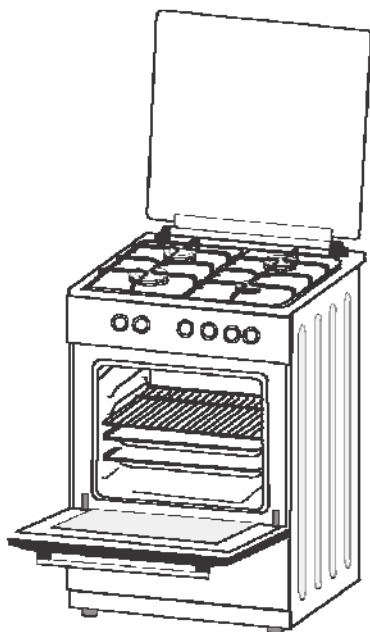


PROLINE

PGC55W-F

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

DE LA CUISINIÈRE TOUT GAZ



Chère cliente, cher client,

*Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière à gaz **Proline**.*

Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres.

Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.

Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

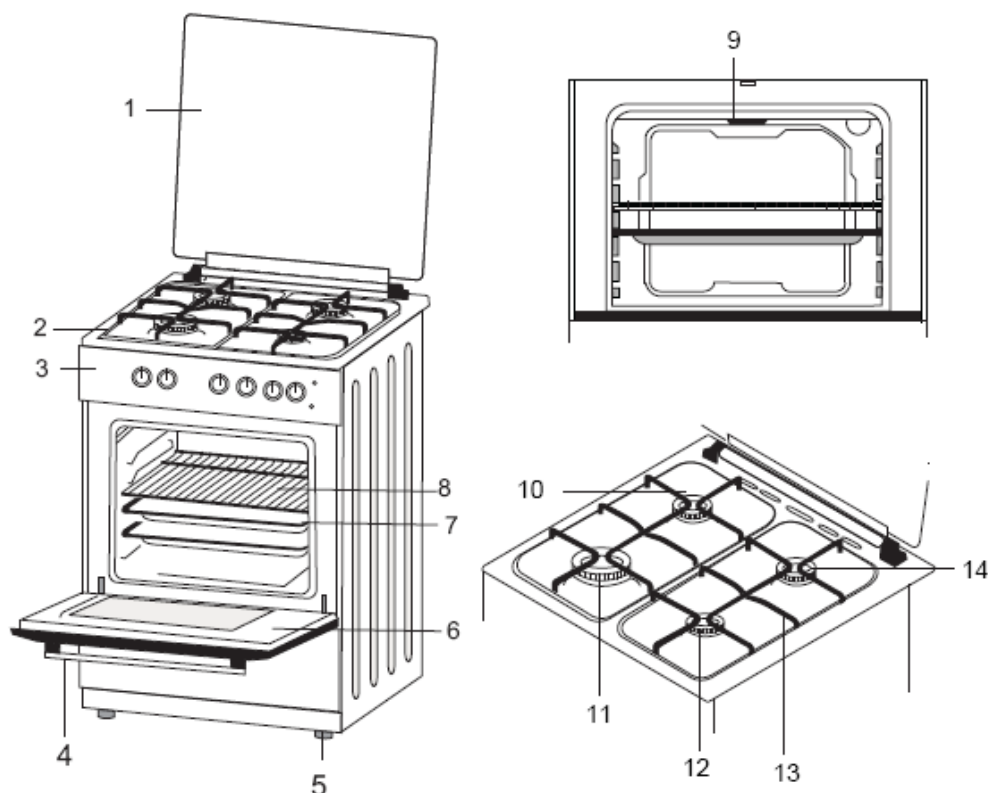
Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

1.Partie :	PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT
2.Partie :	AVERTISSEMENTS
3.Partie :	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION
3.1	Environnement d'installation de l'appareil
3.2	Installation du four
3.3	Réglage des pieds
3.4	Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité
3.5	Branchement électrique et sécurité
3.6	Avertissements et précautions
3.7	Changement du gaz
4.Partie :	UTILISATION DU FOUR
4.1	Utilisation des brûleurs dessus gaz
4.2	Utilisation de la partie du four – brûleurs à gaz
4.2.1	<i>Brûleur de four</i>
4.2.2	<i>Grill et broche de rôtisserie</i>
4.3	Accessoires du four
5.Partie :	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
5.1	Nettoyage
5.2	Entretien
6.Partie :	SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT
6.1	Avant de contacter le service
6.2	Information relative au transport

1.1 PRÉSENTATION :



Liste des différentes parties de la cuisinière:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1- Couvercle | 10- Brûleur moyen |
| 2- Table de cuisson | 11- Brûleur rapide |
| 3- Panneau de commande | 12- Brûleur auxiliaire |
| 4- Poignée de la porte du four | 13- Grilles de protection |
| 5- Façade du tiroir | 14- Brûleur moyen |
| 6- Pieds | |
| 7- Porte du four | |
| 8- Lèche frite | |
| 9- Grille | |

MODÈLE	DIMENSION
PGC55W-F	S (cm) 50 * 50 * 85

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS 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.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil dans la mesure où toute modification peut s'avérer dangereuse.
- Cet appareil a été fabriqué uniquement pour être utilisé à des fins domestiques. Toute utilisation destinée à d'autres fins pourrait non seulement invalider la garantie, mais être dangereuse.
- 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 ingénieur 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.
- Veuillez débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Risque d'incendie!

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

L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).

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 autres 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 « 45 55 » lorsque l'appareil n'est pas en marche. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

En mode grill, la porte du four doit être fermée.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques et le four.

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

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.

PART INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

IMPORTANT

• L'appareil doit être installé, réglé, et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** pour ce genre d'installation.

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

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

Les techniciens responsables 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.

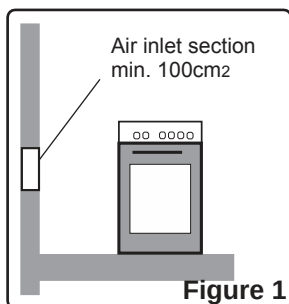


Figure 1

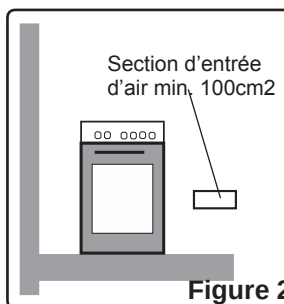


Figure 2

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

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

Pour les pièces de moins de 5 m³ – une ventilation permanente de 100 mm² d'espace libre sera requise.

Pour les pièces comprises entre 5 m³ et 10 m³ au contraire, une ventilation permanente de 50 cm² d'espace libre sera nécessaire à moins que la salle ne soit dotée d'une porte qui donne au dehors, auquel cas aucune ventilation n'est requise.

Pour les pièces dont le volume excède 10 m³, aucune ventilation permanente n'est requise.

NB. Sans égard à leurs tailles, toutes les pièces dans lesquelles se trouve l'appareil doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au travers d'une fenêtre ouvrable ou équivalente.

Dans l'éventualité où d'autres appareils de chauffage à essence se trouveraient dans la même pièce, BS 5440-2:2000 doit être consulté afin de déterminer les exigences de ventilation pour l'espace restant.

Les exigences ci-dessus autorisent aussi l'utilisation d'un four à gaz et d'un gril. Toutefois, en cas de présence d'un autre appareil de chauffage à essence dans la même pièce, veuillez le signaler à un ingénieur qualifié.

REMARQUE IMPORTANTE RELATIVE À L'INSTALLATION

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)

