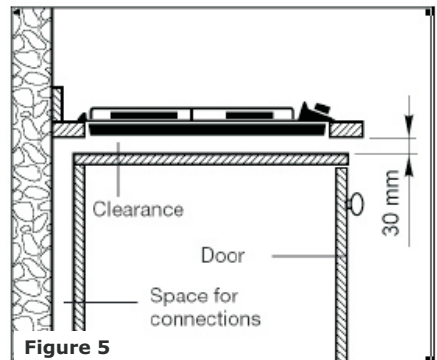


#### Fastening the cooker top

- Spread the sealing material "C" around the worktop hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- Insert the hob into the hole and position it correctly. (Fig 1)
- Adjust the position of the brackets "A" and tighten screws "B" to fix the hob firmly in position (Fig 2-4)
- Carefully trim away the excess sealing material from around the hob.

#### Installation in kitchen cabinet with door (Figure 5)

The distance between the bottom of the hob and the cabinet top should be at least 60mm. If this space cannot be achieved, it is recommended that a heat resistant board be installed below the hob.





## 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.2. Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through cooker hoods that are connected to the chimney that opens directly to the outside. If it is not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan into the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely be very careful to while installing your oven. Pay attention to our instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

Pay attention not to install it near the refrigerator, there must be no flammable materials such as curtains or any kind of fabric, that will burn quickly. The furniture close to oven must be manufactured resistant to temperatures up to 80°C. The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown as above. Thus, the cooker hood must be at minimum 650mm height from the cooker pan. If there is no cooker hood, this height must not be less than 750mm.

### 3.3. Gas connection

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or they are not stable in your area, it is required to install a pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact a qualified service agent to make these adjustments.

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your security.

#### **The points that must be checked during flexible hose assembly**

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 50°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. The hose must be kept clear of sharp corners, moving objects and should not be damaged in any way. Before assembly, you must check whether there is any damage. As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked for gas leaks using a soap solution.

### 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

#### **GAS CONNECTION**

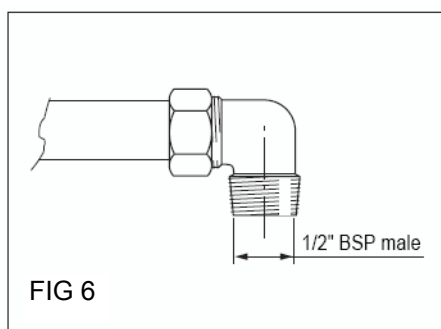
The installation of the gas hob to Natural Gas or LP Gas must be carried out by a gas registered installer. Installers shall take due account of the provisions of the relevant British Standards Code of Practice, the Gas Safety Regulations and the Building Standards (Scotland) (Consolidation) Regulations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

#### **INSTALLATION TO NATURAL GAS**

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

#### **ATTENTION!!!**

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



### 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

#### IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

The appliance must be housed in heat-resistant units.

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

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

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

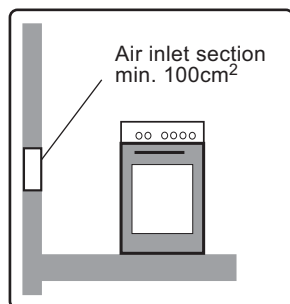


Figure 1

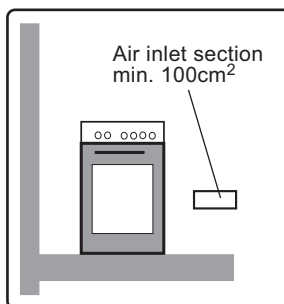


Figure 2

#### VENTILATION REQUIREMENTS

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

For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup> - permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area will be required.

For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup> a permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required unless the room has a door which opens directly to the outside air in which case no permanent ventilation is required.

For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup> - no permanent ventilation is required.

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

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

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

**GAS INSTALLATION IMPORTANT NOTE**

This appliance is supplied for use on NATURAL GAS only and cannot be used on any other gas without modification.

This appliance is manufactured for conversion to LPG. To purchase an LPG conversion kit telephone accessories direct 0870 6052020.

**INSTALLATION & SERVICE REGULATIONS (UNITED KINGDOM)**

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

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

Installation and service of any gas product must be made by a suitably qualified person competent on the type of product being installed or serviced and holding a valid certificate of competence for the work being carried out. Currently the proof of competence is the Accredited Certification Scheme (ACS) or S/NVQ that has been aligned to the ACS.

It is also a requirement that all businesses or self employed installers are members of a class of person approved by the Health and Safety Executive.

Currently the only body with such approval is the GAS SAFE register.

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

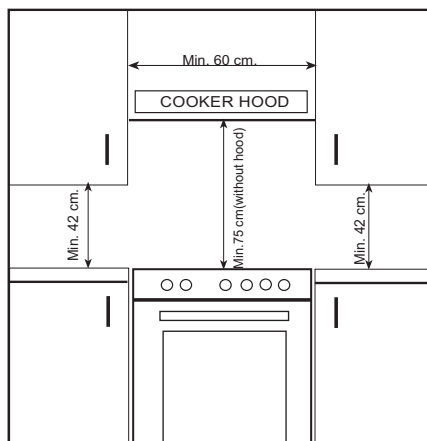
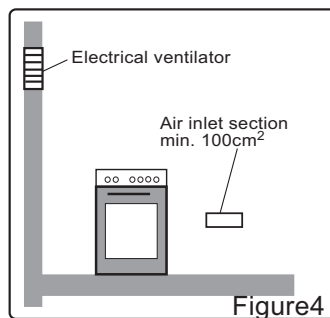
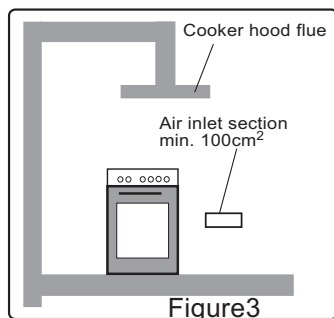


Figure 5

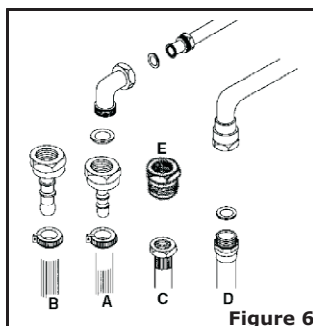
Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components used.

### The points that must be checked during Fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different areas. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the spare set. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is prepared to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

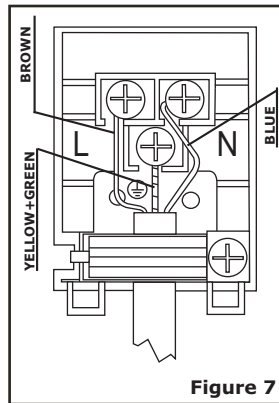
**WARNING; Do not search for a gas leak with a naked flame source such as a lighted candle.**

### 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

#### 3.4. Electric connection and security

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, get one installed by a qualified electrician. The earthed electrical outlet must have a switch with at least 3mm air gap between all active contacts and must be accessible at all times/
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorised Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the network electricity is different than this value, immediately contact your authorised service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of injury or damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorised people.

## 3. Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.5. Electrical connection (UK ONLY)

For your safety please read the following information.

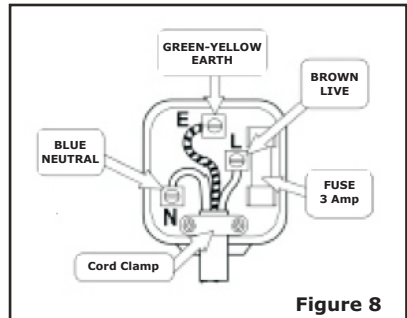
**WARNING: This appliance must be earthed.**

- The appliance must be connected to a 240 volts 50 Hz AC supply by means of a three pin socket, suitably earthed and should be protected by a 3 amp fuse in the plug.
- The appliance is supplied with a 13-amp 3-pin mains plug fitted with a 3 amp fuse. Should the fuse require replacement, it must be replaced with a fuse rated at 3 amp and approved to BS1362.
- The plug contains a removable fuse cover that must be refitted when the fuse is replaced. In the event of the fuse cover being lost or damaged, the plug must not be used until a replacement cover has been obtained. If the mains plug is unsuitable for the socket outlet in your home or is removed for any other reason, then the fuse should be removed and the cut off plug disposed of safely to prevent the hazard of electric shock.
- There is a danger of electric shock if the cut off plug is inserted into any 13 amp socket outlet.

**IMPORTANT: How to wire a 13 amp plug**

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

- Green and Yellow – Earth
- Blue – Neutral
- Brown – Live



As the colours may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug proceed as follows. The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug, which is marked with the letter E, or with the earth symbol or coloured green and yellow. The blue wire must be connected to the terminal marked N. The brown wire must be connected to the terminal marked L.

### 3.6. General warnings and measures

- Your appliance is produced in accordance with the local and international standards and regulations applicable.
- The maintenance and repair works must be made only by authorized service technicians. The installation and repair works without following proper knowledge may endanger you.

## GAS CONVERSION

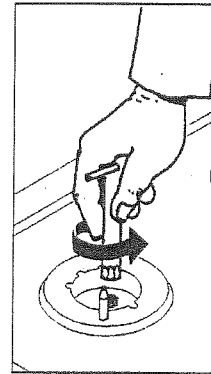
### CHANGING THE GAS CONNECTION

The installation of the gas appliance to natural gas or LPG must be carried out by a gas registered engineer. Engineers shall take due account of the provisions of the relevant British Standards Code of practice, the gas safety regulations and the building standards (Scotland) (Consolidation) regulations issued by the Scottish development department.

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

Therefore it is necessary to;

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



### INJECTORS REPLACEMENT

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

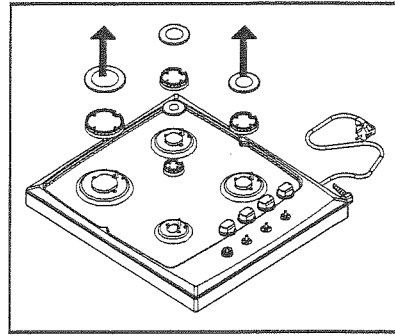
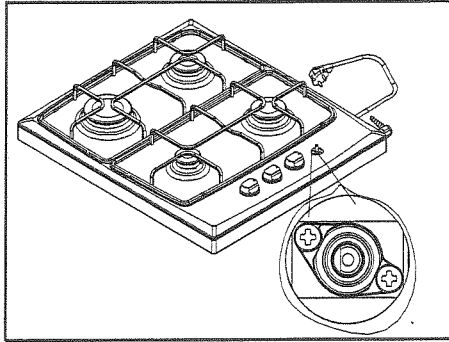
Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors". To replace the injectors: Remove pan-supports and burner parts from the hob top. Using a spanner, remove the injector from its housing and replace it by the proper one according to the kind of gas (see the "Injector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

### Adjusting The Simmer Flame Position

For Simmer flame position, the by pass screw must be loosened if converting fromn from LPG to NG, the same screw must be tightened.

- Make sure that the appliance is unplugged from the electric supply and the gas feed is open.
- Ignite the burners and leave them on in minimum position.
- Remove the knobs and rubber seals because the screws are accessible only when the knobs and the seals are removed.
- This procedure must be repeated for each of the valves.





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

When the flame has a length of at least 4 mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. After the adjustment is complete replace the rubber seal and replace the knob.

## 4. Part : USE OF YOUR HOB

### 4.1 Use of gas burners

#### Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electricity network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in max. position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in max. position and with your other hand, press the ignition button at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

#### Flame safety device:

#### **Hob Burners**

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas channels and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

## 4. Part : USE OF YOUR HOB

### Control of the hob burners

The knob has 3 positions: Off (0), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After you ignite the burner in max. position; you can adjust the flame length between max. and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between max. and off positions.

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns. Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flames go out accidentally, turn the burners off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

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

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid Burner: 22-26cm

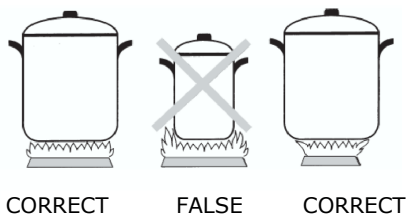
Medium Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

### PAN TYPES

Make sure the correct sized pans are used, do not use pans that are too small or too large for the cooking zone being used. Make sure the bases of the pans are flat (Not rounded) and stand on the cooking zone in a stable fashion.

See the diagram bellow.



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

## 4. Part : USE OF YOUR HOB

### **WARNING:**

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

### **FLAME FAILURE DEVICE (FFD)**

This appliance is fitted with a flame failure device which will cut off the gas supply to the burner should the flame be extinguished for any reason. The gas will be cut off within a 90 second period after flame failure. If the flame failure device operates, the burner can be ignited again immediately.

