

CLASSIC Deluxe

110 Ceramic/110 Vitroc ramique

User Guide

&

Installation & Service Instructions

Mode d'emploi

&

Instructions d'installation et d'entretien



U109371-04

Contents

Before you start...	3
Cooking on the Hob	6
The Glide-Out Grill	7
The Ovens	8
The Clock	9
Tips on Cooking with the Timer	10
General Oven Tips	10
Multi-Function Oven Functions	11
Oven Shelves	12
The Handyrack	11
Oven Light	11
Storage	11
Cleaning your Cooker	12
Troubleshooting	13
Installation	15
Servicing	19
Ovens Circuit Diagram	23
Hob Circuit Diagram	25
Technical Data	27

Before you start...

Thank you for buying the Classic Deluxe cooker. It should give you many years' trouble-free cooking if installed and operated correctly. It is, therefore, important that you read this section before you start, particularly if you have not used a ceramic cooker before.

This appliance is designed for domestic cooking only. Using it for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim. In particular, the cooker should NOT be used for heating the kitchen - besides invalidating claims, this wastes fuel and may overheat the control knobs.

Installation and Maintenance

The electrical installation should be in accordance with BS 7671, or with the relevant national and local regulations. The cooker should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work.

Electricity on

Make sure that the cooker is wired in and switched on.

Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use. **Before using for the first time, make sure that all packing materials have been removed and then, to dispel manufacturing odours, turn the ovens to 200°C and run for an hour. Before using the grill for the first time you should also turn on the grill and run for 30 minutes with the grill pan in position, pushed fully back, and the grill door open.**

Make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood. We recommend that people with respiratory or allergy problems vacate the area for this brief period.

Personal Safety

Accessible parts will become hot during use and will retain heat even after you have stopped cooking. Keep babies and children away from the cooker.

Take special care when touching the marked cooking areas of the hob.

To minimize the possibility of burns, always be certain that the hob controls are in the OFF position and that the entire glass surface is cool before attempting to clean the hob.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Do not use unstable saucepans, and position the handles away from the edge of the hotplate. Always turn the surface unit controls OFF before removing the pans.

Don't place utensils (other than pans) on the hob surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

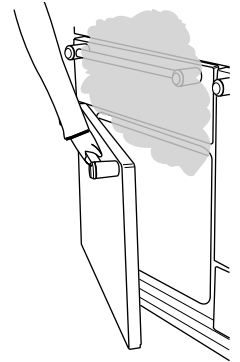
Always keep combustible wall coverings or curtains, etc., a safe distance away from your cooker, and never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Do not store or use aerosols, or any other potentially combustible or flammable materials, in the vicinity of the cooker.

When the grill is on, do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the main oven.

Whole chickens and large joints of meat should be defrosted thoroughly in the refrigerator. Do not defrost in a warm oven or while the adjoining oven is in operation or still warm.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst' when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.



When the oven is on, DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

When the cooker is not in use, ensure that the control knobs are in the OFF position.

When using an electrical appliance near the hob, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the surface area.

Never heat unopened food containers. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Use adequately sized pans having flat bottoms large enough to cover the surface unit's heating area. The use of undersized pans will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in the ignition of clothing.

Never leave the hob unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking, and greasy spills may catch on fire.

Take special care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot. Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point. Never leave a chip pan unattended.

Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

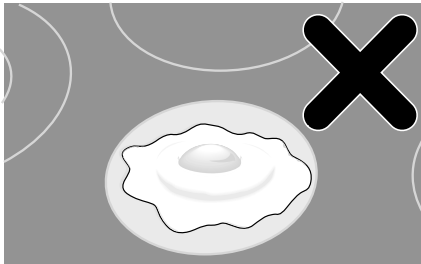
Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

This appliance is heavy, so take care when moving it.

Hob Care

Never cook directly on the surface:



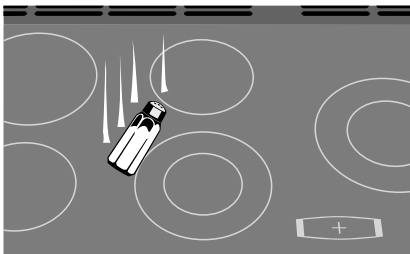
Do not use the surface as a cutting board.

Don't leave utensils, foodstuffs or combustible items on the hob when it is not in use. (e.g. tea towels, frying pans containing oil).

Don't place plastic or aluminium foil, or plastic containers on the hob.

Don't leave the hob zones switched on unless being used for cooking.

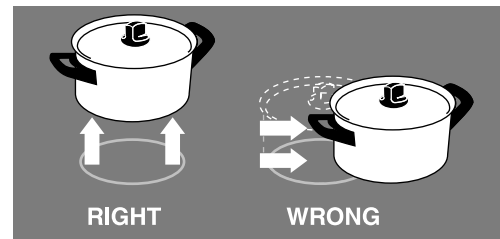
Never allow anyone to climb or stand on the hob.



Do not stand or rest heavy objects on the ceramic hob. Although the ceramic surface is very strong, a sharp blow or sharp falling object (e.g. a salt cellar) might cause the surface to crack or break.

As soon as any crack in the surface becomes visible, disconnect the appliance immediately from the supply and arrange for its repair.

Always LIFT pans off the hob. Sliding pans may cause marks and scratches. Always turn the control to the OFF position before removing a pan.



Don't place anything between the base of the pan and the hob surface (e.g. asbestos mats, aluminium foil, Wok stand).

Care should be taken that no water seeps into the appliance.

Avoid heating an empty pan. Doing so may damage both the hob and pan.

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hob cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

The ceramic surface should be washed after use in order to prevent it from becoming scratched or dirty. *However, you should clean the hob with caution as some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.*

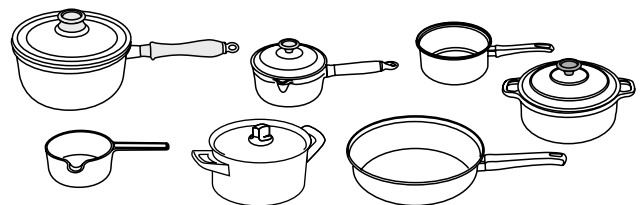
Do not use abrasive cleaners/pads, oven aerosols/pads, or stain removers, on the surface.

We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this (see 'Cleaning your Cooker'). After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove any cleaning cream residue.

Cooker Care

As steam can condense to water droplets on the cool outer trim of the oven, it may be necessary during cooking to wipe away any moisture with a soft cloth. This will also help to prevent soiling and discolouration of the oven exterior by cooking vapours.

Cooking on the Hob

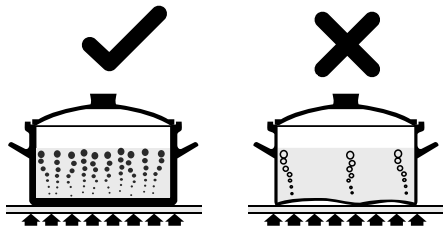


Use only pans that are suitable for ceramic hobs.

We recommend stainless steel and enamelled steel pans because pots and pans with copper or aluminium bases leave traces on the hob that are difficult to remove.

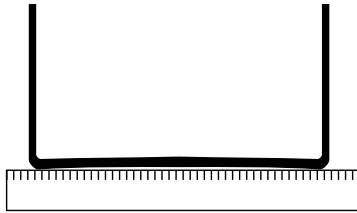
Glass-ceramic cookware is not suitable because of its poor conductivity.

The kind of pan you use and the quantity of food affects the setting required. Higher settings are required for larger quantities of food.



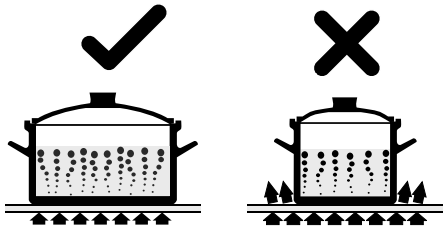
Pots and pans should have thick, smooth, flat bottoms. This ensures that there is the maximum heat transfer from the hob to the pan, making cooking quick and energy efficient.

Never use a round bottomed Wok even with a stand:

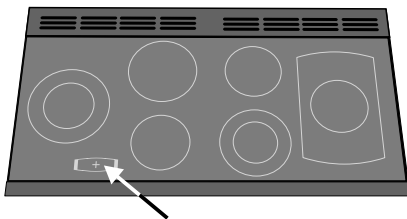


The very best pans have bases that are very slightly curved in when cold. If you hold a ruler across the bottom you will see a small gap in the middle. When they heat up the metal expands and lies flat on the cooking surface.

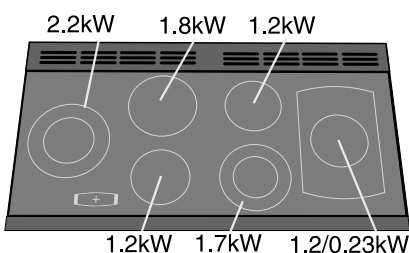
Make sure that the base of the pan is clean and dry to prevent any residue burning onto the hob panel. This also helps prevent scratches and deposits (such as lime specks).



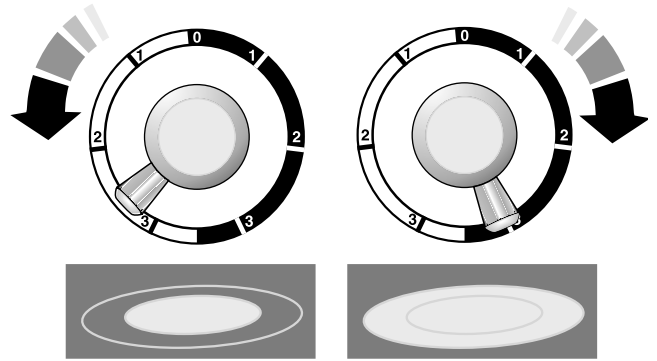
Always use pans that are the same size as (or slightly larger than) the areas marked on the hob top. Using smaller pans wastes heat, and any spillage will be burnt on. Using a lid will help the contents boil more quickly.



There are indicator lights for each of the cooking areas. The lights come on when a hob control is turned on and stay lit while the surface cools. Always take care before touching the surface even when it is turned off - it may be hotter than you think.

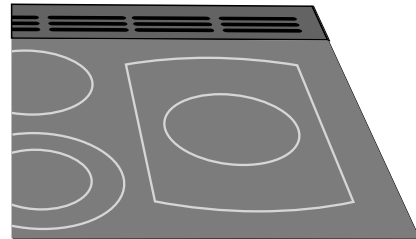


The ratings of the cooking areas are shown above.



The areas marked with two concentric circles have an inner and an outer element. Turn the control knob clockwise to heat the whole area for larger pans - turn it the other way to just heat the inner part for smaller pans.

When cooking on the hob you may see the hob area you are using switch off and on. This is caused by a safety device that limits the temperature of the hob. It is quite normal, especially when cooking at high temperatures. If it happens a lot with a particular pan however it may mean the pan is not suitable – perhaps too small or too uneven - for a ceramic hob.

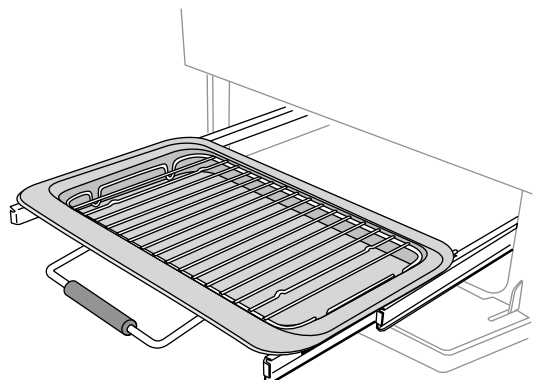


There is a dual purpose area on the right of the hob. The inner ring marks out a 1.2kW hob area, whilst the outer line marks the extent of a Warmer, which you can use for keeping food warm while the final touches are put to a meal.

Turn the control to the first (Warmer) position to heat the whole area to a low temperature. Turn it further to use the inner ring as a normal hob plate.

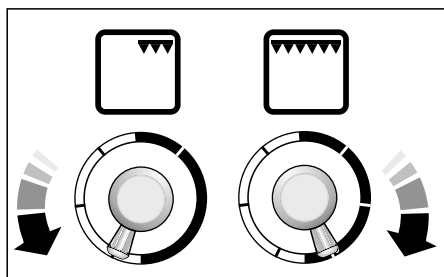
The Glide-Out Grill

Open the door and pull the grill pan carriage forward using the handle:



The grill has two elements that allow either the whole area of the pan to be heated or just the right hand half.

Adjust the heat to suit by turning the knob. To heat the whole grill, turn the knob clockwise. To heat the right hand half, turn it anticlockwise.

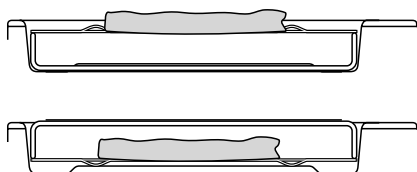


The neon indicator light by the grill control will come on.

For best results, you should slide the carriage back into the grill chamber and pre-heat the appropriate part(s) of the grill for 2 minutes. The grill trivet can be removed and the food placed on it while you are waiting for the grill to pre-heat.

Once the grill has pre-heated, slide the carriage out again. With the trivet back in place with the food on it, slide the carriage back into the grill chamber. Ensure that it is pushed right in.

The grill pan grid can be turned over to give two grilling positions:



Don't leave the grill on for more than a few moments, without the grill pan underneath it.

Never close the grill door when the grill is on.

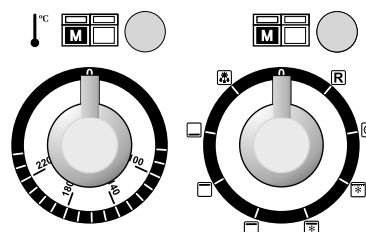
The Ovens

The clock must be set to the time of day before the left hand, multi-function oven will work. See 'The Clock' section for instructions on setting the time of day.

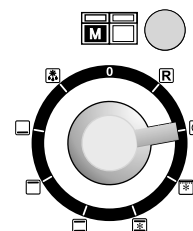
References to 'left hand' and 'right hand' ovens apply as viewed from the front of the appliance.

The Left Hand Oven

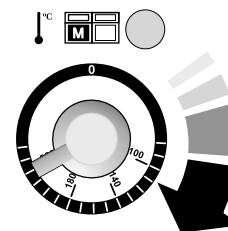
The left hand oven is a Multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven.



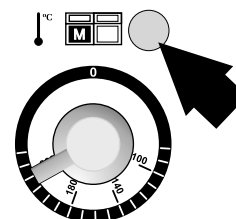
The Multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob.



Turn the function selector control to a cooking function. Refer to 'Multi-Function Oven Functions'.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

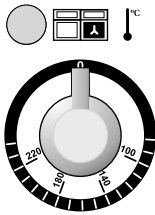


The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

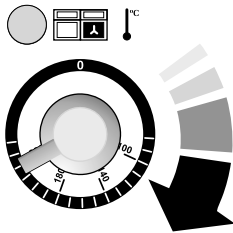
The Right Hand Oven

The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

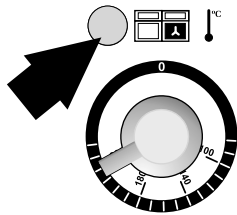
The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than for a non-fanned oven.



The right hand fan oven control is on the right hand side of the control panel.



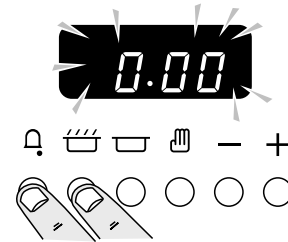
Turn the oven temperature knob to the temperature you need.



The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

The Clock

To set the time of day



Press and hold as above. At the same time, press (-) or (+) until the correct time shows. Don't forget it's a 24 hour clock. If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

Minute Minder

Press and hold the Minute Minder (🔔).	
---------------------------------------	--

At the same time press (-) or (+) until the time you want to cook for is shown.	
---	--

The (🔔) button also allows you to check the time remaining and cancel the beeper.

To stop the left hand oven at a specific time of day

You can do this if you have started the oven manually.


Press and hold the Stop Time (🔒) button.	
--	--

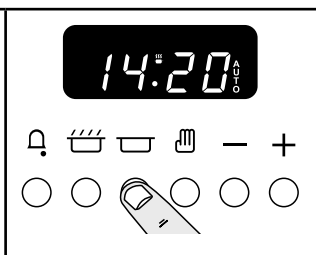
At the same time, press (-) or (+) until your required 'Stop Time' shows. AUTO will show in the display. When your cooking is finished the beeper sounds. TURN THE OVEN KNOB TO 0 FIRST, then press (🔔) once to stop the beep, and press (🔔) again to return to manual cooking.

To start and then stop the left hand oven using the Timer

Before you set the clock, decide on both the 'cook time', which is the period of time you want the oven to cook, and the 'stop time', which is the time of day at which you want the oven to stop cooking.

You cannot set a start time directly - this is set automatically by a combination of the 'cook time' and 'stop time'.

<p>Press and hold the Cook Time (🍳) button. At the same time, press (-) or (+) until your required 'cook period' shows.</p>	
---	---

<p>Press and hold the Stop Time (🕒) button. At the same time, press (-) or (+) until your required 'stop time' shows.</p> <p>AUTO will show in the display.</p>	
---	---

Set the oven to the required temperature. When your cooking is finished the beeper sounds. TURN THE OVEN KNOB TO 0 (off) FIRST, then press (🔔) once to stop the beep, and press (🍳) again to return to manual cooking.

If you are out, don't worry about the beeper going off, it stops after a while. When you return, TURN THE OVEN KNOB TO 0 (off) FIRST, then press (🔔) twice, to return to manual cooking.

AUTO is showing, but you want to revert to manual cooking

When cancelling an automatic setting, any cooking time already set must be returned to 0.00 before you can return to manual, by pressing the (🍳) button.

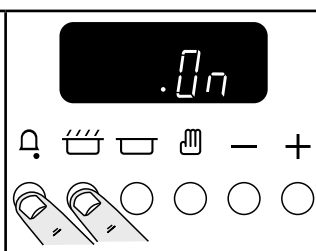
Clock Special Features

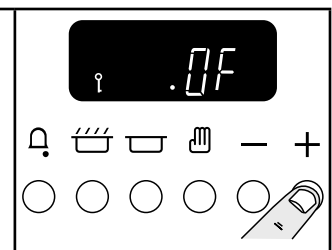
Key Lock

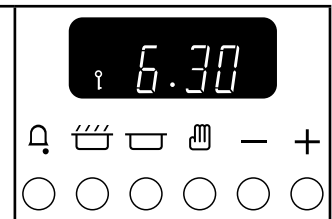
When the key lock is activated, the right hand oven can be operated as usual but the left hand oven is locked and will not come on.

To activate the key lock

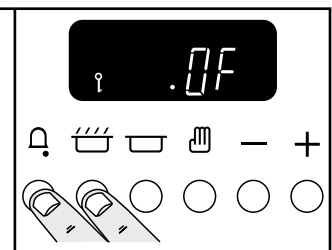
Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.