C Réglementation en matière de construction

C Normes britanniques

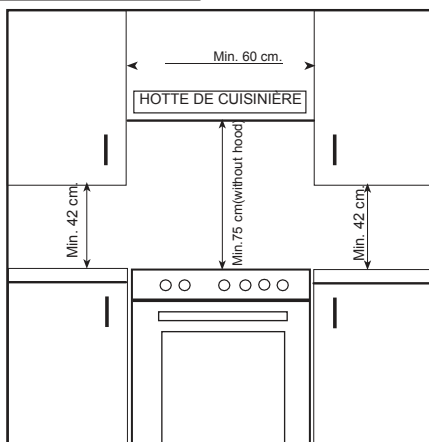
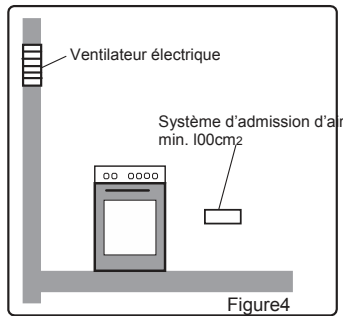
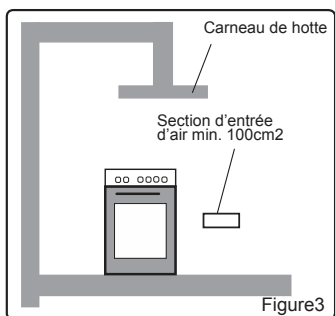
C Règlements sur les installations électriques

L'installation et l'entretien de tout produit fonctionnant au gaz doivent être assurés par un technicien compétent en la matière ou par une personne détentric d'un diplôme valide lui conférant une certaine compétence en ce qui concerne le travail qui lui est confié. 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.



3.2 INSTALLATION DU FOUR

Remarques:

Des tuyaux flexibles peuvent être utilisés lorsque leur température ambiante n'excède pas 7000. Ces tuyaux doivent être fabriqués conformément à la partie I de la norme BS669 et faire partie de la construction appropriée pour le type de gaz utilisé.

Les tuyaux à gaz conçus pour le gaz naturel NE DOIVENT PAS être utilisés pour alimenter un autre appareil en GPL (Les tuyaux à gaz de pétrole liquéfié se distinguent soit par une bande rouge, soit par une rayure sur la surface externe du revêtement du tuyau.

Le tuyau ne doit pas être écrasé ou coincé, encore moins être en contact avec des bouts pointus ou abrasifs. À l'aide d'une solution fluidique (comme le Rocol) de détection de fuite appropriée, vérifiez au cas par cas chaque raccordement au gaz, en brossant la solution sur le raccordement.

La présence de bulles indique l'existence d'une fuite. Si tel est le cas, serrez l'installation, puis vérifiez à nouveau les fuites.

IMPORTANT !

Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier l'existence d'éventuelles fuites.

3.3 RÉGLAGE DES PIEDS

Le four tient sur quatre pieds réglables qui peuvent être ajustés en les tournant dans le sens horaire ou anti-horaire. Ajustez ces pieds lorsque le four est positionné à l'emplacement où il sera installé.

Veillez à ce que le four soit à niveau et stable.

3.4 INSTALLATION DU TUYAU DE GAZ ET CONTRÔLE DE L'IMPERMÉABILITÉ

Le gaz de l'appareil doit également être connecté selon les normes. Le type de gaz de l'appareil doit être déterminé en accord avec le type précisé sur la plaque au dos de l'appareil. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou changeable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

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.

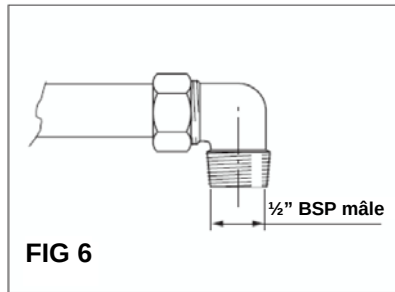
Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes britanniques appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz, et du règlement de construction (Écosse), (Consolidation) Réglementations mis sur pied par le Département écossais chargé du développement (Scottish Development Department). 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.



INSTALLATION AU GPL

L'appareil doit être connecté au GPL uniquement après avoir fixé le kit de conversion GPL. Si vous voulez utiliser l'appareil avec du gaz butane, veillez à ce que la pression soit comprise entre 28 et 30 mbar. Si l'appareil doit plutôt fonctionner sur du gaz propane, une pression d'alimentation de 37 mbar est requise.

L'installation doit être conforme aux normes britanniques appropriées. Avertissement : Seul un installateur agréé Gas Safe Register avec des connaissances techniques en électricité doit pouvoir installer le four.

Cet installateur doit par ailleurs veiller au respect de la réglementation et des codes de pratique qui régissent une telle installation des appareils à gaz.

Remarque: Il est conseillé d'effectuer la connexion du gaz à la cuisinière avec un tube de connexion flexible fabriqué selon les normes BS 5386.

Veillez suivre les étapes ci-après pour la conversion au GPL.

Débranchez l'appareil des sources d'alimentation en gaz et en électricité.

Retirez le couvercle et l'adaptateur (Figure

7). Déverrouillez les injecteurs (Figure 8).

Remettez les injecteurs en place conformément au type de gaz utilisé, selon le tableau de données prévu au verso de ce manuel.

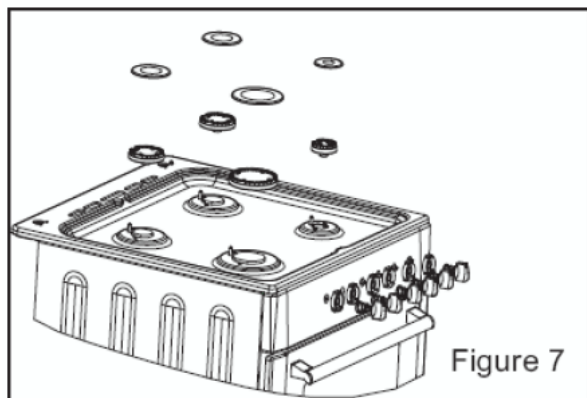


Figure 7

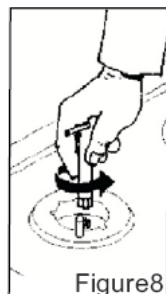
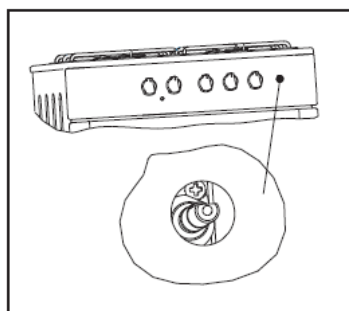


Figure 8

Type de gaz utilisé par l'appareil	GPL		GN	
	G30	G31	G20	G25
II 2E+3+	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	85	85	115	130
Indice nominal (kW)	3	3	2.75	2.75
Indice min. (kW)	0.95	0.95	0.825	0.75
Consommation en 1h	218.13	214.28		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			261,9 lt/h	304,5 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.325	0.325	0.325	0.325
Consommation en 1h	72.71	72.71		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			95.24	110.74lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	65	65	97	94
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.525	0.65	0.525	0.525
Consommation en 1h	127.25	125		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			166.66	193,79 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur (%mm)	68	68	1.7	1.05
Indice nominal (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1
Indice min. (kW)	1.25	1.25	1.25	1.25
Consommation en 1h	152.7	152.7		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			200	232,5 lt/h

Réglez la position de flamme réduite

Pour une position de flamme réduite, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation du gaz naturel (GN) au gaz de pétrole liquéfié (GPL), cette même vis doit être resserrée. 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 parce que les vis ne sont accessibles que lorsque les boutons et les mastics sont enlevés. À l'aide d'un petit tournevis, resserrez ou desserrez la vis de dérivation de 90°, afin que la flamme du brûleur atteigne le minimum (Figure 6).

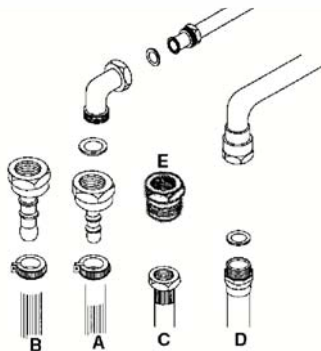
Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau alimentation gaz:

Le tuyau d'alimentation en gaz conforme à la réglementation relative à l'effet « A » sur le support du tuyau doit être visible dans toute sa longueur. Il doit être installé afin d'éviter tout contact avec des parties susceptibles de chauffer. Il est recommandé de placer un joint entre le coude et le tuyau d'alimentation de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne autorisent la connexion du tuyau de gaz à la connexion intermédiaire de gaz comme le montre « B ». Pour ces pays, la forme de la connexion de gaz intermédiaire doit être conforme aux règlements et normes nationales à cet effet.