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

## 5. Part : CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

#### Cleaning of Your Hob

- Lift up the saucepan supports, caps and crowns of hob burners.
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

#### Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

#### Enamelled Parts:

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

## 5. Part : CLEANING AND MAINTENANCE

### **Stainless Steel:**

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

### **5.2 Maintenance**

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker and oven, contact to the an authorised service department.

## 6. Part : SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 Basic troubleshooting before contacting service

#### **If the electrical ignition does not operate :**

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

#### **The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled (especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

**Except these, if you still have any problem with your product, please call an authorised service agent.**

## INJECTOR TABLE

NL : II2L3B/P GB/ES : II2H3+ BE/FR : II2E+3+ Class : 3	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>LARGE BURNER</b>				
Unjector diam.(%mm)	85	85	115	125
Nominal Rating(kw)	3	3	3	3
Consumption	218.13 gr/h	214.28 gr/h	0,7	0,82
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)			285.7 lt/h	332,2 lt/h
<b>MEDIUM BURNER</b>				
Unjector diam.(%mm)	65	65	97	94
Nominal Rating(kw)	1,75	1,75	1,65	1,75
Consumption	127,25 gr/h	125 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)				
			166.6 lt/h	193.79 lt/h
<b>SMALL BURNER</b>				
Unjector diam.(%mm)	50	50	72	75
Nominal Rating(kw)	1	1	1	1
Consumption	72,71 gr/h	71,47 gr/h	0.25	0.25
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)			95.24 lt/h	110.74 lt/h



### **If something doesn't seem to work**

If there is something about your appliance which you do not understand and you live in the UK you can phone our help line during normal office hours on: 0844 8009595 If you require service, call the number on your sales receipt.

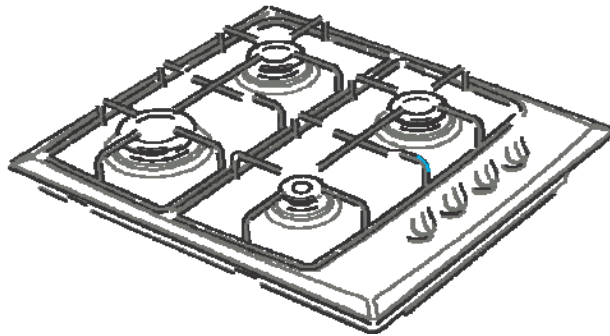
### **Calls are charged at standard rates.**

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

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

# PROLINE

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



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

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

**Chère cliente, cher client,**

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

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

**Déclaration de conformité CE**

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

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

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



---

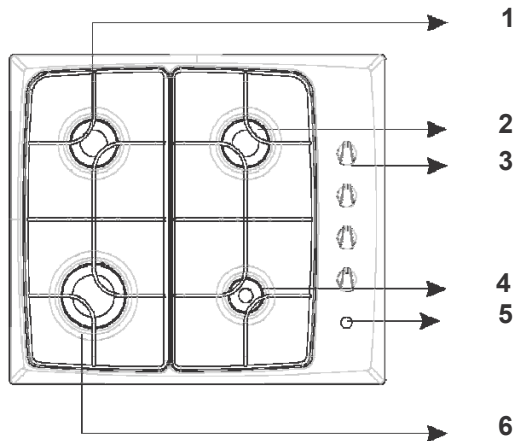
---

## TABLE DES MATIÈRES:

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

## 1. Première partie: PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT

### PRÉSENTATION:



#### Liste des parties du four:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1- Brûleur moyen      | 5- Bouton d'allumage électrique pour brûleurs à gaz |
| 2- Brûleur moyen      | 6- Brûleur rapide                                   |
| 3- Boutons de réglage |   |
| 4- Brûleur auxiliaire |   |

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

## 2. Deuxième partie: CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### CONSEILS À SUIVRE PAR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

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

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

#### **Risque d'incendie!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

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

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

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

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

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

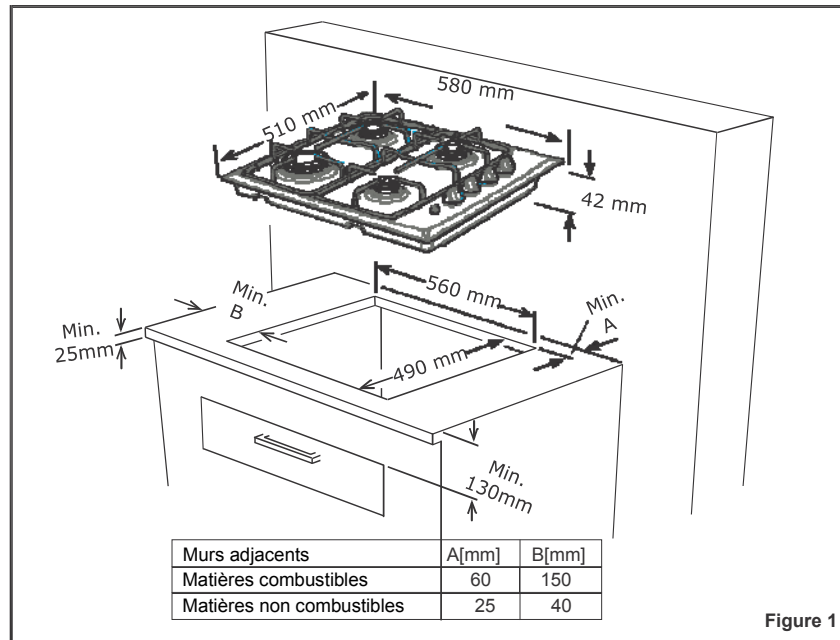
**POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.**

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

#### 3.1. Local d'installation de la plaque encastrable

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

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

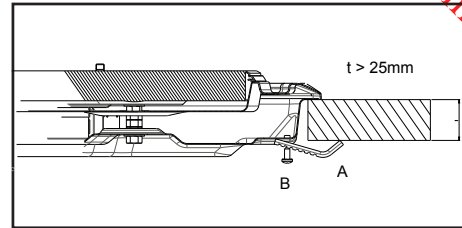


**IMPORTANT:** Le présent appareil doit être installé (conformément aux consignes d'installation du fabricant, de la réglementation locale en matière de construction, des codes institués par l'autorité pour le gaz, ainsi que des consignes de câblage électrique) par un installateur professionnel ayant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



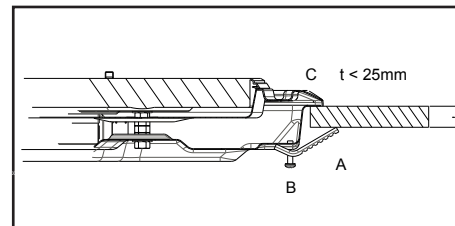
#### Fixation des supports d'installation

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



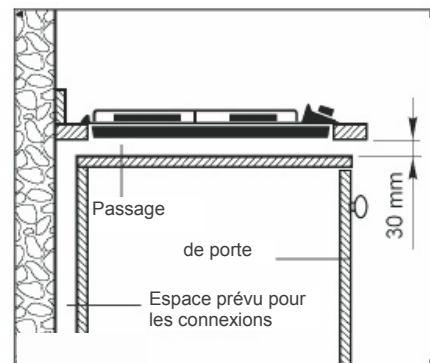
#### Fixation de la table de cuisson

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



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

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



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

#### 3.2. Echappement des gaz brûlés de l'environnement

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

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

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

#### 3.3. Connexion du gaz

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

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

#### Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

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

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

#### RACCORDEMENT AU GAZ

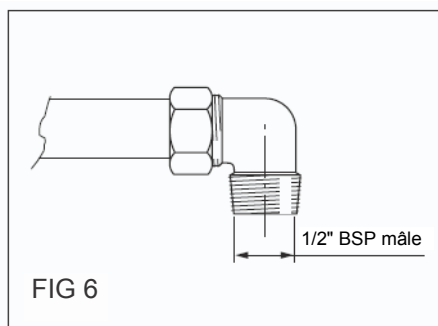
Le raccordement de la plaque à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié doit se faire par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes britanniques appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée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

#### INSTALLATION AU GAZ NATUREL

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

#### **ATTENTION!!!**

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



## PARTIE 3 : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

### IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

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

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

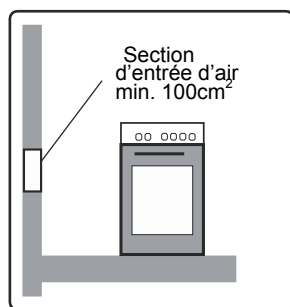


Figure 1

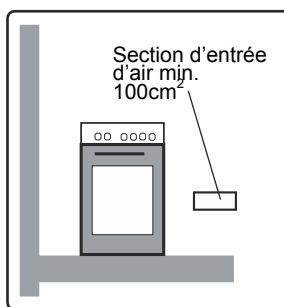


Figure 2

### EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

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

Pour les pièces de moins de 5 m<sup>3</sup> – une ventilation permanente de 100 mm<sup>2</sup> d'espace libre sera requise.

Pour les pièces comprises entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>, – une ventilation permanente de 50 cm<sup>2</sup> d'espace libre sera requise à moins que la pièce ait une porte qui donne directement sur l'air extérieur auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.

Pour les pièces dont le volume excède 10 m<sup>3</sup>, aucune ventilation permanente n'est requise.

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

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

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

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

### REMARQUE IMPORTANTE RELATIVE À L'INSTALLATION DU GAZ

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

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

### INSTALLATION & RÉGULATIONS DU SERVICE (ROYAUME-UNI)

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

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

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

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

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

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

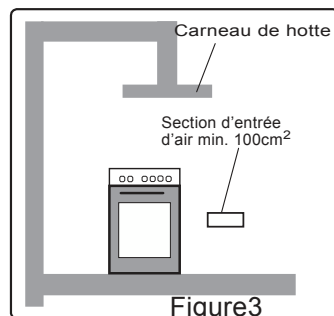


Figure3

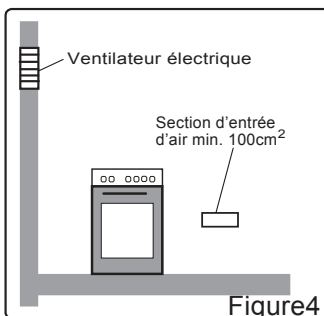


Figure4

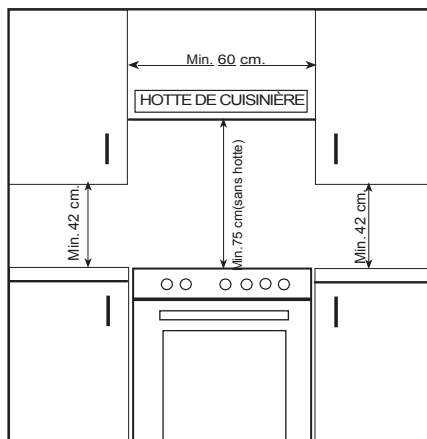


Figure 5

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

**Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe**

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

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

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

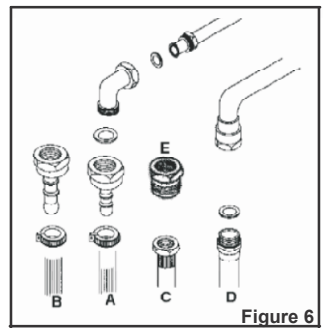


Figure 6

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

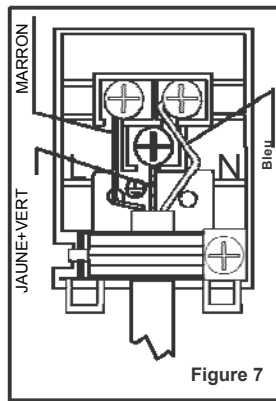
**AVERTISSEMENT : évitez de rechercher une éventuelle fuite à l'aide d'une flamme nue produite par exemple par une bougie allumée.**

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

#### 3.4. Branchement électrique et sécurité

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

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



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

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

#### 3.5. Branchement électrique (RU UNIQUEMENT)

Pour votre sécurité, veuillez lire ce qui suit.

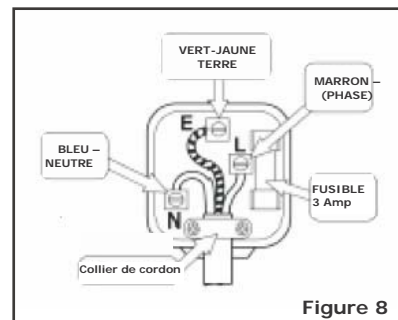
**AVERTISSEMENT:** Cet appareil doit être relié à la terre.

