



IMPORTANT NOTICE

Please note the cooling fan fitted to this appliance is an integral part of its safety and functionality.

When the appliance is installed care must be taken that the cooling fans performance is not impeded by any objects coming into contact with it. (Installation pipes, leads etc)

Care must also be taken that there is sufficient air flow at the rear of the appliance for the cooling fan to run at its optimum efficiency. (Particularly Built In appliances) See clearance dimensions in the installation section of the booklet. During use the Appliance must never be disconnected from the Mains supply as this will seriously affect the safety and performance of the appliance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working efficiently.

The cooling fan is designed to run on after the control knob has been switched off to keep the front of the appliance and the controls cool until the appliance has naturally cooled itself.

Our Warranty



Should you need it

Inside the paperwork which has come with this appliance, there is a leaflet and card explaining the terms of our extended warranty and guarantee.

In order to apply for our five year guarantee, simply fill in the details on the card and post it off, this will register your appliance.

Should you wish to take out extended warranty, please fill in the details on the leaflet and post this off.

You can also register, and apply for extended warranty on line at:

www.stoves.co.uk/contact/warranty.

If your appliance is covered by the warranty and guarantee, you will not be billed for work undertaken should your appliance be faulty, terms and conditions do apply, so please read through the literature carefully.

Our Customer Care Centre can be called on:

0844 815 3740

We aim to answer calls as quickly as possible, and in strict rotation as soon as one of our Customer Care team becomes free.

Please ensure that you have available your appliances model number and serial number, there is a space at the back of this book for recording that information. Alternatively, you can visit the web site.

Outside the UK and Northern Ireland, please contact your local supplier.

For Australia:

Glen Dimplex Australia,
Unit 2, 205 Abbots Road
Dandenong South
Victoria 3175
Australia

Contents

User's Section	
About your cooker	6
Hob and cooker safety	7
Chip pan fires	8
Using the programmer / clock	9
Using your gas hob	
Using your gas hob	12
Using your griddle	13
Using your ovens / grill	
Using your top cavity grill	14
Grilling guide	15
Using your conventional top oven	16
Conventional top oven cooking guide	17
Using your Multifunction oven	18
Using your fan oven (if fitted)	19
Oven and grill functions	20
Using your Multifunction oven grill	21
Cooking guides	23
Cooling and defrosting function	28
Using your slow cook oven (if fitted)	29
Plate rack (if fitted)	31
Cleaning and maintaining your appliance	
Cleaning your gas hob	32
Cleaning your cavities	33
Telescopic shelving system	34
Cleaning your appliance	35
Cook shop	36
Before you call	37
Changing light bulbs	38
Installation Instructions	39
Technical Data	49
Customer Care	Back cover

If you smell gas:

Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch.

Call the Gas Emergency Helpline at TRANSCO on: **0800 111999**

Before Using Your Cooker



Before using this appliance please make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the furniture inside this appliance may have additional wrapping.



It is also advised that you turn the ovens and/or grill on for a short while, this will burn off any residues left from manufacturing. There may be a smell which accompanies this process - but this is nothing to worry about and is harmless.



We also recommend that you wash the oven shelves, the baking tray, the grill pan, and the grill pan trivet before their first use in hot soapy water, this will remove the protective oil coating.



Although every care has been taken to ensure this appliance has no burrs, or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when installing and moving this appliance. This will prevent any injury.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.



Our policy is one of constant development and improvement. Strict accuracy of illustrations and specifications cannot be guaranteed. Modification to design and material may be necessary subsequent to publication.



Please bear in mind that not all the sections inside this handbook are relevant to your appliance, but you should read carefully the sections which are relevant before installation and use. This will save you time.



Always use a registered installer for this appliance. Environmental protection:



Glen Dimplex Home Appliances brands are committed to protecting the environment.

All packaging with this appliance is recyclable and environmentally friendly.

Please recycle whenever possible - contact your local authority for your nearest recycling centre.

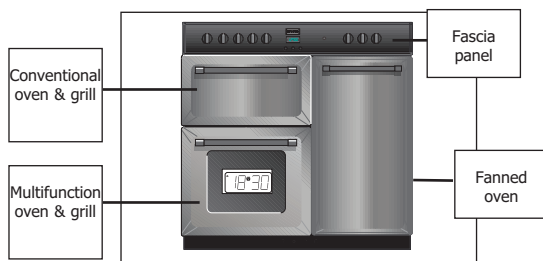
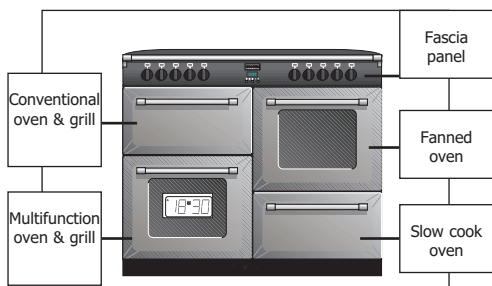
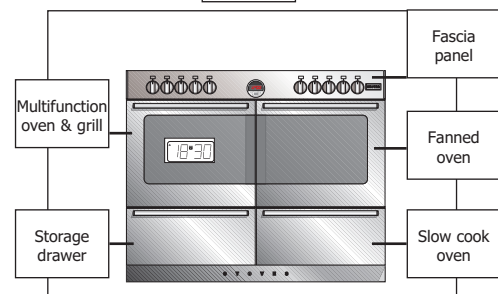
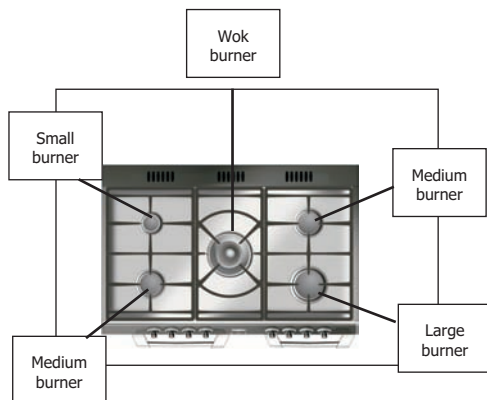
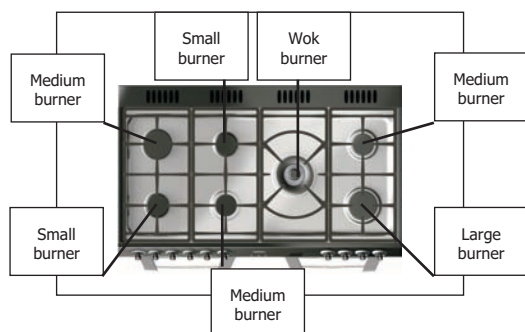


This appliance is for use in a domestic kitchen only, it is not designed, or intended, for commercial use.

About Your Cooker

The illustrations below show the different cavity and hob layouts available within dual fuel ranges.

 = Programmeable oven
(see timer section)



Hob & Cooker Safety

- ✓ Always ensure that pan bases are dry, and flat before using them on the hob.
- ✓ Always position pans over the centre of the burner, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- ✓ Always use pans which are no smaller than 100mm (4"), or larger than 250mm (10").
- ✓ Always take care when removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.
- ✓ Always use oven gloves when handling any utensils which have been in the oven as they will be hot.
- ✓ Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position in between two runners. Do not place the oven shelves on top of the highest runner, this will lead to spillage and injury if the baking tray, or dish falls.
- ✗ Never use double pans, rimbased pans, old or misshapen pans, or any pan which is not stable on a flat surface.
- ✗ Never leave cooking fat, or oil, unattended.
- ✗ Never use commercial simmering aids, or heat diffusers, as they create excessive heat and can damage the surface of the hob.
- ✗ Never use the hob for any other purpose than cooking food.
- ✗ Plastic cooking utensils can melt if they come into contact with a warm hob. Never leave them close to, or on top of, the hob.
- ✗ Never leave the burner alight without a pan covering it. This causes a fire hazard.
- ✗ Do not place items of the door while it is open.
- ✗ Do not wrap foil around the oven shelves, or allow it to block the flue.
- ✗ Do not drape tea towels near the oven while it is on, this will cause a fire hazard.
- ✗ Do not pull heavy items, such as turkeys, or large joints of meat, out from the oven on the shelf, as they may overbalance and fall.
- ✗ Do not use this appliance to heat anything other than food items, and do not use it for heating the room.



WARNING: Parts of the appliance may become hot while in use, always make sure that children are supervised when they are near to the appliance.

Always make sure that the burner caps, rings and pansupports are correctly placed. This will prevent pans becoming unstable while in use, and ensure an uninterrupted gas flow.



Call Customer Care for a service engineers visit if:

- You find over a period of time that the gas oven becomes hotter at a particular temperature - the thermostat may need replacing.
- The cooling fan fails to work.

Chip Pan Fires

What causes a chip pan fire?

- Chip pan fires start when oil or fat overheats and catches fire, or when oil or fat spills on to the cooker because the pan has been filled too high.
- They can also start when wet chips are put into hot oil, making it bubble up and over flow.

Preventing a chip pan fire

- Never fill the pan more than a third full with oil or fat.
- Never leave the pan alone with the heat on - even for a few seconds.
- Dry chips before putting them in the pan.
- Never put chips in the pan if the oil has started smoking. Turn off the heat and leave the oil to cool down, or else it could catch fire.

In the event of a chip pan fire

- If your chip pan does catch fire - don't panic, and don't move the pan. Serious burns are often caused by picking up the pan and running outside with it.
- If it is safe to do so, and you don't have to reach across the pan, turn off the heat.
- Never throw water, or use a fire extinguisher.
- If you can, drape a damp cloth or towel over the pan to smother the flames.
- Leave the pan to cool down for at least half an hour.
- If you can't control the fire yourself, close the door, get out and tell everybody else to get out.
- Call the fire brigade. Don't go back inside whatever the reason.

Using The Programmer/Clock

Through your programmer you will be able to set the time of day, set the minute minder, and use the semi and fully automatic cooking functions. The programmer is vital to the working of your appliance, and reading this section will make sure that you get the most out of your ovens.

The programmer buttons

There are three buttons on this type of timer. The table below shows you what their symbols look like, depending on the model type, and what they do.

Symbol	Symbol	What is it?
		Down / Minus Used to decrease cook / end time, remove minutes from the minute minder and adjust the time of day. Also for listening to and setting the alarm tone.
		Up / Plus Used to increase cook / end time, add minutes to the minute minder and adjust the time of day.
		Function button Used to select the functions available on this timer. Press once for: Minute Minder. Press twice for: Cook time Press three times for: End time. How to use these functions is explained later on in this section.

Setting the time of day

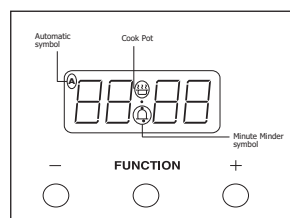
- ◆ Press the Plus and Minus buttons together for a few seconds and release.
- ◆ Set the time of day using the Plus and Minus buttons. Press once for single digit increase, press and hold for rapid increase..
- ◆ Once the time of day has been set wait approx 10 seconds until the '●' stops flashing.
- ◆ Use the appliance as normal.

Setting an alarm tone

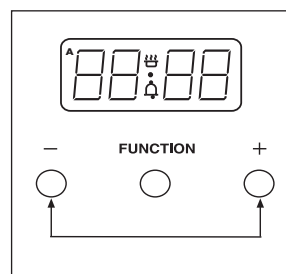
There are three tones to choose from.

- Press and release the minus button.
- Once the minus button is released, the tone is selected.

What your timer symbols mean.



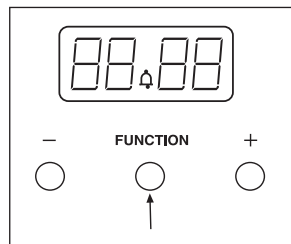
i This is a 24 hour clock. Before you do anything with your appliance - you must set the correct time of day.



Using The Programmer/Clock

Setting the minute minder

- To set the Minute Minder, press the Function button once. The bell symbol will appear and start flashing. The flashing only lasts for 5 seconds so the time must be set within this time frame.
- Use the Plus and Minus button to set the length of time required. Once this has been done, the Minute Minder is set.
- When the desired length of time has counted down the alarm will sound. To cancel the tone, press any of the buttons.
- To cancel the Minute Minder at any time, press the Plus and Minus buttons together.

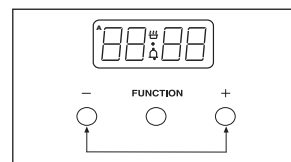
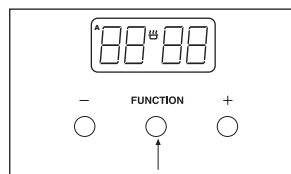


Semi - Automatic Cooking

The Duration method

Switch off after a set time period

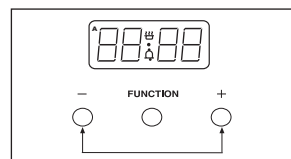
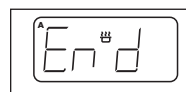
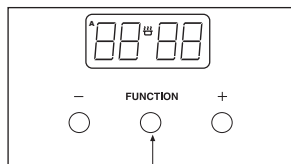
- Press the Function button twice, which will skip past the Minute Minder.
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to set the length of time you want to cook for. This must be done within 5 seconds or the time of day will show again.
- Once this is done the oven will automatically switch off once the time has elapsed, and the alarm will sound. To switch off the alarm, press any button.
- To view any remaining time press the function button twice.



The End Time method

Switch off at a set end time

- Press the Function button three times, which will skip past the Minute Minder and the Duration programmer.
- The display will flash the word 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to select the time the oven is required to turn off.
- Once this is done the oven will turn itself off at the time you have selected. To switch off the alarm, press any button.



Setting the Programmer

Fully Automatic Cooking

Switch on and off automatically

This requires both the duration and the end time to be entered. The timer will work out the start time and begin cooking.

- Press the Function button twice, which will skip past the Minute Minder.
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to set the length of time you want to cook for. This must be done within 5 seconds or the time of day will show again.
- Press the Function button three times, which will skip past the Minute Minder and the Duration programmer.
- The display will flash the word 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to select the time the oven is required to turn off.
- Once this is done the oven will turn itself off at the time you have selected. To switch off the alarm, press any button.
- **Set the temperature of the oven and place the food inside.**
- The timer will calculate the appropriate start time.

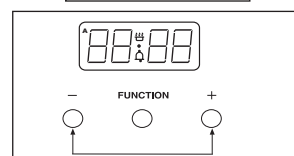
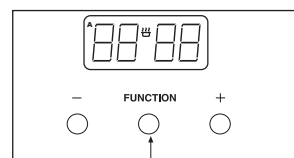
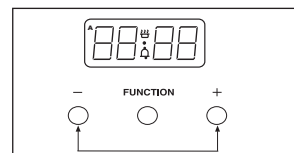
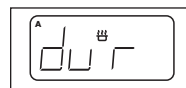
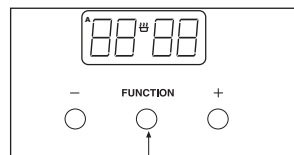
When using the Programmer:

✓ Do:

- Familiarise yourself with the use of the programmer.
- Select foods which are as fresh and as cold as possible preferably straight from the refrigerator.
- Choose foods which are suitable for cooking from a cold start, as some dishes will be affected by being left uncooked, at room temperature.
- Make sure that meat, poultry and uncooked food are thoroughly thawed before placing them in the oven.
- Cover dishes with lids or foil.
- Try to keep the end time as close to your return as possible.

✗ Do not:

- Place warm food in the oven for delayed cooking foods must be thoroughly cooled before placing in the oven, the oven must also be cool before you start.
- Cook dishes containing left over cooked meat or poultry, or pastry dishes with wet fillings, they are not suitable!
- Over-fill dishes containing liquids.



i The automatic cooking symbol will appear to show that the oven is no longer in manual mode but in automatic mode.

i Important: Once the oven has switched itself off please make sure you turn to oven controls to the 'off' position and set the oven to manual by pressing the Cook Time and Ready Time buttons together.

i Important: Remove food as soon as it is cooked.

Using Your Gas Hob

Hob Ignition

Models without thermocouples:

- To turn on, place your pan onto the pansupports above the burner you wish to use.
- Push in and turn the selected control knob anticlockwise, to the full on symbol.
- If your hob has an ignition button or switch on the fascia, press it in until your burner lights.
- If your hob has automatic ignition it will spark next to the burner when you push in the control knob.
- To simmer, turn the control knob to the small flame symbol. This will ensure that the flame is just large enough to gently heat the contents of the pan.
- To turn off, turn the control knob clockwise to the 'off' position.
- Always make sure that your pans are placed correctly on the burners as shown, and do not allow the flame to extend over the base of the pan.

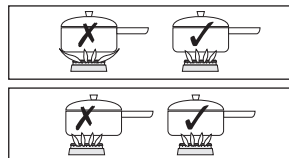
Models with thermocouples:

Ignition as above, but:

- Hold the control knob in for 15 seconds. Do not hold the control knob in for any longer than 15 seconds. If the burner fails to light within this time, release the control knob and wait one minute before attempting to re-ignite.

Energy Saving

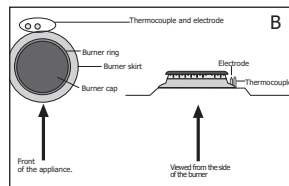
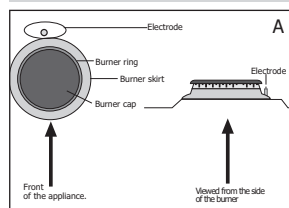
- Position pans centrally over the elements.
- Only heat the amount of liquid you need.
- Once liquids have been brought to the boil, reduce the heat setting to a simmer.
- Consider using a pressure cooker if possible.
- Vegetables in small pieces will cook quicker.
- Use a pan which is a close match to your element size.
- Smaller elements are ideal for simmering and stewing in smaller pans, while the larger elements are ideal for frying and boiling



How can I tell if my hob has thermocouples?

Picture A below: shows a burner without thermocouples.

Picture B below: shows a burner with thermocouples.



In the event of a power failure, or the ignition not working:

Push in and turn the control knob to start the gas, then hold a lighted match or taper to the burner until it lights.



Use flat based pans which are the correct size for your burners and suitable for your hob type.

We recommend the following sizes:

100mm or 4" min.

250mm or 10" max.

Smaller or larger pan sizes may lead to slower cooking times.

Using Your Griddle

- Only use the griddle which has been approved for use on this appliance. Do not use any other griddle, as this may be hazardous.
- Please read these instructions thoroughly before using the griddle for the first time.

Before using the griddle for the first time

- Wash the griddle thoroughly in hot soapy water. (see "Cleaning" section).
- Season sparingly with a minimum amount of cooking oil.
- Heat the griddle on full rate for 3 minutes. The griddle plate is now ready for use.

Using the griddle

- The griddle should only be positioned **front-to-back** over the burners indicated by the griddle symbol on the fascia panel.



- Do not use the griddle over the large burners.
- Place the griddle carefully on the pan support over the burners, using the locating feet on the underside of the griddle. Take care to avoid damage to the surface of the pan supports.
- Before cooking, preheat the griddle for 3 minutes on full rate, which is indicated on the control knobs by a large flame symbol.
- After preheating, turn the control knobs to the small flame symbol.
- The griddle is now ready for cooking.
- Do not use metal implements, as they may damage the non-stick surface.



Always make sure that children are supervised when they are near to the appliance when it is in use.



Always allow the griddle to cool completely before moving or cleaning.



About your griddle:

The griddle is made of quality cast iron, and has a non-stick cooking surface.

Regular seasoning will prolong the life of the griddle and prevent rusting. If the griddle shows signs of rust, wash and re-season.



Seasoning the griddle:

see the 'Cleaning' section of this handbook.

Using Your Top Cavity Grill

Richmond models

Before you start grilling. . . .

Before you use the grill, make sure you have placed the grill shelf in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

- **Do not** close the door while the grill is in use.
- Turn the selector control knob to the grilling position then select the heat setting you require.
- To switch off, return the control knob to the 'off' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.
- To adjust your results, you can turn the grid over, or remove it altogether.

If your grill is a dual grill:

- The dual grill uses all of the top element and is ideal for grilling large quantities of food.
- The single grill uses part of the element only, and is better suited to grill smaller amounts of food.

The grill pan

This appliance comes with a grill pan, grill pan handle and a grid.

The handle of the grill pan is detachable to allow you to remove it while the pan is in use, this stops it from getting hot.

To attach the handle:

Place the handle over the narrow edge of the grill pan and slide to the centre as shown in the diagrams.

Shelf & Grid adjustments

Speed of grilling can be adjusted by changing the shelf position or the turning the grill pan grid.

- High: For thin foods and toasting.
- Low: For thicker meat pieces.

Aluminium Foil

Never cover the grill pan or grill trivet with foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard.

i **Warning:** Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

i **Types of grill**

Fixed rate grill: has a full 'on' setting and 'off'.

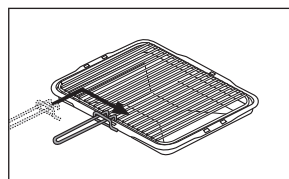
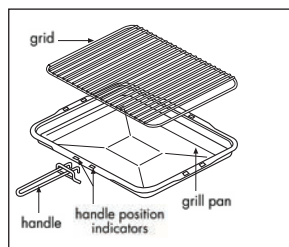
Variable rate grill: has adjustable heat settings 1 (low) to 8 (high) or 5 (high) - depending on the model.

Single grill: has one grill element.

Dual grill: has two grill elements which can be used together, or as a single grill.

i For best results: Pre-heat the grill for about 3 minutes.

i **Please note:** the grill pan handle is designed for sliding the grill pan into and out of the grill cavity. It is not to be used for lifted the pan.



Grilling Guide



As with any cooking guide, all times are approximate and can be adjusted to suit personal taste.

Food Type	Time Approx (mins)
Bacon	8 - 15
Sausages	12 - 15
Chops ● Lamb ● Pork	10 - 15 15 - 25
Toast ● 2 rounds ● 4 rounds	1 - 2 (per side) 1 - 2 (per side)
Bread products ● Buns ● Tea cakes	1 - 2 (per side) 1 - 2 (per side)
Cheese on toast ● 2 rounds ● 4 rounds	4 - 5 4 - 5
Fish: ● fillets	10 - 15
Chicken: ● fillets	20 - 30
Beef Steaks: ● rare ● medium ● well done Gammon Steaks	7 - 10 10 - 15 15 - 20 12 - 15

Using Your Conventional Top Oven

Richmond models

Switching on the oven

- Turn the control knob towards the conventional oven setting.
- Select the temperature you require.
- The thermostat indicator will come on to show that the oven is heating, and once the temperature is achieved, it will go out.
- