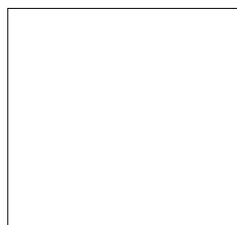


Kitchener FSD

90 Mixte

90 Dubbele brandstof



Mode d'emploi

&

Instructions d'installation et d'entretien

Gebruikershandleiding

&

Instructies voor installatie en onderhoud



U109712-06

Table des Matières

Avant de commencer...	3
Vue d'ensemble de la cuisinière	5
Brûleurs de table de cuisson	5
Gril	7
Fours	8
Horloge	8
Conseils pour la cuisson avec Minuterie	10
Guide pour la cuisson au four	11
Conseils généraux pour la cuisson au four	12
Grilles de four	12
Handyrack	13
Eclairage du four principal	13
Nettoyage de la cuisinière	13
Dépannage	15
Installation	17
Modification Gaz de pétrole liquéfié GPL	22
Entretien	23
Schéma de câblage	28
Fiche technique	29

Avant de commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière Kitchener. 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 mixte.

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 le four 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 doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en service et que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension (la cuisinière a besoin d'électricité).

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours - voir la section appropriée des présentes instructions.

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.

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.

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 (voir « Ventilation » ci-dessous). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Si vous sentez une odeur de gaz

- N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.
- Ne fumez pas.
- N'utilisez pas de flammes nues.
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné.
- appelez votre fournisseur de gaz.

Ventilation

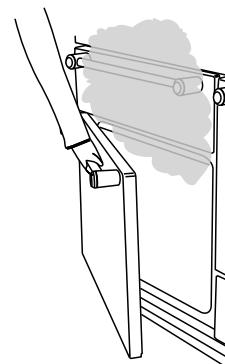
L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante.

Sécurité personnelle

Les parties accessibles de la cuisinière deviennent 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 et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière. Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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 :



Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment

Français

éloignés de la cuisinière. N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

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. 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.

Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées. Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur. N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum.

Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. 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.

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.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez 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. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

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.

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

Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires. Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Vue d'ensemble de la cuisinière



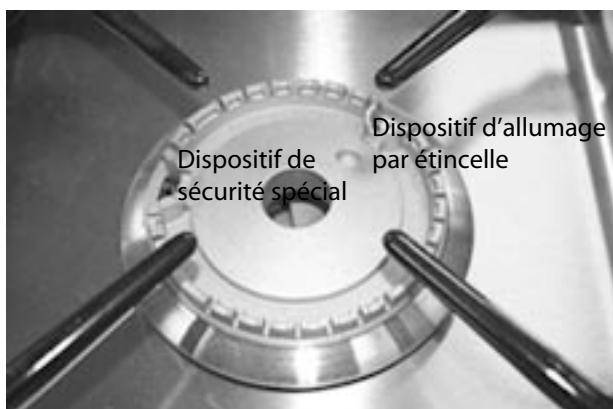
La cuisinière Kitchener 90 Mixte comprend :

- Cinq brûleurs de table de cuisson, y compris un brûleur de Wok, chacun doté d'un Dispositif de Sécurité Spécial.
- Un panneau de commande.
- Un gril électrique.
- Deux fours électriques et ventilés.

Brûleurs de table de cuisson

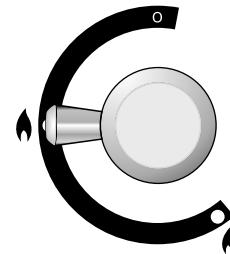
Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. Un dispositif d'allumage par étincelle est déclenché lorsqu'on appuie sur le bouton :

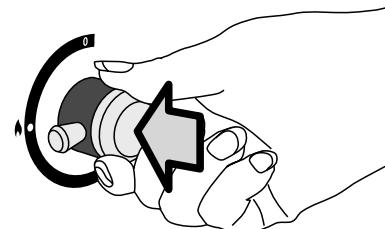


Lorsqu'on appuie sur le bouton de commande, une étincelle se produit à chaque brûleur – ceci est normal. N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le contacteur d'allumage et appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (炬) :



Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur :



Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

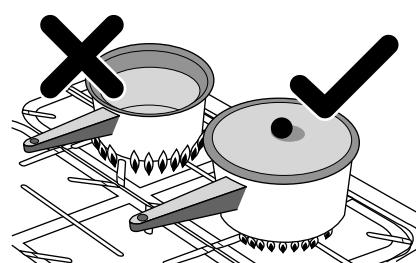
Tournez le bouton en sens horaire pour régler la hauteur de flamme :



La position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Tournez le bouton vers celle-ci lorsque le contenu du récipient de cuisson est parvenu à ébullition.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

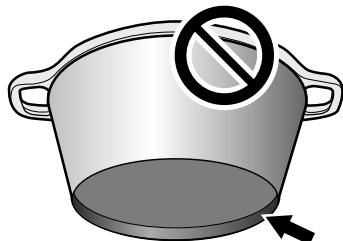
Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement :



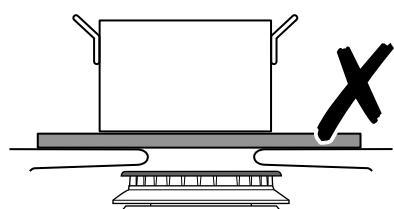
Français

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

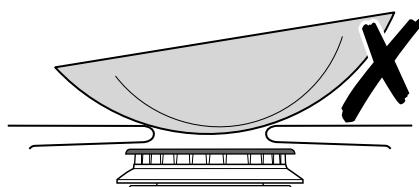
N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas :



L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLÉE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson :



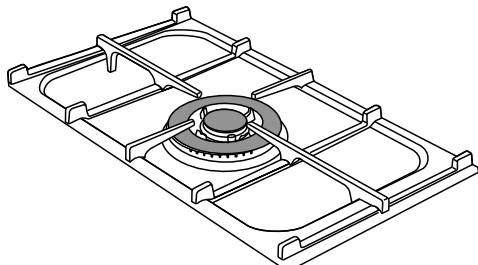
N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) :



Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 250 mm.

Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif :



Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

Les composants du brûleur sont démontables pour faciliter le nettoyage. Voir « Nettoyage de la cuisinière ».

En cas de débordement, essuyez dès que possible la surface émaillée autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

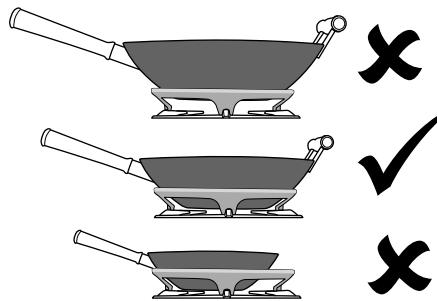
Remarque :

Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

Support spécial de Wok (option)

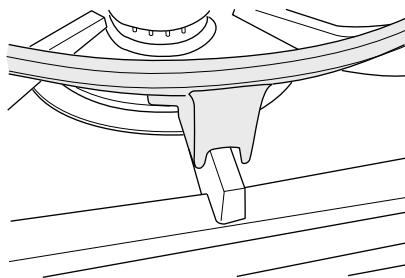
Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel de 35 cm (disponible dans notre gamme d'ustensiles de cuisine – Référence de pièce RM095).

Si vous utilisez un autre modèle de Wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok repose correctement sur le support – mais si le Wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial :



Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur de Wok à triple élément.

Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson :

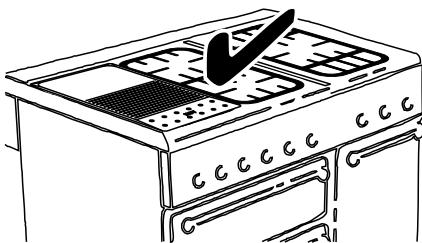


Vérifiez que le support spécial est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.

Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.

Plaque à griller (option)

La plaque à griller se pose sur une grille de la table de cuisson, d'avant en arrière :



Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur du Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur du Wok.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson. Vérifiez qu'elle est placée correctement.

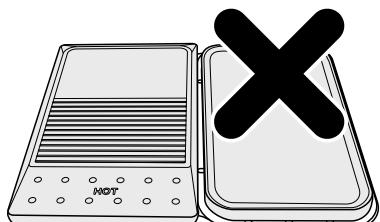
Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments :



Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

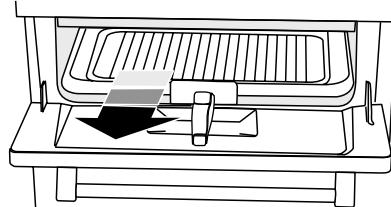
Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côté :



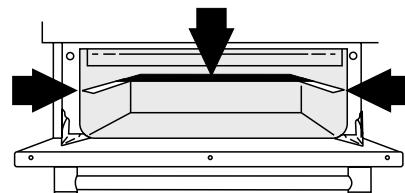
Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Gril

Retirez la lèchefrite de la partie inférieure de l'enceinte du gril :



Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux, juste au-dessous des éléments. Veillez à ce que la lèchefrite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière :

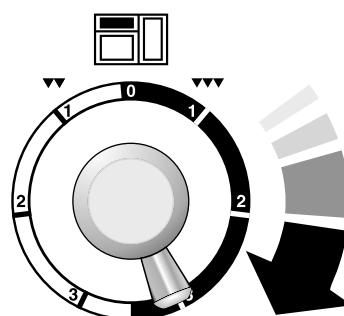


Pour un résultat optimal, notamment pour des toasts, préchauffer le gril avec la lèchefrite en position de cuisson deux minutes avant utilisation.

Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

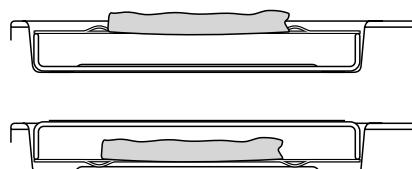
Après préchauffage, et après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux, jusqu'à la butée arrière. Tournez le bouton de commande pour régler le gril.

Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci. Pour chauffer toute cette surface, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 3 :



Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer la partie droite.

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



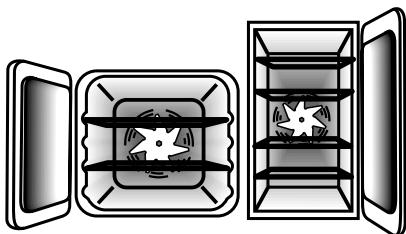
Français

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

Les plats cuits au four peuvent être ensuite dorés au gril; pour ce faire, placez le plat dans la lèchefrite et insérez celle-ci dans la partie inférieure du compartiment du gril.

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

Fours



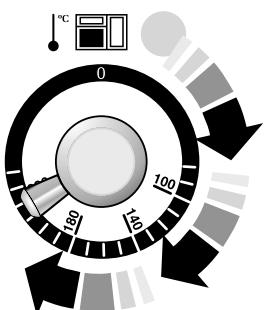
L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four principal (four programmable gauche) puisse fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

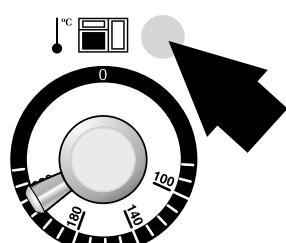
Les fours droit et gauche sont des fours ventilés dans lesquels un ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

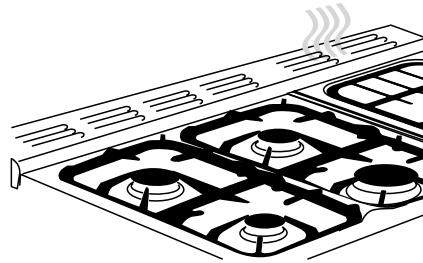
Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise :



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 :

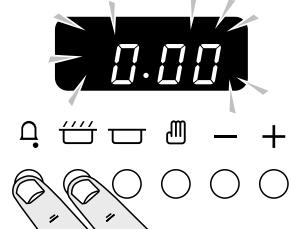


Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.



Horloge

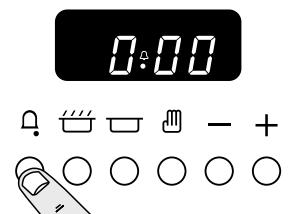
Réglage de l'heure



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

Appuyez sans relâcher sur la minuterie (⌚) :



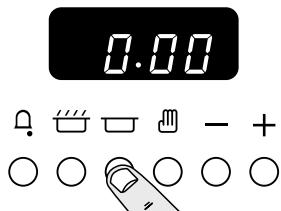
En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis :



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (⌚), et annuler le signal sonore en appuyant de nouveau sur (⌚).

Arrêt automatique du four gauche

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (🕒) :



A votre retour, METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0, puis appuyez deux fois sur (⌚) pour revenir au fonctionnement manuel.

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

Lorsque l'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 (⌚).

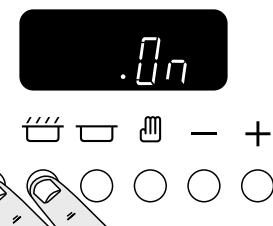
Fonction de verrouillage

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

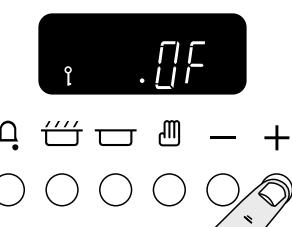
Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours..

Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (⌚) et Temps de cuisson (🕒) pendant 8 secondes environ :



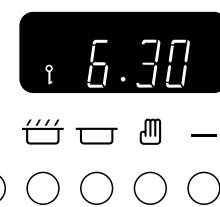
« On » ([Marche]) sera affiché.

Appuyez une fois sur le bouton (+) :



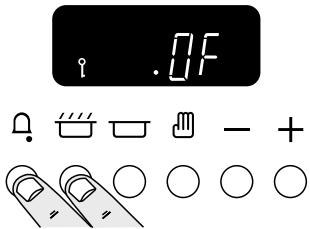
Le symbole clé (⌚) et « Of » (Arrêt) s'afficheront. Relâchez les boutons. Les fonctions de commande du four et de l'horloge seront alors verrouillées.

Après quelques secondes, l'affichage indiquera de nouveau l'heure et le symbole clé (⌚) :



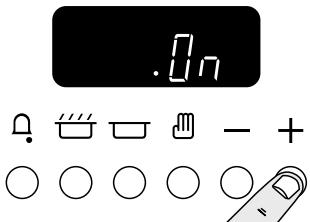
Désactivation de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (⌚) et Temps de cuisson (🕒) pendant 8 secondes environ :



« On » ([Arrêt]) sera affiché.

Appuyez une fois sur le bouton (+). Le symbole de clé (:) disparaît et «On» ([Marche]) s'affiche :



Relâchez les boutons. Après quelques secondes, l'affichage indiquera de nouveau l'heure.

Les fonctions de commande du four et de l'horloge pourront alors 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.

Evitez 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.

Les températures du four et les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-contre sont fournis uniquement à titre indicatif. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées pour obtenir les résultats que vous recherchez.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.

Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10°C et le temps de cuisson de 5 à 10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.

Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire au centre de la grille.

Guide pour la cuisson au four

Aliment	Four gauche et four droit Température	Temps de cuisson approximatif
POISSON		
	180°C	Filets 15-20 minutes.
	180°C	Morceau entier 10 minutes/500 g + 10 minutes.
	180°C	Steaks selon l'épaisseur.
VIANDES ROTIES		
Bœuf non désossé	150°C	20-25 minutes/500 g + 20-25 minutes
	190°C	15-20 minutes/500 g + 15-20 minutes
Bœuf désossé	150°C	30-35 minutes/500 g + 30-35 minutes
	190°C	20-25 minutes/500 g + 20-25 minutes
Agneau	170°C	30-35 minutes/500 g + 30-35 minutes
	190°C	25-35 minutes/500 g + 25-30 minutes
Porc	150°C	35-40 minutes/500 g + 35-40 minutes
	190°C	25-30 minutes/500 g + 25-30 minutes
Farci et roulé : ajoutez approximativement 10 minutes/500 g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.		
AVANT LA CUISSON, DECONGELEZ COMPLÈTEMENT LES ROTIS ET VOLAILLES CONGELES.		
VOLAILLE		
Poulet et dinde	190°C	15-20 minutes/500 g + 15-20 minutes
Volaille farcie : cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée) : suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage.		
PLAT BRAISE		
	140°C	2-4 heures selon la recette.
GATEAUX		
Cake 100% fruits confits	140°C	45-50 minutes/500g de pâte.
Cake aux fruits confits (180 mm)	145°C	2½-3 heures.
Gâteau de Savoie	170°C	20-30 minutes
PATISSERIE		
Tourte aux fruits	190°C	35-40 minutes
Tartelettes	190°C	15-20 minutes selon la taille.
Pâte feuilletée	200°C	20-40 minutes selon la taille.
PAIN		
	200°C	20-30 minutes
MERINGUES		
	100°C	2-2½ heures

500 g correspond approximativement à 1 livre (1 livre 2 onces).