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

**IMPORTANT: Comment brancher une fiche de 13 A**

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

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



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

#### 3.6. Avertissements et précautions

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



## CONVERSION DE GAZ

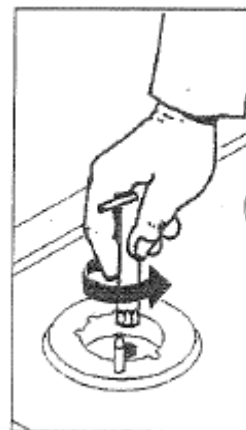
### CHANGEMENT DE LA CONNEXION DE GAZ

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

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

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

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



### REPLACEMENT DES INJECTEURS

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

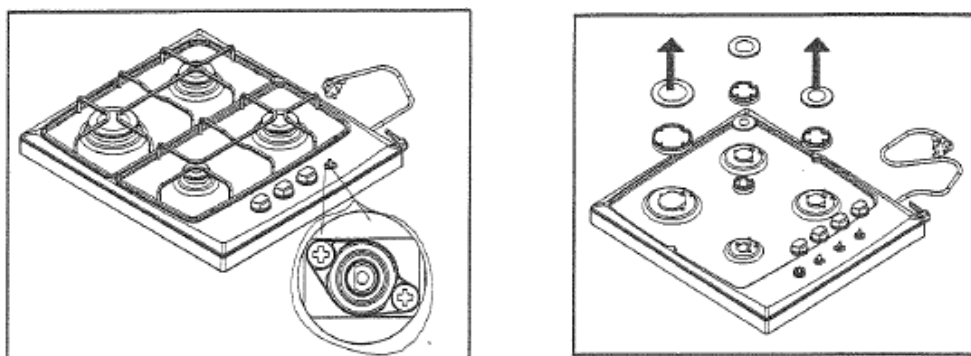
Sélectionnez les injecteurs à remplacer conformément au "Tableau de choix des injecteurs".

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

### Réglez la position de flamme de mijotage

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

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



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

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

## 4. Quatrième partie: UTILISATION DE LA PLAQUE

### 4.1: Utilisation des brûleurs

#### Allumage des brûleurs

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

- **Allumer manuellement**

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

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

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

#### Dispositif de sécurité contre les flammes:

##### **Brûleurs de la table de cuisson**

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

## 4. Quatrième partie: UTILISATION DE LA PLAQUE

### Commande des brûleurs de la table de cuisson

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

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

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

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

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

Brûleur rapide: 22-26cm

Brûleur intermédiaire: 14-22cm

Brûleur auxiliaire: 12-18cm

### TYPES DE RÉCIPIENTS

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



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

### AVERTISSEMENT:

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

### DISPOSITIF D'EXTINCTION DE FLAMMES

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

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

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

## 5. Cinquième partie: NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 : Nettoyage

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

#### Nettoyage de votre plaque

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

#### Bouchons du brûleur:

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

#### Parties émaillées:

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

## 5. Cinquième partie: NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### **Acier inoxydable:**

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

### **5.2: Entretien**

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

## 6. Sixième partie: SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

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

**Si l'allumage électrique ne fonctionne pas :**

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

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

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

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



NL : II2L3B/P GB/ES : II2H3+ BE/FR : II2E+3+ Class : 3	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>				
Diamètre de l'injecteur	85	85	115	125
Intensité nominale	3	3	3	3
Calibre min	218.13 gr/h	214.28 gr/h	0,7	0,82
Consommation en 1h (à 15°C et une pression de 1013 mbars)			285.7 lt/h	332,2 lt/h
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>				
Diamètre de l'injecteur	65	65	97	94
Intensité nominale	1,75	1,75	1,65	1,75
Calibre min	127,25 gr/h	125 gr/h		
Consommation en 1h (à 15°C et une pression de 1013 mbars)			166.6 lt/h	193.79 lt/h
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>				
Diamètre de l'injecteur	50	50	72	75
Intensité nominale	1	1	1	1
Calibre min	72,71 gr/h	71,47 gr/h	0.25	0.25
Consommation en 1h (à 15°C et une pression de 1013 mbars)			95.24 lt/h	110.74 lt/h

---

**Si quelque chose ne semble pas fonctionner**

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

**Les appels sont facturés aux tarifs standard.**

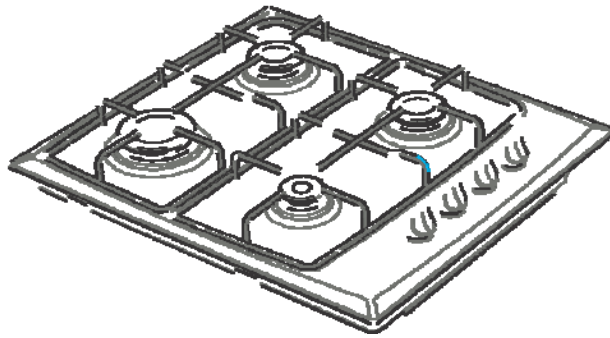
Nous présentons nos excuses pour les dérangements quelconques causés par des contradictions mineures dans ces instructions, pouvant être occasionnées par l'amélioration et le développement du produit.

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

---

# PROLINE

## BEDIENING EN INSTALLATIE ISTRUCTIES VAN INGEBOUWDE GASKOOKPLAAT



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

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

**Beste klant,**

Deze handleiding wordt geleverd om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat dat werd gefabriceerd met de meest recente technologie voor een optimale efficiëntie.

Voor u het apparaat in gebruik neemt, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Ze bevat basisinformatie voor een correcte en veilige installatie, het onderhoud en het gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde gekwalificeerde installateur voor de installatie van uw product.

**CE verklaring van overeenstemming**

Deze kookplaat werd uitsluitend ontworpen voor het koken. Ieder ander gebruik (zoals het opwarmen van een ruimte) is incorrect en gevaarlijk.

Deze kookplaat werd ontworpen, gebouwd en gecommmercialiseerd in conformiteit met:

- Veiligheidsvereisten van de "Gas" richtlijn 142/2009/EC;
- 
- Veiligheidsvereisten van de "Lage spanning" richtlijn 2006/95/EC;
- 
- Veiligheidsvereisten van de "EMC" richtlijn 2004/108/EC;
- 
- Vereisten van de richtlijn 93/68/EC.



---

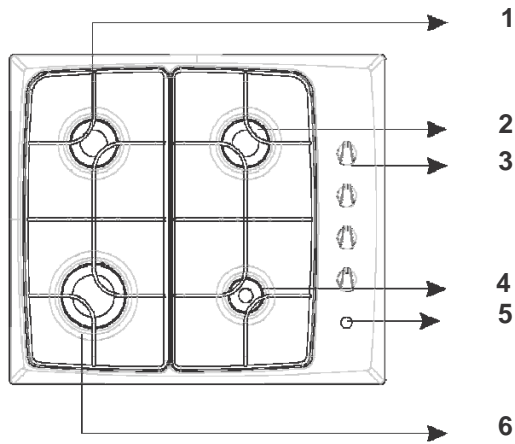
---

## **INHOUDSOPGAVE:**

- 1. Deel: VOORSTELLING EN AFMETINGEN VAN HET PRODUCT**
- 2. Deel: BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**
- 3. Deel: INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK**
  - 3.1** Locatie van uw ingebouwde kookplaat
  - 3.2** Verbrande gassen verwijderen van de omgeving
  - 3.3** gasaansluiting
  - 3.4** Elektrische aansluiting en veiligheid
  - 3.5** Elektrische aansluiting (ENKEL VK)
  - 3.6** Algemene waarschuwingen en maatregelen
  - 3.7** Gas conversies
- 4. Deel: GEBRUIK VAN UW KOOKPLAAT**
  - 4.1** Gebruik van gasbranders
  - 4.2** Gebruik van de warme platen
- 5. Deel: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD**
  - 5.1** Reinigen
  - 5.2** Handhaving
- 6. Deel: HELPLIJN EN VERWIJDERING**

## 1. Deel: VOORSTELLING EN AFMETINGEN VAN HET PRODUCT

Voorstelling:



### Onderdelenlijst:

- 1- Gemiddelde brander 5-
- 2- Gemiddelde brander
- 3- Bedieningsknop
- 4- Hulpbrande

- Elektrische ontstekingsknop voor gasbranders
- 6- Snelle Brande

\* Uw kookplaat kan er anders uitzien dan het hierboven weergegeven model omwille van de configuraties.

## 2. Deel: BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Nadat u het apparaat uit de verpakking hebt verwijderd, moet u controleren dat het niet beschadigd is. Bij twijfel mag u het apparaat niet gebruiken en moet u uw leverancier of een professioneel gekwalificeerde technicus raadplegen. De verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreen schuim, nagels, verpakkingstroken, etc.) mogen niet worden achtergelaten binnen het bereik van kinderen want dit kan ernstige letsels veroorzaken.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en wordt gemarkeerd met het recyclagesymbool.

**DIT APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN GAS GEREgistREERDE INSTALLATEUR; OOK MOET DE HULP VAN EEN GEKWALIFICEERDE ELEKTRICIEN WORDEN INGEROEPEN ALS EEN AANSLUITING OP HET ELEKTRISCH NET VEREIST IS.**

Probeer de technische eigenschappen van het apparaat niet te wijzigen want dit kan risico's veroorzaken tijdens het gebruik.

Het apparaat is ontworpen voor niet-professioneel gebruik door privépersonen in gemeenschappelijke woonplaatsen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade of letsels veroorzaakt door een onredelijk, incorrect of onbezonnen gebruik van het apparaat.

Indien u zou besluiten het apparaat niet te gebruiken (of indien u een ouder model wilt vervangen), moet u, voor u het weggooit, het apparaat op correcte wijze inoperatieel maken conform de lokale wetgeving. Indien u een oud apparaat weggooit met een slot of grendel op de deur moet u dit onbruikbaar maken om te vermijden dat kinderen gekneld kunnen raken tijdens het spelen.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd en de gas/elektrische aansluitingen uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus conform de lokale geldige wetgeving en de instructies van de fabrikant.

### TIPS VOOR DE GEBRUIKER

Tijdens en na het gebruik van de kookplaat kunnen bepaalde onderdelen uiterst heet worden. Raak de hete onderdelen niet aan.

Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat wanneer ze in gebruik is. Na ieder gebruik moet u ervoor zorgen dat de knoppen in de juiste positie staan en de gaskraan sluiten. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, wordt het aangeraden de gaskraan gesloten te houden. De periodieke smering van de gaskranen moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Indien u moeilijkheden ondervindt tijdens de bediening van de gaskranen moet u contact opnemen met de Onderhoudsdienst. Voor u schoonmaak- of onderhoudswerken uitvoert, moet u de elektriciteit afsluiten van de kookplaat.

### **Brandrisico!**

Laat geen ontvlambaar materiaal op de kookplaat. Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparaten in de nabijheid niet in contact kunnen komen met de kookplaat.

### **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN EN AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN**

Het gebruik van een elektrisch apparaat veronderstelt de noodzaak een reeks fundamentele regels na te leven.

**Het apparaat nooit aanraken met natte handen of voeten.**

bedien het apparaat niet met natte handen of voeten of op blote voeten;

kinderen of mindervaliden mogen het apparaat niet gebruiken zonder uw toezicht.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade of letsels veroorzaakt door een onredelijk, incorrect of onbezonnen gebruik van het apparaat.

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

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

Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het toestel. Let op de kabels van elektrische apparaten die in werking zijn dicht bij het apparaat zodat u de warme punten niet aanraakt.

Let erop dat de schakelaars op "0" staan wanneer het toestel niet in werking is. Deze handleiding is bereid voor meer dan een model. Het is mogelijk dat uw kookplaat bepaalde functies niet bevat die in de handleiding beschreven worden. Let op de uitdrukkingen met afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding. Houd kinderen steeds uit de buurt van de kookplaat.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Let er bijzonder op geen hete onderdelen aan te raken.

Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat schoon te maken.

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

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

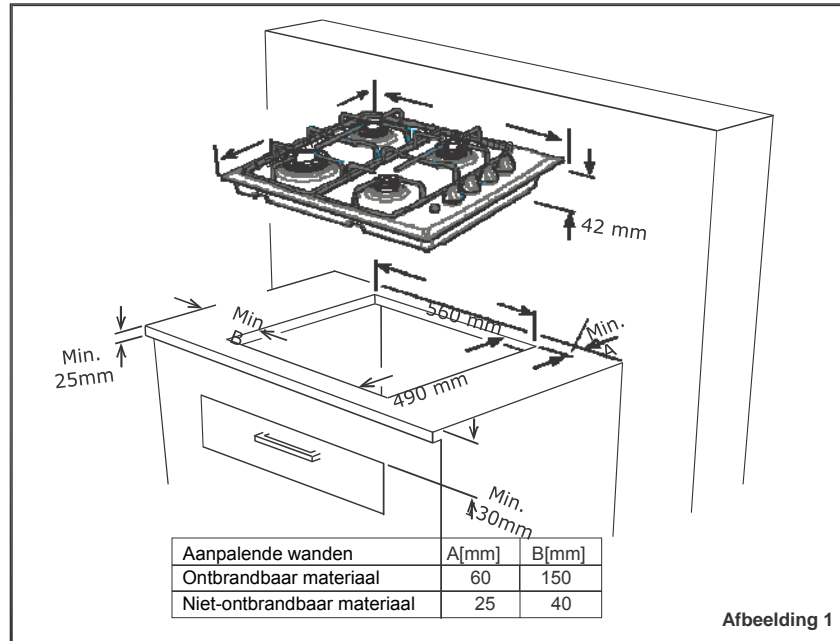


### 3. Deel: INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

#### 3.1. Locatie van uw ingebouwde kookplaat

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

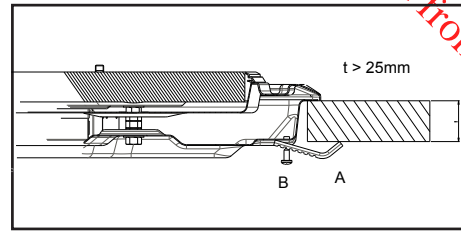
- 150 mm van de rand van het kooktoestel met ontbrandbaar materiaal zoals behangpapier of gordijnen.
- 750 mm afstand tussen kasten, laden of extractie toestellen boven de kookplaat.



**BELANGRIJK:** Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in naleving van de installatie instructies van de fabrikant, de lokale bouwreglementering, gasautoriteit wetgeving en elektrische bedradinginstructies door een gas gekwalificeerde installateur die ook een gekwalificeerd elektricien is.

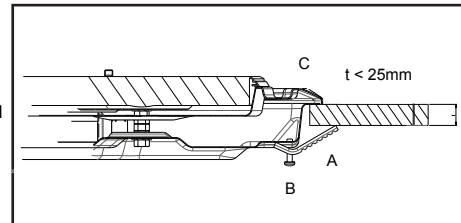
### Bevestiging van de installatiebeugels

- Iedere kookplaat is voorzien van een installatiekit met beugels en schroeven voor de bevestiging van de plaat op de werkruimte.
- Draai de kookplaat onderste boven en bevestig de beugels "A" die kunnen worden aangesloten op de kookplaat in twee verschillende posities afhankelijk van de dikte van de werkruimte zoals weergegeven in afbeeldingen 2 tot 4 op de geschikte schroefopeningen, zonder de schroeven "B" momenteel aan te draaien.



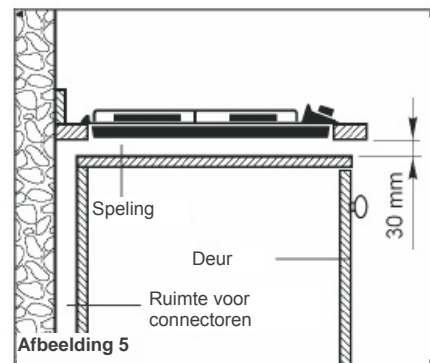
### De kookplaat bevestigen

- Verspreid het afdichtingsmateriaal "C" rond de opening in de werkplaat, waarbij u er moet op toezien dat de verbindingen overlappen aan de hoeken.
- Voer de kookplaat in de opening en positioneer ze correct. (Figuur 1)
- Regel de positie van de beugels "A" bij en schroef de "B" schroeven aan om de brander stevig op zijn plaats aan te brengen (Afb. 2-4)
- Verwijder het overvallige afdichtingsmateriaal zorgvuldig van rond de brander.



### Installatie in keukenkast met deur (Afbeelding 5)

De afstand tussen de onderzijde van de brander en de kast moet minimum 60mm zijn. Als dit niet mogelijk is, raden we aan een hittebestendige plaat wordt aangebracht onder de brander.



### 3. Deel: INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

#### 3.2. Verbrande gassen verwijderen van de omgeving

Voor kookapparaten die op gas werken, moet u de verbrande gas afvalproducten rechtstreeks naar buiten of via kooktoestel ventilatie verwijderen die verbonden zijn met de schouw die uitgeeft op de buitenzijde. Als het onmogelijk blijkt een dergelijke kast te installeren, moet een elektrische ventilator aangebracht worden in het venster of de muur die naar buiten uitgeeft. Deze elektrische ventilator moet krachtig genoeg zijn om de lucht van de keukenomgeving te verversen aan een volume van 4-5 maal het eigen volume aan lucht/uur.

Er is een aantal aspecten dat niet over het hoofd mag worden gezien tijdens de installatie van de oven. Let goed op tijdens de installatie van uw oven. Volg onze instructies om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden die later kunnen optreden.

Zorg ervoor niet te installeren in de buurt van de koelkast. Er mag geen ontvlambaar materiaal zoals gordijnen of stof aanwezig zijn dat snel kan branden. De meubelstukken dicht bij de oven moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen temperaturen van tot 80°C. De minimum hoogten van de pan van de oven en muurkasten en kookdekplaten met ventilator boven de oven, zoals hierboven weergegeven. De kap van het kooktoestel moet dus op minimum 650mm hoogte van de kookpan worden geplaatst. Als er geen kap is, mag deze hoogte niet minder zijn dan 750mm.

#### 3.3. gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd in conformiteit met de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementering. U vindt de informatie met betrekking tot het juiste gastype en gepaste gasinjectoren terug op de technische gegevenstabel. Als de druk van het gebruikte gas verschilt van de vermelde waarden of als de druk onstabiel is in uw zone moet u een drukregelaar installeren op de gasinlaat. Een gekwalificeerde onderhoudstechnicus moet worden geraadpleegd om deze aanpassingen uit te voeren.

Als de gasverbinding wordt uitgevoerd via een flexibele buis die wordt aangebracht op de gasinlaat van het apparaat moet ze ook worden bevestigd op een buiskraag. Verbind uw apparaat met een korte en duurzame buis die zo dicht mogelijk bij de gasbron wordt aangebracht. De maximum toegelaten lengte van de buis is 1,5m. De buis die gas aanvoert naar het apparaat moet een maal per jaar vervangen worden uit veiligheidsoverwegingen.

#### **De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de flexibele buis**

De buis mag niet in contact komen met zones die opwarmen tot temperaturen van meer dan 50°C. De buis mag niet worden doorboord, vastgeklemd of opgevouwd. De buis mag niet in aanraking komen met scherpe hoeken, bewegende objecten en ze mag op geen enkele wijze worden beschadigd. Voor de montage moet u controleren op schade. Wanneer de gas wordt ingeschakeld, moeten alle verbindingen en slangen met een zeepsopje worden gecontroleerd op gaslekken.

### 3. Deel: INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

#### **GASVERBINDING**

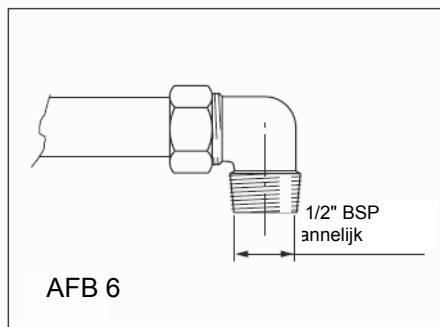
De installatie van de gaskookplaat op aardgas of LPG-gas moet worden uitgevoerd door een gas geregistreerde installateur. Installateurs moeten de voorzieningen van de praktijkcode van de relevante Britse normen, het gas veiligheidsreglement en de bouwnormen (Schotland) (Consolidatie) reglementeringen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

#### **INSTALLATIE OP AARDGAS**

De installatie op aardgas moet conform zijn met de Praktijkcode, etc. De toevoerdruk van aardgas is 20 mbar.

#### ***OPGELET!!!***

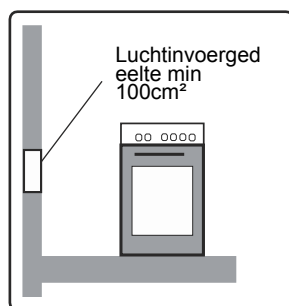
Gebruik geen naakte vlam, zoals een lucifer, om een gaslek te zoeken omwille van het ontploffingsgevaar.



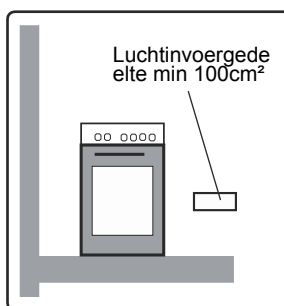
## DEEL 3: INSTALLATIE EN VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

### BELANGRIJK

- 7 Het apparaat moet worden geïnstalleerd, gereguleerd en aangepast zodat het kan werken met andere types gas door een **GEKWALIFICEERDE INSTALLATEUR**. Het niet naleven van deze voorwaarde maakt deze garantie nietig. De kookplaat mag enkel worden geïnstalleerd door een **Gasgeregistreerde installateur**. Het toestel moet worden geïnstalleerd conform met de geldige regelgeving. De installateurs moeten de huidige wetgeving naleven met betrekking tot ventilatie en de verwijdering van uitlaatgassen. Steeds de stekker van het toestel verwijderen voor u onderhoudswerken of reparaties uitvoert. Het toestel moet in warmtebestendige eenheden worden geplaatst. **Deze tippen moeten in de keukenkasten worden ingebouwd van 600mm diep. De wanden van de eenheid mogen niet hoger zijn dan het werkblad en moeten bestand zijn tegen temperaturen van 75°C boven kamertemperatuur. Installeer het toestel niet dicht bij ontvlambare materialen (bijv. gordijnen).**



Afbeelding 1



Afbeelding 2

### VENTILATIEVEREISTEN

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

Voor kamers met een volume van minder dan  $5\text{m}^3$  – permanente ventilatie van  $100\text{cm}^2$  vrije zone is vereist.

Voor kamers met een volume van  $5\text{m}^3$  en  $10\text{m}^3$  is een permanente ventilatie van  $50\text{cm}^2$  vrije zone vereist, tenzij de kamer voorzien is van een deur die rechtstreeks uitgaat op de buitenlucht. In dit geval is geen permanente ventilatie vereist.

Voor kamers met een volume dat hoger is dan  $10\text{m}^3$  is geen permanente ventilatie vereist.

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

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

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

## GASINSTALLATIE BELANGRIJKE NOTA

Dit apparaat wordt uitsluitend geleverd voor gebruik met AARDGAS en het mag niet worden gebruikt met ander gas zonder wijzigingen.

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

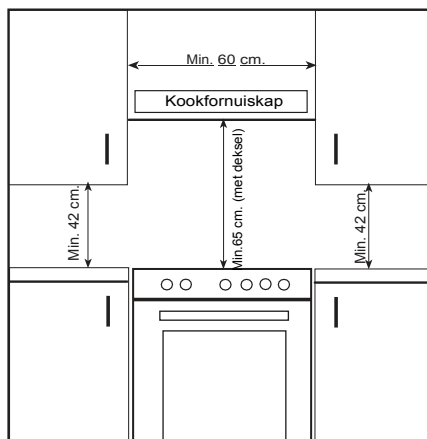
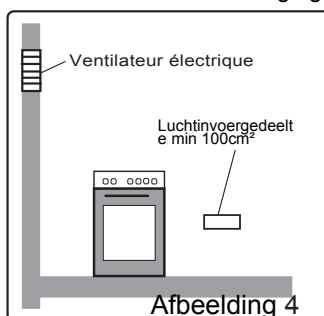
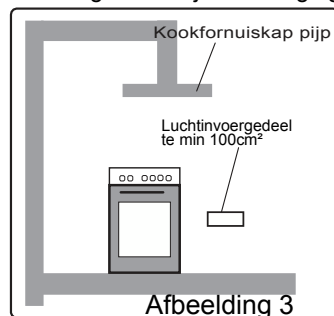
### INSTALLATIE & DIENSTREGELINGEN (VERENIGD KONINKRIJK)

Alle gasapparaten moeten bij wet door een bevoegd persoon wordt geïnstalleerd & onderhouden conform de huidige uitgaven van de volgende normen & reglementeringen of de geschikte reglementeringen voor de geografische regio waarin ze worden geïnstalleerd.

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

De installatie en onderhoud van een gasproduct moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon met kennis van het type product dat wordt geïnstalleerd of onderhouden en die houder is van een geldig certificaat met betrekking tot de uitgevoerde werkzaamheden. Op dit moment is het bekwaamheidsbewijs het Geaccrediteerde certificatieschema (ACS) of S/NVQ dat werd uitgelijnd met het ACS. Het is ook een vereiste dat alle bedrijven of zelfstandige installateurs lid zijn van een klasse van personen die werd goedgekeurd door de Gezondheid en veiligheid uitvoerend orgaan.

Momenteel is het enige orgaan met een dergelijke goedkeuring het GAS SAFE register. Het incorrect installeren van het toestel kan de garantie van de fabrikant nietig verklaren en resulteren in een gerechtelijke vervolging onder de bovenvermelde regelgeving.



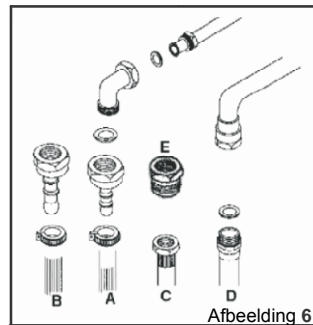
Gebruik geen naakte vlammen om te controleren op gaslekken. Alle metalen onderdelen die worden gebruikt voor de gasverbinding moeten vrij zijn van roest. Controleer ook de vervaldatum van de gebruikte componenten.

### De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de vaste gasverbinding

Om een vaste gasverbinding te monteren (gasverbinding met draden, bijv. een moer), kunt u verschillende methoden toepassen in verschillende zones. De meeste algemene onderdelen worden reeds geleverd met uw apparaat. Alle andere onderdelen kunnen als reserveonderdeel worden geleverd.

Tijdens het aanleggen van de verbindingen moet u de moer steeds vast op het verdeelstuk houden, terwijl u het andere deel draait. Gebruik tangen van de geschikte grootte voor een veilige verbinding. U moet voor alle oppervlakten tussen verschillende onderdelen de afdichtingen gebruiken die worden geleverd in de reserveset. De afdichting gebruikt tijdens de verbinding moeten steeds worden goedgekeurd voor gebruik in gasverbindingen. Gebruik geen loodgieterafdichtingen voor gasverbindingen.

Vergeet niet dat dit apparaat is voorbereid voor een aansluiting op de gasverbinding in het land waarvoor het werd geproduceerd. Het belangrijkste land van bestemming wordt gemarkeerd op het achterdekseel van het apparaat. Als je het in een ander land moet gebruiken, kunnen alle verbindingen aangetoond in de onderstaande afbeelding vereist zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



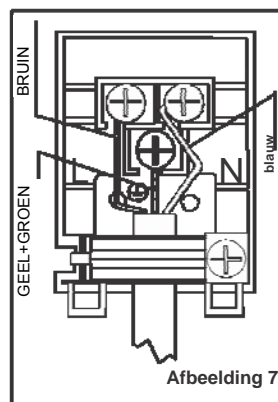
U moet de geautoriseerde dienst invoeren om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

**WAARSCHUWING: gebruik geen naakte vlam zoals een kaars om een gaslek op te sporen.**

#### 3.4. Elektrische aansluiting en veiligheid

Volg de instructies vermeld in de handleiding voor de elektrische verbinding.

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingseinde.
- U moet er voor zorgen dat het netsnoer met geschikte isolatie wordt aangesloten op de voeding tijdens de aansluiting van de kabel. Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, contacteer dan onmiddellijk uw gekwalificeerde elektricien. De geaarde elektrische uitlaat moet voorzien zijn van een schakelaar met minimum 3mm luchtopening tussen alle actieve contacten en moet steeds toegankelijk zijn.
- De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.
- Indien het snoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de Geautoriseerde dienst om het snoer te vervangen.
- Iedere verkeerde elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen, en ook uw veiligheid in het gevaar brengen, waardoor uw garantie nietig wordt verklaard.
- Het apparaat wordt ingesteld op 230V 50Hz elektriciteit. Als de elektriciteittoevoer van het netwerk verschilt van deze waarde moet u onmiddellijk contact opnemen met onze erkende dienst.



- Het netsnoer moet uit de buurt worden gehouden van de hete onderdelen van het apparaat. Zo niet kan het snoer worden beschadigd en dit kan kortsluitingen veroorzaken.
- De fabrikant verklaart dat hij iedere aansprakelijkheid afwijst met betrekking tot letsels of schade en verlies die worden veroorzaakt door incorrecte aansluitingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.



#### 3.5. Elektrische aansluiting (ENKEL VK)

Lees de volgende informatie voor uw veiligheid:

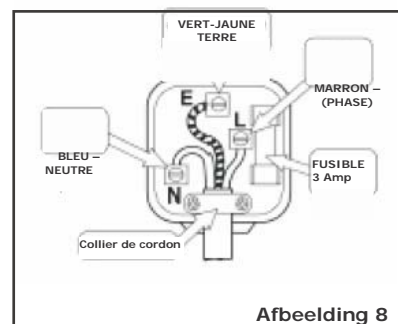
**WAARSCHUWING: Dit toestel moet worden geaard.**

- Het apparaat moet worden aangesloten op een 240 Volt 50 Hz AC voeding via een stekker met drie polen, correct geaard en beveiligd met een 3 amp zekering in de stekkering.
- Het apparaat wordt geleverd met een 13 amp 3-polige stekker voorzien van een 3 amp zekering. Indien de zekering moet worden vervangen, moet ze worden vervangen door een zekering met 3 amp die is goedgekeurd door BS1362.
- De stekker bevat een verwijderbaar zekeringdeksel dat opnieuw moet worden aangebracht wanneer de zekering wordt vervangen. Als het zekeringdeksel verloren gaat of wordt beschadigd, mag de zekering niet worden gebruikt voor een vervangend deksel wordt gemonteerd. Als de stekker niet geschikt is voor de stekker uitlaat bij u thuis, of indien die werd verwijderd om een of andere reden, moet de zekering worden verwijderd en de uitschakelstekker moet op een veilige manier worden verwijderd om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Er bestaat een gevaar op elektrische schokken als de afsluitklep wordt ingevoegd in een 13 amp contactuitlaat.

**BELANGRIJK: Een 13 amp stekker bedraden**

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

- Groen en geel - Aarding
- Blauw - Neutraal
- Bruin – Onder spanning



Indien deze kleuren niet overeenstemmen met de markeringen die de terminals in uw contactstop identificeren, gaat u als volgt te werk : De groene en gele draad moet worden verbonden met de terminal in de stekker die met de letter E wordt gemarkeerd, of met het aardsymbool of de gekleurde groene en gele symbool. De blauwe draad moet worden aangesloten op de met N gemarkeerde terminal. De bruine draad moet worden aangesloten op de met L gemarkeerde terminal.

#### 3.6. Algemene waarschuwingen en maatregelen

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installaties en reparaties zonder naleving van de onderstaande correcte kennis van zaken kan gevaren inhouden.

## GASCONVERSIE

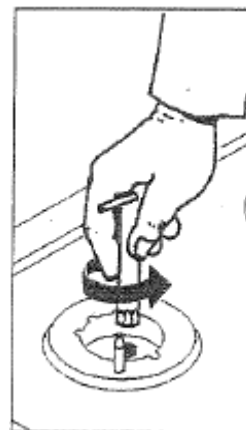
### DE GASVERBINDING WIJZIGEN

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

De gasbranders passen zich aan op verschillende types gas door de overeenstemmende injectoren te vervangen op gas bij gebruik. Het is daarom noodzakelijk:

- De gastoevoer en elektrische stroom af te snijden.
- De losse branderonderdelen te verwijderen.
- De injectoren los te schroeven.

Vervang de injector met diegene die overeenstemt met het type gas dat zal worden gebruikt, volgens de informatie op de transformatielijst.



### VERVANGING VAN DE INJECTOREN

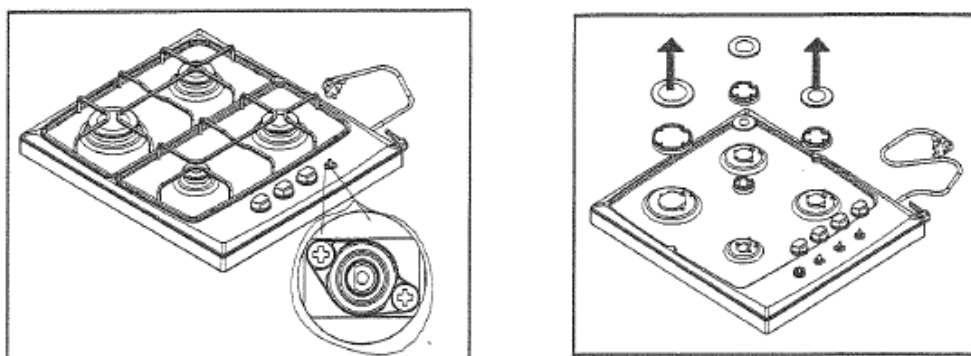
Dit toestel wordt gefabriceerd voor conversie naar LPG. Neem contact op met de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht om een LPG-conversiekit te kopen. De diameter wordt gemarkeerd op de injector.

Selecteer de injectoren die u wilt vervangen op basis van de "Tabel voor de selectie van de injectoren". De injectoren vervangen: Verwijder de steunen en branderonderdelen van de kookplaat. Gebruik een tang om de injector uit de behuizing te verwijderen en vervang hem met het correcte vervangstuk naargelang het type gas (zie de "Injectortabel").

### De suddervlampositie aanpassen

Voor de suddervlampositie moet de bypass schroef worden losgedraaid. Bij de conversie van LPG naar NG moet dezelfde schroef worden aangedraaid.

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



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

Wanneer de vlam een omvang heeft van 4 mm, dan is het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Aan het einde van de afregeling vervangt u de rubberen afdichting en u vervangt de knop.

## 4. Deel: GEBRUIK VAN UW KOOKPLAAT

### 4.1 Gebruik van gasbranders

#### Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking**

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

Om een van de branders te ontsteken, drukt u deze knop in en u draait hem tegen de wijzer van de klok in tot de knop in de max. positie staat. Daarna kunt u een lucifer, lont of een ander handmatig hulpmiddel gebruiken. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

- **Ontsteking via bougieknop:** Druk de klep van de brander in die u wilt bedienen en draai de klep tegen de wijzer van de klok zodat de knop in de max. positie staat. Druk de ontstekingsknop gelijktijdig in met de andere hand. Druk de ontstekingsknop onmiddellijk in. Als u namelijk wacht, kan het gas ophopen en dit kan een grote vlam veroorzaken. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet op de brander.

#### Vlam veiligheidsmechanisme:

##### **Kookplaat branders**

Kookplaten die zijn uitgerust met vlam beveiligingsmechanismen bieden een bijkomende veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en de opbouw van onderbrand gas voorkomen. Wacht 90 seconden voor u de uitgeschakelde gasbrander opnieuw inschakelt.

## 4. Deel: GEBRUIK VAN UW KOOKPLAAT

### Bediening van de branders

De knop heeft 3 standen: Uit (0), max (grote vlamsymbool) en min (kleine vlamsymbool). Na het ontsteken van de brander in de max. positie: U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat.

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 montage van de branderdoppen en kroenen. Controleer ook of er geen vloeistof in de brander cups is gestroomd. Als de branders per ongeluk uitgaan, schakelt u de branders uit, u ventileert de keuken met verse lucht en u mag niet opnieuw proberen ontsteking gedurende 90 seconden.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst.

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

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u potten en pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere potten en pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

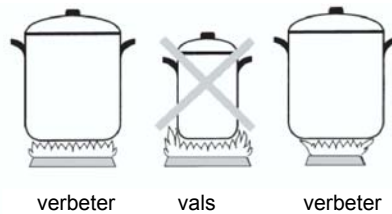
Snelle Brander: 22-26cm

Gemiddelde brander: 14-22cm

Secundaire brander: 12-18cm

### PANTYPES

Let erop pannen met correcte afmetingen te gebruiken. Gebruik geen te kleine of te grote pannen voor de gebruikte kookzone. Zorg ervoor dat de bodems van de pannen vlak zijn (niet afgerond) en stabiel op de kookzone staan. Zie onderstaand schema.



Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.

### **WAARSCHUWING:**

- 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.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

### **VLAMBEVEILIGING (FFD)**

Dit toestel wordt aangebracht met een vlamdefect beveiliging die de gastoevoer naar de brander afsnijdt indien de vlam om de een of andere reden uitdooft. Het gas wordt afgesneden binnen 90 seconden na het uitdoven van de vlam.