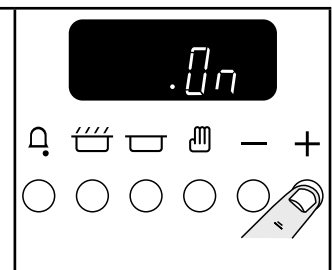
<p>Hold the Minute Minder (🔔) and Cook Time (🍳) buttons for about 8 seconds. 'On' appears in the display.</p>	
---	---

<p>Press the '+' button once. The key symbol (🔑) and 'Of' appear in the display. Let go of the buttons..</p>	
--	---

<p>The oven is now locked, as is confirmed by the display showing the time of day alongside the key symbol (🔑).</p>	
---	---

To turn off the key lock

<p>Hold the Minute Minder (🔔) and Cook Time (🍳) buttons for about 8 seconds. 'Of' appears in the display.</p>	
---	---

<p>Press the '+' button once. The key symbol (🔑) goes out and 'On' shows in the display. Let go of the buttons. After a few seconds, the display reverts to showing the time of day.</p>	
--	--

The left hand oven and clock oven control functions can now be used normally.

Tips on Cooking with the Timer

If you want to cook more than one dish, choose dishes that require approximately the same time. However, dishes can be 'slowed down' slightly by using small containers and covering them with aluminium foil, or 'speeded up' slightly by cooking smaller quantities or placing them in larger containers.

Very perishable foods such as pork or fish should be avoided if a long delay period is planned, especially in hot weather.

Don't place warm food in the oven to be timed.

Don't use a timed oven that is already warm.

Don't use the timed oven if the adjoining oven is already warm.

Whole poultry must be thoroughly defrosted before being placed in the oven. Check that meat and poultry are fully cooked before serving.

General Oven Tips

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays, roasting tins, etc., should be placed level on the middle of the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven - otherwise, overbrowning of the food may occur.

For even browning, the maximum recommended size for a baking tray is 340mm by 340mm.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.

The Cook & Clean oven liners (see 'Cleaning your Cooker') work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

If you want to brown the base of a pastry dish, pre-heat a baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.

Multi-Function Oven Functions

The Multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember - not all functions will be suitable for all food types.



Rapid Response

The Rapid Response setting enables you to pre-heat the oven more quickly than normal. It uses the fan oven element with additional heat from one of the elements in the top of the oven. To use the feature, simply turn the function control knob to R and set the temperature you require. The light on the control panel adjacent to the R symbol will come on. When the required temperature is reached, the light will go out, as will the element at the top of the oven. The fan element and oven fan will then continue to maintain your chosen oven temperature.



Defrost

This function causes the fan to circulate only cold air, enabling small items such as pieces of meat, fish and poultry to be defrosted quickly in the oven, so that it is protected from flies. The items should be placed on a rack, over a tray, to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.



Fan oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Fan oven cooking is particularly suitable for baking on three shelves at one time and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.



Fanned grilling in the oven

This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on a grid over a roasting tin, which should be smaller than a conventional grill pan. This allows greater air circulation. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, to save energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling.

Pre-heat this function before cooking.



Fan assisted oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base.

This is a fast, intensive form of cooking, and you need to keep an eye on the food until you have become accustomed to the function.



Conventional oven (top and base heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting, and baking pastries, cakes and biscuits. Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in the 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking.



Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce, and lasagne.

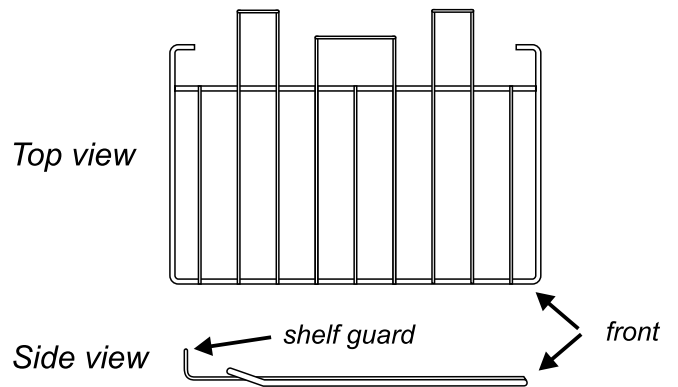
The item to be browned should already be hot before you use this function.



Base heat

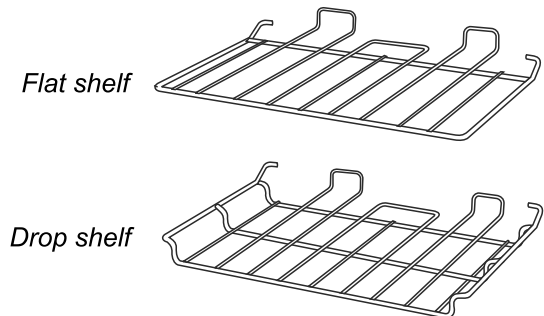
This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat that is ideal for the slow cooking of casseroles in the middle of the oven, or for plate warming.

Oven Shelves



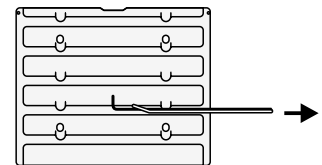
The shelf guard should be at the back pointing upwards

As well as the flat shelf, some models are supplied with a drop shelf. The drop shelf increases the possibilities for oven shelf spacing.

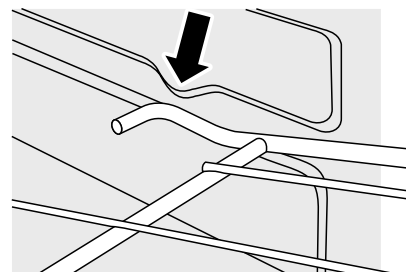
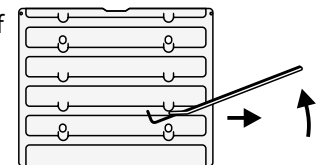


The oven shelves can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



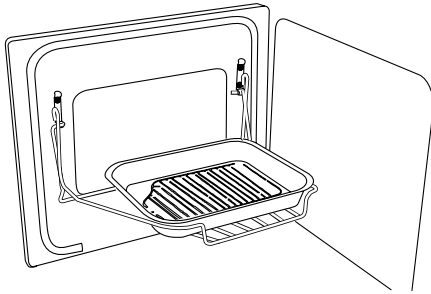
Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.



To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

The Handyrack

The maximum weight that can be held by the Handyrack is 5.5kg (12lb). It should only be used with the supplied roasting tin, which is designed to fit the Handyrack. Any other vessel could be unstable.

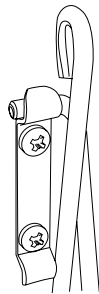
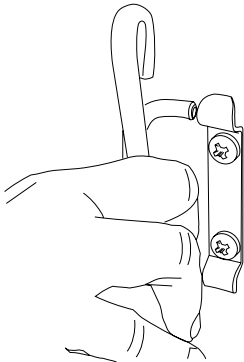


The Handyrack fits to the left hand oven door only. Food cooking on it is easy to attend to, because it's accessible when the door is open. It can be fitted at two different heights. One of the oven shelves must be removed and the other positioned to suit.

When the Handyrack is used in its higher position, other dishes can be cooked on the bottom shelf position of the oven or by placing a shelf directly on the base of the oven.

When the Handyrack is used in its lower position, other dishes can be cooked directly on the base of the oven.

To fit the Handyrack, locate one side of it on the door bracket.



Then spring the other side out to clip it onto the other bracket.

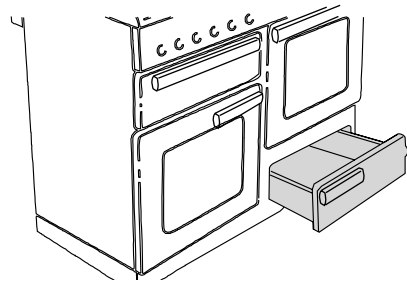
Oven Light

Press the button to turn on the oven light.

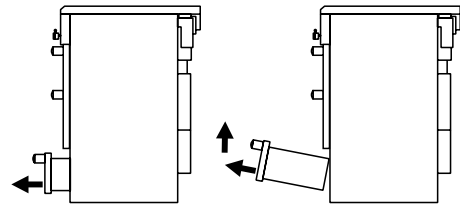


If the light fails, turn off the power supply before you change the bulb. See the 'Troubleshooting' section for details on how to change the bulb.

Storage



The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils. It can get very warm, so don't store anything in it that may melt or catch fire. The drawer can be removed completely by pulling it right out and up:



Cleaning your Cooker

Isolate the electricity supply before carrying out any thorough cleaning. Then allow the cooker to cool.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - **but take care that no surplus water seeps into the appliance.**

Remember to switch on the electricity supply and reset the clock before re-using the cooker.

We have developed a range of cleaning products that give maximum performance without damaging the enamel and painted surfaces. More information is available through either the Cookware Collection brochure supplied with your cooker or our website www.rangemaster.co.uk.

Hob

Daily care

First of all, be sure that all heat indicator lights are off and the cooking surface is cool. Apply a small dab of ceramic cooking cleaning cream in the centre of each area to be cleaned. Dampen a clean paper towel and work the cleaning cream onto the cooking surface. As a final step, wipe the cooking surface with a clean, dry paper towel.

Cleaning for spills

For spills and boil-overs that occur while cooking, turn the unit off and wipe the area surrounding the hot zone with a clean paper towel. If a spill (other than a sugary substance) is on the hot zone, do not clean until the unit has completely cooled down and follow the instructions below ("Cleaning for burned-on spills").

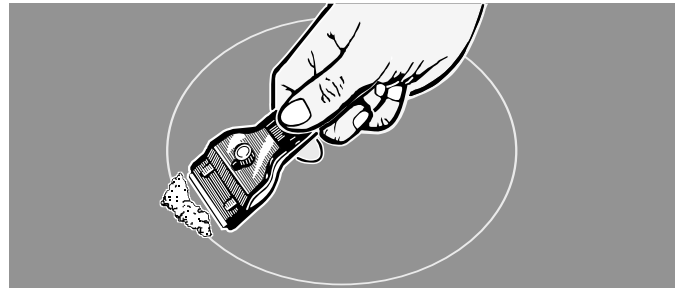
If you accidentally melt anything on the surface, or if you spill foods with a high sugar content (preserves, tomato sauce, etc.), REMOVE the spill IMMEDIATELY with a razor scraper, while the unit is still hot.

IMPORTANT: Use an oven glove to protect your hand from potential burns.

Scrape the major spill or melted material from the cooking zone and push into a cold area. Then, turn the unit "OFF" and allow to cool before cleaning further. After the cooking surface cools down and the heat indicator lights go off, use the 'Daily care' procedure as outlined above.

Cleaning for burned-on spills

Be sure that the heat indicator lights are off and that the hob is cool. Remove excess burned-on substance with a single-edged razor scraper. Hold the scraper at approximately a 30° angle to the surface and scrape off the burned-on matter:



Once you have removed as much as possible with the scraper, clean using the 'Daily care' procedure as described above.

To remove metal rub-off

Sliding pans on the hob - especially aluminium or copper pans - can leave marks on the surface. These marks often appear like scratches, but can easily be removed using the procedure described above for cleaning spills. If the rub-off marks are especially stubborn, use a cleaning cream together with the razor scraper, as described above.

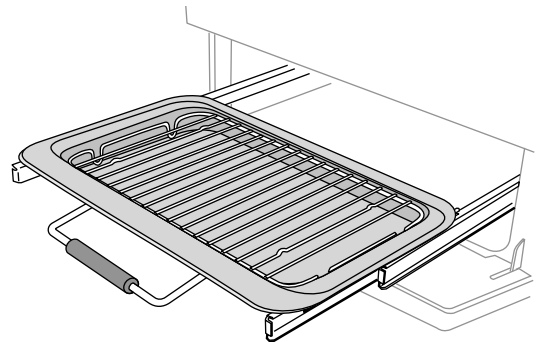
Glide-Out Grill

The grill pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid using a nylon brush. Alternatively, the grill pan can be washed in a dish washer.

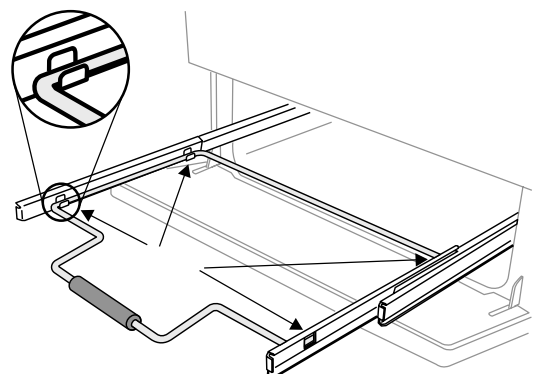
Before you remove any of the grill parts for cleaning, ensure that they are cool, or use oven gloves.

The grill pan can be easily removed for cleaning, as follows:

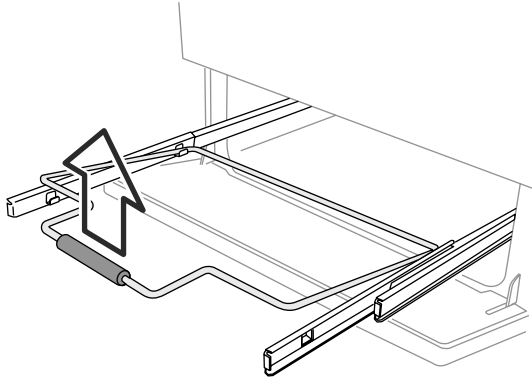
Remove the grill pan support frame by pulling the grill pan forward:



Lift the grill pan clear of the support frame. The support frame is held to the side rails by two clips on each side:



For each side, support the side rail with one hand and with the other hand lift the frame up and out of the side clips:

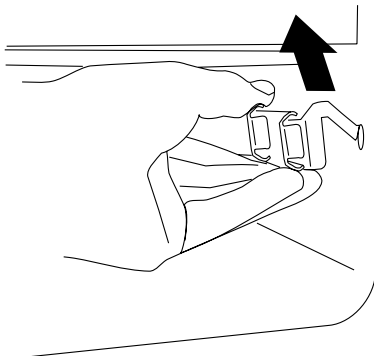


For safety, push the side rails back into the grill chamber. If you need to remove the side rails to make cleaning the grill chamber easier, you can unhook them from the grill chamber sides and wipe the sides clean with a soft cloth and mild detergent.

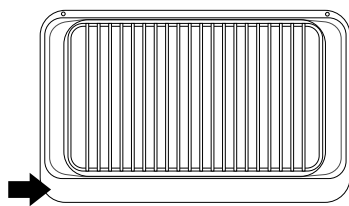
Do not use any abrasive substance.

DO NOT put the side runners in a dishwasher.

Once you have finished, hook the side rails back onto the sides of the chamber. To refit the frame, pull the side rails forward and, for each side in turn, support the side rail and press the frame down into the side rails. Replace the grill pan.



When refitting the grill pan, ensure that the wide rim is at the front:



Control Panel and Doors

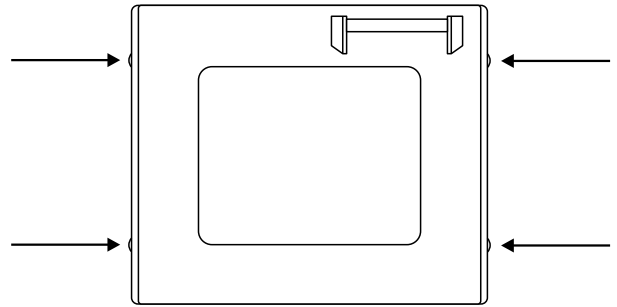
The control panel and knobs, and oven doors, should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water. They can then be polished with a dry cloth.

Cookers with window doors

Each oven door front panel can be taken off so that the glass panels can be cleaned. If the top edge of the oven door of your cooker has a line of holes and there are screws in the side edges, then it can be taken apart for cleaning:

Move the cooker forward to gain access to the sides (see the 'Moving your Cooker' section of these instructions).

Open the oven door slightly and remove the front panel fixing screws from the door sides (two each side):



Carefully lift off the outer door panel. The inside face of the glass panels can now be cleaned - take care not to disturb or wet the door insulation.

Please note that the door is triple glazed but that the inner two panels are fixed and should not be separated. After cleaning, carefully refit the outer door panel and replace the side fixing screws.

Oven Panels

Both the ovens have panels which have been coated with a special enamel that partly cleans itself. This does not stop all marks but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels (after removing the shelves), and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure that the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool or any other materials that will scratch the surface.

Troubleshooting

A crack has appeared in the hob surface

Disconnect the cooker immediately from the power supply and arrange for its repair. Don't use the cooker until after the repair.

My hob is scratched

Always use the cleaning methods recommended in this guide, and ensure that the pan bottoms are smooth and clean.

Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with a cleaning cream. However, tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

Grill not cooking properly

Are you using the pan and trivet supplied with the cooker?
Is the pan being used on the runners, not the floor of the compartment? Is the grill tray pushed fully back to the 'back stop' position?

The knobs get hot when I use the oven or grill. Can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or grill, and heating them up. Don't leave the oven door open. Make sure that the grill pan is pushed right back to the 'back stop' position when grilling.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it, who pays?

You do. Service organisations will charge for their call-outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's therefore in your interest to keep track of your original installer.

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or baking tray larger than 340mm x 340mm.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is inserted into the oven, ensure that it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered.) If the cooker is not level, arrange for your supplier to level it for you.

The left hand oven is not coming on when turned on manually

Is the power on? Is the clock illuminated? If not, there may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch?

Has the time of day been set?

Is the key symbol (🔑) showing in the display to signify that the oven is locked? See the 'Clock' section of the instructions for more information on the key lock feature.

The left hand oven not coming on when automatic cooking

Assuming that the timer has been set correctly, has the oven knob been left OFF by mistake?

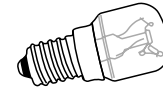
Is the key symbol (🔑) showing in the display to signify that the oven is locked (see above)?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the temperature down using the oven control knob has not worked, or has only worked for a short time, then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

The oven light is not working

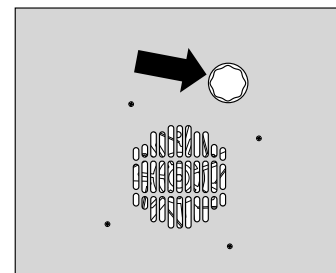
The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from most electrical stores. Ask for an Edison screw fitting 15w 240v lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300 °C. See the HELP leaflet for spares by mail order.



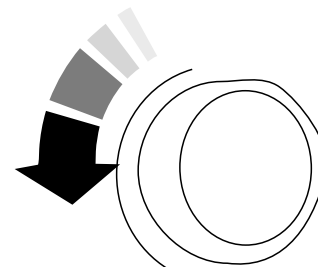
Before removing the existing bulb, turn off the power supply and ensure that the oven is cool. Open the oven door and remove the oven shelves.

Remove the oven inner back (see 'Servicing').

Once the light cover is accessible, unscrew it by turning it anticlockwise (it may be very stiff):



Now unscrew the existing bulb anticlockwise, taking care to protect your fingers with a glove in case the bulb should shatter.



Screw in the new bulb clockwise and then screw the bulb cover back on.

Turn on the electricity supply and check that the bulb is now illuminated.

Installation

Dear Installer

Before you start your installation, please complete the details below, so that, if your customer has a problem relating to your installation they will be able to contact you easily.

Installer's Name
Installer's Company
Installer's Telephone number

You must be aware of the following safety requirements & regulations

The cooker must be installed by a qualified electrician, in accordance with all relevant British Standards / Codes of Practice, in particular BS 7671, or with the relevant national and local regulations, and only in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using the appliance.

Provision of Ventilation

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

All rooms require a window that can be opened, or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the window.

Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.


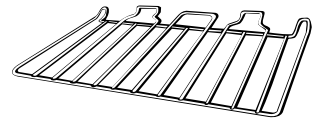
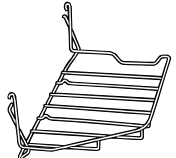
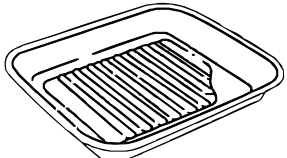
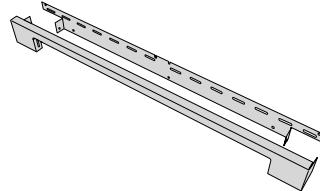
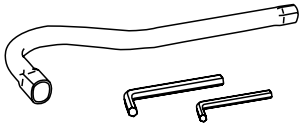
You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily

- ▶ **Multimeter (for electrical checks)**
- ▶ **Cooker levelling tool (provided in pack)**

You will also need the following tools:

1. Electric drill
2. Masonry drill bit (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
3. Rawlplugs (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
4. Steel tape measure
5. Cross head screwdriver
6. Flat head screwdriver
7. Spirit level
8. Pencil
9. Adjustable spanner
10. Screws for fitting the stability bracket

Checking the parts

<i>Grill pan and trivet</i> 	<i>3 flat oven shelves and 1 drop shelf</i> 
<i>Handyrack</i> 	<i>Roasting tin</i> 
<i>Inner and outer plinths</i> 	<i>Levelling tool and Allen keys</i> 

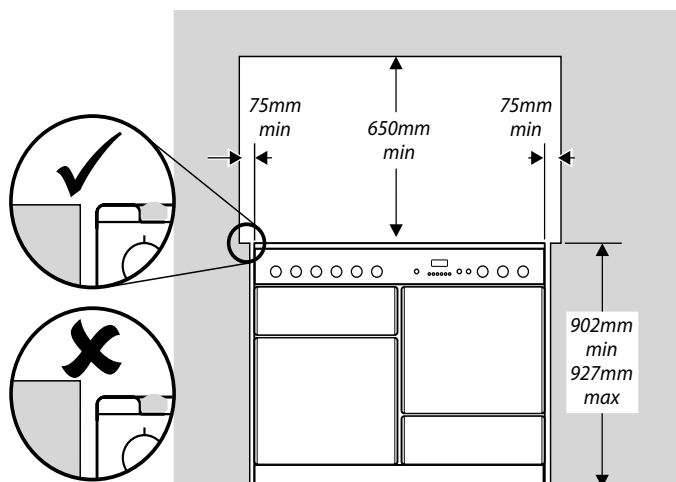
INSTALLATION

Check that the appliance is electrically safe when you have finished.

Positioning the Cooker

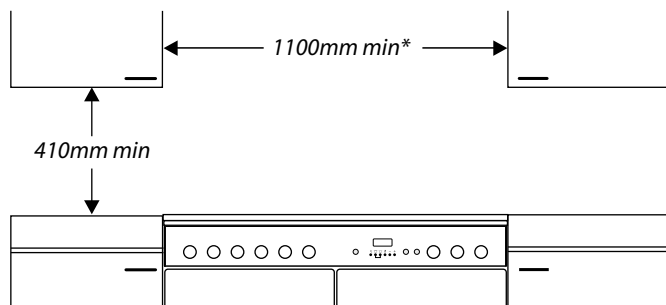
The diagrams below show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.



The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level, a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface. For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

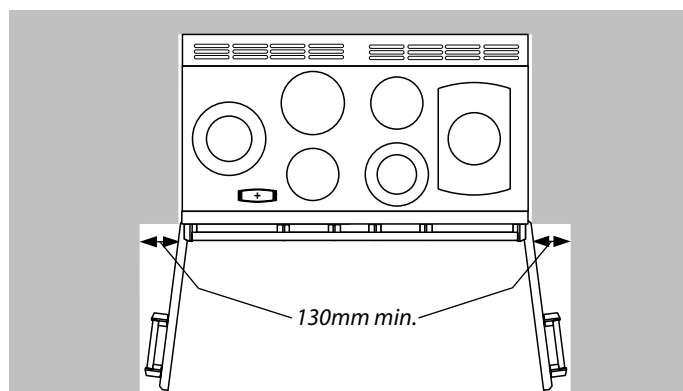


*Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

Surfaces of furniture and walls at the sides and rear of the appliance should be heat, splash and steam resistant. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage and discolouration.

We recommend a gap of 1110mm between units, to allow for moving the cooker. Do not box the cooker in; it must be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side and then fit the unit the other side.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen, to allow the oven doors to open. The actual opening of the doors is slightly less but this allows for some protection of your hand as you open the door.



Unpacking your Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place in which it is to be installed (unless it will not fit through the door in its outer packaging).

Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

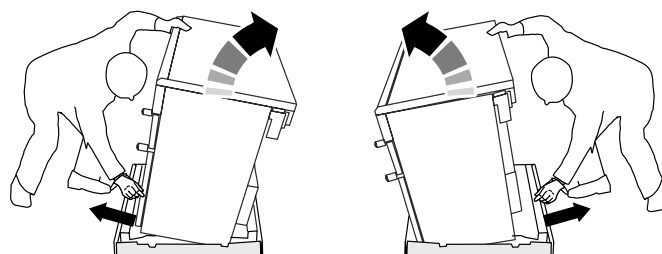
Moving your Cooker

If you are moving the cooker after it has been installed, switch off the electricity supply and move the oven a bit at a time, taking care to ensure that the electricity cable has sufficient slack to move the cooker forward as you go along. *If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out. Don't forget to refit it once you replace the cooker.*

The cooker is heavy and at least two people may be required to move it.

If this is a new installation, ensure that the floor covering is firmly fixed, or removed, to prevent it being disturbed when moving the cooker around. To help you, there are two levelling rollers at the back, two levelling feet at the front, and another roller at the front that can be accessed following the removal of the storage drawer.

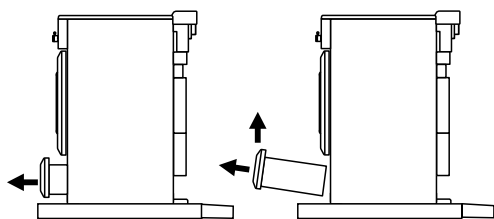
Lift the front of the cooker slightly and pull it forward in order to remove the polystyrene base pack. From the front, tilt the cooker forward and remove the front half of the polystyrene base. Repeat from the back and remove the rear half of the polystyrene base.



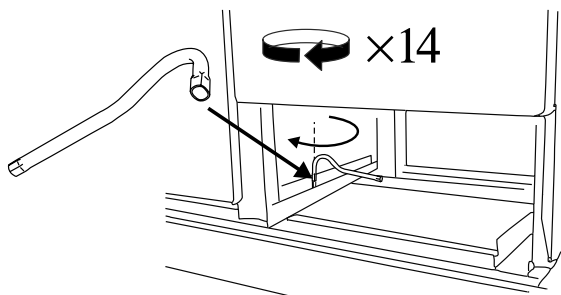
Pull the warmer drawer out to its furthest point, and then lift it up and out.

INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe and gas sound when you have finished.



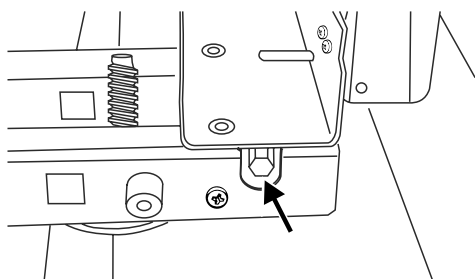
Fit the levelling tool on the rectangular adjuster as shown below.



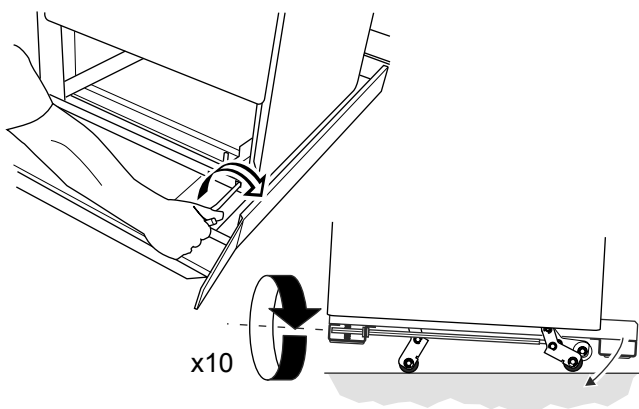
LOWER THE FRONT ROLLER by doing 14 complete (360°) turns clockwise. (This means turning and removing the levelling tool 56 times).

LOWER THE TWO REAR ROLLERS.

First fit the levelling tool on the hexagonal adjusting nut as shown below.

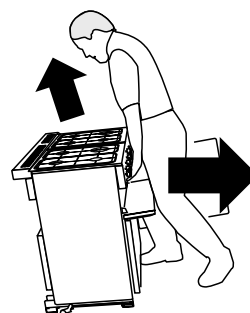


Make 10 complete (360°) turns clockwise. (This means turning and removing the levelling tool 20 times).



Make sure you lower BOTH REAR ROLLERS. There are two adjusting nuts, one for each roller, at both the front bottom corners of the cooker.

Unfold the rear edge of the pack base tray, and then, having opened the grill door and right hand oven door so that you can get a good grip under the fascia panel, lift the front of the cooker:



Position the cooker close to its final position, leaving just enough space to get behind it. **Do not move the oven by pulling the door handles or knobs.**

Levelling

It is recommended that you use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level. Place the cooker in its intended position, taking care not to twist it within the gap between the kitchen units, as damage may occur to the cooker or the units.

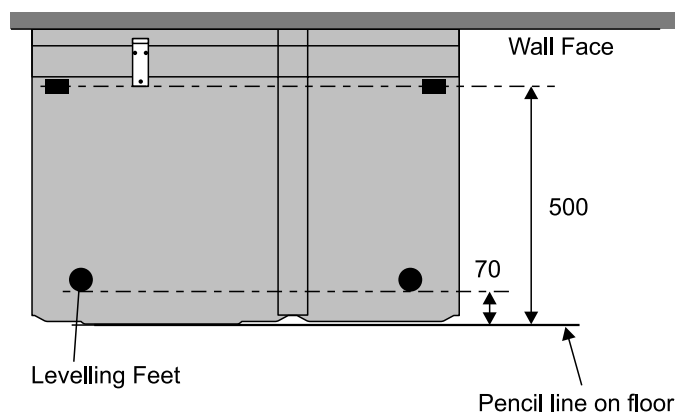
The rollers can be adjusted to level the cooker. Set the rear of the cooker to the desired height, by using the levelling tool to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker. Then adjust the height of the front feet/roller to level the cooker. Once you are satisfied with the height and level, raise the front of the cooker by one turn of the front roller adjuster. Then screw down the front feet to meet the floor. Screw the front roller adjuster anticlockwise to raise the front roller so that the front of the cooker is supported on the feet, **not** the front roller, to prevent accidental movement of the cooker.

Leave the levelling tool on the adjuster with the handle of the tool facing the rear of the cooker, so that the customer can use it if they wish to move the cooker.

Replace the drawer by locating on side runners and push in.

Fitting a stability bracket

It is advisable (although not mandatory) to fit a stability bracket or chain to the cooker. When fitting the bracket, read these instructions together with the leaflet supplied with the bracket.

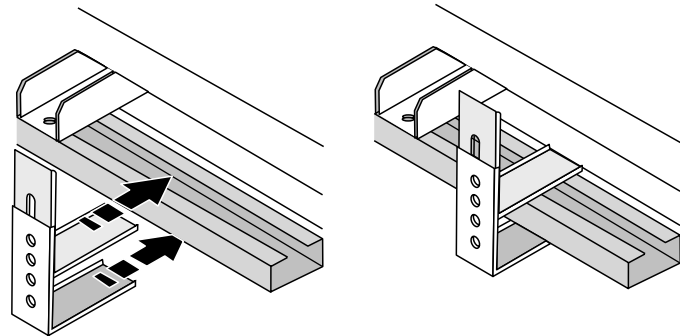


1. Place the cooker in its intended position and level the cooker.
2. Draw a pencil line 70mm from the front edge of the levelling feet.
3. Mark the centre line for the bracket by measuring 550mm from the left hand side of the cooker.

INSTALLATION

Check that the appliance is electrically safe when you have finished.

4. Move the cooker forward.
5. Measure back from the pencil line 500mm to locate the front edge of the bracket. Position the bracket so that it is away from centreline of the cooker to reduce the possibility that it will trap the electrical connection cable or gas hose. Fix the bracket to the floor.
6. Measure the height from floor level to engagement edge in back of cooker. Add 3mm to this dimension and assemble the stability bracket to this height (i.e. from floor level to underside of the top member), and ensure that the bracket does not foul the oven burner assembly.

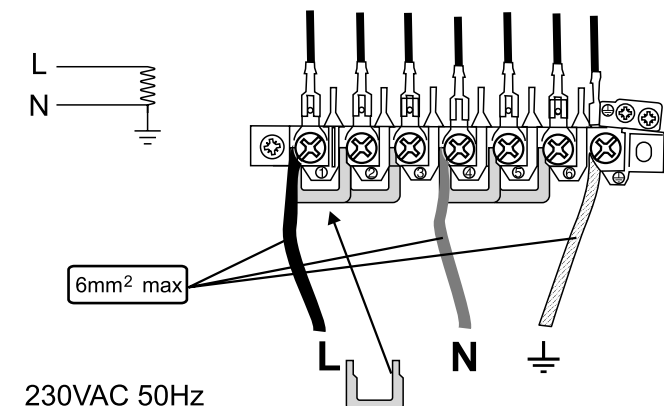


Electrical Connection

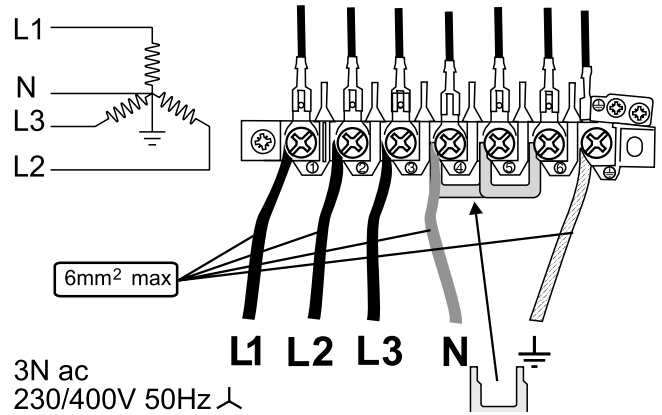
The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker. This should be done through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles.

This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



Single phase



Three phase

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel. Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type (see fig.). Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Hob

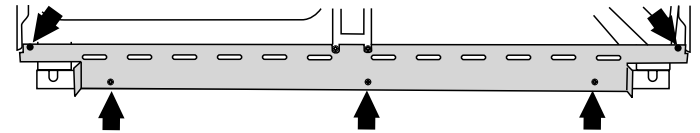
Check each ringed area in turn.

Oven check

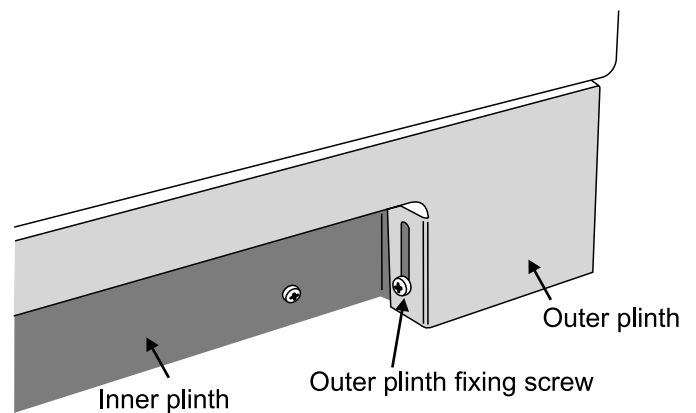
The clock must be set to the time of day before the left hand oven will work (refer to 'The Clock'). Turn on the ovens. Check that the oven fans start to turn and that the ovens start to heat up. Turn off the ovens.

Fitting the Plinths

Fit the inner plinth to the bottom front of the cooker using the 5 screws provided.



Fit the outer plinth (2 screws 1 each end) to the inner plinth. The height of the outer plinth can be adjusted by sliding it up or down via the slotted hole.



Please complete your contact details in the front of this section. Please inform the user how to operate the cooker and hand over the instruction pack.

Thank you.

WARNING - SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON
Disconnect from electricity before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Servicing

Disconnect the cooker from the electricity supply before commencing servicing, particularly before removing any of the following: control panel, side panels, ceramic hob, or any of the electrical components or cover boxes.

Prior to reconnection, check that the appliance is electrically safe.

1 To Remove the control panel

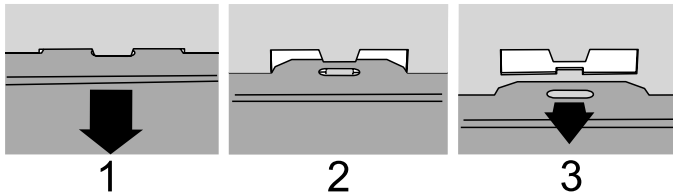
Disconnect from electricity supply.

Pull off all the control knobs.

Open the grill and right hand oven doors and remove the three fixing screws underneath the control panel.

The control panel should drop down slightly. It is held at the top by two holes in the top edge, one at each end, that locate on tags on the inner panel.

Clear the control panel holes from the inner panel and pull the control panel forward.



Disconnect the wiring from the rear.

Reassemble in reverse order. When replacing leads, refer to the wiring diagram in this manual. Check the operation of the timer.

2 To Remove a Side Panel

Disconnect from electricity supply.

Remove the control panel (see section 1). Pull the cooker forward. Remove the four retaining screws for each panel (one at the front base, one on the top, and two at the rear).

Reassemble in reverse order.

3 To Lift up the Ceramic Hob

Disconnect from electricity supply.

Pull the cooker forward. Unscrew the two screws which are located at the rear of either side of the cooker underneath the grill trim. Push the hob backwards to release the front catchment bracket. Lift the hob.

Hold the hob in place using the rod attached to the underside of the hob, by locating the loose end into the central hole in the top of the inner control panel.

Caution

The ceramic hob material is much more sensitive to scratches on the underside than the top.

Take care not to touch or scratch the underside of the ceramic as this will weaken the material and cause the top to shatter.

4 To replace a Hob Element

Disconnect from electricity supply.

Lift up ceramic hob see 3. The elements are now accessible. Note the wire connection positions and element orientation for re-assembly. Disconnect wires, unscrew centre screw and carefully remove element with spring. Unscrew the two screws to remove the spring. Re-assemble in reverse order, using the same screws. Note: Orientation of element is important. Use the numbers on the back of the element to ensure correct relocation of spring.

5 To Replace the Light Switch

Disconnect from electricity supply.

Remove the control panel (see section 1).

NB. The old switch may be destroyed during removal. Remove the old switch from its bezel by gripping the switch body behind the control panel and twisting sharply. The switch bezel can then be removed by folding back its locking wings and pushing forward. Fit the new bezel to the control panel by first lining up the raised key on its body with the cutout in the control panel and pushing it in from the front.

Assemble the new switch to the bezel by lining up the key sections and pushing home. Fit the new button by pushing in from the front.

Replace the Control Panel in reverse order and test for correct operation.

6 To Remove the Electronic Timer

Disconnect from electricity supply.

Remove the control panel (see section 1). Pull off the timer control button(s).

Remove the timer/mounting bracket assembly from the control panel by removing the fixing screws.

Remove the timer from its mounting bracket by depressing the plastic lugs on the timer case, at the same time pulling the unit forward.

Reassemble in reverse order. When replacing the leads, refer to the wiring diagram in this manual. Check the operation of the timer.

7 To Replace a Thermostat

Disconnect from the electricity supply.

Remove control panel (see section 1) and lift hob (see section 3). Open the oven door. Remove the oven furniture and slide out the oven roof liner if fitted.

For the RH oven, remove the thermostat phial cover (two screws). Unclip the thermostat phial from the clips in the oven back.

For the LH oven, pull cooker forward to gain access to the cover box at the rear of the cooker. Remove the four screws securing the cover and lift clear.

Feed the thermostat capillary out of the oven. Disconnect the wiring from the thermostat. Remove two screws holding thermostat to mounting panel. Fit new thermostat and reassemble in reverse order. Ensure that the phial is clipped to the oven back with the phial centrally positioned between the clips.

WARNING - SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON
Disconnect from electricity before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Check the operation of the thermostat.

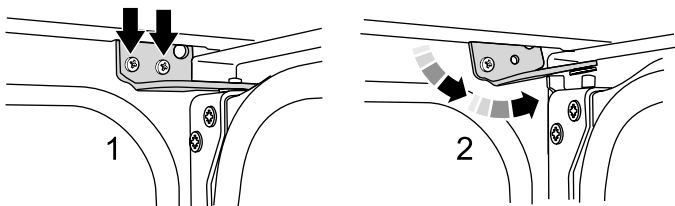
8. To Replace the Grill Controller

Disconnect from electricity supply.

Remove the control panel and lift up the hob (see sections 1 and 3). Disconnect the wiring from the controller. Remove the two screws holding the controller to the mounting panel. Fit the new controller and reassemble in reverse order. Check for correct operation.

9. To Replace an Oven Door

Open the oven door. Support the door and remove the two screws securing the upper hinge and gasket to the cooker front. Remove the door from the lower hinge by lifting slightly and moving outwards

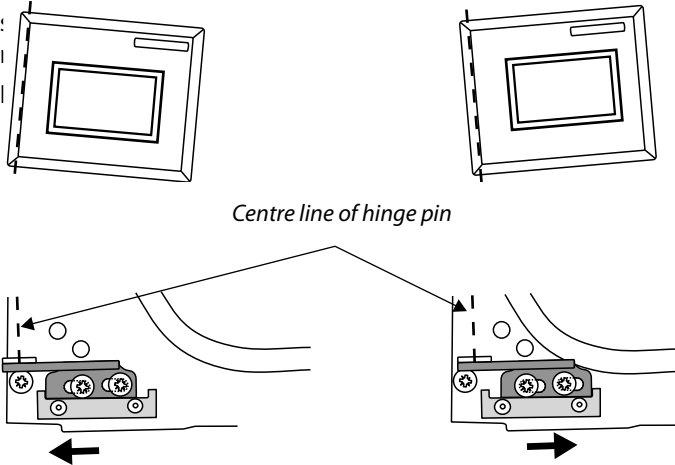


The door is heavy, so take care.

Reassemble in reverse order.

10. To Adjust an Oven Door Angle

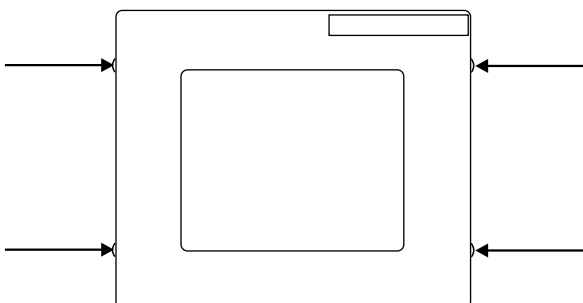
The bottom hinge of either oven door can be adjusted to alter the angle of the door. Loosen the bottom hinge fixing



Oven door omitted for clarity

11. To Replace an Oven Door Outer Panel

Move the cooker forward to gain access to the sides.



Open the oven door slightly and remove the front panel fixing screws from the door sides (two each side).

Carefully lift off the outer door panel.

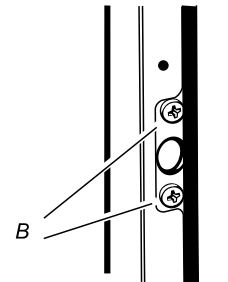
Remove the door handle from the panel by unscrewing the two retaining nuts. Fit the door handle to the new panel.

Fit the panel to the door. Reassemble in reverse order.

12. To Change the Oven Door Latch

Remove the outer door panel - see section 13. Remove screws 'B' that hold the latch assembly to the inner door panel. Fit the new catch and reassemble in reverse order.

Verify the door operation.



13. To Adjust an Oven Door Catch Keep

Open the oven door, and slacken off the locknut at the base of the keep:

Screw in or out as required until the required fit is obtained. Retighten the locking nut.

14. To Replace an Oven Door Seal

Open the oven door. The seal has small hooks which hold it in place by locating into holes in the rear door face on the main oven and oven front face on tall oven. At the corner, pull the seal diagonally away from the door centre until the hook is released. Proceed to the next hook and release it in a similar way, and so on.

You can use force if the hooks are stiff, as the old seal will be discarded.

Carefully lift away the inner back. Reassemble in reverse order making sure that the four screws and washers are fully tightened.

15. To Remove Grill Door

Remove the control panel (see section 1). Remove the left hand side panel (see section 2). Remove the centre cover strip (5 screws, 2 top, 2 bottom, 1 in middle). Remove the two countersunk screws (1 each side) securing the grill hinge arms to the front of the grill chamber.

NOTE: The arms are spring tensioned. Carefully remove the grill door. Retain the gaskets.

Reassemble in reverse order ensuring that the gasket is fitted between the hinge arm and the front of the grill chamber.

16. To Remove an Oven Element Thermal Cut-Out

Disconnect from electricity supply.

WARNING - SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON
Disconnect from electricity before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

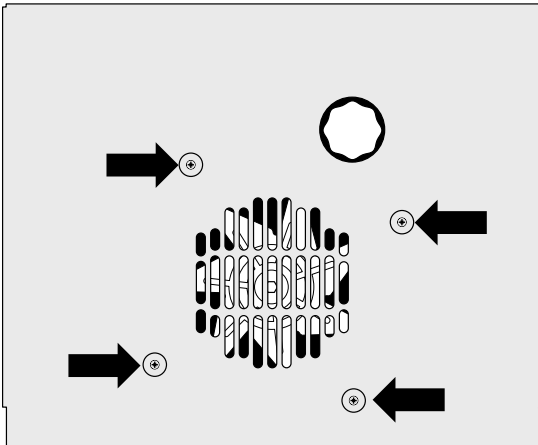
Pull the cooker forward to gain access to the cover box. Undo the cover screws and lift clear. The cutout is located on the earth plate beside the oven element

connections. Disconnect the cutout wiring. Undo the fixings that secure the cutout to the earth plate and remove. Fit the replacement control and re-assemble in reverse order.

17. To Remove Oven Inner Back

Disconnect from electricity supply.

Open door and remove shelves. Remove screws and washers, four on the left over as shown in the diagram and two on the right oven and securing the inner back of the oven.

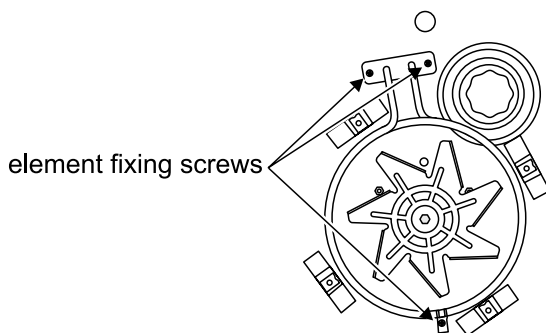


Carefully lift away the inner back. Reassemble in reverse order making sure that the screws and washers are fully tightened.

18. To Remove the Fan Oven Element

Disconnect from electricity supply.

Remove the oven inner back - see section 17.



Remove the two screws from the top of the element and the one from the bottom of the element inside the oven. Lift the element out carefully, disconnecting the terminals connected to the element (noting their positions). If it is not possible to disconnect the leads in this way, pull the cooker forward to gain access to the rear, remove the screws securing the electric cover to the back sheet, remove the cover and disconnect the terminals from the rear.

Fit the new element and reassemble in reverse order. Check the operation of the oven.

19. To Remove Oven Fan

Disconnect from electricity supply.

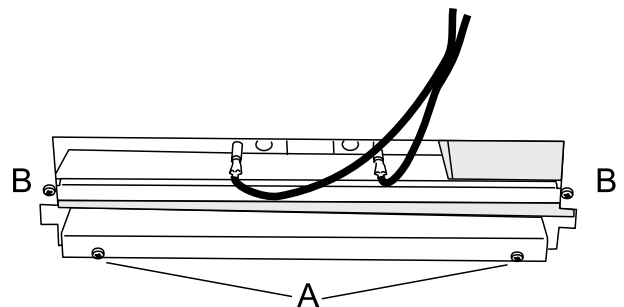
Pull the cooker forward to gain access to the rear. Remove the screws securing the electric cover to the back sheet and remove the cover. Disconnect the three terminals connected to the fan noting their position. Remove the oven inner back (see 17). Hold the fan blade and remove the centre nut (left hand thread) two brass washers, fan blade and Circlip. Unscrew the fan retaining nuts and washers (three off each) and lift the fan away from the rear of the cooker. Fit the new fan and reassemble in reverse order. Check the operation of the oven.

20. To Remove the LH Oven Bottom and Top Elements

Disconnect from the electricity supply.

Bottom Element

Pull the cooker forward to access the cover boxes at the rear of the unit. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.



Remove the 2 screws 'A' and allow the plate to drop down. Remove the 2 screws B, lower the upper plate and remove through the slot in the cooker back.

Undo the terminal connections, noting their positions.

Remove the element fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order.

Top Element

Open the LH oven door and undo the fixings that secure the heat shield. Remove the top element bracket fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

21. To Remove Grill Element

Disconnect from electricity supply.

Remove grill pan from inside the grill compartment, remove the enamelled front shield from the grill roof, by undoing the two screws and washers.

Remove the two screws and washers securing the grill element front support. Remove the screws from the grill element.

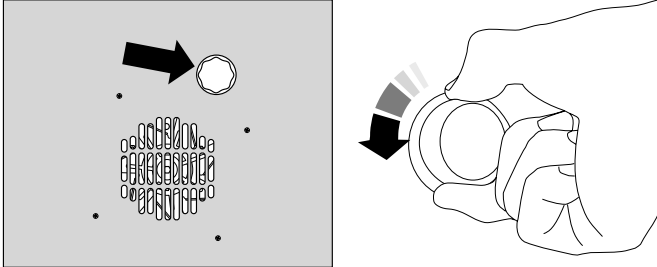
WARNING - SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON
Disconnect from electricity before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

22. To Change Oven Light Bulb.

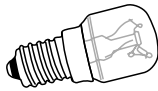
Disconnect from electricity supply.

Make sure the oven is cool. Open the oven door and remove the oven shelves.

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. It may be very stiff.



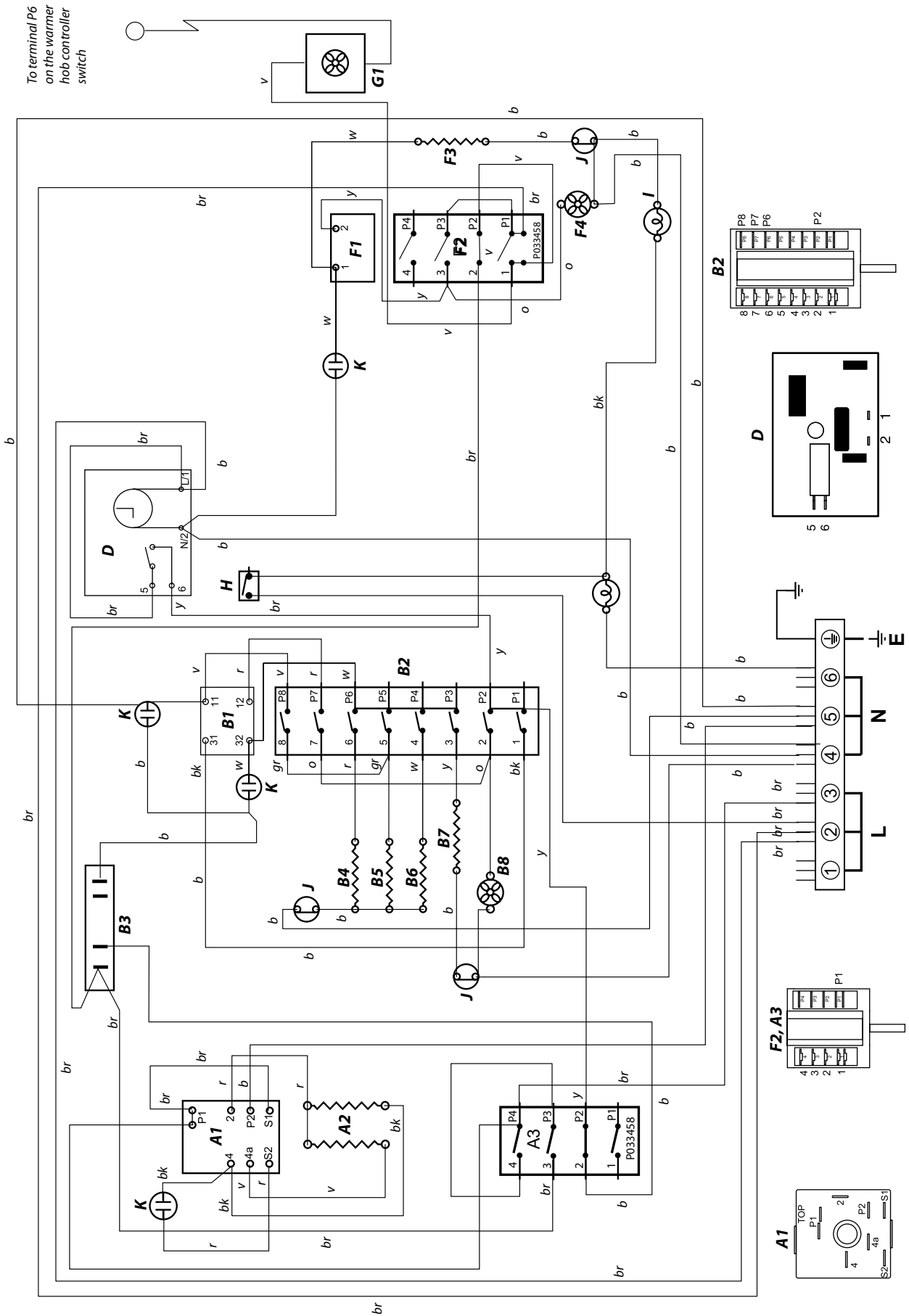
Taking care to protect your fingers in case the bulb should shatter, unscrew the old bulb.



Fit an Edison screw fitting 15W 240V lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300°C.

Screw in the new bulb, screw back the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

Ovens Circuit Diagram



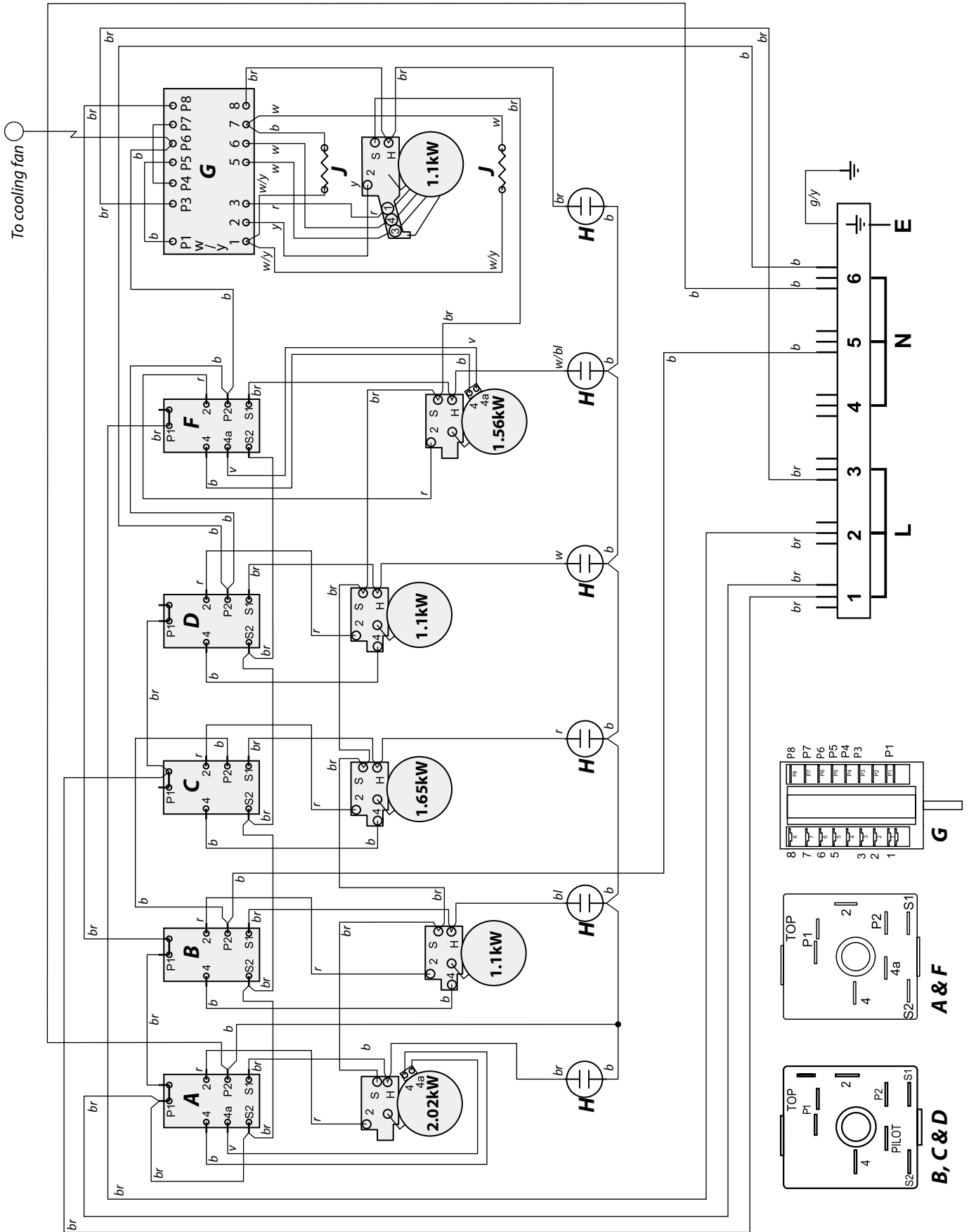
Key to Ovens Circuit Diagram

Connections shown in circuit diagram are for single phase. Ratings are for 230V 50Hz.