Conseils généraux pour la cuisson au four

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

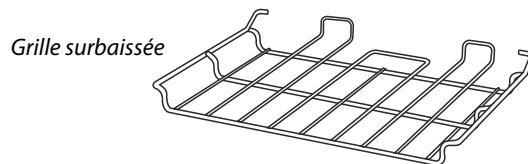
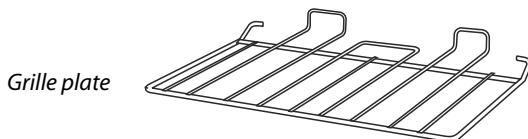
Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 340 mm x 340 mm pour le four gauche (four principal) et de 230 mm x 320 mm pour le four droit (four haut). 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.

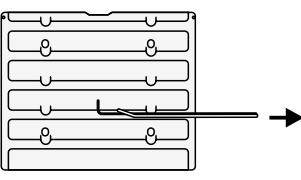
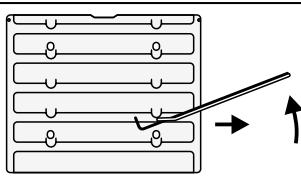
Les panneaux internes autonettoyants (voir « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson. Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement 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.

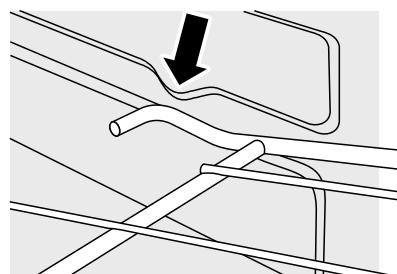
Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.



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

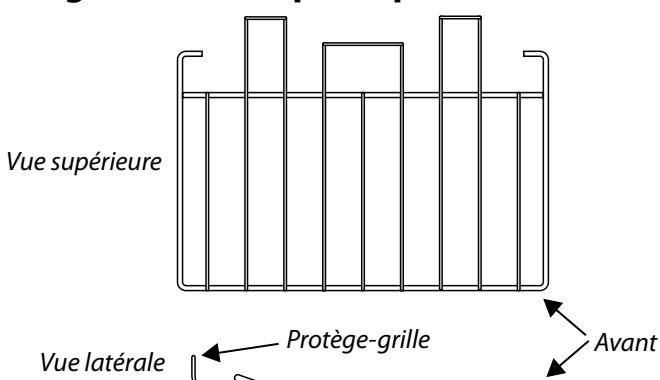
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.	
Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.	

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.



Grilles de four

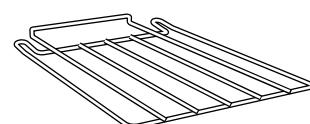
Four gauche (four principal)



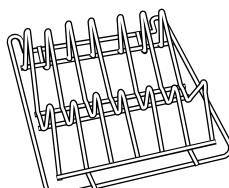
Le protège-grille doit être à l'arrière, et pointer vers le haut. Outre les grilles plates, ce modèle est fourni avec une grille surbaissée, qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Grilles du four haut

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires :



et une grille chauffe-plats :

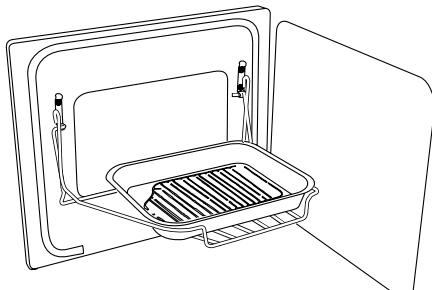


Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais

veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

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 ».

Nettoyage de la cuisinière

Informations importantes

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 nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, 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 nettoyants 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.

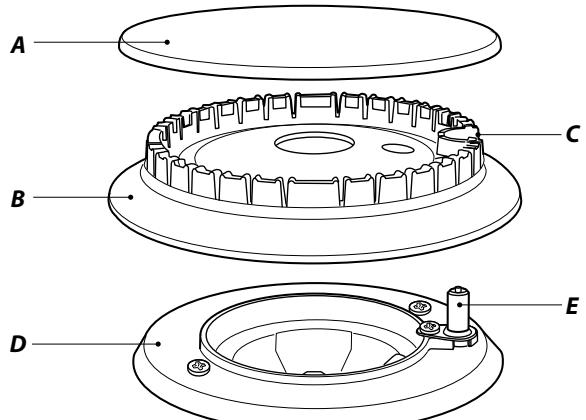
Brûleurs de table de cuisson

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

Brûleurs mono-élément

Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur.

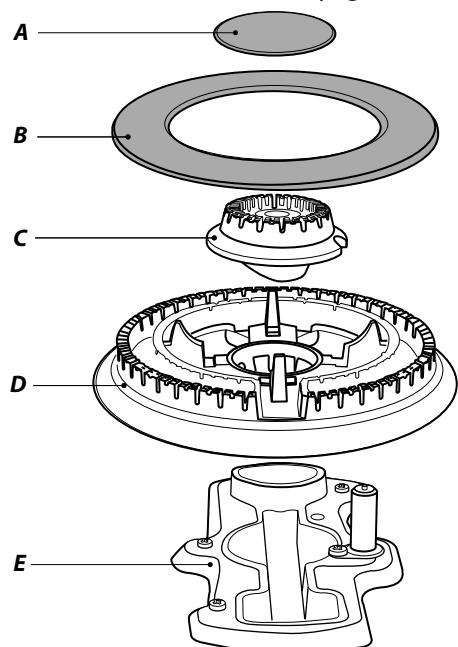


A - Chapeau, B - Tête, C - Encoche, D - Socle, E - électrode

Français

Brûleur de Wok

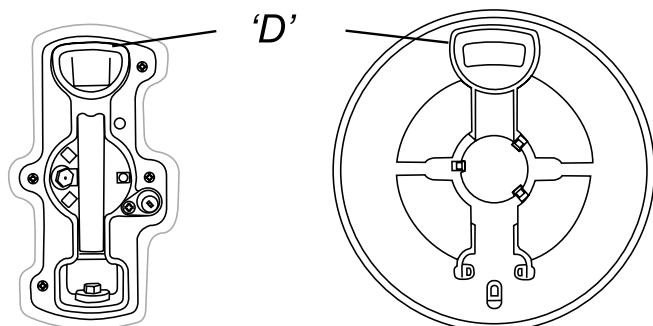
Le brûleur de Wok est un peu plus complexe mais est aussi démontable à des fins de nettoyage.



Brûleur de Wok

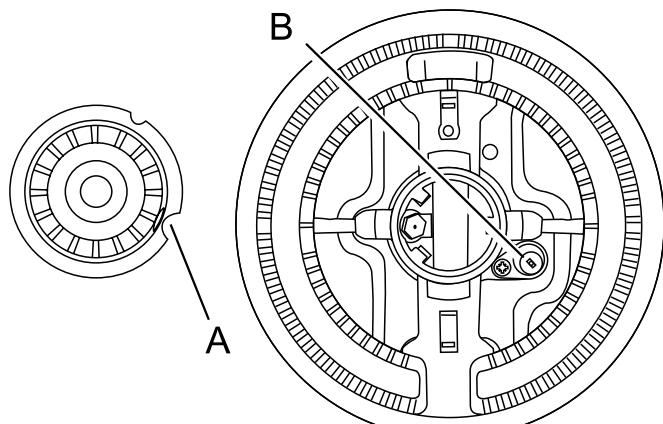
A - chapeau de brûleur interne, B - chapeau de brûleur externe, C - tête de brûleur interne, D - tête de brûleur externe, E - socle de brûleur de Wok

Lors du remontage des éléments du brûleur de Wok, retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » :



Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

Pour monter le petit brûleur interne, repérez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle.



A - Encoche d'électrode, B - électrode d'allumage

Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement.

Support spécial de Wok

Il est recommandé d'utiliser de l'eau savonneuse chaude, un tampon récureur savonneux humide, un produit de nettoyage semi-liquide, ou un tampon récureur en nylon pour le nettoyage.

Gril

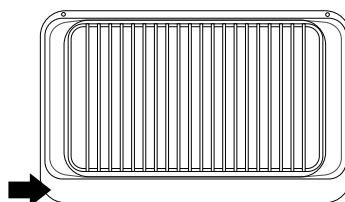
Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.

La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude ou avec notre solution de nettoyage Rangemaster.

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.

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



Panneau de commande et portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

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

Four principal

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

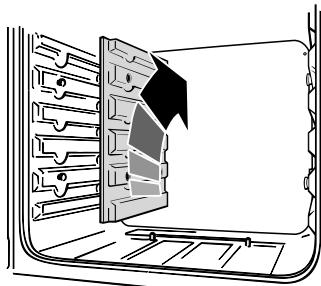
Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbiber d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez 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.

Dépose des panneaux internes du four principal

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage. Retirez d'abord les grilles du four.

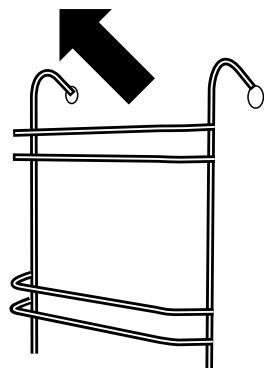
Chaque panneau latéral est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant :



Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Four haut

Pour nettoyer les parois du four, retirez les grilles, décrochez et retirez les supports latéraux :



Dépannage

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 lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite 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 lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la butée arrière. **Laissez toujours la porte de l'enceinte du gril ouverte pendant l'utilisation du gril.**

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

C'est à vous qu'incombe 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.

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées. Ajustez ensuite les réglages en fonction de vos goûts individuels.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « Conseils généraux pour la cuisson au four ».

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.

Français

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 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.

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

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ? Le four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

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.

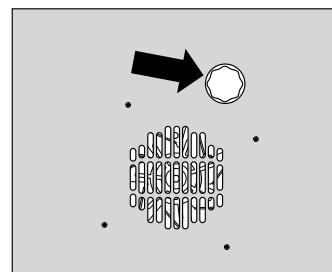
Veuillez vous reporter à la brochure « Conseils à la clientèle » pour vous procurer des pièces de rechange par correspondance.



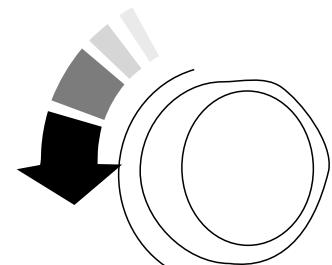
Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a

refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire (il peut être très difficile à dévisser) :



Dévissez l'ampoule en tournant en 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.

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de la table de cuisson

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.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les anneaux de garniture et les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») ?

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été replacés correctement après avoir été essuyés ou retirés pour nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

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

REMARQUE :

Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

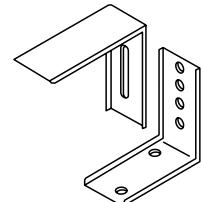
Modification

Tous les modèles fournis sont réglés pour une utilisation avec gaz naturel groupe H . Un kit de modification permettant l'utilisation de gaz de pétrole liquéfié (GPL) est fourni avec l'appareil. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification. Après modification de l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie appropriée du badge technique, pour permettre d'identifier le type de gaz utilisé pour l'installation de la cuisinière.

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

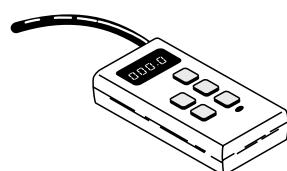
DISPOSITIF STABILISATEUR

Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible.



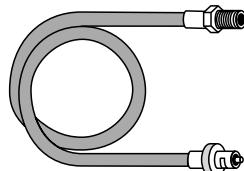
Ce dispositif stabilisateur n'est pas fourni avec l'appareil mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.

MANOMETRE



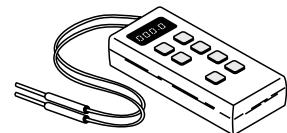
TUYAU FLEXIBLE DE GAZ

Doit être conforme aux normes appropriées.



MULTIMETRE

(pour les contrôles électriques)



Respectez les prescriptions et réglementations de sécurité ci-dessous :

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Cet appareil ne doit pas être installé dans un bateau ou une caravane.

La cuisinière doit être installée conformément à la Réglementation Construction/IEE en vigueur.

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.

Emplacement de la cuisinière

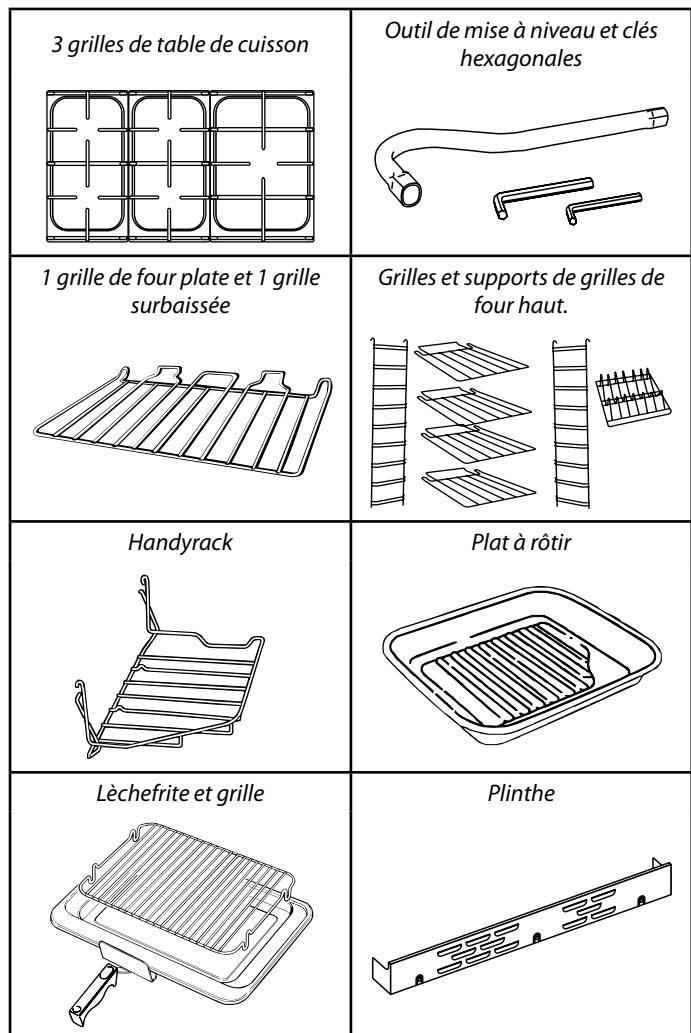
La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

INSTALLATION
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

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 Rawlplugs (nécessaires 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

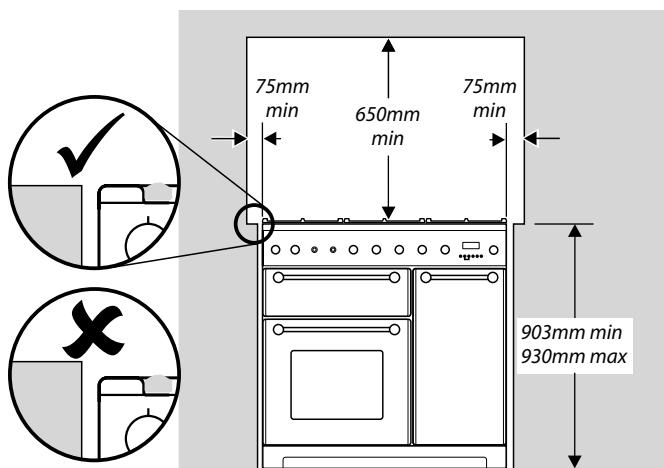


Positionnement de la cuisinière

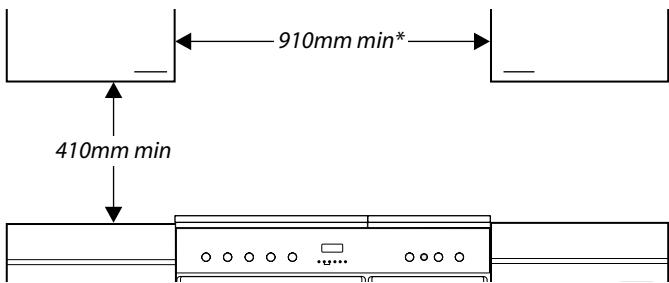
Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

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. Laissez un espace de 75 mm au-dessus du niveau de la table de cuisson 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.

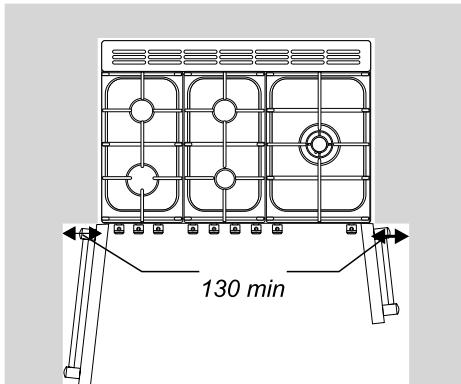
Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 910 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la

INSTALLATION
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

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 est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours. 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'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.

La cuisinière est très lourde, faites très attention. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. 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.

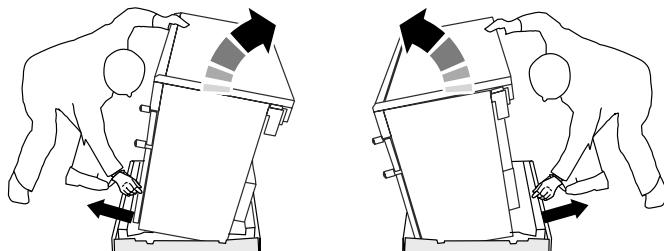
Déplacement de la cuisinière

N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.