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

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

## 5. Deel: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

### 5.1 Schoonmaken

Maak dat alle bedieningsknoppen uitgeschakeld zijn en dat uw toestel afgekoeld is alvorens uw oven te reinigen. Schakel het apparaat uit. Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen bijtende emulsies, schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of harde werktuigen want deze kunnen de oppervlakken beschadigen. In geval dat overgelopen vloeistoffen verbranden, kunnen ze het email van uw oven beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

#### Uw kookplaat schoonmaken

- Til de pansteunen, doppen of kronen van de branders.
- Veeg en maak de achterzijde met een vod gedrenkt in zeepsop schoon.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- 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. Het veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenzijden van de pansteun kan krassen oplopen na verloop van tijd door het gebruik. Deze onderdelen verroesten niet en dit is geen productiefout.
- Tijdens de schoonmaak van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de brander cups spat want dit kan de injectoren blokkeren.

#### Branderdoppen:

De email pansteunen, deksels, koppen moeten regelmatig worden gewassen met een warm zeepsopje, afgespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

#### Email onderdelen:

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

## 5. Deel: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

### Roestvrij staal:

Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauwwarm zeepsopje en een zachte spons. Droog daarna met een zachte doek. Gebruik geen schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zuur, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de roestvrij stalen onderdelen.

### 5.2: Onderhoud

U moet de gasaansluiting regelmatig controleren. Zelfs bij de kleinste anomalie in de leiding moet u de technische dienst inlichten en deze laten vervangen. We raden aan de onderdelen van de gasverbinding een maal per jaar te vervangen. Als u een anomalie ondervindt tijdens de bediening van de schakelaars van de kookplaat en de oven moet u contact opnemen met de erkende dienst.



## 6. Deel: DIENST EN TRANSPORT

### 6.1 Basis probleemoplossen voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

**Indien de elektrische ontsteking niet werkt:**

- De kookplaat kan uitgeschakeld zijn, er was een black-out.

**De kookplaat branders werken niet correct:**

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de schoonmaak).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met LPG-flessen is het mogelijk dat de LPG-cilinder op gebruikt kan zijn.

**Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de “Geautoriseerde dienst”.**

NL : II2L3B/P GB/ES : II2H3+ BE/FR : II2E+3+ Class : 3	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>SNELLE</b>				
Unjector diam.(%mm)	85	85	115	125
Nominal Rating(kw)	3	3	3	3
Min. Rating(kw)	218.13 gr/h	214.28 gr/h	0,7	0,82
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)			285.7 lt/h	332.2 lt/h
<b>MEDIUM BRAND</b>				
Unjector diam.(%mm)	65	65	97	94
Nominal Rating(kw)	1,75	1,75	1,65	1,75
Min. Rating(kw)	127,25 gr/h	125 gr/h		
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)			166.6 lt/h	193.79 lt/h
<b>BIJKOMENDE BRAND</b>				
Unjector diam.(%mm)	50	50	72	75
Nominal Rating(kw)	1	1	1	1
Min. Rating(kw)	72,71 gr/h	71,47 gr/h	0.25	0.25
Consumption in 1h (at 15°C and 1013 mbar press)			95.24 lt/h	110.74 lt/h

---

### **Als er iets niet werkt**

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

### **Oproepen worden aan standaardtarief gerekend.**

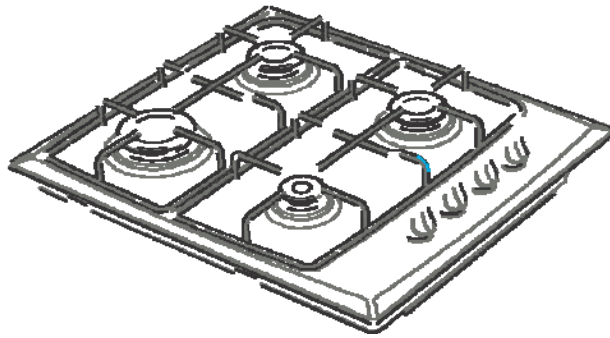
Wij bieden onze excuses aan voor eventuele kleine inconsistenties in deze instructie, die het resultaat zijn van productverbetering en ontwikkeling.

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

---

# PROLINE

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MANEJO ENCIMERA A GAS EMPOTRABLE



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

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

**Estimado Cliente,**

Este manual se proporciona para ayudarle a utilizar el aparato, fabricado con la última tecnología, y con el fin de brindar la máxima eficiencia.

Antes de utilizar este aparato, léase detenidamente esta guía, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguros. Póngase en contacto con su servicio de asistencia técnica más cercano para la instalación del producto.

**Declaración de Conformidad de la CE**

Esta placa ha sido diseñada para ser usada sólo para cocinar. Cualquier otro uso (como la calefacción de una habitación) es inadecuado y peligroso.

Esta placa de cocina se ha diseñado, construido y comercializado en cumplimiento de:

- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 142/2009/EC sobre instalaciones de gas;
- 
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2006/95/EC sobre instalaciones de bajo voltaje;
- 
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2004/108/EC sobre compatibilidad electromagnética;
- 
- Los requisitos de la Directiva 93/68/EC.



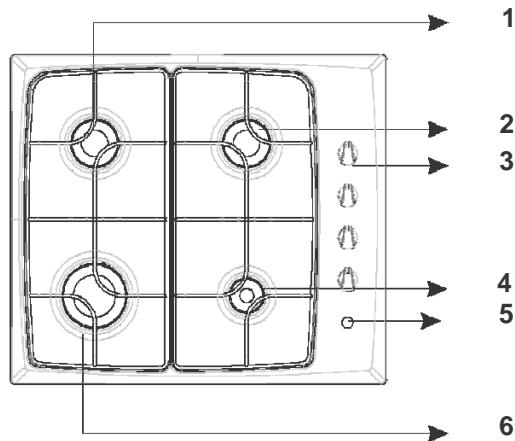
---

**ÍNDICE:**

- 1. Sección : PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL APARATO**
- 2. Sección : INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**
- 3. Sección : INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO**
  - 3.1** Localización de la encimera empotrable
  - 3.2** Evacuación de los Gases Quemados del Medio Ambiente
  - 3.3** Conexión del gas
  - 3.4** Conexión eléctrica y seguridad
  - 3.5** Conexión eléctrica (SOLO PARA EL REINO UNIDO)
  - 3.6** Avisos de seguridad y medidas generales
  - 3.7** Conversiones de gas
- 4. Sección : USO DE LA PLACA**
  - 4.1** Uso de los hornillos a gas
  - 4.2** Uso de los hornillos eléctricos
- 5. Sección : LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
  - 5.1** Limpieza
  - 5.2** Mantenimiento
- 6. Sección : SERVICIO TELEFÓNICO DE ASISTENCIA Y DESECHO DEL APARATO**

## 1. Sección : PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL APARATO

### PRESENTACIÓN:



### Lista De Componentes:

- 1- Hornillo Mediano
- 2- Hornillo Mediano
- 3- Mandos de control
- 4- Hornillo Auxiliar

- 5- Botón de Encendido Para Hornillos a Gas
- 6- Quemador Rápido

\* La apariencia de su encimera puede ser diferente de la imagen que se muestra más arriba debido a su configuración.

## 2. Sección : INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no esté dañado. Si tiene alguna duda, no lo use y consulte a su proveedor o a un técnico cualificado profesional.

Los elementos del embalaje (por ejemplo, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños, ya que estos elementos pueden causar lesiones serias.

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo correspondiente.

**ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR PARTE DE UN INSTALADOR DE GAS AUTORIZADO, QUIEN ADEMÁS DEBE TENER EXPERIENCIA COMO INSTALADOR ELÉCTRICO EN CASO DE QUE SEA NECESARIO REALIZAR UNA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA.**

No intente modificar las características técnicas del aparato ya que esto puede ser peligroso.

El aparato ha sido diseñado para uso no profesional por parte de personas en viviendas comunes.

El fabricante no se hace responsable por los daños o perjuicios causados por el uso irracional, incorrecto o imprudente del aparato.

Si usted decide no usar el aparato (o decide sustituir un modelo antiguo), antes de deshacerse de él es importante que lo inutilice de una forma apropiada según la normativa local. Si va a desechar un aparato viejo con una cerradura o agarre en la puerta, desactive esta función para evitar que los niños queden atrapados al jugar.

El aparato debe ser instalado, y todas las conexiones de gas y eléctricas realizadas, por parte de un técnico instalador autorizado de conformidad con la normativa local vigente y siguiendo las instrucciones del fabricante.

### CONSEJOS PARA EL USUARIO

Durante y después del uso de la encimera, ciertas partes pueden calentarse mucho. No toque las partes calientes.

Mantenga a los niños lejos de la placa de cocción cuando esté en uso.

Después del uso, asegúrese de que los mandos estén en posición de apagado y cierre la válvula principal de suministro de gas o la válvula del cilindro de gas.

Cuando el aparato no se utilice, es conveniente mantener cerrada la llave del gas.

La lubricación periódica de los grifos de gas debe ser realizada únicamente por parte de personal cualificado.

En caso de dificultades en el manejo de las llaves de gas, llame al servicio técnico. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la electricidad de la placa encimera.

### **¡Peligro de incendio!**

No deje material inflamable sobre la encimera.

Asegúrese de que los cables eléctricos de los aparatos que se instalen cerca no puedan entrar en contacto con la encimera.



**PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES SOBRE EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS**

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la necesidad de seguir una serie de normas fundamentales.

No tocar el aparato nunca con las manos o los pies mojados;  
no utilizar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos;  
no permitir que niños o personas con discapacidad utilicen el aparato sin supervisión.

El fabricante no se hace responsable por los daños o perjuicios causados por el uso impropio, incorrecto o irracional del aparato.

El uso de este aparato de cocción a gas produce calor y humedad allí donde se instale.

Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga las aperturas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica).

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, (por ejemplo abrir una ventana) o una ventilación más efectiva, como por ejemplo, aumentar la velocidad de funcionamiento del sistema mecánico de ventilación, si procede.

No guarde materiales inflamables cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.

Tenga cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.

Cuando el aparato no esté en marcha, asegúrese de que los mandos estén en posición "0". Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que la placa encimera no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones. Mantenga a los niños lejos de la placa en todo momento.

El aparato se calienta durante el uso. Tenga especial cuidado para evitar tocar las partes calientes.

No utilice aparatos de vapor para la limpieza de la placa.

El aparato no debe ser utilizado por niños, o personas con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos.

**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. Sección : INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

#### 3.1. Localización de la encimera empotrable

Cree un espacio para instalar su encimera de acuerdo con las dimensiones indicadas en la ilustración.

- 150 mm desde el borde de la placa hasta los materiales combustibles, tales como papel tapiz o cortinas.
- 750 mm de distancia entre los armarios colgados, las estanterías y las campanas de extracción y la encimera.

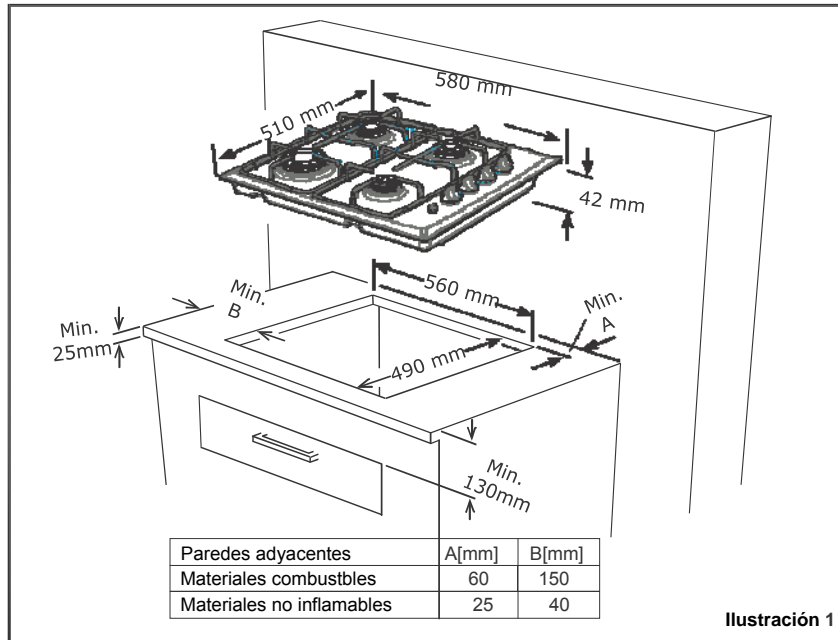
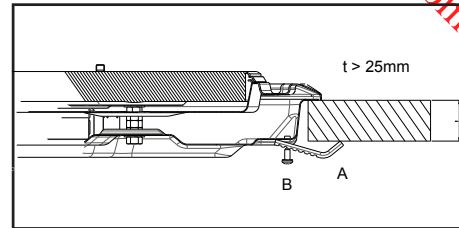


Ilustración 1

**IMPORTANTE:** Este aparato debe ser instalado según las instrucciones de instalación del fabricante, la normativa local sobre edificaciones, los códigos de la autoridad de gas y según las instrucciones de cableado eléctrico, por parte de un instalador de gas autorizado que también sea electricista autorizado.

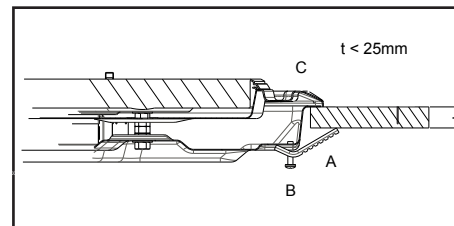
**Fijación de los soportes de instalación**

- Cada en cimera in cluye u n ki t de instalación, incluidos los soportes y los tornillos para sujetar la parte superior de la encimera.
- Gire la placa boca abajo y fije los soportes "A" que se pueden conectar a la placa de cocción en dos posiciones diferentes, en función del espesor de la encimera (tal y como se muestra en las ilustraciones 2 a 4) en los agujeros para tornillos apropiados, sin apretar los tornillos "B" de momento.



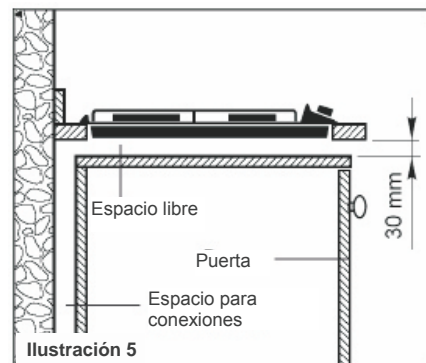
**Fijación de la encimera**

- Extienda la silicona selladora "C" alrededor del agujero de la superficie de trabajo, asegurándose de que las uniones se superpongan en las esquinas.
- Introduzca la placa en el agujero y posicónela correctamente. (Il. 1)
- Ajuste la posición de los soportes "A" y apriete los tornillos "B" para fijar la placa firmemente en su posición (Il. 2-4)
- Elimine cuidadosamente todo el exceso de silicona selladora de todo el perímetro de la placa.



**Instalación en mueble de cocina con puerta (Ilustración 5)**

La distancia entre la parte inferior de la encimera y la parte superior del mueble debe ser de al menos 60 mm. Si no se puede lograr este espacio, se recomienda instalar una junta resistente al calor debajo de la encimera.



### 3. Sección: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

#### 3.2. Evacuación de los Gases Quemados del Medio Ambiente

Los aparatos de cocina que funcionan a gas, emiten gases quemados residuales directamente al exterior o a través de las campanas de extracción conectadas a la chimenea que se abre directamente al exterior. Si estima que es imposible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared en dirección hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 4 a 5 veces su volumen de aire por hora (Ilustraciones 4 y 4).

Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del horno. Le recomendamos que preste atención a ellos durante la instalación. Preste atención a nuestras instrucciones con el fin de ser capaz de evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.

Tenga cuidado de no instalarlo cerca de la nevera, ni debe haber cerca materiales inflamables como cortinas o cualquier tipo de tejido, pues se quemarán rápidamente. Los muebles cercanos al horno deben ser resistentes a temperaturas de hasta 80°. A continuación se muestran las alturas mínimas entre la encimera de la cocina y los muebles de cocina y la campana extractora y el ventilador a la cocina. Así pues, la campana debe tener ya una altura mínima de 650 mm desde la placa encimera. Si no hay una campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 750 mm.

#### 3.3. Conexión del gas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, es necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Para su seguridad, le recomendamos que cambie el tubo de gas una (1) vez al año.

#### Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera flexible

La manguera debe mantenerse lejos de las áreas que se puedan calentar a temperaturas superiores a 50°C. No debe romper, ni rasgar, tensar o doblar el tubo. La manguera debe mantenerse lejos de esquinas u objetos que se muevan, y no debe dañarse en modo alguno. Antes del montaje, debe comprobar si hay algún daño. A medida que se de paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera para buscar fugas de gas utilizando una solución jabonosa.

### 3. Sección : INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

#### CONEXIÓN DEL GAS

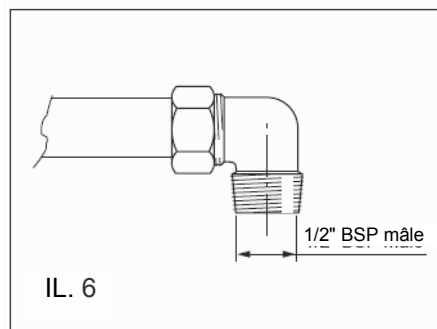
La instalación de la manguera hacia el suministro de gas natural o gas licuado debe ser realizada por un instalador de gas certificado. Los instaladores deberán tener debidamente en cuenta las disposiciones pertinentes del Código Británico de Prácticas de Normas, la normativa en materia de Seguridad en Gas, así como las normas de construcción (Escocia) (Consolidación) Reglamento expedido por el Departamento Escocés para el Desarrollo. La encimera se suministra con una conexión a codo como puede verse en la ilustración 5.1 y se ajusta para trabajar con una toma de suministro de gas.

#### INSTALACIÓN PARA GAS NATURAL

La instalación de Gas Natural debe cumplir con el Código de Buenas Prácticas y normas similares. La presión de suministro de gas natural es de 20 mbar.

#### **¡ATENCIÓN!!!**

No búsque fugas de gas mediante llamas vivas, como por ejemplo cerillas, ya que existe el peligro de provocar una explosión.



### SECCIÓN 3: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

#### IMPORTANTE

- El aparato debe ser instalado, regulado y adaptado para funcionar con otros tipos de gas por un **TÉCNICO INSTALADOR AUTORIZADO**. El incumplimiento de esta condición anulará la garantía. La encimera sólo debe ser instalada por un instalador de gas autorizado y certificado.
- El aparato debe ser instalado en cumplimiento de la normativa en vigor.
- Los técnicos instaladores deben cumplir con la normativa en vigor relativa a la ventilación y la evacuación de los gases de escape.
- Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación. El aparato debe ser alojado en unidades resistentes al calor.
- Estos consejos están diseñados para ser integrados en accesorios de cocina de 600 mm de profundidad.**
- Las paredes de las unidades no deberán ser más altas que la encimera y deben ser capaces de resistir temperaturas de 75°C por encima de la temperatura ambiente.**
- No instale el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).**

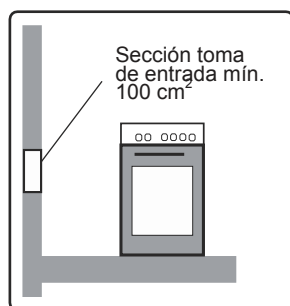


Ilustración 1

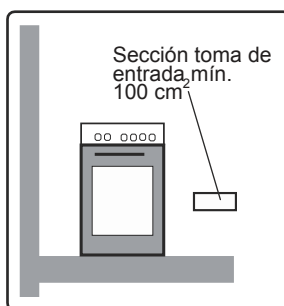


Ilustración 2

#### REQUISITOS DE VENTILACIÓN

El aparato debe instalarse en una habitación o espacio con ventilación de aire de acuerdo con la norma BS 5440-2:2000.

Para espacios con un volumen menor a 5 m<sup>3</sup> será necesaria un área de ventilación permanente de 100 cm<sup>2</sup>.

Para espacios con un volumen de entre 5 m<sup>3</sup> y 10 m<sup>3</sup>, será necesaria un área de ventilación permanente de 50 cm<sup>2</sup>, a menos que la sala disponga de una puerta que se abre directamente al aire exterior, en cuyo caso no se requiere ventilación permanente.

Para espacios con un volumen superior a 10 m<sup>3</sup> no se requiere ventilación permanente.

**NOTA: Independientemente del tamaño de la habitación, todas aquellas donde se instale el aparato deberán tener acceso directo al aire exterior a través de una ventana abierta o equivalente.**

Cuando haya otros aparatos de combustión en la misma habitación, se debe consultar la norma BS 5440-2:2000 para determinar la cantidad correcta de las necesidades de espacio libre de ventilación.

Los requisitos arriba mencionados permiten también el uso de un horno a gas y parrilla grill, pero si hay otros aparatos que utilicen combustibles en la misma habitación, deberá consultar con un técnico cualificado.

### NOTA IMPORTANTE SOBRE INSTALACIONES DE GAS

Este aparato se suministra para utilizarlo con GAS NATURAL y no se puede utilizar ningún otro gas sin modificaciones.

Este aparato está fabricado para la conversión a GLP. Para comprar un kit de conversión de GLP llame directamente al teléfono 0870 6052020.

### INSTALACIÓN Y REGLAMENTO SOBRE SERVICIO TÉCNICO DE MANTENIMIENTO (REINO UNIDO).

Se trata de un requisito legal el que todos los aparatos de gas sean instalados y mantenidos por una persona autorizada y competente, de conformidad con las ediciones actuales de las siguientes normas y reglamentos, o los reglamentos apropiados para la región geográfica en que se vayan a instalar

- Reglamentos sobre Seguridad del Gas (Instalación y Uso)
- Reglamentos de Construcción
- Normas Británicas
- Reglamentos sobre Instalaciones Eléctricas

La instalación y el servicio técnico de cualquier aparato a gas deberá ser realizada por parte de una persona debidamente autorizada y competente sobre el tipo de aparato que se instale o repare, y que posea un certificado de competencia válido para el trabajo que se lleve a cabo. Actualmente, la prueba de dicha competencia es el Sistema de Certificación Acreditada (ACS) o S/NVQ que esté en la línea de dicho sistema.

También es un requisito que todas las empresas de instalación o los instaladores autónomos sean miembros de una clase de persona autorizada por el Health and Safety Executive.

Actualmente, el único órgano de aprobación es el Registro de GAS SEGURO.

La garantía del fabricante puede quedar anulada si no se instala correctamente el aparato, y es causa de procesamiento en virtud del Reglamento antes citado.



Ilustración 3



Ilustración 4

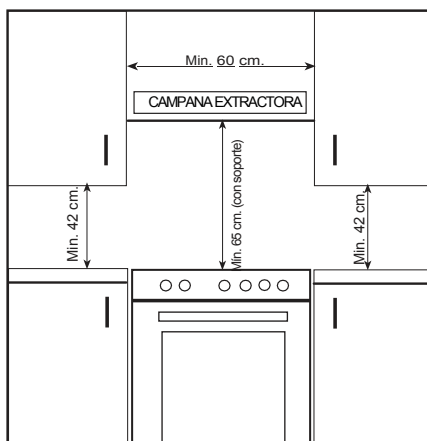


Ilustración 5

No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

### Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

Para montar una conexión de gas fija (conexión de gas hecha por tuercas, por ejemplo), existen diferentes métodos utilizados en diferentes áreas. Las piezas más comunes vienen incluidas con el aparato. Cualquier otra pieza se suministrará como pieza de recambio.

Durante las conexiones, mantenga siempre fija la tuerca mientras gire la pieza contraria. Utilice llaves de tamaño apropiado para una conexión segura. Para todas las superficies entre los diferentes componentes, utilice siempre las juntas incluidas en el juego de piezas de repuesto. Los sellos utilizados durante la conexión deberán ser también aprobados para ser utilizados en las conexiones de gas. No utilice sellos de plomo para las conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para ser conectado al suministro de gas en el país para el cual se ha producido. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En tal caso, comuníquese con las autoridades locales para conocer la conexión de gas correcta.

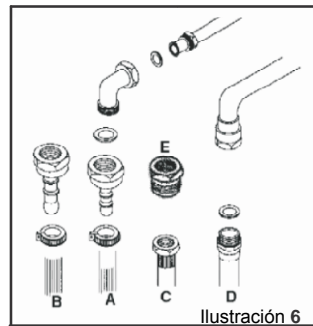


Ilustración 6

Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.

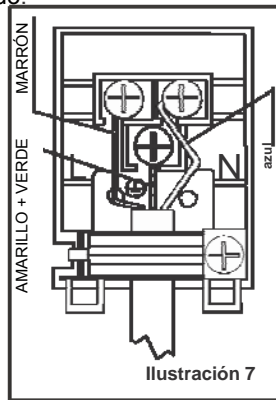
**ADVERTENCIA; No busque ninguna fuga de gas con una fuente de llamas, como una vela encendida.**



3.4. Conexión eléctrica y seguridad

Durante la conexión eléctrica, siga las instrucciones indicadas en el manual de usuario.

- Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal de tierra.
- Para la conexión del cable asegúrese de conectar el cable con aislamiento apropiado para la fuente de alimentación. Si no hay una toma eléctrica con la toma de tierra adecuada, de conformidad con las regulaciones del lugar donde se instale el aparato, contacte con un instalador autorizado para realizar la oportuna modificación. La toma de tierra eléctrica deberá disponer de un interruptor con 3 mm como mínimo de espacio entre todos los contactos activos y debe estar accesible en todo momento.
- El cable de alimentación no debe tocar la superficie caliente del aparato.
- Si el cable está dañado, póngase en contacto con servicio técnico autorizado para que lo cambien.
- Cualquier conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato, así como poner en peligro su seguridad, anulando la garantía.
- El aparato está ajustado para una corriente eléctrica de 230V a 50Hz. Si la red eléctrica es distinta de los valores indicados, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



- El cable de corriente debe mantenerse lejos de las partes calientes del aparato. De lo contrario el cable puede dañarse y causar un cortocircuito.
- El fabricante declara que no tiene responsabilidad alguna en contra de cualquier tipo de lesión o daños y perjuicios causados por conexiones incorrectas que se realicen por parte de personas no autorizadas.

3.5. Conexión eléctrica (SOLO PARA EL REINO UNIDO)

Para su seguridad, por favor lea la siguiente información.

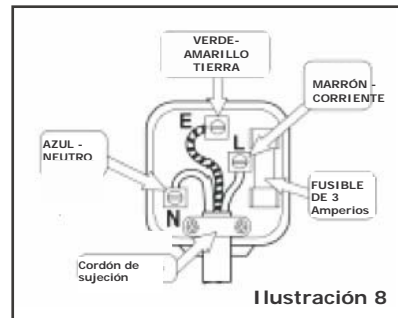
**ADVERTENCIA:** Esta encimera debe estar conectada a tierra.

- El aparato debe conectarse a una corriente de 240 voltios AC a 50 Hz a través de un enchufe de tres patillas, debidamente conectado a tierra y debe protegerse por un fusible de 3 amperios en el enchufe.
- El aparato incluye un enchufe de corriente de 3 patillas y 13 amperios, equipado con un fusible de 3 amperios. En caso de requerir el reemplazo del fusible, debe ser reemplazado con un fusible de 3 amperios y aprobado según la norma BS 1362.
- El enchufe tiene una tapa de fusibles desmontable que debe ser reparada cuando se cambie el fusible. En el caso de una tapa de fusible perdida o dañada, no se debe utilizar el enchufe hasta conseguir una tapa de recambio. Si el enchufe no es adecuado para la toma de corriente en su casa o se retira por cualquier otra razón, entonces debe extraerse el fusible y desecharse el enchufe de forma segura con el fin de evitar el peligro de descarga eléctrica.
- Existe el peligro de descarga eléctrica si se inserta el enchufe cortado en una toma de enchufe de 13 amperios.

**IMPORTANTE: Cómo cablear un enchufe de 13 amperios**

Los hilos del cable de alimentación del aparato están coloreados de acuerdo con los siguientes códigos:

- Verde y Amarillo - Tierra
- AZUL - Neutro
- MARRÓN - Corriente



Dado que estos colores pueden no corresponderse con las marcas de color que identifican los terminales de la toma de corriente, tenga en cuenta lo siguiente: El cable de color verde debe conectarse al terminal que está marcado con la letra E, que cuente con el símbolo de tierra o esté coloreado de color verde o verde y amarillo. El cable azul debe conectarse al terminal marcado con la N. El cable marrón debe conectarse al terminal marcado con la L.

3.6. Avisos de seguridad y medidas generales

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizadas únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.

## CONVERSIÓN DE GAS

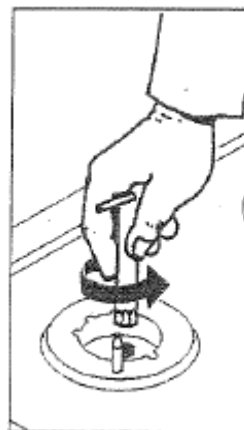
### CAMBIO DE LA CONEXIÓN DE GAS

La instalación de la manguera desde el aparato hacia el suministro de gas natural o gas licuado debe ser realizada por un instalador de gas certificado. Los instaladores deberán tener en cuenta las disposiciones pertinentes del Código Británico de Prácticas de Normas, la normativa en materia de Seguridad en Gas, así como las normas de construcción (Escocia) (Consolidación) Reglamento expedido por el Departamento Escocés para el Desarrollo.

Los hornillos a gas se adaptan a diferentes tipos de gas, mediante la sustitución de los inyectores de gas correspondientes a su uso. Por lo tanto, es necesario que:

- Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica
- Retire las piezas sueltas del hornillo
- Desatornille los inyectores.

Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.



### SUSTITUCIÓN DE INYECTORES

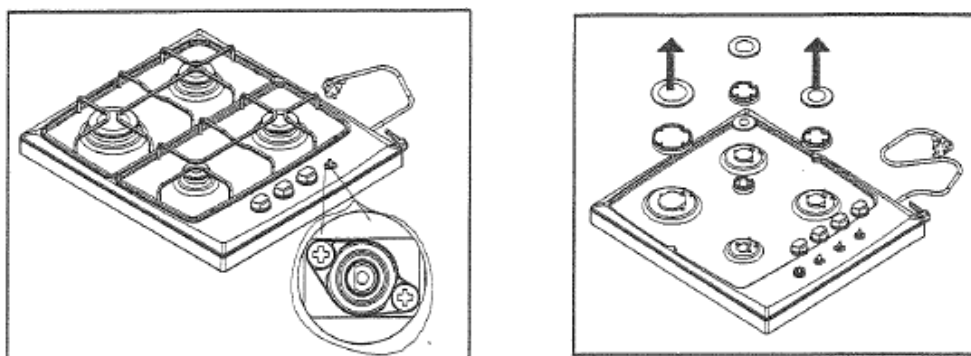
Este aparato está fabricado para la conversión a GLP. Para comprar un kit de conversión de gas licuado de petróleo, contacte con la tienda donde compró el aparato. El diámetro se marca en el inyector.

Seleccione los inyectores a sustituir de acuerdo a la "Tabla de selección de los inyectores". Para sustituir los inyectores: Retire de la encimera las rejillas de soporte y las piezas de los hornillos. Con una llave, retire el inyector de su alojamiento y cámbielo por el adecuado según el tipo de gas (vea la sección "Tabla de inyectores").

### Ajuste de la Posición de Llama Reducida (Fuego Lento)

Para la posición de llama reducida, debe aflojarse el tornillo de pase; en caso de conversión de gas licuado a gas natural, se deberá apretar el mismo.

- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.
- Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.
- Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos si los mandos no están en su posición.
- Debe repetir este proceso para todas las válvulas.



- Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la tuerca de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo.

Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Después de terminar el ajuste, sustituya la junta de goma y vuelva a colocar la perilla.

## 4. Sección : USO DE LA PLACA

### 4.1 Uso de los hornillos a gas

#### Encendido de los quemadores

Para determinar qué mando corresponde a cada hornillos, compruebe la posición del símbolo por encima de la perilla.

- **Encendido manual**

Si su 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 encender uno de los quemadores, apriete y gire el mando hacia la izquierda para que el mando esté en máx. posición, acerque una cerilla, encendedor u otros, a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

- **Encendido con el botón de chispa:** Presione la válvula del hornillo que quiera utilizar y cierre la válvula en el sentido contrahorario para que el mando esté en max. Posición; con la otra mano, presione el botón de encendido al mismo tiempo. Pulse el botón de encendido de inmediato; si espera, puede haber una acumulación de gas que provoque que la llama se propague. Siga pulsando el mando hasta que vea una llama estable en el quemador.

#### Dispositivo de Seguridad para Llamas:

##### **Hornillos de la Placa**

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

## 4. Sección : USO DE LA PLACA

### Control de los Quemadores de la Encimera:

El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), max (llama grande) and min (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en máxima posición, usted puede ajustar la longitud de la llama entre el máx. y el min. No utilice los quemadores cuando el mando esté entre la posición "máx." y la de apagado.

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. Además, asegúrese de que no haya ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo salen accidentalmente, apáguelos, ventile la cocina y no intente encenderlos de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición "0".

La encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros: El uso de ollas, sartenes u otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.

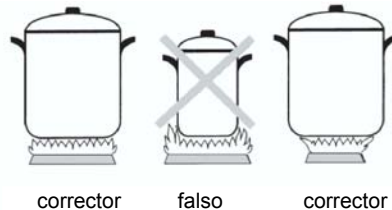
Quemador Rápido: 22-26cm

Quemador Medio: 14-22cm

Quemador auxiliar: 12-18cm

### TIPOS DE SARTENES, OLLAS Y CACEROLAS Ú OTROS

Asegúrese de que el tamaño de los recipientes sea el correcto; no use recipientes que demasiado pequeños o demasiado grandes para la zona de cocción utilizada. Asegúrese de que las bases de dichos utensilios sean planas (no redondeadas) y que descansan sobre la zona de cocción de forma estable. Vea el diagrama a continuación.



Cuando no utilice los quemadores durante tiempos prolongados, cierre siempre la llave de paso de gas.

##### **ADVERTENCIA:**

- Utilice sólo sartenes planas y con un base con un grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de los hornillos.
- La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los hornillos durante y después de su uso.
- Después del uso, los hornillos permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo; no los toque ni ponga ningún objeto en su superficie.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre el hornillos puesto que se calientan y pueden provocar quemaduras graves.

##### **DISPOSITIVO DE FALTA DE LLAMA (DFL)**

Este aparato está equipado con un dispositivo de fallo de llama que cortará el suministro de gas al quemador si la llama se apaga por cualquier razón.

El gas se cortará en 90 segundos desde el fallo de llama.

Si se activa el dispositivo, el quemador se podrá volver a encender de inmediato.

Si la llama se apaga por derrames de líquido o comida, limpie el quemador antes de intentar volver a encenderlo.

## 5. Sección : LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 5.1 Limpieza

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente. 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 inmediatamente los líquidos vertidos antes de que ocurra esto.

#### Limpieza de la Placa

- Levante las rejillas de soporte, tapas y coronas de los hornillos quemadores de la encimera.
- Frote y limpie el panel trasero con un paño enjabonado.
- Lave las tapas y coronas de los hornillos y enjuáguelos. No los deje mojados; debe secarlos de inmediato con papel.
- 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 rejillas de soporte se pueden rayar con el uso en el tiempo. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Durante la limpieza de la placa, asegúrese de que el agua no fluya dentro de las tazas del quemador, ya que esto puede bloquear los inyectores.

#### Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después. Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente.

#### Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No las lave cuando estén calientes ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.



## 5. Sección : LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 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. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

### 5.2 Mantenimiento

Revise periódicamente la tubería de la conexión de gas. Aun cuando perciba tan sólo una leve anomalía, contacte con el servicio técnico para su reparación. Le recomendamos que la cambie, así como las piezas relativas, una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina o el manejo de sus mandos, contacte con el servicio técnico autorizado.

## 6. Sección : SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

### 6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro servicio técnico

**Si el encendido eléctrico no funciona:**

- La placa puede estar desconectada debido a un apagón.

**Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:**

- Verifique el montaje correcto de las piezas del quemador (especialmente tras la limpieza).
- La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para aparatos que funcionan con bombonas de gas licuado, puede que el cilindro de gas esté desgastado.

**Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.**

NL : II2L3B/P GB/ES : II2H3+ BE/FR : II2E+3+ Class : 3	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>QUEMADOR RÁPIDO</b>				
Diám. inyector (% mm)	85	85	115	125
Valor normal (kW)	3	3	3	3
Consumo en 1 h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	0,7	0,82
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)			285.7 lt/h	332,2 lt/h
<b>QUEMADOR MEDIANO</b>				
Diám. inyector (% mm)	65	65	97	94
Valor normal (kW)	1,75	1,75	1,65	1,75
Consumo en 1 h	127,25 gr/h	125 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)			166.6 lt/h	193.79 lt/h
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b>				
Diám. inyector (% mm)	50	50	72	75
Valor normal (kW)	1	1	1	1
Consumo en 1 h	72,71 gr/h	71,47 gr/h	0.25	0.25
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)			95.24 lt/h	110.74 lt/h

### **Si algo parece no funcionar**

Si pasa algo incomprensible con su aparato y reside en el Reino Unido, puede llamar en horario de oficina al teléfono de nuestro centro de atención telefónica: 0844 8009595 Si necesita servicio técnico, llame al número que aparece en su recibo de compra.

#### **Las llamadas tienen un coste convencional.**

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.

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