Pour le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces « E » et des tuyaux flexibles sur « C » ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg. Pour le Royaume-Uni, la connexion de gaz doit être effectuée comme sur « D ». Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation de gaz ne doit pas passer derrière un four, ni être en contact avec des matières combustibles. La distance minimum entre l'appareil et les surfaces adjacentes doit être de 20 mm.

Une fois la connexion effectuée, elle doit être testée. Ce test peut être effectué en appliquant un liquide savonneux à la connexion. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin.



Provoquez des étincelles tant que vous maintenez le bouton appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

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.

Brûleurs du four et du

gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins.

Boutons de commande des brûleurs de la table de cuisson :

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.

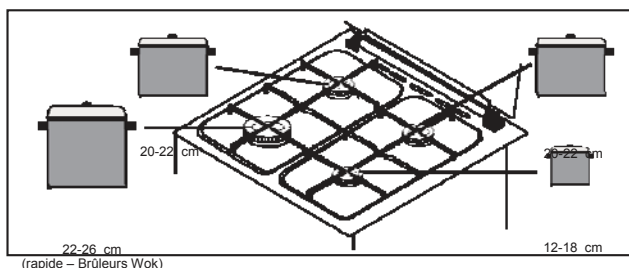
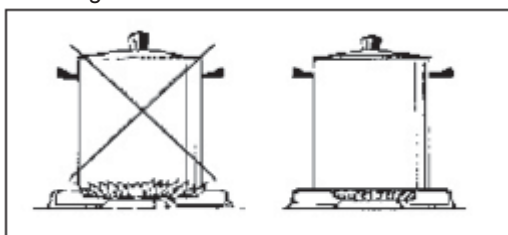
Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide : Brûleur

intermédiaire : 22-26cm

Brûleur auxiliaire : 14-

22cm 12-18cm



Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

4.3 Accessoires utilisés dans le four

Nous vous recommandons d'utiliser les plats de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson selon le type d'aliments à cuire. Outre les plateaux du four, la grille, et la broche pour poulet rôti fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant.

Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Les renseignements ci-après doivent être pris en compte pour les plats émaillés.

Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie.

Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

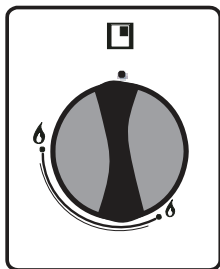
Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre.

Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin d'éviter l'accumulation d'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile. Utilisez les 4^{ème} et 5^{ème} niveaux pour le grill et huilez la grille afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille.

Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

4.1 Utilisation de la table de cuisson (à gaz)



L'icône figurant au-dessus des boutons de commande indique quel brûleur à gaz ou dispositif de chauffage électrique il contrôle.

= Pour les brûleurs à gaz, appuyez sur le bouton de contrôle, maintenez-le enfoncé et tournez-le à fond sur (image d'une grosse flamme); appuyez sur le bouton d'allumage sur le panneau de commande du four ou approchez le brûleur avec une allumette pour l'allumer. Tenez le bouton de contrôle pendant quelques secondes avant de le relâcher. Ajustez ensuite le bouton de contrôle au réglage de votre choix.

Au terme de la cuisson, tournez le bouton de contrôle sur la position d'arrêt 0 (OFF) avant de vous éloigner définitivement du four.

AVERTISSEMENT:

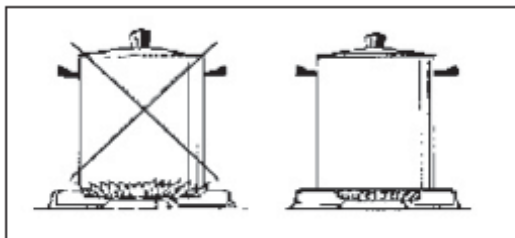
N'oubliez pas que les brûleurs à gaz et les autres dispositifs de chauffage électriques resteront chauds pendant quelque temps après l'arrêt du fonctionnement de l'appareil.

Dispositif de coupure de flammes de gaz (FFD)

Le présent appareil est doté **d'un dispositif d'extinction de flammes qui coupera toute alimentation de gaz en direction du brûleur en cas d'extinction de flamme pour une raison donnée.**

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 à cause d'un liquide ou d'un déversement d'aliment, nettoyez le brûleur avant d'essayer de l'allumer à nouveau.



Pour que le transfert de chaleur soit efficace, il convient de veiller à ce que le diamètre du fond du récipient soit au moins le même que celui du brûleur.

Veuillez toujours disposer les récipients au centre des brûleurs.

Ajustez la taille de la flamme de sorte qu'elle ne lèche pas le côté du récipient.

Rangez les poignées de récipient de sorte qu'elles ne puissent pas être brutalisées par mégarde.

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour des recettes nécessitant des températures élevées (pains, pâtes, pains cuit en galettes, soufflés etc. il convient de préchauffer au préalable le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment d'espace
- autour de la plaque ou du récipient de cuisson pour permettre une circulation maximale
- Disposez les plats sur une plaque de cuisson bien dimensionnée sur l'étagère afin d'éviter tout déversement
- sur la base du four et faciliter la tâche de nettoyage
- •Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base.
- Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base.
- L'aluminium brillant ou encore les plaques en acier polies éloigne la chaleur et limite le brunissement de la base
- Pendant la cuisson de plus d'un repas sur le four, disposez les récipients au centre
- des différents brûleurs plutôt que de regrouper de manière touffue. Cette précaution
- facilitera la circulation de la chaleur pour des résultats de cuisson meilleurs
- Si vous faites la cuisson de plus d'un article similaire, comme les gâteaux
- et les biscuits, changez de plateau durant la cuisson ou enlevez la plaque supérieure
- lorsque l'aliment est cuit et faites passer la plaque inférieure à l'étagère supérieure pour
- mettre un terme à la cuisson
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four car elles obstruent la
- circulation de l'air à l'intérieur du four et peuvent faire brûler la base ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

50x50

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	2500C
7	2300C
.	2200C
5	2100C
.	2000C
3	1900C
.	1800C
1	1700C
MIN.	1550C

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 l'intérieur du four

Débranchez le four avant de commencer le nettoyage

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Nettoyez le four à l'aide d'un tissu doux imbibé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre.

Nettoyage du couvercle du four

Pour nettoyer le couvercle du four de l'intérieur et de l'extérieur, utilisez un nettoyeur à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

Soulevez les souteneurs de casserole, les couvercles et les têtes des brûleurs à gaz sur la partie supérieure du four. Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux. Lavez les couvercles et les têtes des brûleurs à gaz et rincez-les. Faites attention à l'emplacement correct des cliquets en remplaçant les panneaux du dos après séchage. Ne pas nettoyer le panneau du dos avec de la laine de fer pour la vaisselle très sale. Elle raye la surface.

La partie émaillée où les souteneurs de casseroles touchent les flammes ou les extrémités peut s'user. Les extrémités usées ne rouillent pas.

5.2 ENTRETIEN Changement de la

lampe du four

Commencez par débrancher le four et vérifier qu'il est froid. Retirez également l'ampoule après avoir retiré le couvercle devant la lampe. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Remettez le couvercle de verre de la lampe en place. Votre four sera ensuite prêt à l'emploi.

Autres contrôles

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 le changer 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.

6.1 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché; il se peut qu'il y ait eu coupure d'électricité. Pour les modèles équipés d'un timer, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

Déplacez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

6.2 INFORMATION RELATIVE AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transport 7

En cas de besoin de transport du four, servez-vous de son emballage d'origine. Scotchez les parties supérieures, les couvercles et souteneurs de casseroles à la table de cuisson de la cuisinière. Placez un papier entre le couvercle du plan de travail et le plan de travail et fixez le couvercle aux parties latérales du four.. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport.

Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original 7;

Protégez les surfaces externes (surfaces peintes) du four contre d'éventuels chocs.

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 souhaitez bénéficier des services d'un de nos ingénieurs, veuillez composer le numéro qui figure sur votre 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 14 / 04 / 2010