Code	Item
A1	Grill energy regulator
A2	Grill elements
A3	Grill Front switch
B1	Left hand multi-function oven thermostat
B2	Multi-function oven function control
B3	Left hand multi-function oven thermostat front switch
B4	Multi-function oven base element
B5	Multi-function oven top element (outer pair)
B6	Multi-function oven browning element (inner pair)
B7	Multi-function oven fan element
B8	Multi-function oven fan
D	Clock
E	Earth
F1	Right hand oven thermostat
F2	Right hand oven switch block
F3	Right hand fan oven element
F4	Right hand oven fan
G1	Cooling Fan
H	Oven light switch
I	Oven light
J	Cut-out
K	Neon

Code	Colour
b	Blue
bl	Black
br	Brown
o	Orange
r	Red
v	Violet
w	White
y	Yellow

Hob Circuit Diagram



Key to Hob Circuit Diagram

Connections shown in circuit diagram are for single phase. Ratings are for 230V 50Hz.

Code	Item
A	Left hand end dual circuit hob energy regulator
B	Left hand rear hob energy regulator
C	Left hand front hob energy regulator
D	Right hand rear hob energy regulator
E	Earth terminal
F	Right hand front hob dual energy regulator
G	Right hand warmer hob controller
W	Hob indicator neon

Technical Data

INSTALLER: Please leave these instructions with the User.

DATA BADGE LOCATION : Cooker back, serial number repeater badge below oven door opening.

Dimensions

Overall height	minimum 900mm	maximum 925mm
Overall width	1100mm	
Overall depth	648mm	
Minimum space above hob	650mm	

Connections	Electric
	220 - 240V 50Hz

Ratings

Total Load At 230V 50Hz 17.3kW (approximate total including oven lights, oven fan, etc.)

Hob

The diagram shows a hob with six burners. The power ratings for each burner are: 2.02kW (top left), 1.65kW (top middle), 1.1kW (top right), 1.1kW (bottom left), 1.56kW (bottom middle), and 1.1/0.23kW (bottom right). There is also a small rectangular element on the bottom left.

Ovens	Multifunction	Forced air convection
Energy efficiency class : on a scale of A (more efficient) to G (less efficient)	B	A
Energy consumption based on standard load	0.90 kWh	0.85 kWh
Usable volume (litres)	62	67
Size	Medium	Large
Time to cook standard load	41 minutes	38 minutes
Baking area	1400 cm ²	1400 cm ²

Grill	2.3 kW
--------------	--------

Table des matières

Avant de commencer...	29
Cuisson avec la table de cuisson	31
Gril coulissant "Glide-Out"	32
Fours	32
Horloge	33
Conseils pour la cuisson avec minuterie	35
Conseils généraux pour la cuisson au four	35
Fonctions du four Multifonctions	35
Grilles de four	36
Handyrack	37
Eclairage du four principal	37
Rangement	37
Nettoyage de la cuisinière	37
Dépannage	39
Installation	41
Entretien	46
Schéma de câblage - Table de Cuisson	50
Schéma de câblage - Fours	52
Fiche technique	54

Avant de commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière Classic Deluxe. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est donc important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à table de cuisson en vitrocéramique.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. En particulier, n'utilisez PAS la cuisinière pour chauffer la cuisine – non seulement cette pratique invalidera les réclamations, mais elle constituera un gaspillage d'énergie et un risque de surchauffe des boutons de commande.

Installation et Entretien

L'installation électrique doit être conforme à la norme BS 7671 ou à la réglementation nationale et locale en vigueur. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Alimentation électrique

Vérifiez que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension.

Odeur de neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage. **Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 200°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.**

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Sécurité personnelle

Les parties accessibles de la cuisinière deviendront chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière.

Faites particulièrement attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.

Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la totalité

de la surface de la table de cuisson a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Eteignez toujours la cuisinière avant de retirer un récipient de la table de cuisson.

Ne placez pas des ustensiles (autres que les récipients de cuisson) sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en marche. Ils risquent de devenir chauds et de causer des brûlures.

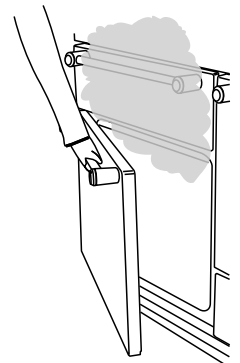
Veillez à ce que les revêtements muraux ou les rideaux combustibles soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière. N'utilisez pas d'aérosols ou tout autre produit potentiellement combustible ou inflammable à proximité de la cuisinière.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Les poulets entiers ou les rôtis doivent être décongelés au réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore tiède.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée :



Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Lorsque la cuisinière n'est pas en service, assurez-vous que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Utilisez des récipients de cuisson à fond plat et adaptés à la taille du foyer utilisé. L'utilisation de récipients trop petits exposera une partie du foyer et pourra être à l'origine de brûlures.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les foyers de la table de cuisson sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. **Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.**

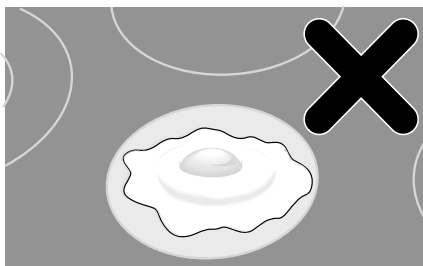
Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée. **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la table de cuisson. Etouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Conseils relatifs à l'utilisation de la table de cuisson

Ne faites **jamais** cuire des aliments à même la table de cuisson :



Ne découpez pas des aliments sur la table de cuisson.

Ne laissez **PAS** des ustensiles, aliments ou produits combustibles sur la table de cuisson lorsque celle-ci n'est pas en service (torchon, ou poêle contenant de l'huile, par exemple).

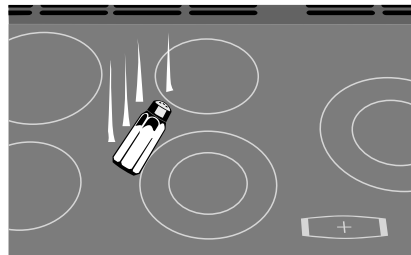
Ne placez **PAS** des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.

Ne laissez **PAS** les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.

N'autorisez **JAMAIS** qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

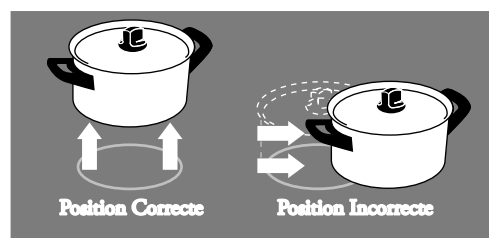
Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact

violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer :



Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer. Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.



Ne placez **rien** entre le fond du récipient de cuisson et la table de cuisson (plaque d'amiante, feuille de papier aluminium ou support de Wok, etc.).

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Ne faites pas chauffer des récipients de cuisson vides. Vous risqueriez d'abîmer la table de cuisson et le récipient.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour prévenir les rayures et les taches. *Mais veillez à nettoyer avec précaution car certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*

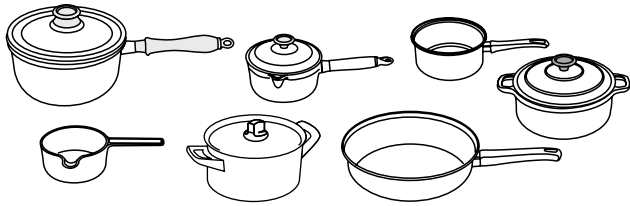
N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, aérosols, tampons de nettoyage pour four ou détachants sur la table de cuisson.

Évitez d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant que celle-ci n'a pas refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux déversements de substances sucrées (voir "Nettoyage de la cuisinière"). Après nettoyage, utilisez un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour éliminer les traces de nettoyant semi-liquide.

Entretien de la cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur des fours dues aux vapeurs de cuisson.

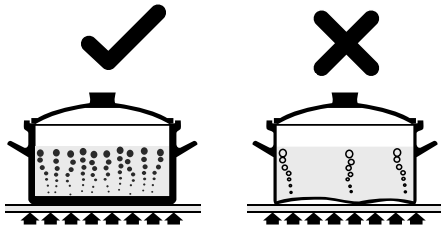
Cuisson avec la table de cuisson



Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

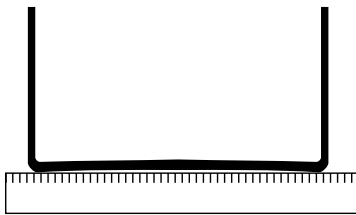
Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable et en acier émaillé, étant donné que les récipients à fond en cuivre ou en aluminium laissent des marques difficiles à éliminer sur la table de cuisson. Les plats de cuisson en vitrocéramique ne conviennent pas du fait de leur faible conductivité.

Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.



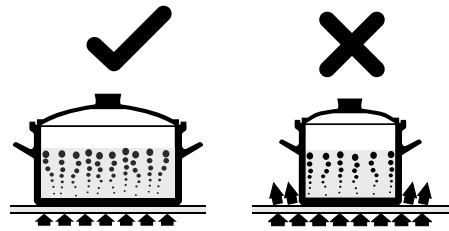
Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat. Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique.

N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support :

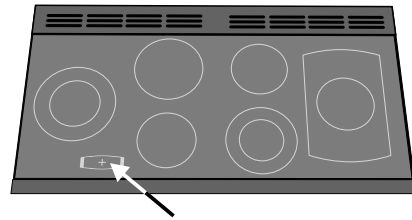


Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur. En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

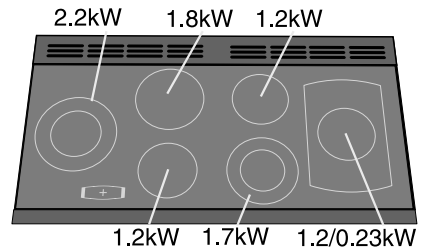
Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus alimentaires ne brûlent et n'attachent sur la table de cuisson. Ceci permet également de prévenir les rayures et les dépôts (tels que les particules de calcaire).



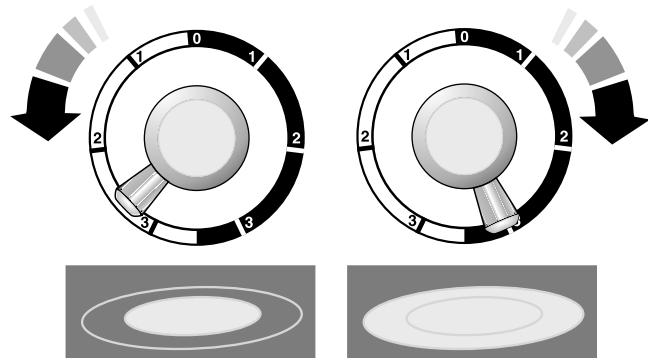
Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. L'utilisation de récipients plus petits entraîne une perte de chaleur et en cas de débordement, le contenu du récipient attachera sur la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.



Chaque foyer de la table de cuisson est doté d'un voyant. Ces voyants s'allument après activation d'une commande de la table de cuisson et restent allumés pendant le refroidissement de la surface. Faites toujours attention avant de toucher la surface de la table de cuisson, car même éteinte, elle peut être encore chaude.



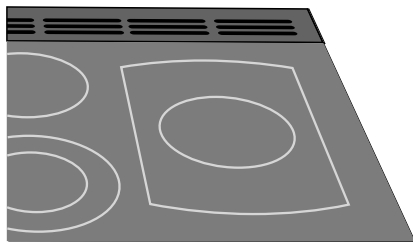
Les puissances des foyers sont indiquées ci-dessus.



Les foyers sur lesquels figurent deux cercles concentriques comportent un élément interne et un élément externe. Tournez le bouton de commande en sens horaire pour chauffer la totalité du foyer lorsque vous utilisez des grands récipients de cuisson. Pour les petits récipients, tournez en sens antihoraire pour ne chauffer que la partie intérieure.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson, le foyer utilisé pourra s'éclairer et s'éteindre. Ceci est dû à un dispositif de sécurité qui limite la température de la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal, surtout à

des températures élevées. Toutefois, si cela se produit souvent avec un récipient particulier, ceci peut être dû au fait que le récipient ne convient pas à une table de cuisson en vitrocéramique car il est trop petit ou a un fond trop irrégulier.



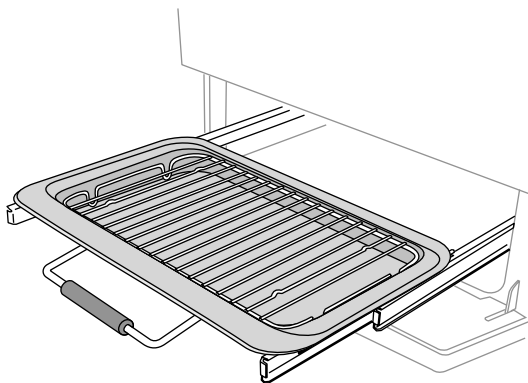
8

Ce modèle comporte un foyer double fonction sur la partie droite de la table de cuisson. Le cercle intérieur délimite un foyer de 1,2 kW, et le cercle extérieur inclut le chauffe-plats, qui peut servir à tenir les aliments au chaud pendant que vous finissez la préparation du repas.

Mettez le bouton de commande sur la première position (chauffe-plats) pour chauffer la totalité du foyer à faible température. Tournez davantage le bouton de commande pour utiliser normalement le foyer intérieur.

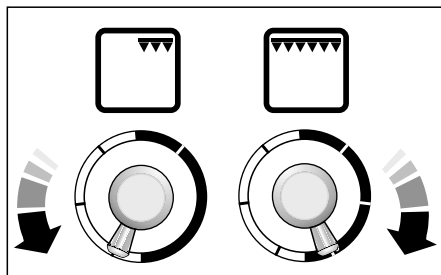
Gril coulissant "Glide-Out"

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée :



Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire : Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire.



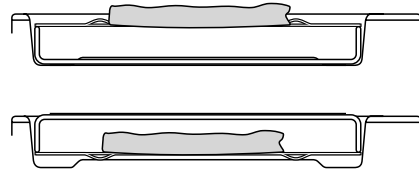
Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le gril pendant 2 minutes avec le support du gril en place. Vous

pouvez retirer la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage du gril.

Après préchauffage, retirez le support du gril de l'enceinte du gril. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du gril dans l'enceinte du gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril :



Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril.

Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

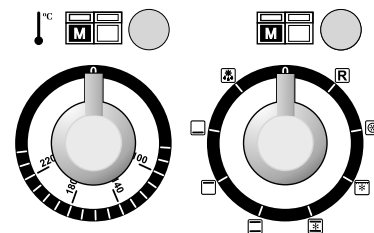
Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four Multifonctions gauche puisse fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

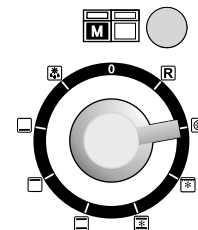
Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.

Four gauche

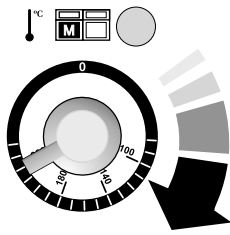
Le four gauche est un four Multifonctions. Outre le ventilateur du four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.



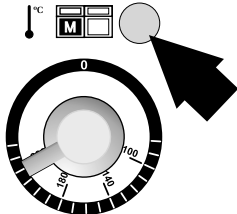
Le four Multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Fonctions du four Multifonctions



Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.

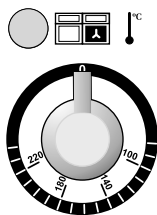


Le voyant du four sera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

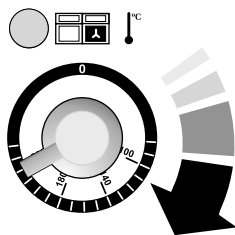
Four droit

Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

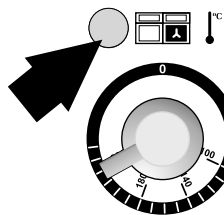
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



Le bouton de commande du four ventilé droit est à droite sur le panneau de commande.



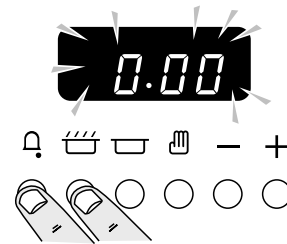
Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.



Le voyant du four sera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

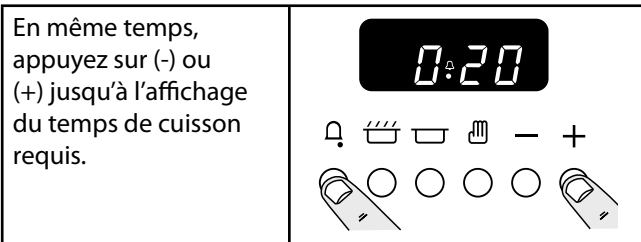
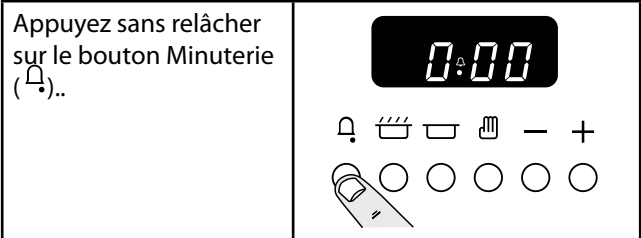
Horloge

Réglage de l'heure



Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessus. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

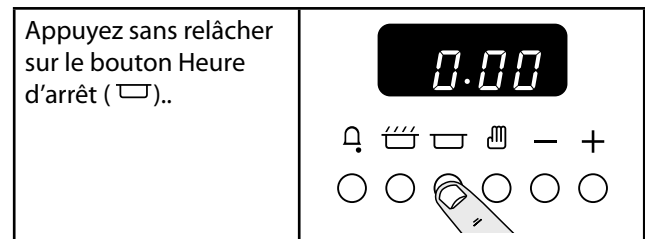
Minuterie



Le bouton (🕒) vous permet également de vérifier le temps de cuisson restant et d'annuler le signal sonore.

Arrêt automatique du four gauche

Vous pouvez utiliser cette fonction après mise en marche manuelle du four.



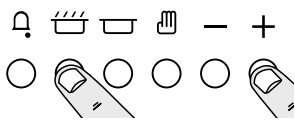



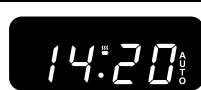

En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de «l'Heure d'arrêt». AUTO sera affiché. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION 0, puis appuyez une fois sur (🕒) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (🕒) pour revenir au fonctionnement manuel.



Mise en marche et arrêt du four avec minuterie


Avant de régler la minuterie, choisissez le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne, et « l'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la sélection du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt.

Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson (). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du « Temps de cuisson ».	 
--	--

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de « l'heure d'arrêt ». AUTO sera affiché.	 
--	--

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION 0 (Arrêt), puis appuyez une fois sur () pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur () pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0 (Arrêt), puis appuyez deux fois sur () pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton ().




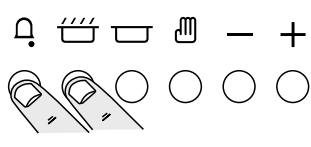
Fonctions spéciales de l'horloge



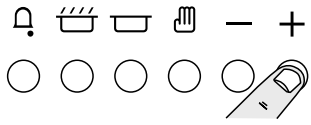
Fonction de verrouillage



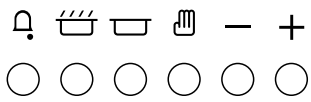
Après activation de la fonction de verrouillage, le four droit peut fonctionner normalement mais le four gauche est verrouillé et ne s'allumera pas.

Activation de la fonction de verrouillage




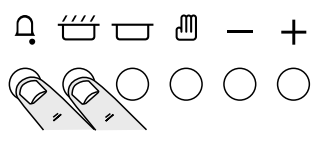
Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.



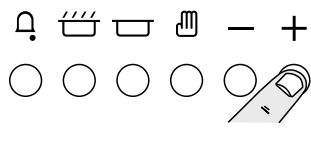
Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie () et Temps de cuisson () pendant 8 secondes environ. « On » ([Marche]) sera affiché.	 
--	--

Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole clé () et « Off » ([Arrêt]) s'affichent. Relâchez les boutons.	 
---	--

Le four est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé ()..	 
--	--

Désactivation de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie () et Temps de cuisson () pendant 8 secondes environ. « Off » ([Arrêt]) sera affiché.	 
--	---

Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole clé () disparaît et « On » ([Marche]) s'affiche. Relâchez les boutons. Après quelques secondes, l'heure est de nouveau affichée.	 
--	--

Les fonctions de commande du four gauche et de l'horloge peuvent maintenant être utilisées normalement.

Conseils pour la cuisson avec minuterie

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Évitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.

N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.

N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Conseils généraux pour la cuisson au four

Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Éloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 340 mm x 340 mm.

Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.

Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Fonctions du four Multifonctions

Le four Multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.



Réponse Rapide

Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four. Elle utilise l'élément du four ventilé et la chaleur supplémentaire d'un des éléments de la voûte du four. Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur R et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole R s'allumera. Lorsque le four aura atteint la température requise, le voyant s'éteindra, ainsi que l'élément dans la voûte du four. L'élément du ventilateur et le ventilateur du four continueront à maintenir la température de cuisson choisie.



Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Elle permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille et protégé les aliments des mouches. Placez les aliments à décongeler sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation. La porte du four doit être fermée pendant la décongélation. Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.



Four ventilé

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10 °C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel. Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.



Cuisson au four avec gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôti qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air.

Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon.

Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole. Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits ainsi jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.



Four conventionnel (chaleur de voûte et de sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson des aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits ainsi devront être intervertis pour cuire uniformément.



Élément gratineur

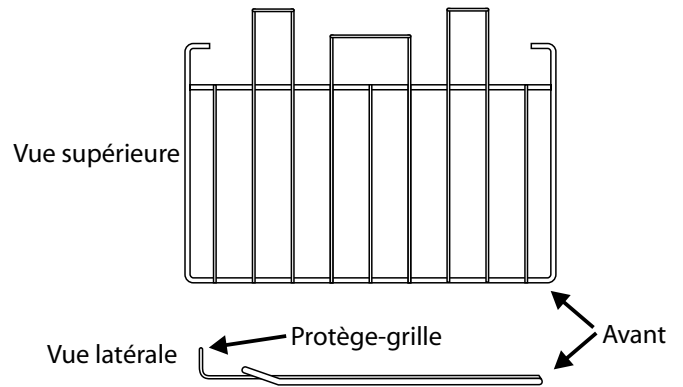
Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes. **Le plat à gratiner doit être déjà chaud avant l'utilisation de cette fonction.**



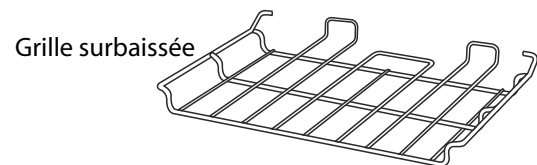
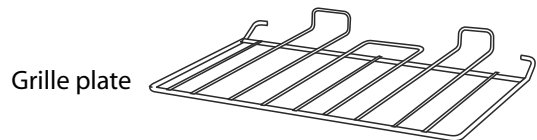
Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond d'une pizza ou d'une quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Grilles de four

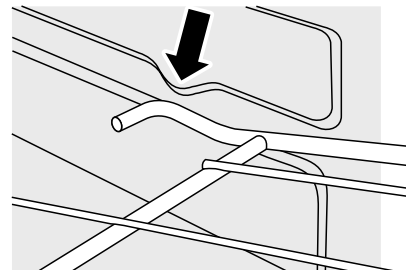


Le protège-grille doit être à l'arrière, et pointer vers le haut. Outre les grilles plates, certains modèles sont fournis avec une grille surbaissée. La grille surbaissée augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.



Les grilles de four s'insèrent et s'extrait facilement :

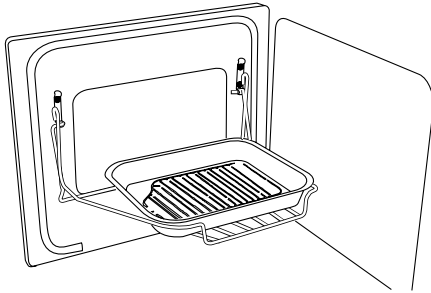
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.	
Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.	



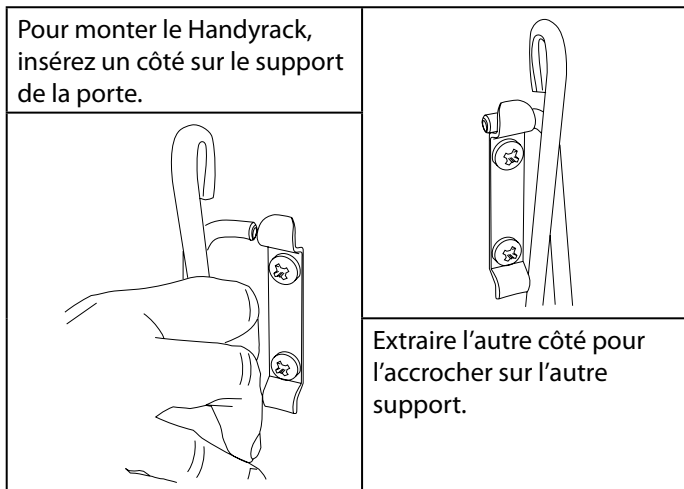
Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Handyrack

Le Handyrack peut supporter un poids maximum de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le moule à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

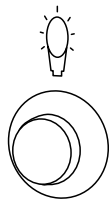


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur deux positions. Retirez une des grilles et placez l'autre selon les besoins. Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four ou placée directement sur la sole du four. Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits directement sur la sole du four.



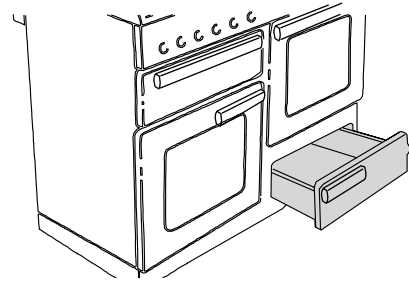
Eclairage du four principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four.

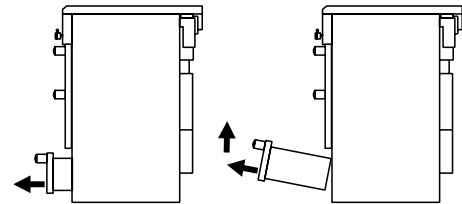


Si l'éclairage du four principal est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement



Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Pour retirer le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut :



Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la ensuite refroidir.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

*Nous avons développé une gamme de produits nettoyeurs qui permettent d'obtenir des résultats optimaux sans abîmer les surfaces émaillées et peintes. Des informations complémentaires figurent dans la brochure *Collection Ustensiles de cuisine [Cookware Collection]* fournie avec votre cuisinière ou sur notre site Internet www.rangemaster.co.uk.*

Table de cuisson

Entretien quotidien

Vérifiez tout d'abord que tous les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Appliquez une petite quantité de nettoyeur semi-liquide pour surface vitrocéramique au centre de chaque zone à nettoyer. A l'aide de papier essuie-tout propre et humide, étalez le produit nettoyeur sur la surface de cuisson. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

Nettoyage des déversements accidentels

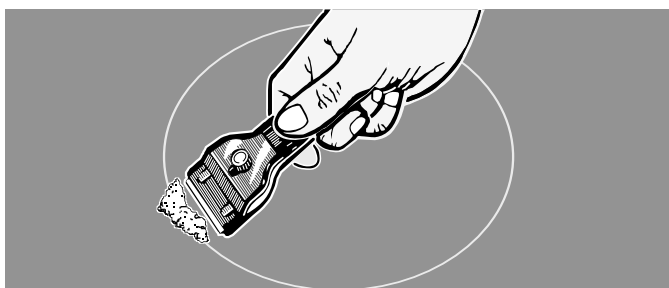
En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent sur une zone chaude de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« Nettoyage des déversements brûlés »). En cas de fonte accidentelle d'un objet ou de déversement d'aliments à forte teneur en sucre (confiture, sauce tomate, etc.), **ENLEVEZ IMMEDIATEMENT** les aliments déversés à l'aide d'un racloir à lame pendant que la table est encore chaude.

IMPORTANT : Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler.

Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de nettoyer à nouveau. Lorsque la surface de cuisson a refroidi et que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Nettoyage des déversements brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts :



Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Nettoyage des traces métalliques

Le fait de faire glisser des récipients en aluminium ou en cuivre sur la table de cuisson peut marquer la surface. Ces marques ressemblent souvent à des rayures, mais sont faciles à éliminer au moyen de la procédure de nettoyage des déversements accidentels décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racloir à lame, en procédant selon la méthode décrite plus haut.

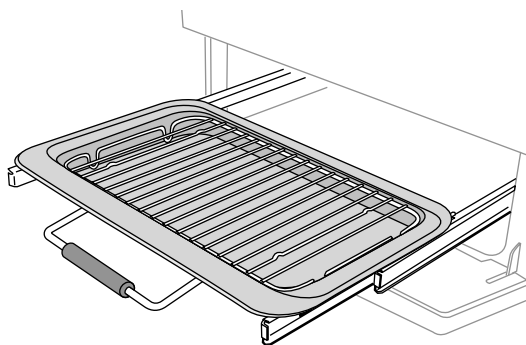
Gril Coulissant « Glide-Out »

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle. **Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-**

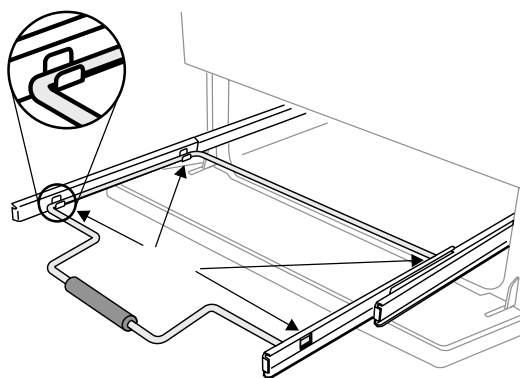
vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage :

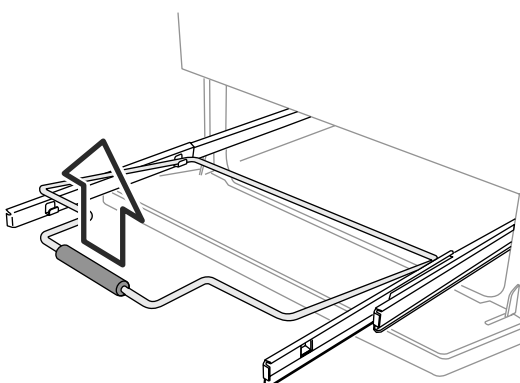
Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant :



Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté :



Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux :

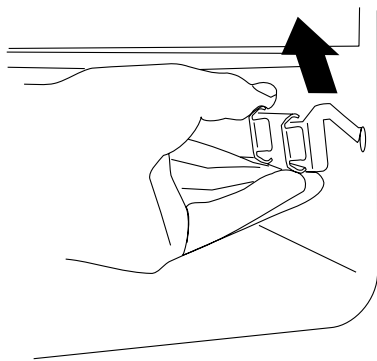


Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril. Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte et essuyer les côtés avec un chiffon doux imbibé de détergent doux.

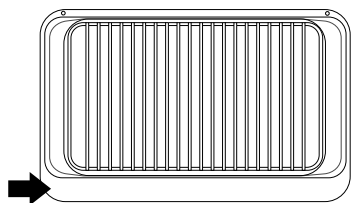
N'utilisez pas de produit abrasif.

NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Remplacez la lèchefrite.



Lors de la remise en place de la lèche-frite, assurez-vous que le bord large est à l'avant :



Panneau de commande et portes des fours

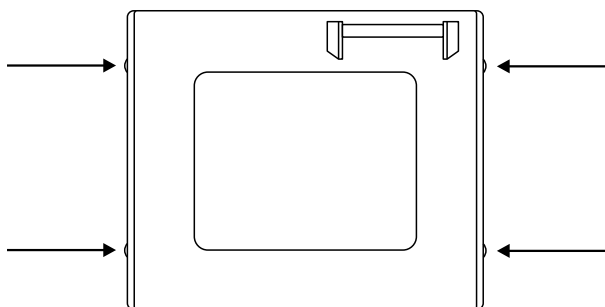
Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Lustrez ensuite à l'aide d'un chiffon sec.

Cuisinières à portes vitrées

Le panneau avant de la porte de chaque four peut être retiré pour permettre le nettoyage des panneaux en verre. Si le bord supérieur de la porte du four de votre cuisinière a une rangée de trous et que les bords latéraux comportent des vis, vous pouvez le démonter à des fins de nettoyage.

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux parties latérales (voir la section « Déplacement de la cuisinière » des présentes instructions).

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant sur les côtés de la porte (deux de chaque côté) :



Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Vous pouvez à présent nettoyer la face intérieure des panneaux, en veillant à ne pas déplacer ni mouiller les joints d'étanchéité de la porte.

La porte est dotée d'un triple vitrage, mais les deux panneaux intérieurs sont fixes et ne doivent pas être séparés. Après nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et replacez les vis de fixation.

Panneaux de four

Les deux fours sont dotés de panneaux à revêtement émaillés partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les supports de grille et essuyez les panneaux avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.

Dépannage

Une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

La table de cuisson est rayée

Utilisez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans les présentes instructions, et veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond lisse et propre. Les traces laissées par les récipients en aluminium et en cuivre, de même que les dépôts minéraux dus à l'eau et aux aliments, peuvent être éliminés à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide. Il n'est pas toujours possible d'éliminer les toutes petites rayures, mais celles-ci s'estomperont à la longue après plusieurs nettoyages.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèche-frite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèche-frite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèche-frite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril. Comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, assurez-vous que la lèche-frite du gril est bien insérée jusqu'à la « butée arrière ».

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à 340 mm x 340 mm. Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson. Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille. Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four gauche ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement.

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole clé (🔑) s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « Horloge » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four gauche ne s'allume pas avec la mise en marche automatique.

En supposant que la minuterie a été réglée correctement, le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRÊT (OFF) ?

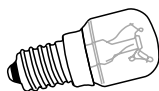
Le symbole clé (🔑) s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Veuillez vous reporter à la brochure « Conseils à la clientèle » pour vous procurer des pièces de rechange par correspondance.



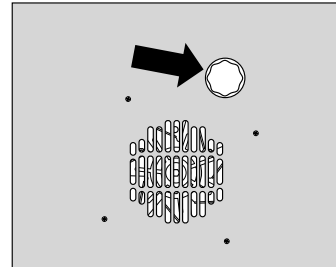
Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Four gauche

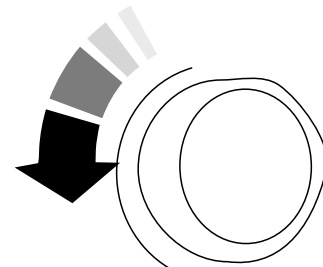
Retirez les grilles et les revêtements latéraux du four. Retirez le revêtement arrière du four.

Four droit

Retirez la partie arrière interne du four (voir « Entretien »). Une fois que le couvercle est accessible, dévissez-le de l'ampoule en tournant en sens antihoraire (il peut être très difficile à dévisser):



Dévissez l'ampoule (sens antihoraire), en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.



Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule.

Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

Installation

A l'intention de l'installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

Nom de l'installateur
Société de l'installateur
Numéro de téléphone de l'installateur

Respectez les prescriptions et réglementations de sécurité ci-dessous :

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, en conformité avec les normes/codes de pratiques britanniques en vigueur, en particulier BS 7671, ou à toutes les réglementations nationales et locales en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.


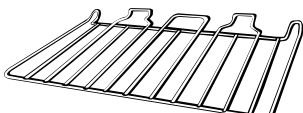
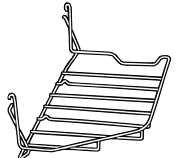
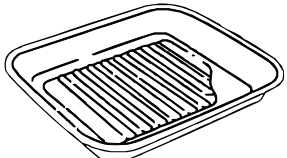
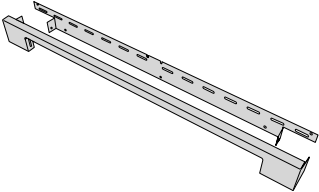
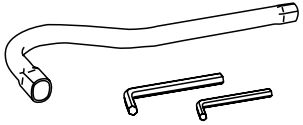
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous.

- ▶ Multimètre (pour les contrôles électriques)
- ▶ Outil de mise à niveau (fourni avec la cuisinière)

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique
2. Foret à maçonnerie (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
3. Chevilles (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
4. Mètre en acier
5. Tournevis cruciforme
6. Tournevis à lame plate
7. Niveau à bulle
8. Crayon
9. Clé réglable
10. Vis pour le montage de l'équerre stabilisatrice

Vérification des pièces

<p><i>Grille de lèchefrite</i></p> 	<p><i>3 grilles de four plates et 1 grille surbaissée</i></p> 
<p><i>Handyrack</i></p> 	<p><i>Plat à rôtir</i></p> 
<p><i>Plinthes intérieures et extérieures</i></p> 	<p><i>Outil de mise à niveau et clés hexagonales</i></p> 

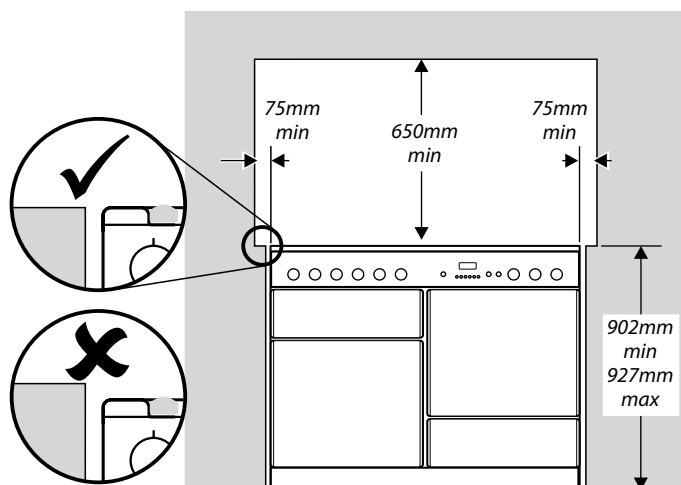
INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que l'alimentation d'électricité est correctement rebranchée.

Positionnement de la cuisinière

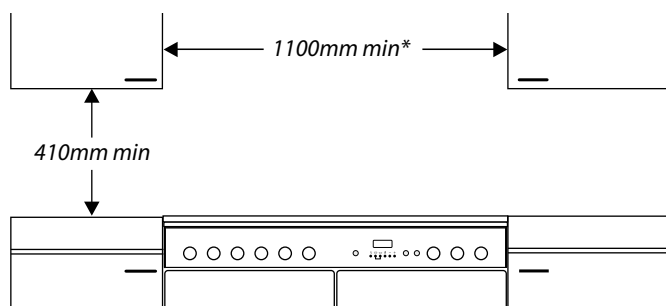
Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.



Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente. Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

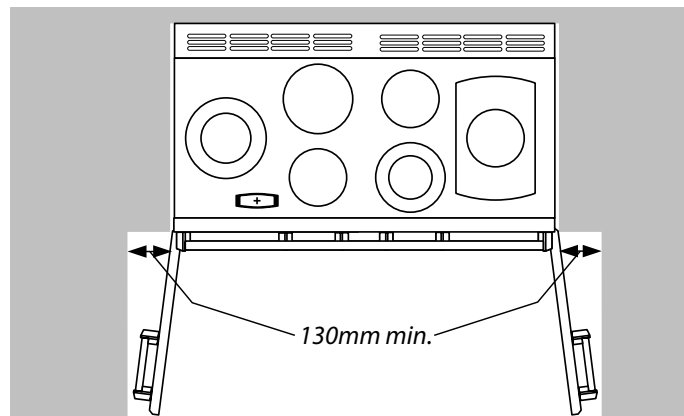


* Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités, pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée. Elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four. La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



Déballage de la cuisinière

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille d'instructions de déballage fournie.

Déplacement de la cuisinière

Si vous déplacez la cuisinière après son installation, mettez-la hors tension et déplacez-la progressivement, en vous assurant que le câble électrique est suffisamment long pour permettre le déplacement. *Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous replacez la cuisinière.*

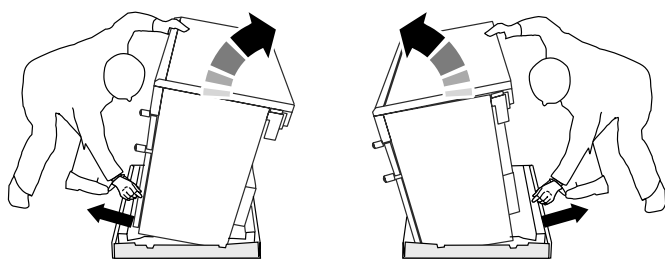
La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer.

Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant facilitent le déplacement de la cuisinière. De plus, ce modèle est doté d'un autre galet avant accessible après retrait du tiroir de rangement.

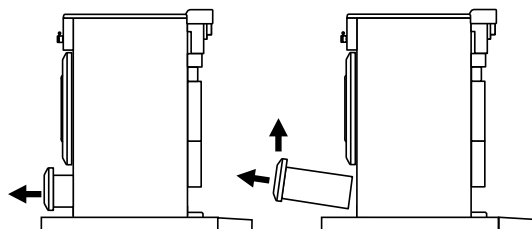
Levez légèrement l'avant de la cuisinière et tirez-la vers l'avant pour pouvoir retirer le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène. Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

INSTALLATION

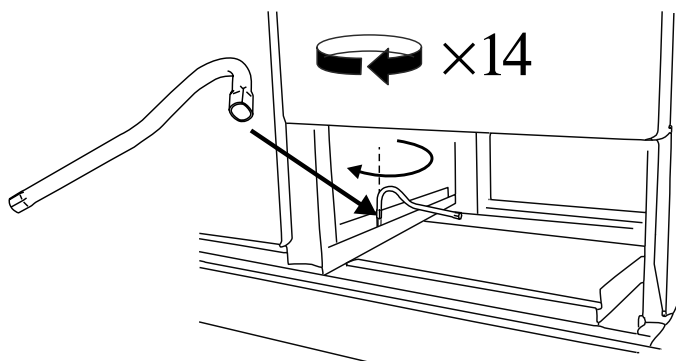
Une fois le travail terminé, vérifiez que l'alimentation d'électricité est correctement rebranchée.



Ouvrez le tiroir au maximum, et soulevez-le pour le retirer.



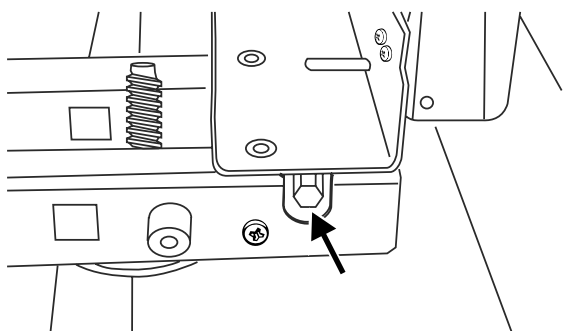
Insérez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage rectangulaire comme illustré ci-dessous.



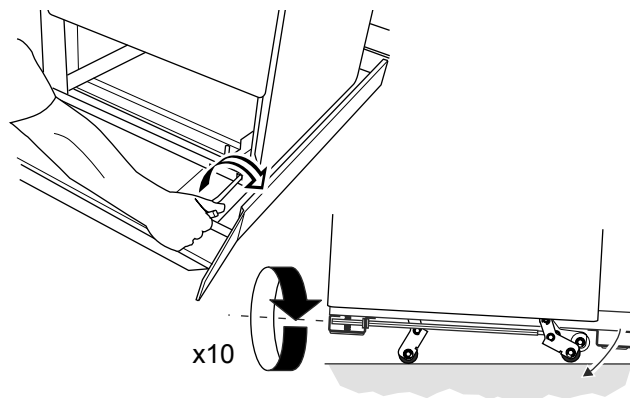
ABAISSER LE GALET AVANT en tournant la clé de 14 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 56 fois).

ABAISSER LES DEUX GALETS ARRIERE.

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau dans l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous.

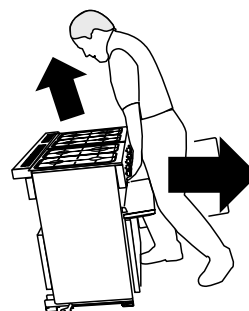


Tournez l'outil de 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).



Veillez à abaisser les **DEUX GALETS ARRIERE**. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage, puis, après avoir ouvert la porte du gril et la porte du four droit pour avoir une bonne prise sous la partie inférieure du panneau de commande, levez l'avant de la cuisinière :



Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les galets réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. Réglez ensuite la hauteur du support/galet avant pour mettre la cuisinière à niveau.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens antihoraire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et **non pas** sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

INSTALLATION

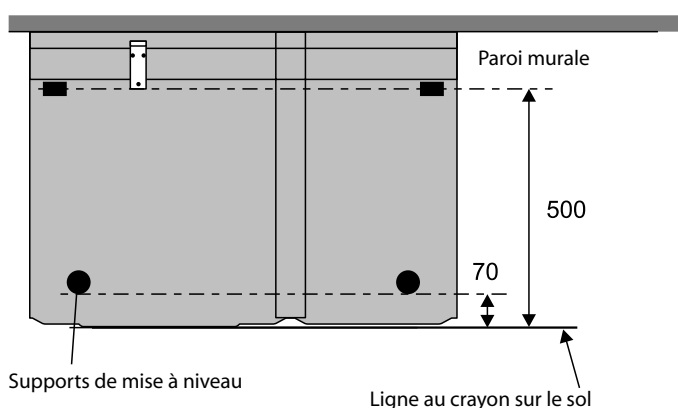
Une fois le travail terminé, vérifiez que l'alimentation d'électricité est correctement rebranchée.

Laissez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage avec la poignée tournée vers l'arrière de la cuisinière, pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer l'appareil.

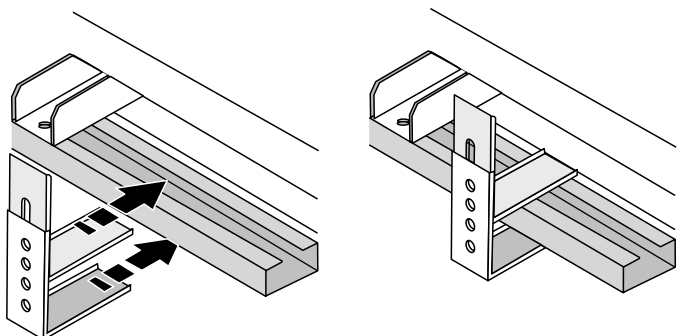
Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

Montage d'un dispositif stabilisateur

Le montage d'une équerre ou d'une chaîne stabilisatrice sur la cuisinière est recommandé (mais non obligatoire). Avant le montage d'un dispositif stabilisateur, lisez les présentes instructions ainsi que les instructions de montage fournies avec le dispositif.



1. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu et mettez-la à niveau.
2. Tracez une ligne au crayon à 70 mm du bord avant des supports de mise à niveau.
3. Tracez l'axe pour l'équerre à 500 mm du côté gauche de la cuisinière.
4. Déplacez la cuisinière vers l'avant.
5. A partir de la ligne au crayon mesurez 550 mm vers l'arrière pour indiquer le bord avant de l'équerre. Placez l'équerre de sorte qu'elle soit éloignée de l'axe de la cuisinière pour réduire le risque d'entravement du câble électrique ou du tuyau flexible de gaz. Attachez l'équerre au sol.
6. Mesurez la hauteur entre le niveau du sol et le bord de prise à l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette cote et montez l'équerre stabilisatrice à cette hauteur (entre le niveau du sol et le revers du membre supérieur) et vérifiez que l'équerre ne gêne pas le brûleur du four.

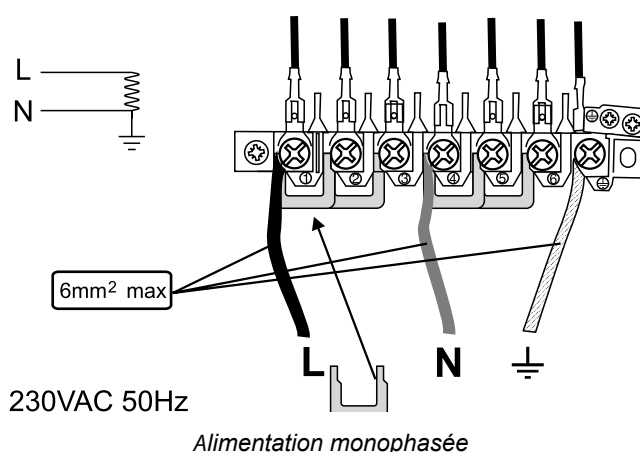


Raccordement électrique

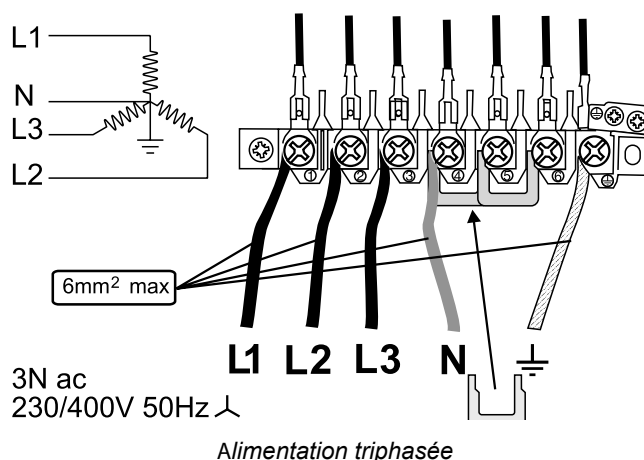
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil. Ceci doit être effectué par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles).

Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.



Alimentation monophasée



Alimentation triphasée

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (voir fig.). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque foyer.

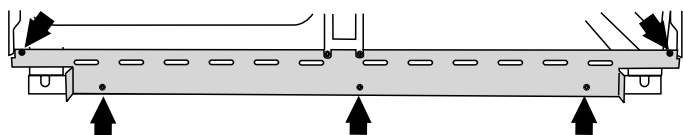
Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four Multifonctions gauche puisse fonctionner (voir la section « Horloge »).

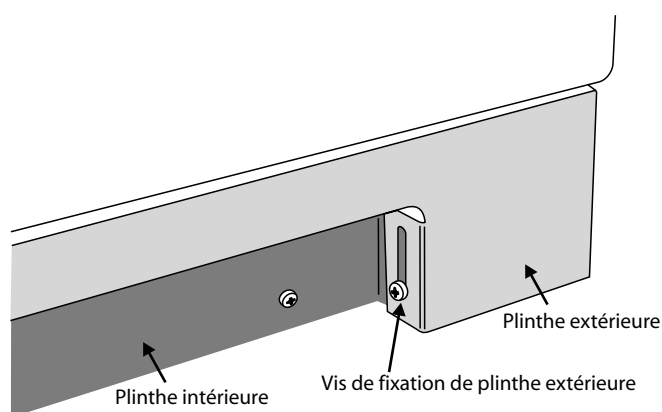
Allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer. Eteignez les fours.

Montage des plinthes

Montez la plinthe intérieure à l'avant inférieur de la cuisinière à l'aide des cinq vis fournies.



Montez la plinthe extérieure (une vis à chaque extrémité) sur la plinthe intérieure. Une encoche permet d'ajuster la position de la plinthe extérieure, qui peut être déplacée vers le haut ou le bas.



Assistance clientèle

Veuillez indiquer vos coordonnées au début de cette section. Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant une intervention d'entretien.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Entretien

Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer un des éléments suivants : panneau de commande, panneaux latéraux, table de cuisson ou tout composant ou boîtier électrique.

Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

1 Dépose du panneau de commande

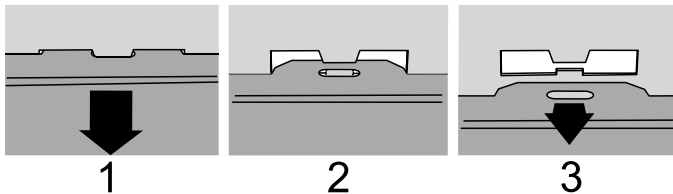
Débranchez l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez les portes du gril et du four droit et retirez les trois vis de fixation sous le panneau de commande.

Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur la partie supérieure par deux trous, un de chaque côté, qui s'insèrent sur des languettes sur le panneau intérieur.

Décrochez le panneau de commande du panneau intérieur et tirez-le vers l'avant.



Débranchez le câblage à l'arrière.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour rebrancher les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

2. Dépose d'un panneau latéral

Débranchez l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Tirez la cuisinière vers l'avant. Retirez les quatre vis de fixation sur chaque panneau (une à la partie avant inférieure, une à la partie avant supérieure et deux à l'arrière).

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

3. Soulèvement de la table de cuisson

Débranchez l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant. Dévissez les deux vis situées à l'arrière de chaque côté de la cuisinière sous la garniture du gril. Poussez la table vers l'arrière pour défaire le support de retenue avant. Soulevez la table de cuisson.

Maintenez la table de cuisson en position haute à l'aide de la barre située au revers de la table, en plaçant l'extrémité libre dans le trou central dans la partie supérieure du panneau de commande intérieur.

Attention

La table de cuisson risque beaucoup plus d'être rayée sur le revers que sur la surface supérieure.

Veillez à ne pas toucher ni rayer le revers de la table en vitrocéramique pour éviter de réduire sa résistance et pour prévenir les risques de fissures.

4. Remplacement d'un élément de table de cuisson

Débranchez l'alimentation électrique.

Soulevez la table de cuisson (voir point 3). Les éléments sont à présent accessibles. Notez les positions des raccords de fils et l'orientation des éléments en prévision du remontage. Débranchez les fils, dévissez la vis centrale et retirez l'élément et le ressort, avec précaution. Dévissez les deux vis pour retirer le ressort. Remontez en procédant dans l'ordre inverse, et en utilisant les mêmes vis. Remarque : L'orientation de l'élément est importante. Utilisez les numéros à l'arrière de l'élément pour replacer correctement le ressort.

5. Remplacement de l'interrupteur d'éclairage

Débranchez l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir point 1).

N.B. L'interrupteur usagé peut être détruit pendant la dépose. Retirez l'interrupteur usagé en tenant fermement le corps de l'interrupteur depuis l'arrière du panneau de commande et en tournant d'un coup sec. Pour extraire l'encadrement, repliez ses languettes de fixation et poussez-le vers l'avant. Pour monter le nouvel encadrement sur le panneau de commande, alignez d'abord la clavette saillante du corps de l'encadrement et la découpe sur le panneau de commande, puis poussez pour insérer.

Pour monter le nouvel interrupteur sur l'encadrement, alignez les parties clavetées et poussez pour insérer. Montez le nouveau bouton en le poussant depuis l'avant.

Remontez le panneau de commande en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez le fonctionnement de l'interrupteur.

6. Dépose de la minuterie

Débranchez l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Tirez pour enlever le(s) bouton(s) de commande de la minuterie.

Retirez l'ensemble minuterie / support de montage du panneau de commande après avoir retiré les vis de fixation.

Pour détacher la minuterie de son support de montage, appuyez sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant la minuterie vers l'avant.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour rebrancher les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant une intervention d'entretien.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

7. Remplacement d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir point 1) et soulevez la table de cuisson (voir point 3). Ouvrez la porte du four. Retirez les accessoires du four et le panneau de voûte (le cas échéant).

Four droit : retirez le couvercle du tube en verre du thermostat (deux vis). Dégagez le tube en verre des clips de retenue à l'arrière du four.

Four gauche : Tirez la cuisinière vers l'avant pour avoir accès au boîtier situé à l'arrière de la cuisinière. Retirez le boîtier après avoir dévissé ses quatre vis de fixation.

Sortez le tube capillaire du thermostat du four. Débranchez le câblage du thermostat. Retirez les deux vis de fixation du thermostat sur la plaque de montage. Insérez le nouveau thermostat et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est bien fixé à l'arrière du four, en position centrale, entre les clips de retenue.

Contrôlez le fonctionnement du thermostat.

8. Remplacement d'un régulateur de grill

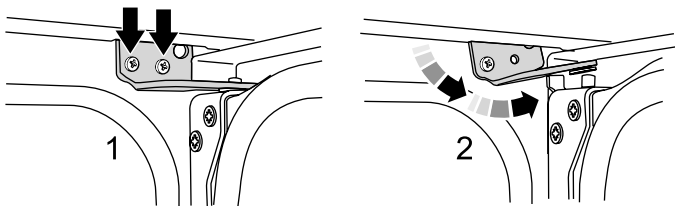
Débranchez l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et soulevez la table de cuisson (voir points 1 et 3). Débranchez le câblage du régulateur. Retirez les deux vis de fixation du régulateur sur la plaque de montage. Insérez le nouveau régulateur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du régulateur.

9. Remplacement d'une porte de four

Remplacement d'une porte de four

Ouvrez la porte du four. Soutenez la porte et déposez les deux vis de fixation de la charnière supérieure et du joint à l'avant du four. Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement pour la dégager de l'appareil.



La porte est lourde, faites attention.

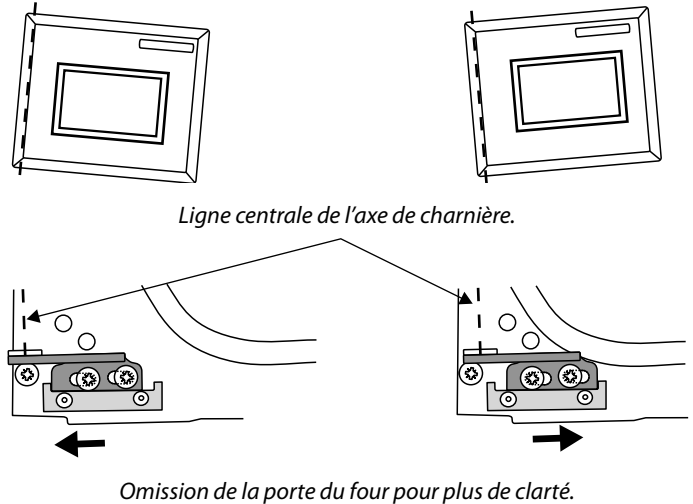
Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

10. Réglage de l'angle de la porte du four

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte. Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler.

Resserrez les vis de la charnière.

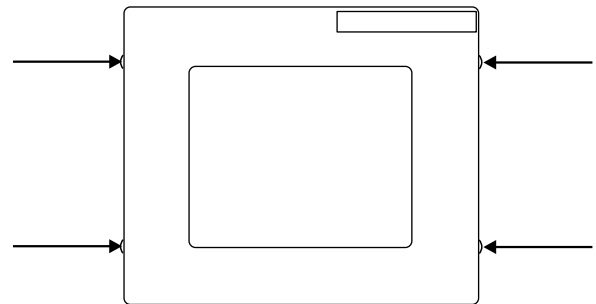
Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté



11. Remplacement d'un panneau de porte extérieur de four

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux côtés.

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de la porte (deux de chaque côté).



Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution.

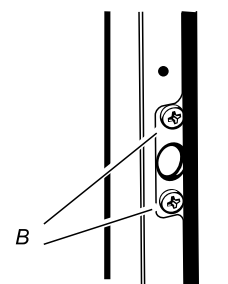
Retirez la poignée de porte du panneau après avoir dévissé les deux écrous de fixation. Montez la poignée sur le nouveau panneau.

Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

12. Remplacement du verrouillage de porte de four

Retirez le panneau de porte extérieur du four (voir point 11). Retirez les vis « B » fixant l'ensemble du dispositif de verrouillage au panneau de porte intérieur. Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Contrôlez le fonctionnement de la porte.



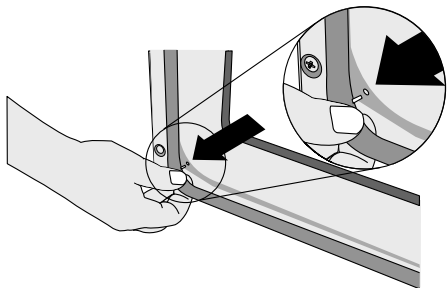
AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant une intervention d'entretien.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

13. Réglage de la gâche du loquet de porte de four

Ouvrez la porte du four et desserrez le contre-écrou de la partie inférieure de la gâche :

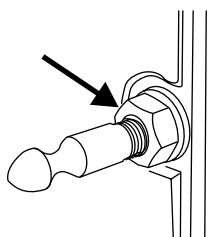
Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur jusqu'à obtention du réglage requis. Resserrez le contre-écrou.



14. Remplacement d'un joint de porte de four

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets insérables dans des trous sur la face arrière de la porte pour le four principal et sur la face avant pour le four haut. Depuis le coin, tirez sur le joint en diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se défasse. Passez au crochet suivant et défaites-le, ainsi que les suivants, de la même façon.

Vous pouvez forcer si les crochets résistent car le joint usagé sera mis au rebut.



Soulevez la partie arrière interne avec précaution. Remontez dans l'ordre inverse, en veillant à bien serrer les quatre vis et rondelles.

15. Dépose de la porte du grill

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Déposez le panneau gauche (voir point 2). Retirez le cache de protection central (cinq vis - deux en haut, deux en bas et une au milieu). Retirez les deux vis à tête noyée (une de chaque côté) qui retiennent les bras articulés du grill à l'avant de l'enceinte du grill.

REMARQUE : Les bras sont sur ressorts. Procédez avec soin pour retirer la porte du grill. Conservez les garnitures d'étanchéité.

Remontez dans l'ordre inverse, en veillant à placer la garniture d'étanchéité entre le bras articulé et l'avant de l'enceinte du grill.

16. Dépose d'un protecteur thermique d'élément de four

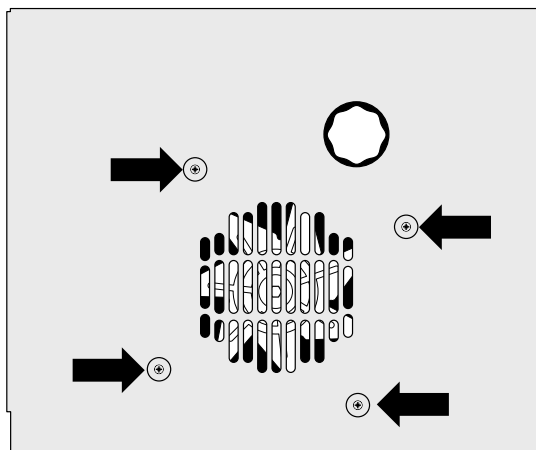
Débranchez l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au boîtier. Dévissez et retirez le boîtier. Le protecteur thermique est situé sur la plaque de mise à la terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur thermique. Retirez les fixations du protecteur sur la plaque de mise à la terre et retirez le protecteur. Insérez le protecteur de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

17. Dépose de la partie arrière interne du four

Débranchez l'alimentation électrique.

Ouvrez la porte du four et retirez les grilles. Retirez les vis et rondelles de fixation de la partie arrière interne - quatre pour le four gauche, comme indiqué sur le schéma, et deux pour le four droit.

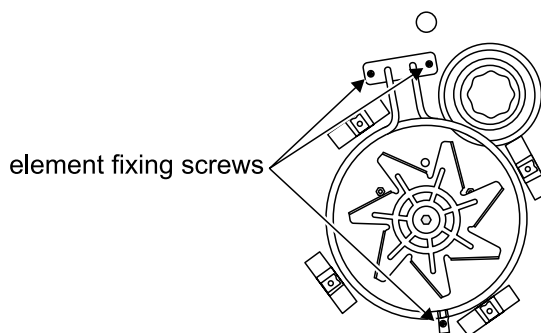


Dégagez la partie arrière interne avec précaution. Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à bien serrer les vis et rondelles.

18. Dépose de l'élément du four ventilé

Débranchez l'alimentation électrique.

Retirez la partie arrière interne du four (voir point 17).



Retirez les deux vis sur la partie supérieure de l'élément et la vis sur la partie inférieure de l'élément à l'intérieur du four. Dégagez les éléments avec précaution et débranchez les fils des bornes des éléments, en veillant à noter leurs positions. S'il n'est pas possible de débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant une intervention d'entretien.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

Insérez le nouvel élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

19. Dépose du ventilateur du four

Débranchez l'alimentation électrique.

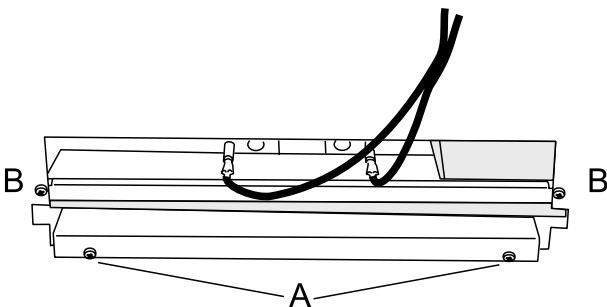
Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à l'arrière. Dévissez et retirez le boîtier électrique sur la plaque arrière. Débranchez les 3 bornes raccordées au ventilateur, en veillant à noter leurs positions. Déposez la partie arrière interne du four (voir point 17). Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les deux rondelles en laiton, les pales et le jonc d'arrêt. Dévissez les écrous de fixation et les rondelles (trois de chaque) et retirez le ventilateur de la partie arrière de la cuisinière. Insérez le nouveau ventilateur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

20. Dépose des éléments inférieurs et supérieurs du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Élément inférieur

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et retirez le boîtier.



Retirez les 2 vis « A » pour permettre l'abaissement de la plaque. Retirez les 2 vis « B », abaissez la plaque supérieure et sortez-la par la fente à l'arrière de la cuisinière.

Défaites les branchements de bornes, en veillant à noter leurs positions.

Retirez l'élément après avoir défait ses fixations. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Élément supérieur

Ouvrez la porte du four gauche et défaites les fixations de l'écran thermique. Retirez les fixations du support d'élément supérieur et retirez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

21. Dépose de l'élément du gril

Débranchez l'alimentation électrique.

Retirez la lèchefrite de l'enceinte du gril, retirez la protection avant émaillée de la voute du gril après avoir défait deux vis et rondelles.

Retirez les deux vis et les rondelles de fixation du support avant de l'élément du gril. Retirez les vis des éléments du gril.

Dégagez les éléments avec précaution et débranchez les fils des bornes des éléments, en veillant à noter leurs positions. S'il n'est pas possible de débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

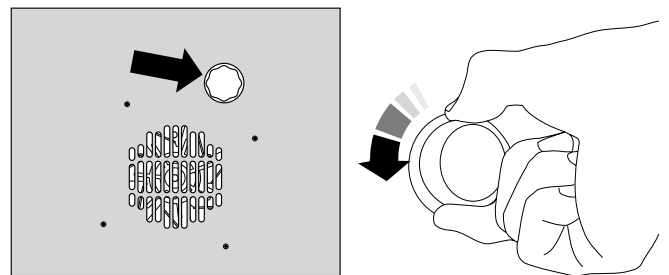
Insérez le nouvel élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du gril.

22. Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

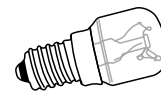
Débranchez l'alimentation électrique.

Assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four. Retirez la lèchefrite et le support de l'enceinte du gril.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire. Il peut être très difficile à dévisser.



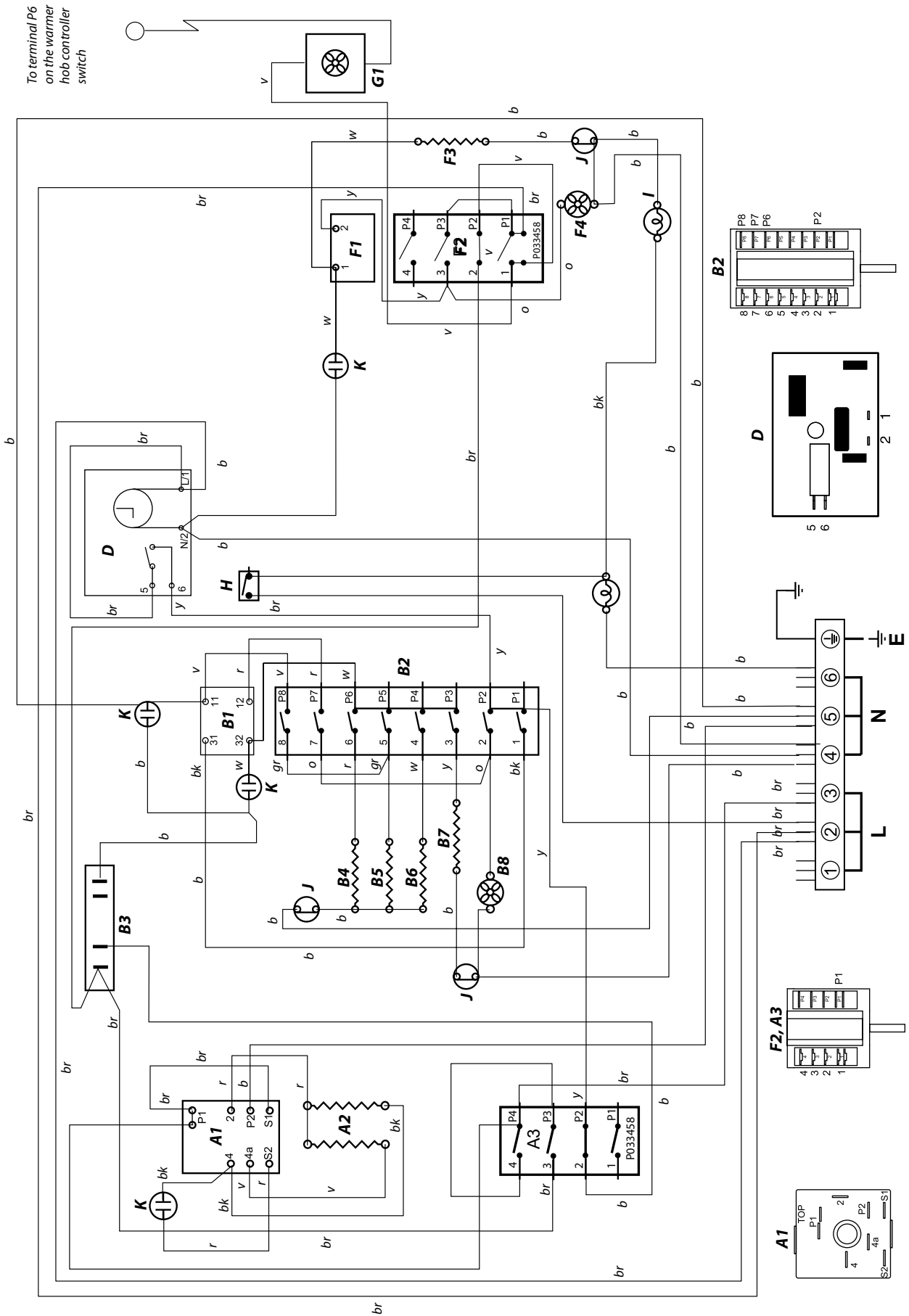
Dévissez l'ampoule avec précaution, pour ne pas risquer de vous blesser.



Montez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300°C.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

Schéma de câblage - Fours



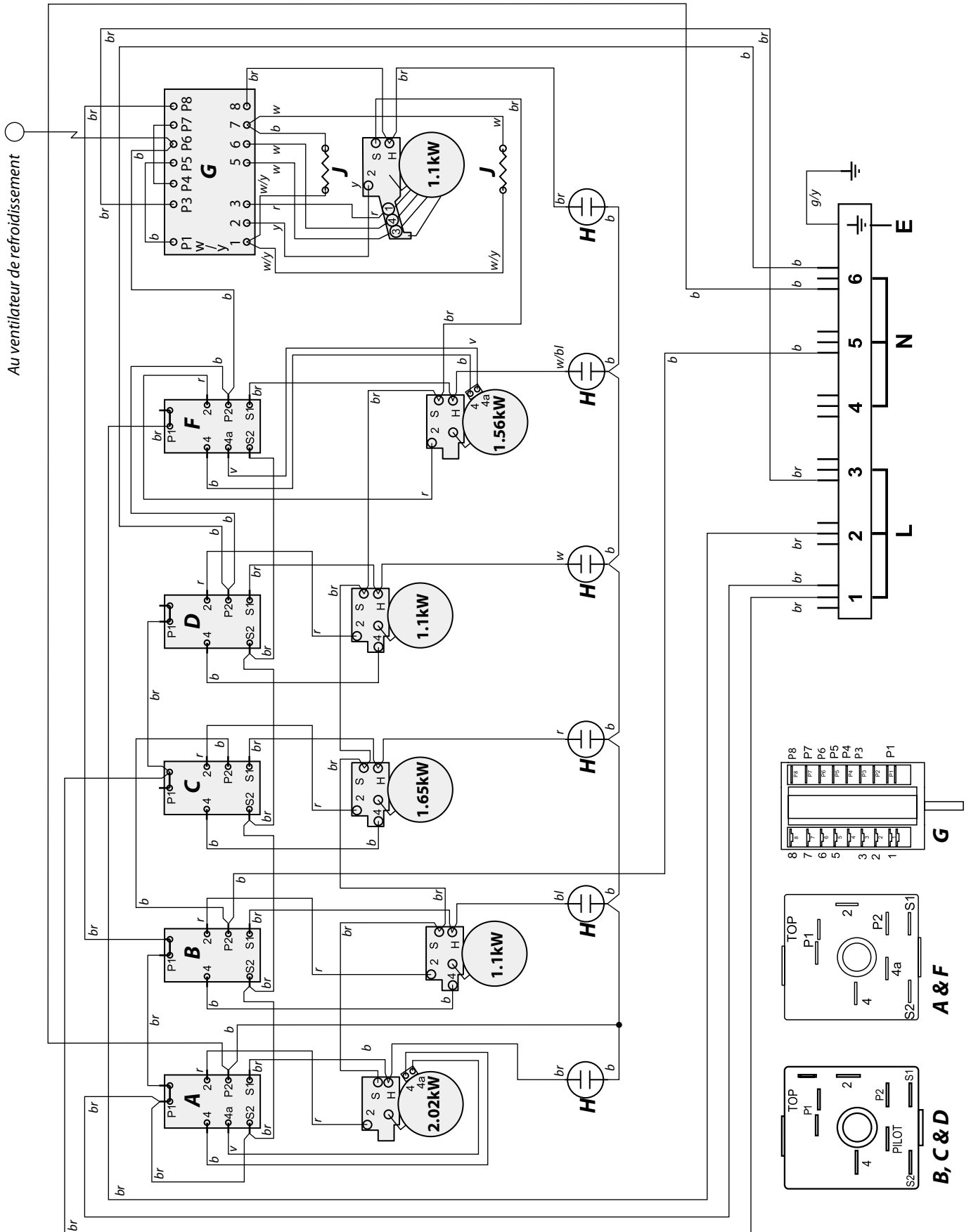
Légende du schéma de câblage – Fours

Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz

Code	Élément
A1	Régulateur de puissance du gril
A2	Éléments du gril
A3	Interrupteur avant du gril
B1	Thermostat du four Multifonctions gauche
B2	Commande des fonctions du four Multifonctions
B3	Interrupteur avant du thermostat du four Multifonctions gauche
B4	Élément de sole du four Multifonctions
B5	Élément de voûte du four Multifonctions (paire extérieure)
B6	Élément gratineur du four Multifonctions (paire intérieure)
B7	Élément du ventilateur du four Multifonctions
B8	Ventilateur du four Multifonctions
D	Horloge
E	Terre
F1	Thermostat du four droit
F2	Bloc-interrupteurs du four droit
F3	Élément du four ventilé droit
F4	Ventilateur du four droit
G1	Ventilateur de refroidissement
H	Interrupteur d'éclairage du four
I	Eclairage du four
J	Protecteur thermique
K	Voyant

Code	Couleur
b	Bleu
bl	Noir
br	Brun
o	Orange
r	Rouge
v	Violet
w	Blanc
y	Jaune

Schéma de câblage - Table de Cuisson



Légende du schéma de câblage – Table de cuisson

Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz

Code	Élément
A	Régulateur d'énergie double extrémité gauche de la table de cuisson
B	Régulateur d'énergie partie arrière gauche de la table de cuisson
C	Régulateur d'énergie partie avant gauche de la table de cuisson
D	Régulateur d'énergie partie arrière droite de la table de cuisson
E	Borne de mise à la terre
F	Régulateur d'énergie partie avant droite de la table de cuisson
G	Contrôleur droit chauffe-plats de la table de cuisson
H	Indicateurs de la table de cuisson
J	Élément chauffe-plats

Fiche technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur:

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge auxiliaire de numéro de série sous l'ouverture de la porte du four.

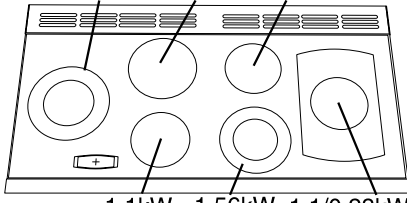
Dimensions

Hauteur hors tout	minimum 900 mm	maximum 925 mm
Largeur hors tout	1100 mm.	
Profondeur hors tout	648 mm	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Puissances

Charge électrique totale maximale à 230 V 50 Hz 15,6 kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

Table de cuisson	2.02kW	1.65kW	1.1kW
	1.1kW	1.56kW	1.1/0.23kW



Fours	Multifonctions	Convection
Catégorie d'efficacité énergétique sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	B	A
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0.90 kWh	0.85 kWh
Volume utilisable (litres)	62	67
Taille	Moyenne	Grande
Temps de cuisson – charge standard	41 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400 cm ²	1400 cm ²

Grill	2.3 kW
--------------	--------

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