La cuisinière est très lourde, faites très attention. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. 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 vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

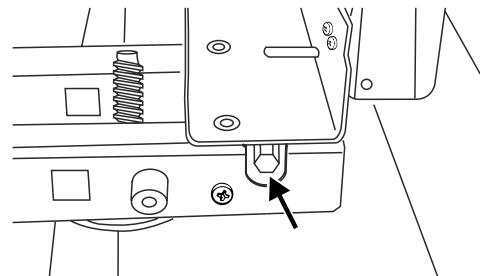
Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène :



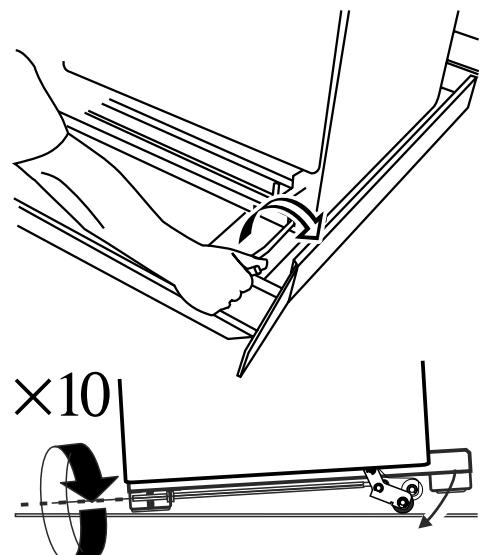
Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Abaissement des deux galets arrière

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

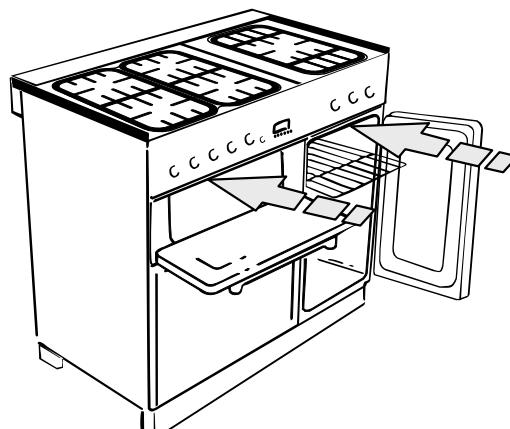


Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois) :



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

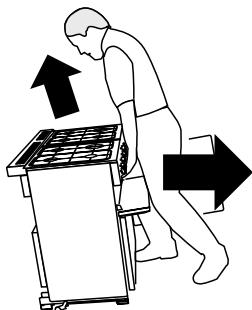
Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière :



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière :



Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage.

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.

Repositionnement de la cuisinière après raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (comme indiqué ci-dessus), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé. Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.

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.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

Modification GPL

Si vous souhaitez modifier l'appareil en vue de l'utilisation d'un gaz de pétrole liquéfié, effectuez la modification à ce stade. Reportez-vous à la section sur la modification dans les présentes instructions.

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.

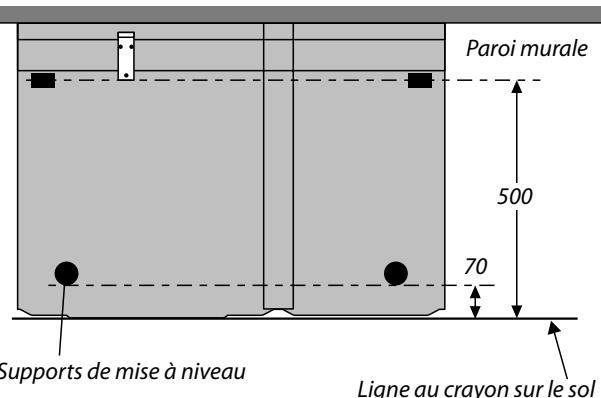
Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler

la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins inférieurs de l'appareil. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

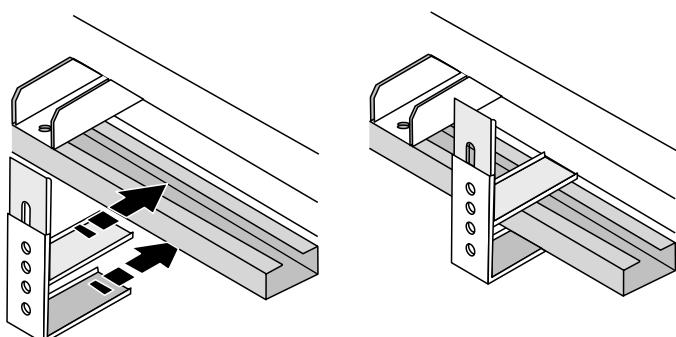
Montage d'un dispositif stabilisateur

Montez une équerre ou une chaîne stabilisatrice (non fournie avec la cuisinière) sur la cuisinière si celle-ci est raccordée à un tuyau flexible d'alimentation en gaz.

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 550 mm du côté gauche de la cuisinière.
4. Déplacez la cuisinière vers l'avant.
5. A partir de la ligne au crayon mesurez 500 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 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 :



INSTALLATION
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Raccordement de l'alimentation en gaz

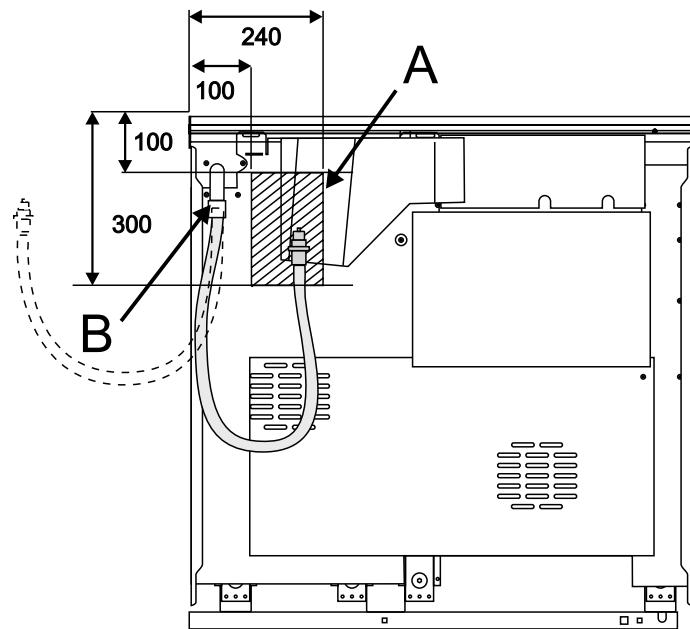
Doit être conforme aux normes appropriées.

La cuisinière n'est pas fournie avec un tuyau flexible; les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord baïonnette orienté vers le bas. Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation.

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord baïonnette d'alimentation domestique doit être situé dans la partie ombrée indiquée sur le schéma. Vous pouvez utiliser un tuyau flexible de 900 mm, mais un tuyau de 1250 mm offre plus de flexibilité quant au positionnement du raccord baïonnette et facilite le déplacement de la cuisinière. Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière.



Vue arrière

A - Admission de gaz de l'appareil, B - Emplacement du raccord d'alimentation en gaz – un raccordement latéral est aussi possible.

Dans le cas d'une alimentation en gaz naturel, le tuyau flexible doit être conforme à la norme B.S.669. Dans le cas d'une alimentation GPL, le tuyau doit pouvoir résister à une pression de 50 mbars, une augmentation de température de 70°C et porter une étiquette, un collet ou une bande rouge. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Vissez l'extrémité filetée du tuyau flexible dans l'admission de gaz au revers du bloc de connexion à l'arrière de la cuisinière.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur de Wok). Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson. Tournez et appuyez sur le bouton de commande du brûleur avec manomètre, pour permettre l'arrivée du gaz.

Pressions

Gaz naturel	Cuisinières GPL	
20 mbars	Butane	29 mbars
	Propane	37 mbars

Eteignez les brûleurs. Replacez le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Raccordement électrique

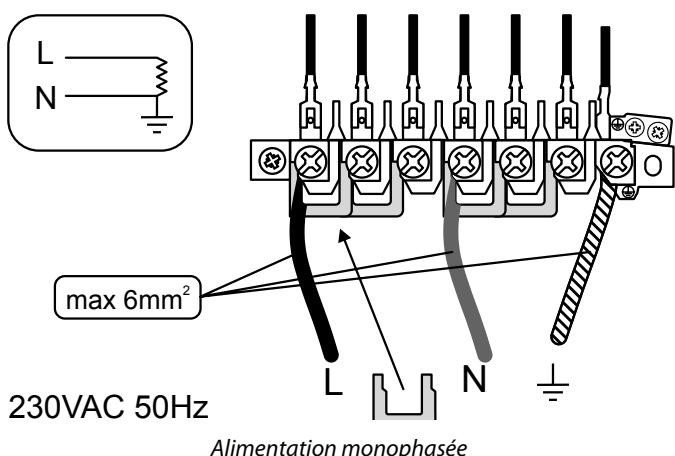
Cet appareil doit être installé par un électricien qualifié, conformément à la réglementation I.E.E. en vigueur et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

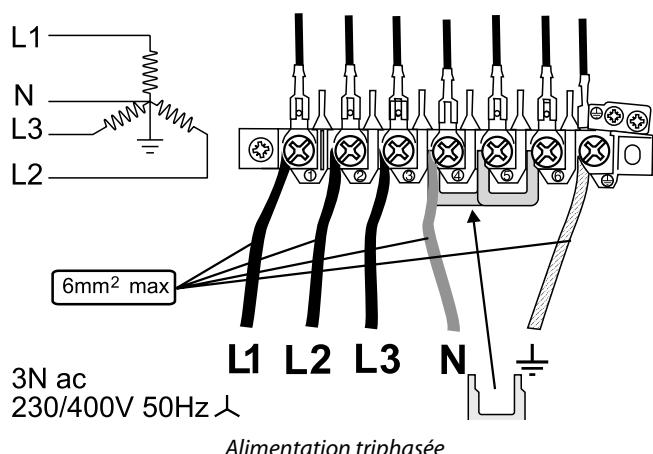
MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

Remarque :

La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, 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.





Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique. 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.

Contrôle de la table de cuisson

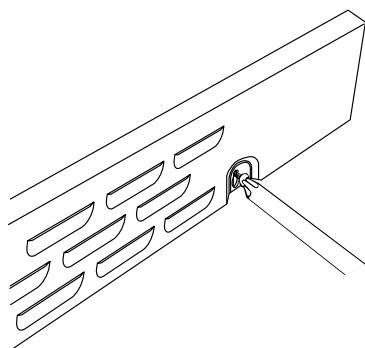
Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section « Brûleurs de la table de cuisson » au début des présentes instructions).

Contrôle des fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer. Eteignez les fours.

Montage de la plinthe

Dévissez les trois vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.



Modification Gaz de pétrole liquéfié GPL

Vérifiez sur la Fiche technique au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente, conformément aux présentes instructions et aux prescriptions de la compagnie de gaz locale.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

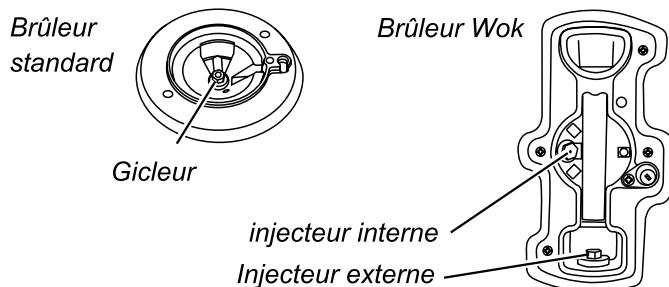
Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien. Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Injecteurs



Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les anciens gicleurs. Montez les nouveaux gicleurs (les gicleurs corrects sont indiqués sur la Fiche technique au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

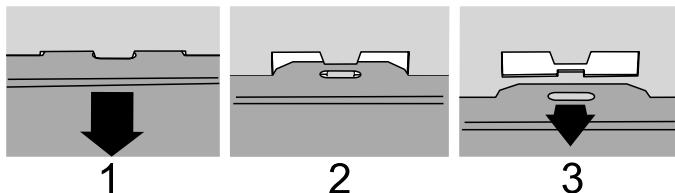
Ouvrez la porte du gril et du four droit et retirez les quatre vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur la partie supérieure par deux trous,

INSTALLATION
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

un à chaque extrémité, qui s'insèrent sur des languettes situées sur le panneau interne.

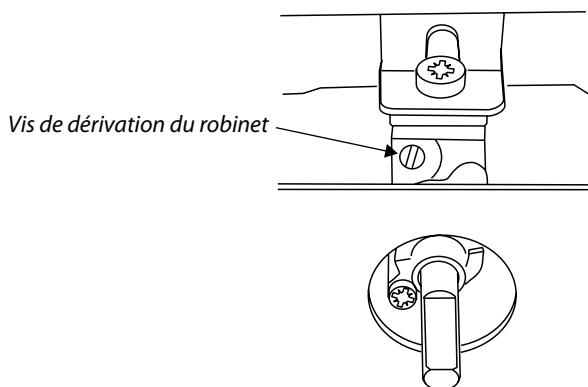
Décrochez le panneau de commande du panneau interne et tirez-le vers l'avant :



Veillez à ne pas endommager ou trop tirer les câbles.

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Tournez la vis de dérivation sur chaque commande en sens horaire jusqu'à la butée :



Remontez le panneau de commande. Réinsérez les trous du bord supérieur sur les languettes situées sur le panneau interne et revissez les vis de fixation inférieures sur le panneau de commande.

Etiquette autocollante

Apposez l'étiquette GPL sur la partie gaz naturel de l'étiquette de données techniques de l'appareil.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil (voir « Essai de pression » ci-dessus).

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

Entretien

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ, COUPEZ LE GAZ.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors des contrôles pour la détection des fuites de gaz, utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

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

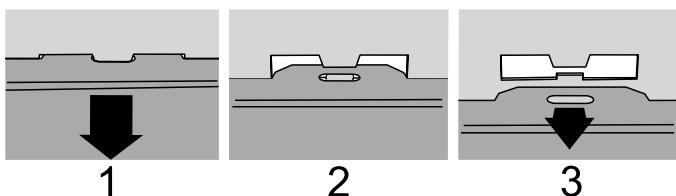
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du gril et du four droit et retirez les quatre vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur chacun des deux bords supérieurs par deux trous, un à chaque extrémité, qui s'insèrent sur des languettes situées sur le panneau interne.

Décrochez le panneau de commande du panneau interne 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 de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

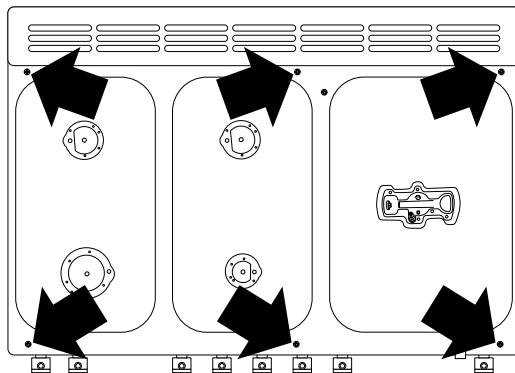
Retirez les grilles de la table de cuisson et les têtes des brûleurs. Retirez les vis de fixation des brûleurs sur la table de cuisson.

Retirez les six vis de fixation de la table de cuisson sur le châssis :

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.



Tout en veillant à ne pas endommager les électrodes du brûleur, soulevez la table de cuisson avec précaution, débranchez le fil de mise à la terre (situé à l'arrière, à droite) de la traverse arrière et retirez la table de cuisson.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à rebrancher les fils. Veillez à ne pas endommager les électrodes d'allumage des brûleurs.

N'oubliez pas de rebrancher les fils de mise à la terre lors de la remise en place des vis de fixation, car ils font partie intégrante de la mise à la terre de la cuisinière.

Contrôlez le fonctionnement des brûleurs.

3. Dépose des panneaux latéraux

Débranchez l'appareil de 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.

4. Remplacement du contacteur d'allumage ou de l'interrupteur 'éclairage'

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande – voir point 1.

Remarque : L'interrupteur usagé peut être détruit pendant la dépose. Retirez l'ancien interrupteur 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 en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez le fonctionnement de l'interrupteur.

5. Remplacement de la Minuterie

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Retirez 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.

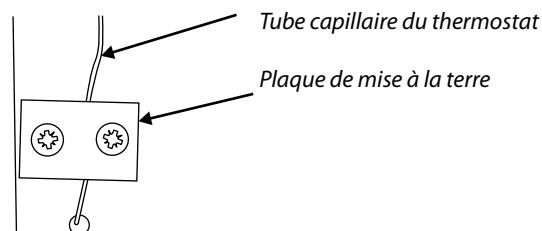
6. Remplacement d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2). Ouvrez la porte du four. Retirez les accessoires du four et dégagéz le panneau de voûte (le cas échéant).

Four gauche

Tirez la cuisinière vers l'avant pour accéder au boîtier situé à l'arrière de la cuisinière. Retirez les quatre vis de fixation du boîtier et retirez celui-ci. Le tube capillaire du thermostat du four est fixé à la plaque arrière du four par une plaque de mise à la terre. Retirez les vis et la plaque.



Four droit

Le tube capillaire du thermostat du four est fixé au montant arrière droit par une plaque de mise à la terre.

Retirez le couvercle du tube en verre du thermostat (deux vis). Dégagéz le tube en verre des clips de retenue à l'arrière du four.

Sortez le tube capillaire du thermostat du four.

Débranchez le câblage du thermostat. Retirez les deux vis de fixation du régulateur 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.

N'oubliez pas de remonter la plaque de mise à la terre.

Contrôlez le fonctionnement du thermostat.

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 du régulateur de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2). 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.

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ, COUPEZ LE GAZ.

8. Remplacement d'un robinet de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2).

Débranchez le câble DSS (dispositif de sécurité spécial) à l'arrière du robinet. Défaitez le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations du robinet sur la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage.

Retirez le robinet. Retirez le joint et mettez-le au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

9. Dépose d'un injecteur de brûleur de la table de cuisson

Retirez le chapeau et la tête du brûleur. Retirez l'ancien injecteur.

Insérez le nouvel injecteur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

10. Remplacement d'une électrode de brûleur de la table de cuisson

Retirez la grille et le chapeau du brûleur. Retirez la vis de fixation de l'électrode. Tirez l'électrode vers le haut pour pouvoir tenir le fil entre le pouce et l'index. Retirez l'électrode, tout en continuant à tenir le fil.

Montez la nouvelle électrode sur le fil. Vissez l'électrode sur le brûleur. Replacez le chapeau du brûleur. Contrôlez le fonctionnement du brûleur. Replacez la grille.

11. Remplacement d'un brûleur de la table de cuisson

Déposez la table de cuisson (voir point 2).

A l'exception du brûleur de Wok, situé à droite, (voir ci-dessous) les brûleurs sont montés sur des supports.

Pour ces brûleurs, débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz au niveau du brûleur. Retirez les vis de fixation des supports, à l'avant et à l'arrière. Soulevez pour retirer les supports et les brûleurs. Les brûleurs sont fixés au

support par deux vis. Dévissez le brûleur à remplacer et montez le nouveau brûleur.

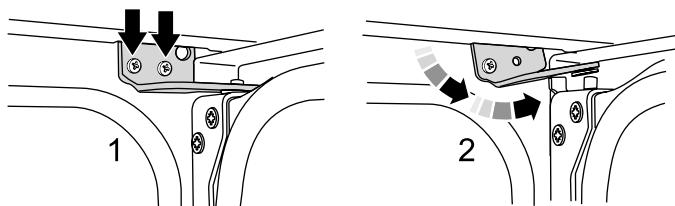
Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

Brûleur Wok de droite

Débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz au niveau du brûleur. Remplacez le brûleur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

12. Remplacement d'une porte de four

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) en faisant sortir un côté du support de la porte et en faisant glisser l'autre côté. Desserez les deux vis de fixation de la charnière supérieure :



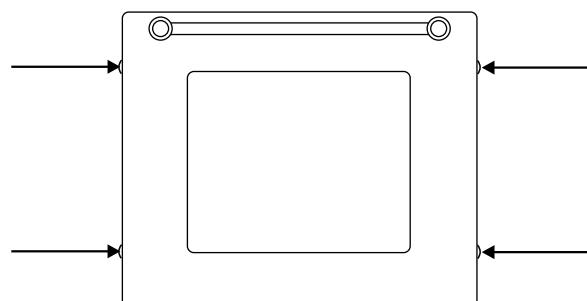
La porte est lourde, faites attention.

Soutenez la porte et retirez la vis située le plus près de l'axe de la charnière. Faites pivoter la charnière vers le haut pour l'extraire de l'axe sur la porte. Levez la porte pour la dégager de la charnière inférieure. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Lors de la remise en place de la porte, veillez à ce que la douille de charnière en nylon soit en place entre l'axe de charnière et le support de charnière en bas et en haut.

13. Remplacement du panneau extérieur de la porte du four principal

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 porte (deux de chaque côté) :



Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Retirez la poignée de porte du panneau après avoir dévisé les deux écrous de fixation.

Montez la poignée de porte sur le nouveau panneau. Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

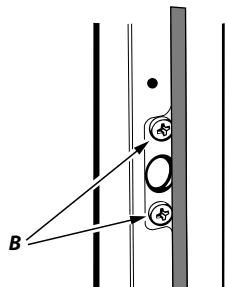
AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant une intervention d'entretien.

Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

14. Remplacement du verrouillage de la porte du four principal

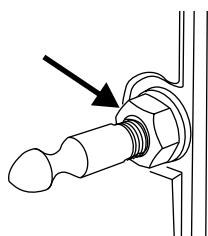
Retirez le panneau de porte extérieur (voir point 13). Retirez les vis « B » fixant l'ensemble du dispositif de verrouillage au panneau de porte extérieur.



Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

15. Réglage de la gâche du loquet de la porte du four principal

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

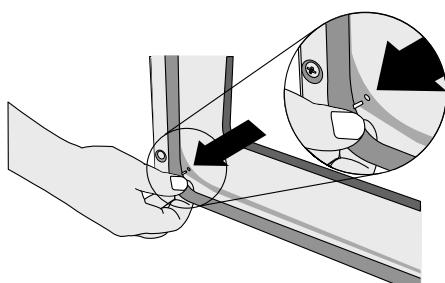


Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur jusqu'à obtention du réglage requis. Resserrez le contre-écrou.

16. Remplacement du joint de la porte du four

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. 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 défaitez-le, ainsi que les suivants, de la même façon.

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



Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans la partie inférieure. Accrochez le nouveau joint dans un des orifices situés à un coin de la porte et

poursuivez l'opération sur tout le pourtour pour insérer chaque crochet.

17. Remplacement du panneau de porte extérieur du four haut

Déposez la porte du four – voir point 12. Déposez la porte sur une surface appropriée et retirez les deux vis du bord inférieur de la porte et les deux vis de la face interne de la porte.

Retirez le panneau de porte extérieur. Retirez la poignée de porte après avoir dévissé des deux vis.

Retirez les deux vis cruciformes retenant le support de fixation de poignée de porte au panneau de porte. Montez le support de poignée de porte et la poignée de porte sur le nouveau panneau.

Montez le panneau sur la porte et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

18. Remplacement du verrouillage magnétique de la porte du four haut

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Retirez la plinthe (trois vis) et le couvercle vertical central (cinq vis). Soulevez le clip de retenue pour le retirer de l'élément magnétique.

Insérez le nouveau verrouillage et le clip de retenue et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

19. Remplacement d'un élément de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez la lèchefrite de l'enceinte du gril. Dans l'enceinte du gril, retirez la protection émaillée avant de la voûte du gril (deux vis et rondelles).

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

Levez l'élément pour l'extraire avec précaution, en débranchant les fils des bornes de l'élément (veillez à noter leurs positions). Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de 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.

20. Dépose de la partie arrière interne du four

Ouvrez la porte du four et retirez les vis et rondelles de fixation de la partie arrière interne à l'arrière du four. Soulevez la partie arrière interne avec précaution. Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à bien serrer les quatre vis et rondelles.

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.

21. Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de 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 trois bornes raccordées au ventilateur en veillant à noter leurs positions. Déposez la partie arrière interne du four (voir point 20). Maintenez les pales du ventilateur et défaitez 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.

22. Remplacement d'un protecteur thermique d'élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

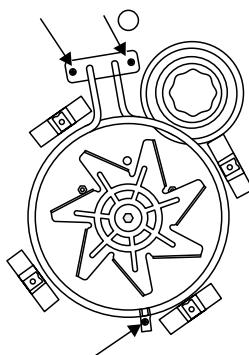
Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au boîtier. Dévissez et retirez le boîtier. Le protecteur thermique est situé sur la plaque de mise à la terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur thermique, défaitez les fixations du protecteur sur la plaque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

Insérez le protecteur de recharge et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

23. Remplacement d'un élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez la partie arrière interne du four (voir point 20). Retirez les deux vis de la partie supérieure de l'élément et la vis de la partie inférieure de l'élément à l'intérieur du four.



Levez l'élément pour l'extraire avec précaution, en débranchant les fils des bornes de l'élément (veillez à noter leurs positions)

Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière.

Dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes à l'arrière.

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

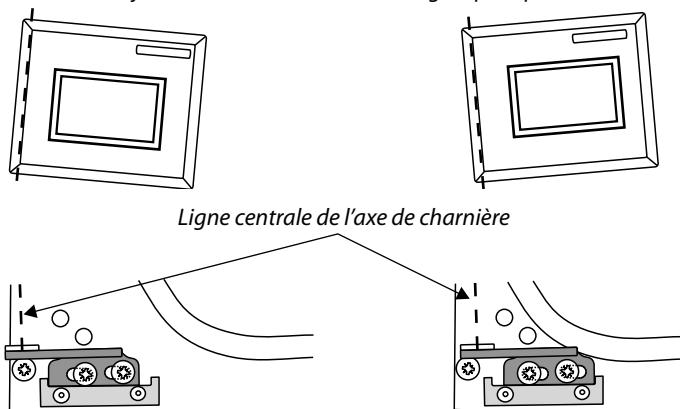
24. Réglage de l'angle de la porte du four principal

La charnière inférieure de la porte du four principal 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.

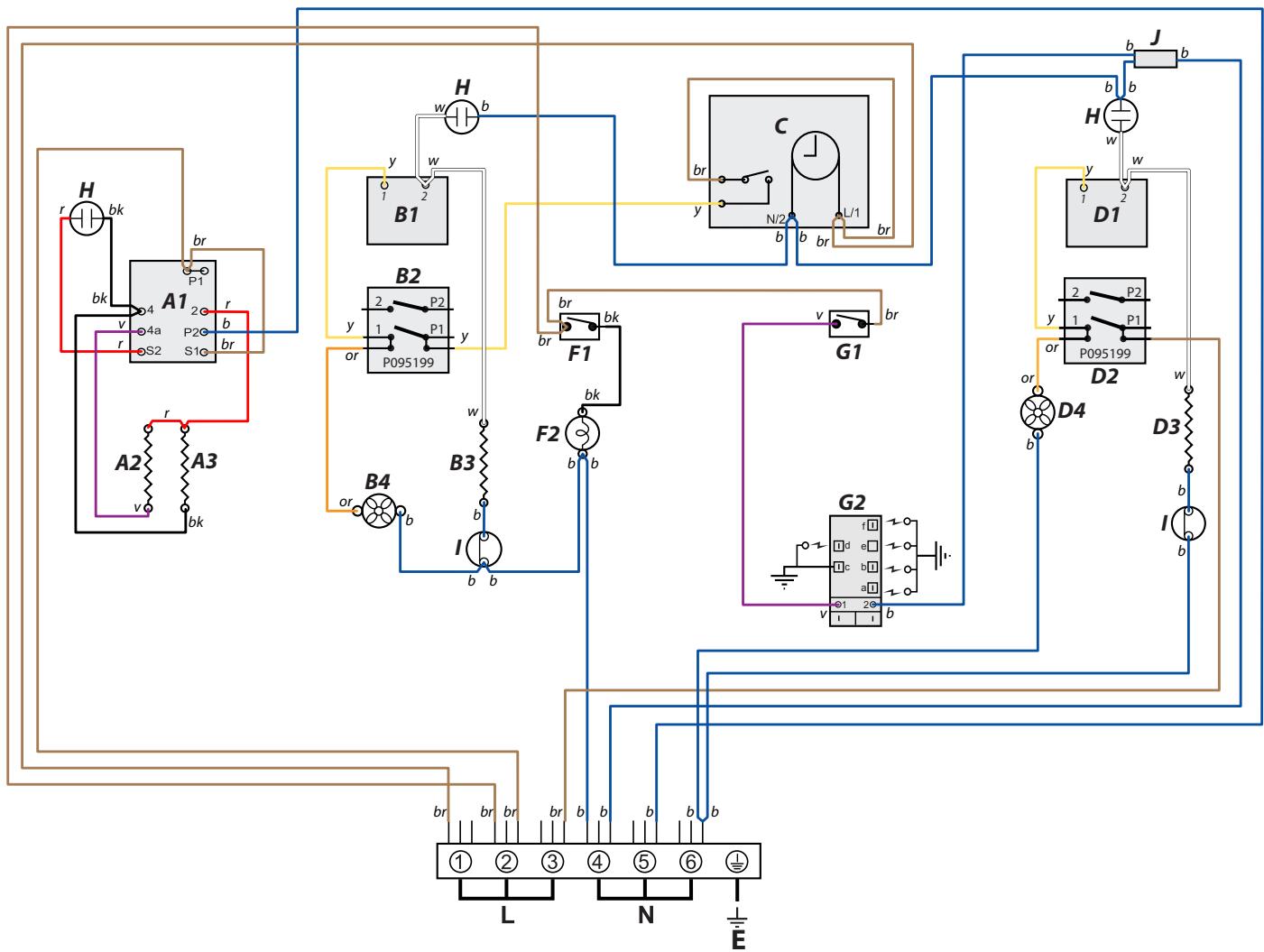
Resserrez les vis de la charnière.

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



Omission de la porte du four pour plus de clarté

Schéma de câblage



Legende

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz.

Code	Description
A1	Régulateur de puissance du gril
A2	Elément du gril droit
A3	Elément du gril gauche
B1	Thermostat du four gauche
B2	Interrupteur de four gauche
B3	Elément de four gauche
B4	Ventilateur de four gauche
C	Horloge
D1	Thermostat du four droit
D2	Interrupteur de four droit
D3	Elément du four ventilé droit
D4	Ventilateur du four droit

Code	Description
F1	Interrupteur d'éclairage du four
F2	Eclairage de four
G1	Contacteur d'allumage
G2	Générateur d'étincelles
H	Néon
I	Protecteur thermique
J	Connecteur

Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Violet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert / jaune
gr	Gris
bk/w	Noir / blanc

Fiche technique

Cette cuisinière est de catégorie II2L3B/P.

Elle est fournie préréglée pour une utilisation avec du gaz naturel de type H.

Un kit de modification permettant l'utilisation de gaz de pétrole liquéfié (GPL) est fourni avec la cuisinière.

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.

Gaz (Rp ½ au niveau du côté arrière droit)		Électricité
Gaz naturel	20 mbars	220 - 240V 50Hz
Butane	29 mbars	
Propane	37 mbars	

(Voir le badge technique de l'appareil pour les pressions d'essais)

Dimensions

Hauteur hors tout	minimum 903 mm	maximum 930 mm
Largeur hors tout	900 mm; Voir « Positionnement de la cuisinière »	
Profondeur hors tout	600 mm	
Cotes emplacement de montage	Voir « Positionnement de la cuisinière »	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Puissances

Table de cuisson	Gaz naturel		Gaz de pétrole liquéfié	
	Injecteur	Injecteur	Injecteur	Injecteur
Brûleur de Wok	3,5kW	interne 80	3,5 kW (246g/h)	interne 54
		externe 129		externe 77
Grand brûleur	3,0kW	134	3,0 kW (210g/h)	87
Brûleurs moyens	1,7kW	109	1,7 kW (119g/h)	68
Petit brûleur	1,0kW	75	1,0 kW (70g/h)	51

Les valeurs correspondant aux brûleurs à gaz sont basées sur la valeur calorifique brute.

Fours	Four principal	Four haut
	Convection	Convection
	2,5 kW	2,5 kW
Catégorie d'efficacité énergétique : sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A	B
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,85 kWh	0,95 kWh
Volume utilisable (litres)	67	53
Taille	Grande	Moyenne
Temps de cuisson – charge standard	38 minutes	49 minutes
Surface de cuisson	1400 cm ²	790 cm ²

Gril	2,3 kW
------	--------

Charge électrique totale maximale à 230 V 7,4 kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.).

Inhoud

Voordat u begint...	31
Overzicht fornuis	33
Kookplaatbranders	33
De uitschuifbare grill	35
De ovens	36
De klok	36
Tips voor het koken met de timer	38
Bakrichtlijnen oven	39
Algemene tips voor de ovens	40
De ovenrekken	40
Het Handyrack (hoofdoven)	40
Het lampje van de hoofdoven	41
Het fornuis schoonmaken	41
Problemen oplossen	43
Installatie	45
Ombouwen voor gebruik met LPG	51
Onderhoud	52
Schakelschema	57
Technische gegevens	58

Voordat u begint...

Dank u voor uw aankoop van een Kitchener fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is dus belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een fornuis met twee soorten brandstof gebruikt hebt.

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Installatie en onderhoud

Dienen alle installaties aan de relevante instructies in dit boekje, de relevante landelijke en plaatselijke voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven te voldoen.

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

Stel de klok in om te zorgen dat alle ovens werken - raadpleeg het relevante hoofdstuk in de handleiding.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegde onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 200°C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is (zie 'Ventilatie' hieronder). We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

Indien u gas ruikt

- Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten.
- Niet roken
- Geen open vuur gebruiken.
- Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder.
- Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.
- Houd mensen uit de buurt van het betrokken gebied.
- Bel het gasbedrijf.

Ventilatie

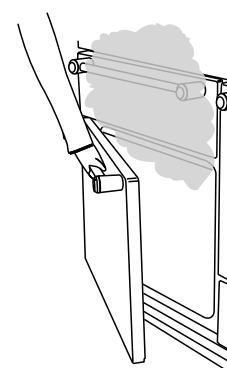
Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten.

Persoonlijke veiligheid

Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en jonge kinderen uit de buurt van het fornuis en draag nooit loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat, anders kunnen de bedieningsknoppen zeer heet worden.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken:



Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

Nederlands

Gebruik geen sputtbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Bedien het fornuis niet met natte handen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Gebruik geen onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan.

Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht.

Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstroomen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstroomen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.

Reiniging

Omwillen van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Overzicht fornuis



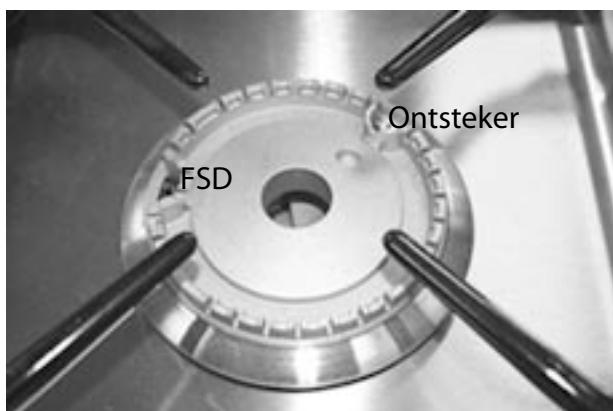
De Kitchener 90 (fornuis voor twee soorten brandstof) heeft de volgende kenmerken:

- Vijf kookplaatbranders, inclusief een wokbrander, met op elke brander een FSD (veiligheidsmechanisme).
- Een bedieningspaneel.
- Een elektrische grill.
- Twee elektrische heteluchtovens.

Kookplaatbranders

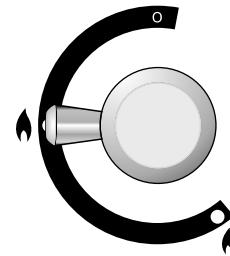
De tekening bij de knoppen in het midden geeft aan welke brander de betreffende knop regelt.

De branders zijn elk voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Er is ook een ontstekingsysteem dat in werking treedt als de bedieningsknop ingedrukt wordt:

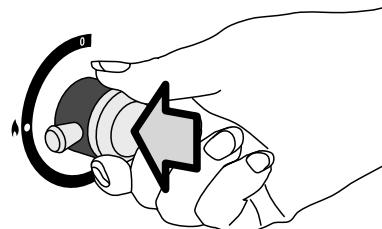


Als de bedieningsknop ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of eromheen schoon te maken terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.

Om een brander aan te steken, druk de ontstekingsknop in en draai de betreffende bedieningsknop naar de afbeelding van de grote vlam (↗):



De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien:



Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

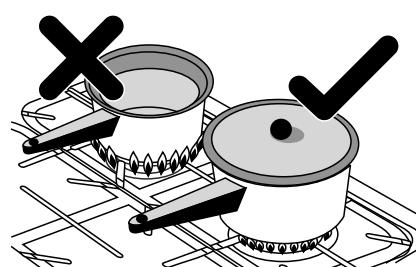
U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen:



Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De kleine vlam markeert de lage stand. Draai de knop daarheen nadat de inhoud van een pan heeft gekookt.

Draai de regelknop uit wanneer een brandervlam uitgaat en wacht een minuut alvorens u hem weer aansteekt.

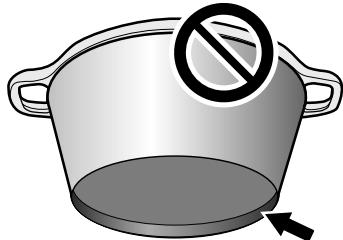
Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



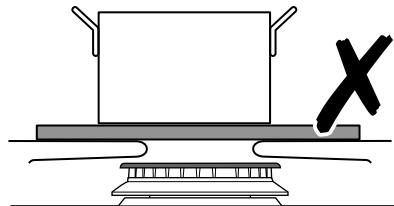
Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Nederlands

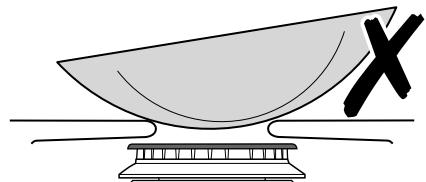
Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand:



Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN**. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan:



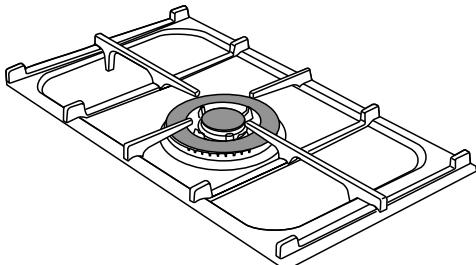
Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei:



De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De toegestane maximumdiameter voor pannen is 250 mm.

Wokbrander

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken.



Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

U kunt de branderonderdelen verwijderen om schoon te maken. Raadpleeg 'Het fornuis schoonmaken'. U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

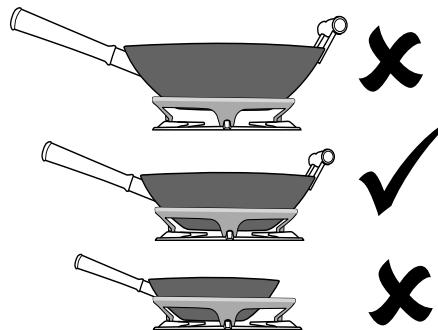
Opmerking:

het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

De woksteun (optioneel leverbaar)

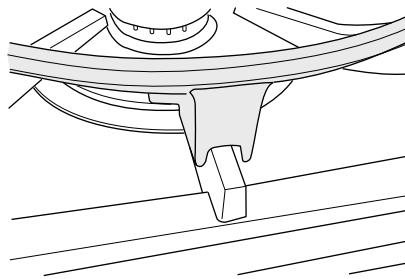
De wokstellage is gemaakt voor een professionele wok van 35 cm (onderdeelcode RM095 in onze verzameling kookgerei).

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat. Als de wok te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen:



De stellage moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden.

Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenrooster:

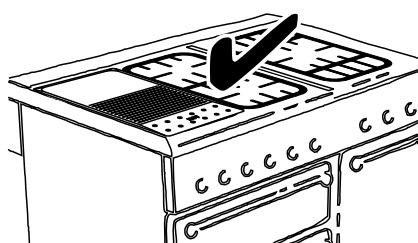


Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

De bakplaat (extra leverbaar)

De bakplaat past op één pannenrooster, van voor naar achteren :



U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

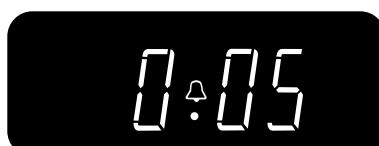
Zet hem niet dwars neer - dit past niet en is bovendien wankel.

Plaats hem niet op de wokbrander – hij is niet gemaakt voor het pannenrooster van de wokbrander.

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders. Controleer of hij stevig geplaatst is.

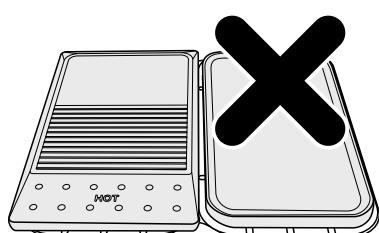
U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan en regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet:



Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen. Draai de regelknoppen naar de afbeelding van de kleine vlam om de branders lager te zetten.

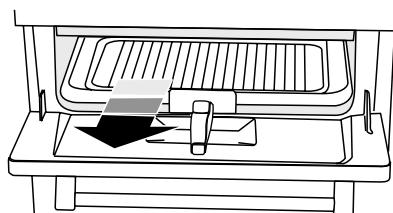
Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar :



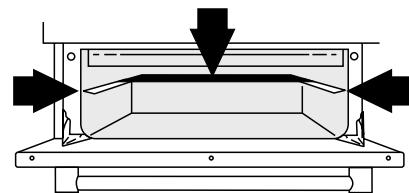
Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De uitschuifbare grill

Verwijder de pan van de bodem van het grillcompartiment:



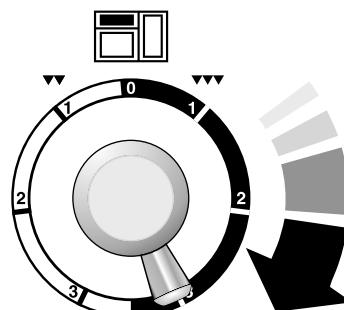
Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuiffrichels naar binnen. Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraanslag aan zit :



Voor de beste resultaten, vooral met toast, dient u de grill twee minuten voor te verwarmen met de grillpan in de bakstand. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

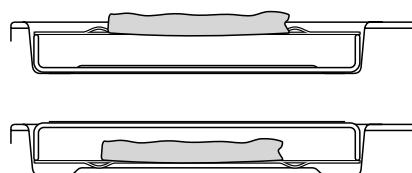
Als de grill eenmaal op temperatuur is, leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuiffrichels naar binnen. Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraanslag aan zit. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant. Draai de knop naar rechts, naar stand 3 om de hele grill te verwarmen:



Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand:

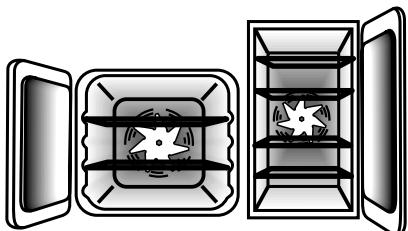


Laat de grill niet langer dan enkele seconden branden zonder dat de grillpan eronder staat.

U kunt de bovenkant van in de oven bereide schotels onder de grill bruinen door de schotel op de basis van de grillpan te zetten, waar hij gemakkelijk over de borden van de grillholte kan schuiven.

Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

De ovens

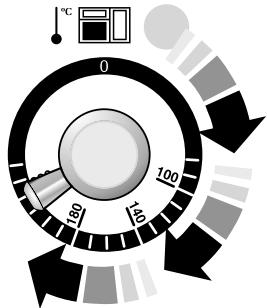


De hoofdoven (linker oven, met timer) werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.

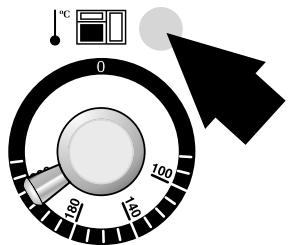
Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

De linker- en rechterovens zijn heteluchtovens die continu hete lucht laten circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

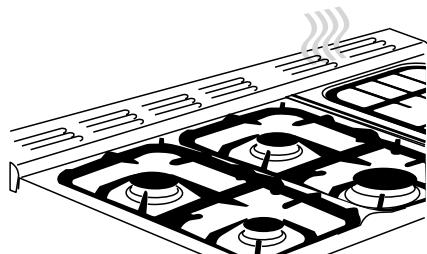
Draai de temperatuurknop voor een van deze ovens richting de gewenste temperatuur:



Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit:

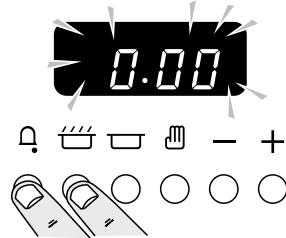


Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.



De klok

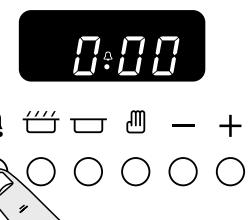
De tijd instellen:



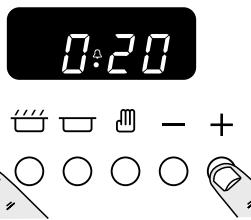
Houd hierboven aangegeven knoppen ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Minutenteller

De minutenteller (⌚) indrukken en ingedrukt houden:



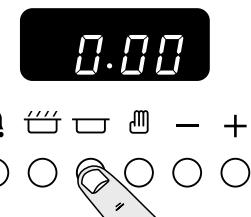
Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft:



U kunt op (⌚) drukken om te kijken hoeveel tijd nog resteert en u kunt op (⌚) drukken om de pieper te annuleren.

De linker oven op een specifieke tijd uitschakelen:

Druk op de stoptijd-(⌚) toets en houd hem ingedrukt:



Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft. Het schermpje geeft AUTO weer. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR DE UIT-STAND en druk vervolgens eenmaal op (⌚) om de pieper uit te schakelen en nogmaals op (⌚) om op handmatig koken over te schakelen.

De linker oven in- en uitschakelen met de timer:

Voor dat u de klok instelt, moet u de 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben, en de 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen, bepalen.

U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.

Druk op de kooktijd-() toets en houd hem ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft:



Druk op de stoptijd-() toets en houd hem ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft:



Het schermpje geeft AUTO weer.

Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR DE UIT-STAND en druk vervolgens eenmaal op () om de pieper uit te schakelen en nogmaals op () om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR 0 en druk vervolgens tweemaal op () om op handmatig koken over te schakelen.

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

Indien u een automatische instelling wilt annuleren, dient u eerst op () te drukken om de ingestelde kooktijd(en) terug te stellen op 0.00 voordat u op handmatig koken kunt overschakelen.

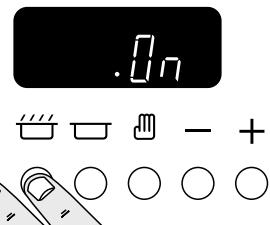
Sleutelvergrendeling

Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men de rechteroven op de gewone manier bedienen, maar is de linker oven vergrendeld en gaat deze niet aan.

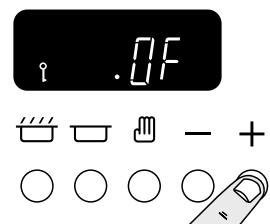
Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.

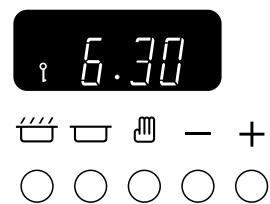
Houd de minutenteller () en baktijdknoppen () ongeveer 8 seconden ingedrukt:



Het schermpje geeft 'on' weer. Druk eenmaal op de '+' knop:

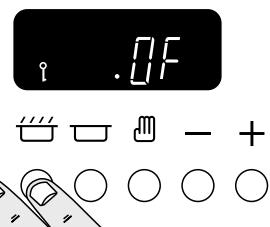


Het sleutelsymbool (?) en 'Of' verschijnen op het display. Laat de knoppen los. De oven is nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool (?):

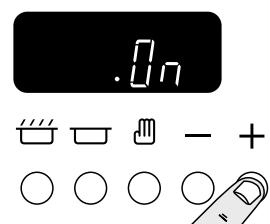


Afzetten van de sleutelvergrendeling

Houd de minutenteller () en baktijdknoppen () ongeveer 8 seconden ingedrukt:



'Of' verschijnt op het display. Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool (?) gaat uit en 'On' verschijnt op het display:



Laat de knoppen los. Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien.

De oven kan nu weer gewoon gebruikt worden.

Tips voor het koken met de timer

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken. Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is. Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.

Bij het bakken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst. Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Gebruik met de rechter heteluchtoven altijd de minimale baktijd die in de tabel aangegeven staat. Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient u de temperatuur met 10°C te verlagen en de baktijd met 5-10 minuten te verminderen. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk - u kunt dus elk rek gebruiken.

Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten moet u de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.

Bakrichtlijnen oven

Voedsel	Beide ovens Temperatuur	Baktijd (bij benadering)
VIS		
	180°C	Filets 15-20 min
	180°C	Hele vis 10 min per 500 gr + 10 min
	180°C	Steaks afhankelijk van dikte.
GEBRADEN VLEES		
Rundvlees met bot	150°C	20-25min per 500 gr + 20-25 min
	190°C	15-20 min per 500 gr + 15-20 min
Rundvlees zonder bot	150°C	30-35 min per 500 gr + 30-35 min.
	190°C	20-25 min per 500 gr + 20-25 min
Lamsvlees	170°C	30-35 min per 500 gr + 30-35 min
	190°C	25-35 min per 500 gr + 25-30 min
Varkensvlees	150°C	35-40 min per 500 gr + 35-40 min
	190°C	25-30 min per 500 gr + 25-30 min
Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.		
ONTDOOI BEVRORREN GROTE STUKKEN VLEES EN GEVOGELTE VOLLEDIG VOORDAT U ZE BAKT.		
GEVOGELTE		
Kip of kalkoen	190°C	15-20 min per 500 gr + 15-20 min
Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak.		
STOOFSCHOTEL	140°C	2-4 uur volgens recept
CAKES		
Met zeer veel vruchten	140°C	45-50 min per mengsel van 500 gr
Met veel vruchten	145°C	2½ - 3 uur
Lichte cake	170°C	20-30 min
DEEGGERECHTEN		
Vruchtentaart	190°C	35-40 min
Taartjes	190°C	15-20 min afhankelijk van de omvang
Bladerdeeg	200°C	20-40 min afhankelijk van de omvang
BROOD	200°C	20-30 min.
SCHUIMGEBAK	100°C	2-2½ uur

500 gr is ongeveer 1lb (1lb 2oz)

Algemene tips voor de ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.
Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Voor gelijkmataal bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 bij 340 mm voor de linker (hoofd)oven en 230 bij 320 mm voor de rechter (grote) oven.

Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.

De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

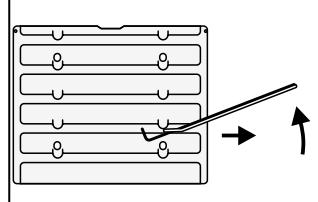
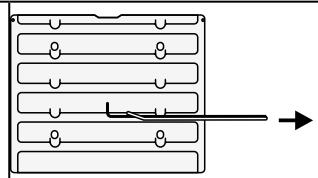
Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spatters te voorkomen.

Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

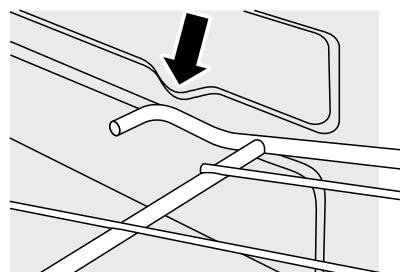
Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.

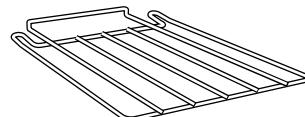


Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

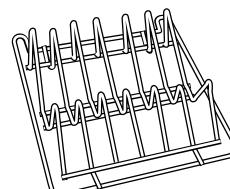


Rechter (grote) oven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken:



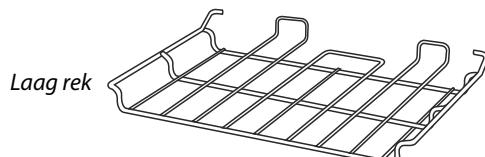
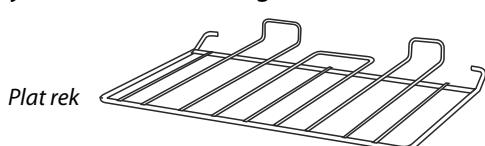
En een bordenwarmer:



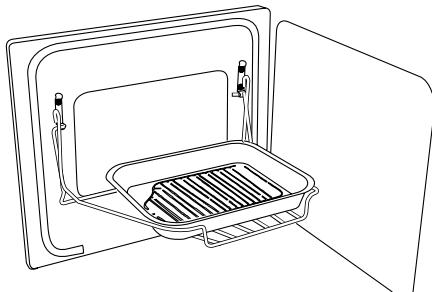
In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

Het Handyrack (hoofdoven)

Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde braadslee die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.



De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven, als volgt :



Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linker oven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt. Hij kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. Een van de ovenrekken moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden gezet.

Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u andere gerechten bereiden door ze op het onderste rek van de oven of op een ovenrek helemaal onderin de oven te plaatsen.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u andere gerechten bereiden door ze helemaal onderin de oven te plaatsen.



Het lampje van de hoofdoven

Druk op de knop om het licht in de oven aan te doen:



Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen

oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

Het fornuis schoonmaken

Essentiële informatie

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.

Wij hebben een reeks schoonmaakmiddelen ontwikkeld die goede resultaten bieden zonder het email en de geverfde oppervlakken aan te tasten. U vindt meer informatie in de brochure van de Cook Shop-collectie die bij uw fornuis ingesloten werd geleverd, of op onze website, www.rangemaster.co.uk

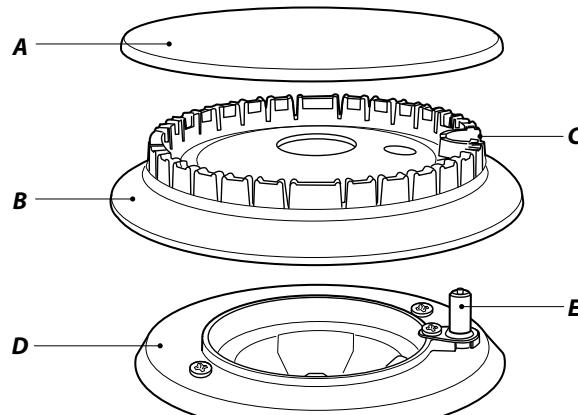
Kookplaatbranders

Sommige modellen zijn voorzien van een aparte sierring die op de branderkop past.

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

De branders met enkele ring

Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht:

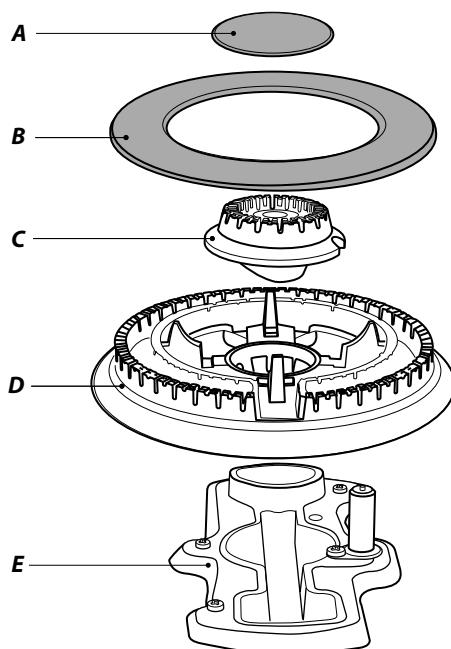


A - kap, B - kop, C - inkeping, D - basis, E - elektrode

Nederlands

De wokbrander

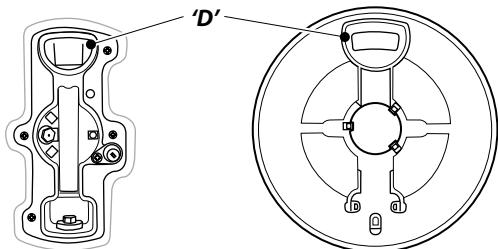
De wokbrander is wat ingewikkelder maar ook hij kan gedemonteerd worden voor reiniging:



Wokbrander

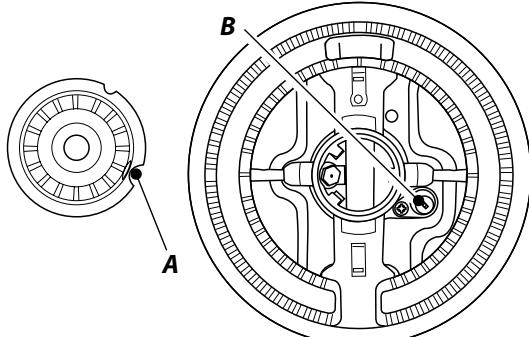
A - Binnenbranderkap, B - Buitenbranderkap,
C - Binnenbranderkop, D - Buitenbranderkop, E - Wokbranderbasis

Bij het monteren van de wokbrander, de grote basisring omkeren en het 'D'-vormige gebied zoeken:



Draai de kop tot de D overeenkomt met die van de branderbasis. Draai de kop om en plaats deze op de branderbasis.

Om de kleine binnenbrander te monteren, zoekt u de grotere elektrode-inkeping in de branderrand. Breng deze in lijn met de grote ontstekingselektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring.



A - elektrode-inkeping, B - ontstekingselektrode

Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

De wokstellage

Aanbevolen reinigingsmaterialen zijn een sopje met heet water, een vochtig zeepsponsje, een crèmig reinigingsmiddel of een nylon sponsje.

Grill

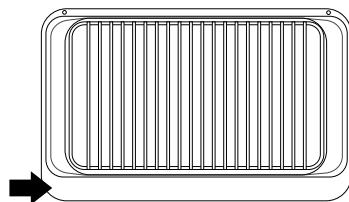
Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.

De grillpan en het grillpandraagstel kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging.

De grillpan en het rooster dienen met warm zeepwater te worden afgewassen, of met onze aanbevolen schoonmaakmiddel van Rangemaster.

Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankondend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

Wanneer u de grillpan terugzet, zorg ervoor dat de brede rand aan de voorkant zit:



Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Poets ze dan droog met een droge doek.

De hoofdoven

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

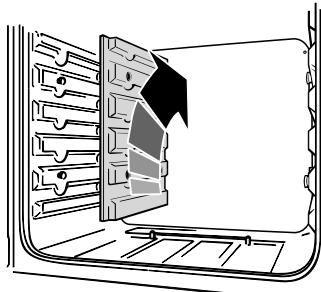
De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

De bekledingspanelen van de hoofdoven verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u kunt schoonmaken. U moet eerst de rekken verwijderen.

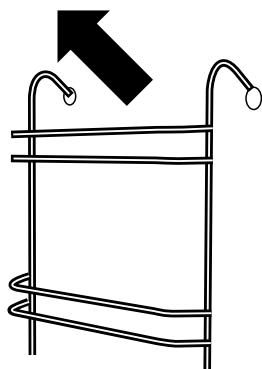
De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren:



Als u de bekleding heeft verwijderd, kunt u het email aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

De grote oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen:



Problemen oplossen

De ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treet? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit. **Laat de**

deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het repareren van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is dus in uw voordeel om de contactgegevens van de oorspronkelijke installateur te bewaren zodat u hem kunt inschakelen indien nodig.

Stroomstoring

In het geval van een stroomstoring, denk eraan dat u de klok weer instelt zodat de oven met timer goed blijft werken.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperaturen en rekposities. Raadpleeg de bakrichtlijnen van de oven. Pas de instellingen dan naar wens aan.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene tips voor de ovens' vermelde afmetingen.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven met timer gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

Is het sleutelsymbool (?) zichtbaar op het display om aan te geven dat het oven vergrendeld is? Zie

Nederlands

het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

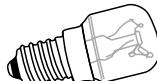
Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan? Is de oven vergrendeld (zie boven)?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

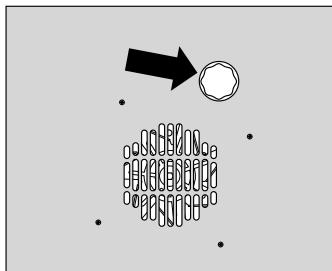
Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300°C. Zie de brochure HELP voor per post te bestellen reserveonderdelen.

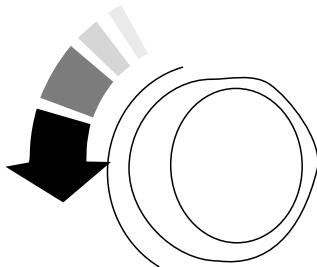


Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten):



Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst:



Draai het nieuwe lampje rechtsom om hem erin te draaien, en breng dan de lampafscherming weer aan. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderringen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het fornuis schoonmaken')?

Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding door te kijken of het klokje brandt.

Installatie

Geachte installateur

Wilt de details hieronder invullen voordat u met de installatie start. Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

Naam installateur

Bedrijf installateur

Telefoonnummer installateur

Het fornuis plaatsen

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

OPMERKING:

Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenuimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

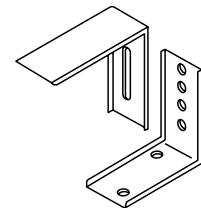
Ombouwen

Alle modellen worden geleverd voor gebruik met aardgas groep H. Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met LPG. Zie de ombouwinstructies die bij de ombouwset meegeleverd worden. Na ombouwing van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven voor welk soort gas het fornuis nu geschikt is.

Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

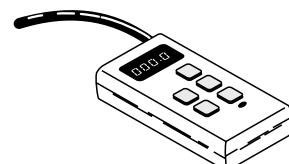
STABILITEITSKLEM

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht.



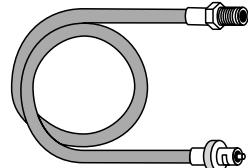
Deze worden niet bij het fornuis geleverd maar zijn bij de meeste bouwmateriazaken verkrijgbaar.

Gasdrukmeter



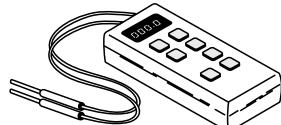
Buigzame gasslang

Dient aan de relevante normen te voldoen.



MULTIMETER

(voor elektrische controle)



U dient zich bewust te zijn van de volgende veiligheidseisen en voorschriften

Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (aard van het gas en de gasdruk) geschikt zijn voor de instelling van het apparaat. Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren.

Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in boten of caravans.

Het fornuis dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de relevante bouw / IEE voorschriften.

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

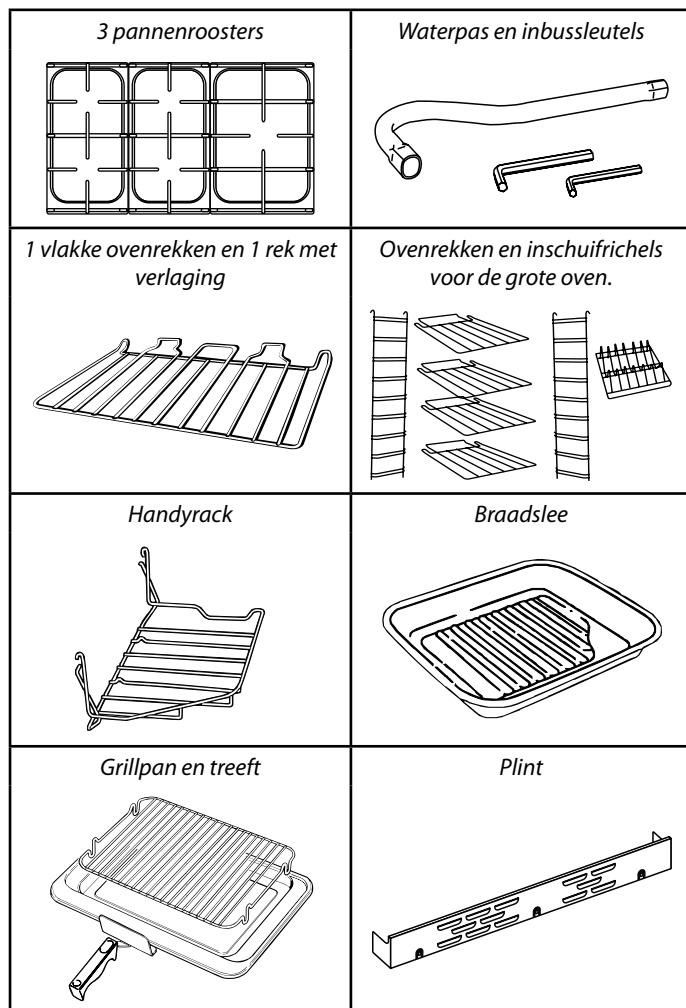
INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is..

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Keilbouten (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbewaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten

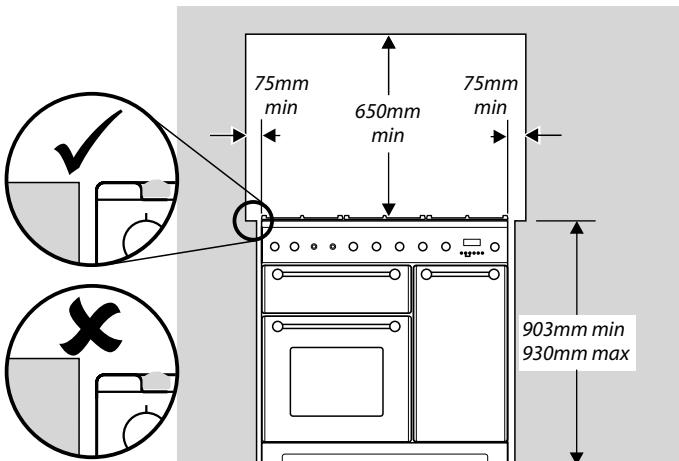
De onderdelen controleren



Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

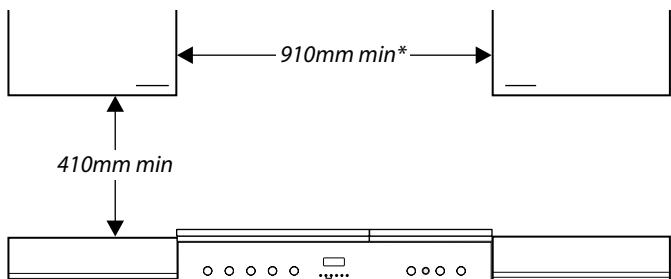
Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat moet er aan elke kant een ruimte van 75 mm zijn tussen het fornuis en het aangrenzende verticale oppervlak.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.



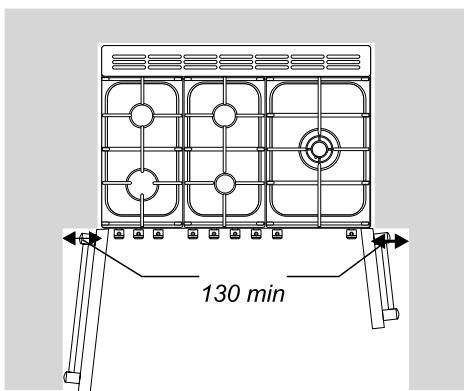
*Alle afzuigkappen dienen geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de instructies van de afzuigkapfabrikant.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

INSTALLATIE
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is..

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.



Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakkinstructies

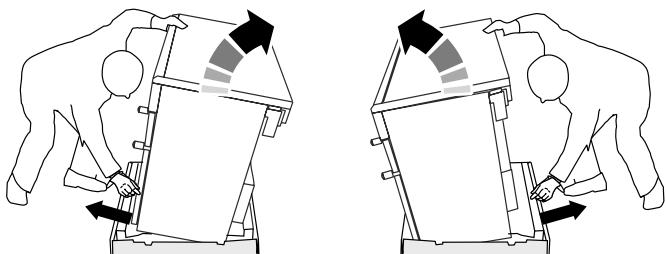
Het fornuis verplaatsen

Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.

Het fornuis is erg zwaar en dient voorzichtig verplaatst te worden. We raden aan het apparaat door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwieltjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerktuig nodig hebben.

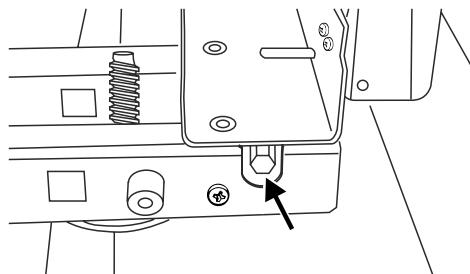
Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking:



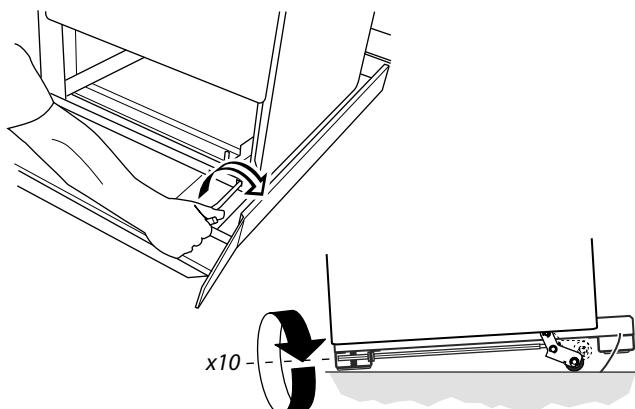
Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de twee wieltjes aan de achterkant omlaag

Leg eerst de waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer:

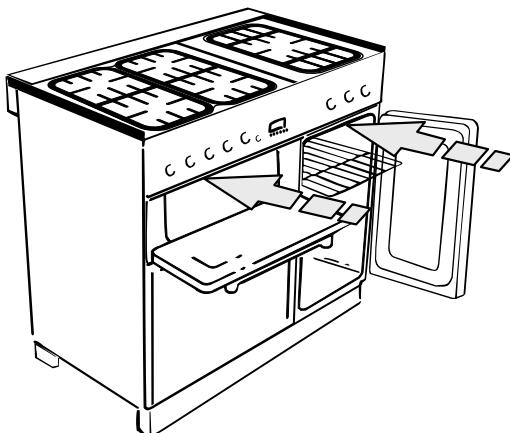


Maak tien complete (360°) draaien met de richting van de wijzers van de klok mee. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).

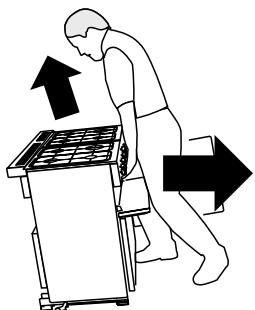


Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u het fornuis goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst:



Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op:



Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak.

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

Verplaatsen van het fornuis na de installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (zoals hierboven afgebeeld is). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gasslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt. Vergeet niet om de ketting na afloop weer aan te brengen.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel en de gasleiding niet blijven haken.

Ombouwing voor LPG

Als het fornuis omgebouwd moet worden voor LPG, doe dat dan op dit moment. Zie het deel ombouwen van deze handleiding.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

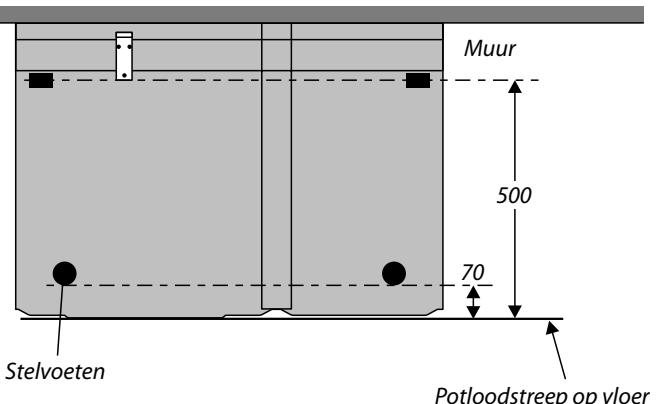
Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

Een stabiliteitsklem aanbrengen

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht (niet bijgeleverd).

Volg voor het aanbrengen van een stabiliteitsklem zowel deze instructies als het bij de klem geleverde foldertje.

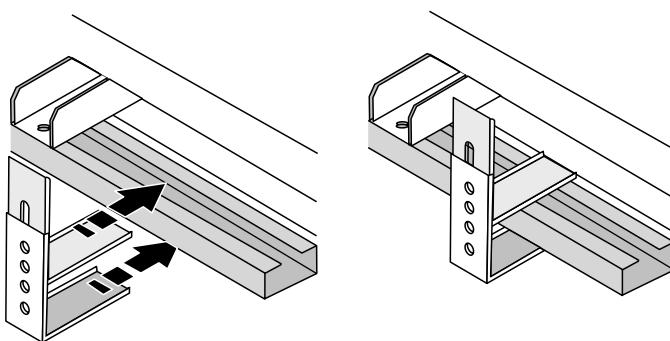


1. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer en stel het fornuis waterpas.
2. Trek met een potlood 70mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep.
3. Markeer 550 mm vanaf de linker zijkant van het fornuis de middellijn voor de klem.
4. Trek het fornuis naar voren.
5. Meet 500mm vanaf de potloodstreep naar achteren om de voorste rand van de beugel te bepalen. Plaats de beugel zodanig dat hij wegwijst van de middellijn van het fornuis om te voorkomen dat de elektrische kabel of gasslang ertussen komt te zitten. Bevestig de klem op de vloer.
6. Meet de hoogte vanaf het vloerniveau tot de contactrand aan de achterkant van het fornuis. Tel 3 mm hierbij op en montere de stabiliteitsklem op deze hoogte (d.w.z. vanaf het vloerniveau tot

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is..

de onderkant van het bovenarm) en zorg dat de klem de ovenbrander niet beklemt:

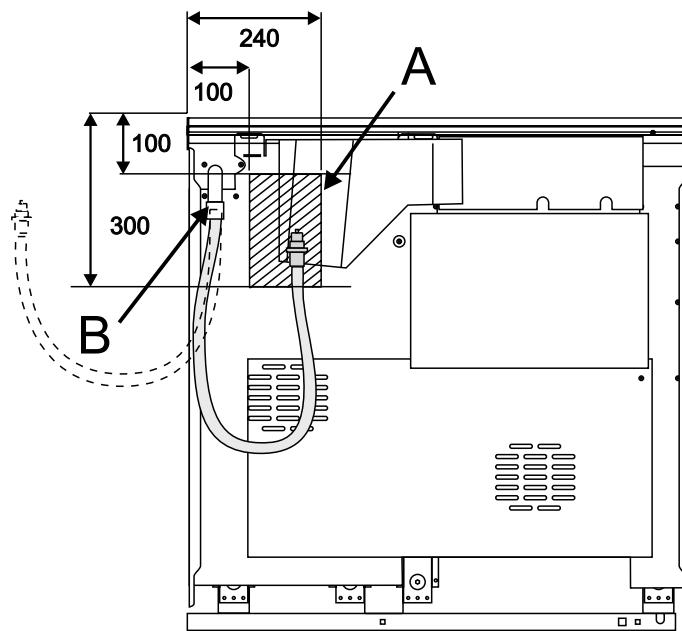


Aansluiten op het gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen. Er wordt geen slang bijgeleverd, maar slangen zijn bij de meeste bouwmaterialezaken verkrijgbaar. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht. De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt.

Het koppelstuk bevindt zich vlak onder de kookplaat aan de achterkant van het fornuis:



Achteraanzicht

A - Gasinlaat fornuis, B - Positie voor koppelstuk gastoever. Eventueel kunt u ook vanaf de zijkant aansluiten.

Voor aardgas dient de buigzame slang te voldoen aan B.S.669. Voor LPG moet de slang geschikt zijn voor een druk van 50 mbar, een temperatuurstijging van 70°C, en van een rode streep, strook of label voorzien zijn. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat aan de onderkant van het aansluitblok aan de achterkant van het fornuis.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

Beproeven op druk

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de wokbrander). Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan. Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

Drukken

Aardgas	Autogasfornuizen	
20 mbar.	Butaan	29 mbar
	Propaan	37 mbar

Zet de branders uit. Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

Aansluiten op de elektriciteit

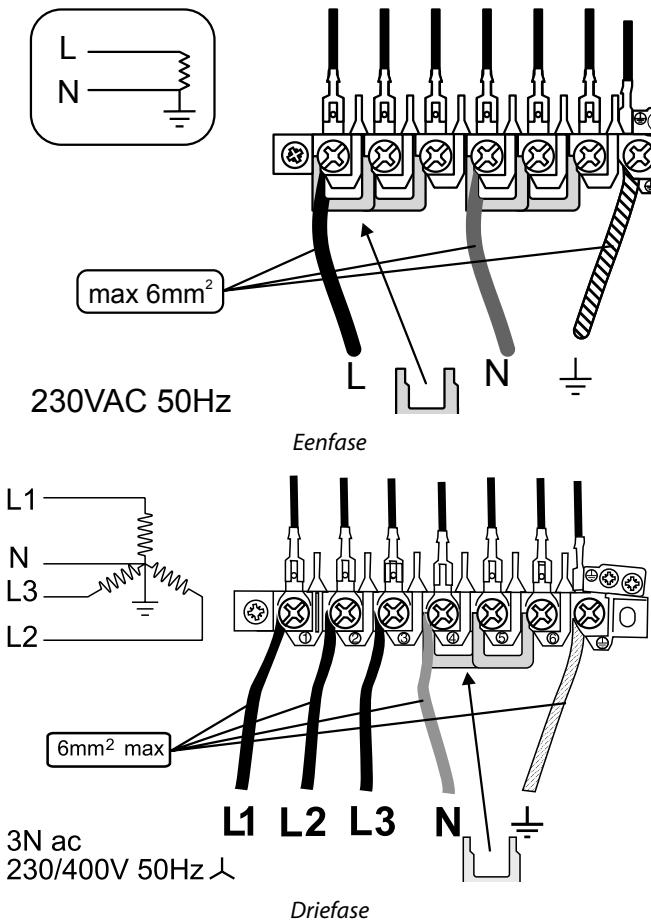
Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften van het Institute of Electrical Engineers (I.E.E.) alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD.

Opmerking:

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.



Kookplaatcontrole

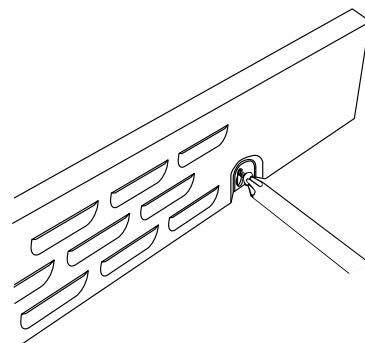
Controleer elke brander (zie 'Kookplaatbranders' aan het begin van de handleiding).

Ovencontrole

Stel de klok in zoals eerder beschreven werd en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd. Zet de ovens uit.

De plint monteren

Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast:



U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding, zoals hierboven afgebeeld is. Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Ombouwen voor gebruik met LPG

Controleer in het gedeelte 'Technische gegevens' achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd, in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

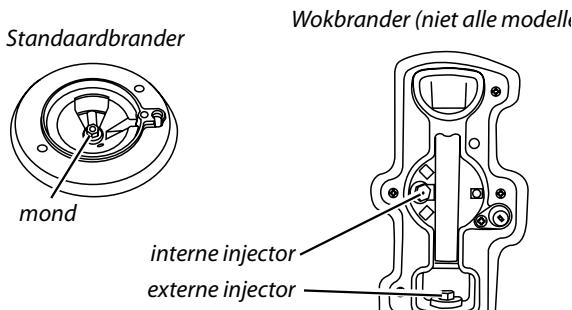
Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen enz.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

Injectors



Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg 'Technische gegevens' achterin de handleiding voor de juiste bekken). Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Kraanafstelling

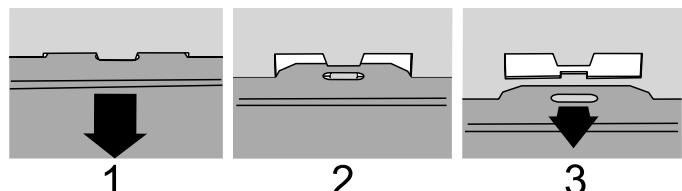
Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechter ovendeuren open en verwijder de 4 bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Het wordt aan de bovenkant vastgehouden door twee openingen in de bovenrand, een aan elke kant, die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten.

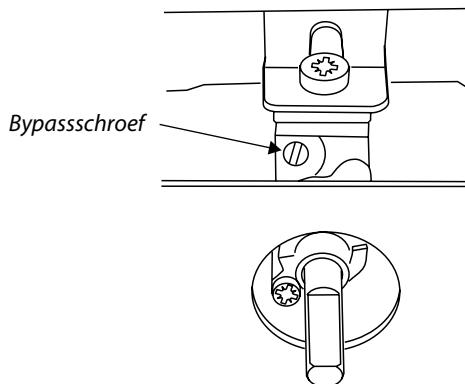
Maak de openingen vanaf de binnenkant vrij en trek het bedieningspaneel naar voren:



Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

Ombouwen naar een LPG

Draai elke bypassschroef met de klok mee tot de eindaanslag:



Breng het bedieningspaneel weer aan. Zoek de openingen in de bovenrand op de stiftjes op het binnenpaneel en zet de bevestigingsschroeven terug in de onderrand.

Label oppakken

Plak het LPG-label boven op het aardgasgedeelte van het gegevensplaatje.

Controleer of het fornuis gasdicht is (zie 'Beproeven op druk' eerder in dit hoofdstuk).

Controleer of alle branders goed werken.

WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

Onderhoud

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN

ONDERHOUDT: ZET HET GAS UIT.

Controleer na het onderhoud of het fornuis gasdicht is. Gebruik een product dat specifiek voor lekdetectie bedoeld is om de verbindingen van het systeem op gaslekken te controleren.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

1. Verwijderen van het bedieningspaneel

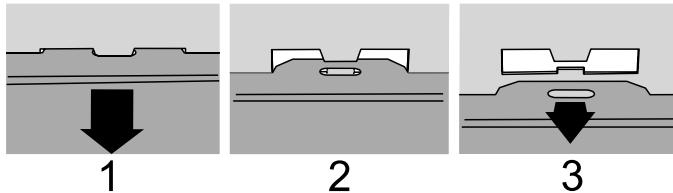
Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechter ovendeuren open en verwijder de 4 bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Het wordt aan de bovenkant vastgehouden door twee openingen in de bovenrand, een aan elke kant, die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten.

Maak de openingen in het bedieningspaneel vanaf de binnenkant vrij en trek het bedieningspaneel naar voren.



Maak de bedrading los van de achterkant.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Raadpleeg het bedradingsschema in deze handleiding als u de bedrading weer verbindt. Controleer of de timer goed werkt.

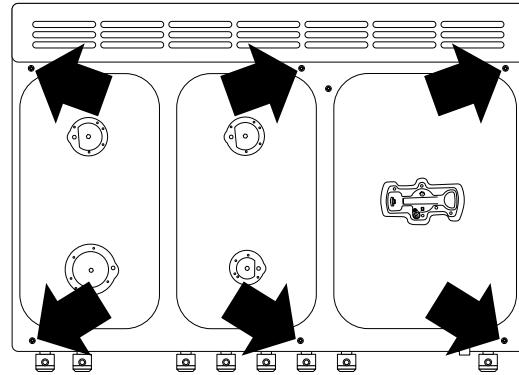
2. Verwijderen van de kookplaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de pannenroosters en branderkoppen.

Verwijder de schroeven waarmee de kookplaatbrander aan de kookplaat is bevestigd.

Verwijder de 6 schroeven en sluitringen waarmee het plateau van de kookplaat aan het fornuis is bevestigd:



Til de kookplaat voorzichtig op, let op dat de branderelektroden niet worden beschadigd, maak de aardingskabel rechtsachter vanaf de dwarsbalk aan de achterkant van onderaf los en verwijder de kookplaat.

Monteren in omgekeerde volgorde en controleer of de kabels opnieuw zijn aangesloten. Pas op dat de ontstekingselektroden van de branders niet worden beschadigd.

Het is belangrijk dat de aardingsdraden aan de achterkant worden teruggezet wanneer de bevestigingsschroeven worden teruggezet daar zij deel uitmaken van de aarding van het fornuis.

Controleer de brander op goede werking.

3. Verwijderen van zijpanelen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1. Trek het fornuis naar voren. Verwijder de 4 bevestigingsschroeven van elk paneel (1 aan de voet aan de voorkant, 1 aan de bovenkant en 2 aan de achterkant).

Monteren de onderdelen in omgekeerde volgorde.

4. Vervangen van de ontsteking of lichtschakelaar

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1.

Opmerking: De oude schakelaar kan vernield worden tijdens het verwijderen. Verwijder de oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en deze stevig te draaien. De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Plaats de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen.

Plaats de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop er vanaf de voorkant op.

Zet het bedieningspaneel in omgekeerde volgorde weer terug en controleer of het goed werkt.

WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

5. Vervangen van de klok

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf.

Verwijder de timer / montagebeugel van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven te verwijderen.

Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

Monteren de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema in deze handleiding als u de bedrading weer verbindt. Controleer of de timer goed werkt.

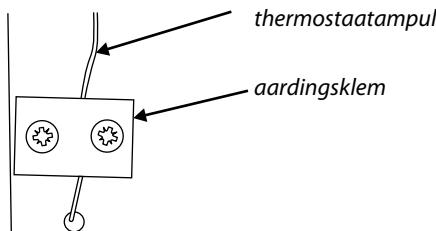
6. Vervangen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2). Open de ovendeur. Verwijder de ovenaccessoires en schuif het bovenpaneel van de oven uit indien aanwezig.

Linker oven

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de afschermkast aan de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de vier schroeven waarmee de kast vastzit en til deze op. De thermostaatampul van de oven zit met een aardingsklem vastgeklemd aan de achterplaat van de oven. Verwijder de schroeven en de klem.



Rechteroven

De thermostaatampul van de oven zit met een aardingsklem vastgeklemd aan de opstaande kant rechtsachter.

Verwijder de beschermkap van de thermostaatampul (2 schroeven). Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Haal de thermostaatampul uit een van de twee ovens. Maak de bedrading los van de thermostaat. Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaat vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe thermostaat en monteren de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven midden tussen de klemmetjes vastgeklemd zit.

Vergeet niet de aardingsklem weer aan te brengen.

Controleer of de thermostaat goed werkt.

7. Vervangen van de grillregelaar

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2). Maak de bedrading los van de regelaar. Verwijder de twee schroeven waarmee de regelaar vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe regelaar en monteren de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer op goede werking.

SLUIT DE GASTOEVOER AF VOORDAT U ONDERHOUD PLEEGT AAN GASHOUDENDE ONDERDELEN.

8. Vervangen van de kookplaatbedieningskranen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2).

Maak de veiligheidsmechanismekabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingsschakelaar los.

Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats de nieuwe pakkingdichting op de vervangingskraan. Herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

9. Vervangen van een branderinjector van een kookplaat

Verwijder de branderkap en -kop. Verwijder de oude bek. Bevestig de nieuwe injector en monteren de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

10. Vervangen van een elektrode van een kookplaatbrander

Til de panroosters op en verwijder de branderkap. Verwijder de schroef waarmee de elektrode op zijn plaats wordt gehouden. Trek de elektrode voldoende verticaal omhoog om de draad tussen duim en wijsvinger vast te houden. Trek de elektrode los, maar houd de draad vast.

Bevestig de nieuwe elektrode aan de draad. Zet de elektrode met de schroef vast in de brander. Breng de branderkap weer aan. Controleer de branderontsteking. Breng de panroosters weer aan.

WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

11. Vervangen van een kookplaatbrander

Verwijder de kookplaat (zie 2).

De branders, behalve de rechter wokbrander (zie onder), zijn gemonteerd op steunpoten. Maak de branderaanvoerpijpen van deze branders los bij de brander. Verwijder de schroeven aan de voor- en achterkant die de steunpoten op hun plaats houden. Til de steun en branders op. De branders zijn met twee schroeven bevestigd aan de steunpoten. Verwijder de juiste brander en monteer de nieuwe.

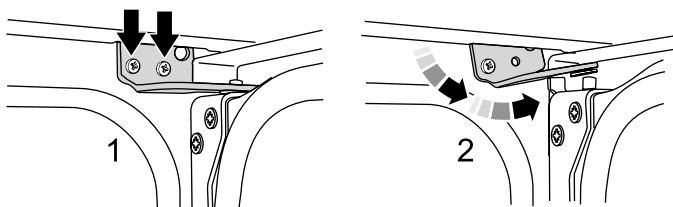
Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de branders goed werken.

Rechterwokbrander

Maak de branderaanvoerpijpen los bij de brander. Bevestig de nieuwe en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de branders goed werken.

12. Vervangen van een ovendeur

Open de ovendeur en verwijder het Handyrack (indien aanwezig) door een kant uit de beugel te trekken en de andere kant eruit te schuiven. Draai de twee bovenste scharnierschroeven los:



De deur is erg zwaar dus pas op

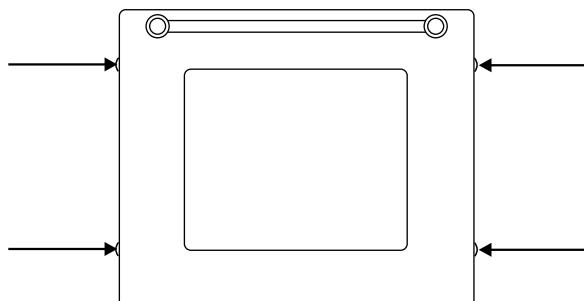
Ondersteun het gewicht van de deur en verwijder de schroef die het dichtst bij de scharnierbus zit. Zwaai het scharnier omhoog en weg van de scharnierbus op de deur. Til de deur uit het onderste scharnier. Herplaats in omgekeerde volgorde.

Bij het opnieuw plaatsen van de deur moet u ervoor zorgen dat de nylon scharnierbus zowel boven als onder op zijn plaats zit tussen de scharnierbus en de scharnierbeugel.

13. Vervangen van het buitenpaneel van de deur van de hoofdoven

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt.

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant):

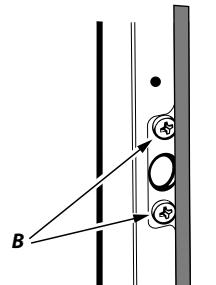


Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. Verwijder de deurhendel van het paneel door de twee borgschroeven los te schroeven.

Bevestig de deurhendel op het nieuwe paneel. Bevestig het paneel op de deur. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

14. De deurklink van de hoofdoven vervangen

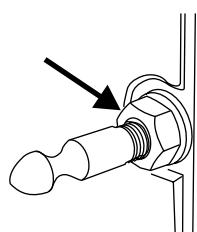
Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 13). Verwijder schroeven 'B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit:



Bevestig de nieuwe grendel en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed open en dicht gaat.

15. De grendelhouder van de deur van de hoofdoven afstellen

Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los:



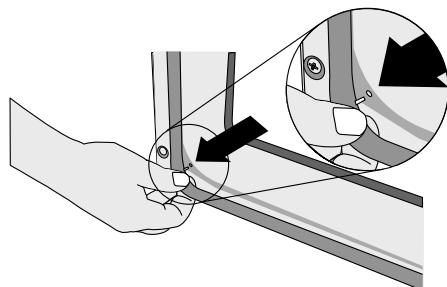
Schroef naar behoefte los of vast tot gewenste bevestiging bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

16. Verwijderen van de afdichting van de ovendeur

Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot de haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door.

Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.



Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in één van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

17. Het buitenste deurpaneel van de grote oven vervangen

Verwijder de ovendeur (zie 12). Leg de deur met voorkant naar beneden op een geschikt oppervlak en verwijder de twee schroeven van de onderrand van de deur en de twee schroeven van de binnenste voorkant van de deur.

Verwijder het buitenste deurpaneel. Verwijder de deurhendel door de twee schroeven los te schroeven.

Verwijder de twee kruiskopschroeven waarmee bevestigingsbeugel van deurhendel vastzit aan deurpaneel. Bevestig de beugel van de deurhendel en de deurhendel zelf aan het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel aan de deur en hermontereer in omgekeerde volgorde.

18. Vervangen van de magnetische deurklink van de grote oven

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Verwijder de plint (drie schroeven) en de centrale verticale afdekking (vijf schroeven). Breek de borgklem van de magnetische eenheid af.

Bevestig de nieuwe eenheid en de borgklem en hermontereer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed open en dicht gaat.

19. Vervangen van een grillelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de grillpan uit de grillkamer. Verwijder de emaillen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak door de twee schroeven en sluitringen los te draaien.

Verwijder de twee schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit. Verwijder dan de schroeven uit het grillelement.

Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los (en onthoud hun posities). Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.

Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill.

20. Binnenste achterwand van een oven verwijderen

Open de ovendeur en verwijder de schroeven en sluitringen waarmee de binnenste achterkant aan de achterkant van de oven vastzit. Verwijder de binnenste achterkant voorzichtig. Hermoneer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de vier schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

21. Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming.

Maak de drie aansluitpunten los die verbonden zijn met de ventilator en onthoud hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Houd de ventilatorschoep vast en verwijder de middelste moer (linksgangig) los, alsmede twee koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Schroef de borgschroeven en sluitringen van de ventilator los (3 van elk) en haal de ventilator van de achterkant van het fornuis.

Bevestig de nieuwe ventilator en montereer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

22. Vervangen van een thermische afslag voor een ovenelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

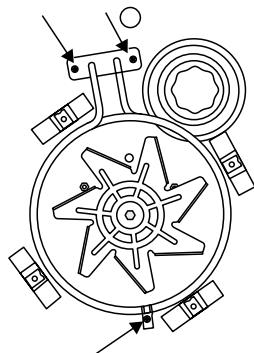
Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag zit op de aardplaat naast de verbindingen met het ovenelement. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder hem.

Plaats de vervanging en hermonter in omgekeerde volgorde.

23. Vervangen van een ovenelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Verwijder de twee schroeven van de bovenkant van het element en één van de onderkant van het element in de oven:



Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los (en onthoud hun posities).

Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen.

Verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.

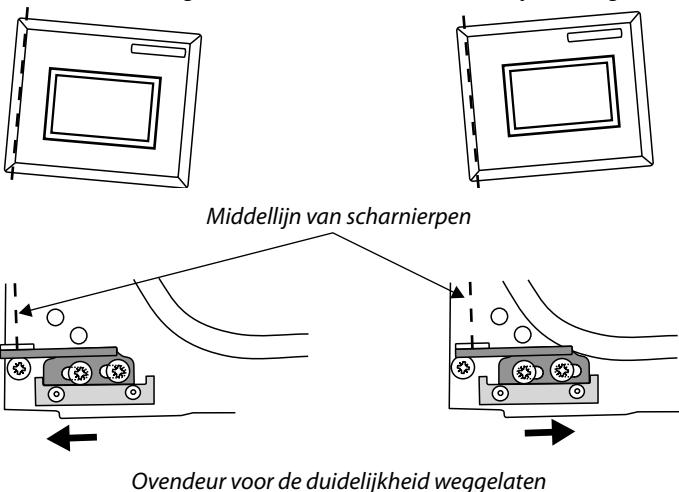
Bevestig het nieuwe element en hermonter in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

24. De hoek van de ovendeur instellen

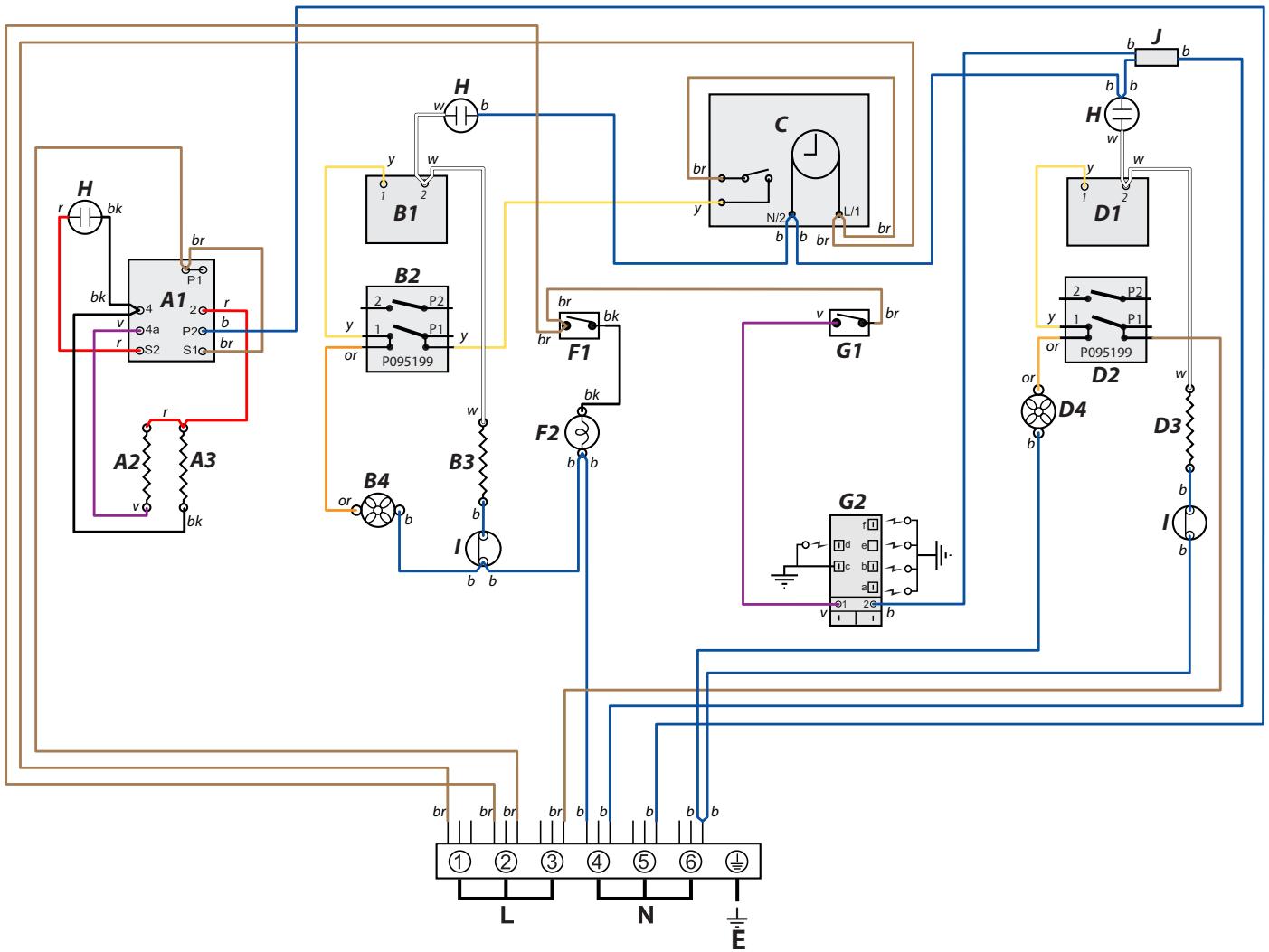
Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt aanpassen. Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Draai de scharnierschroeven weer aan

Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven



Schakelschema



Legenda

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A1	Energieregelaar grill
A2	Rechtergrillelement
A3	Linkergrillelement
B1	Thermostaat linkeroven
B2	Schakelaar linkeroven
B3	Element linkeroven
B4	Ventilator linkeroven
C	Klok
D1	Thermostaat rechteroven
D2	Schakelaar rechteroven
D3	Element rechteroven
D4	Ventilator rechteroven

Code	Beschrijving
F1	Schakelaar ovenlampje
F2	Ovenlampje
G1	Ontstekingschakelaar
G2	Vonkgenerator
H	Neon
I	Thermische afslag
J	Connector

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Voilet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen / geel
gr	Grijs

Nederlands

Technische gegevens

Dit fornuis is categorie II2L3B/P

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. Een ombouwset voor autogas wordt met het fornuis meegeleverd.

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

Gas (Rp ½ rechtsachter)		Electrsche
Aardgas	20mbar	220 - 240V 50Hz
Butaan	29mbar	
Propaan	37mbar	

(Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken)

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 903mm	maximaal 930mm
Algehele breedte	900mm; Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Algehele diepte	600mm	
Ruimte voor bevestiging	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Minimale ruimte boven kookplaat	650mm	

Nominale waarden

Kookplaat	Aardgas		L.P.G.	
		Injector		Injector
Wokbrander	3,5kW	intern 80	3,5kW (255g/h)	intern 54
		extern 129		extern 77
Grotebrander	3,0kW	134	3,0kW (218g/h)	87
Middelgrote branders	1,7kW	109	1,7kW (124g/h)	68
Kleine brander	1,0kW	75	1,0kW (73g/h)	51

Gasbranderingangen op basis van calorimetrische warmtewaarde

Ovens	Hoofdoven Gestuwde- luchtconvectie	Grote oven Gestuwde- luchtconvectie
	2,5 kW	2,5 kW
Energieverbruiksklasse: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A	B
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,85kWh	0,95kWh
Bruikbaar volume (liters)	67	53
Omvang	Groot	Gemiddeld
Tijd om standaard lading te bakken	38 minuten	49 minuten
Oppervlakte van het rooster	1400cm ²	790cm ²

Grill	2,3kW
-------	-------

Maximum totale elektrische lading bij 230 V 7,4 kW (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.)

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457000 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers@agarangemaster.co.uk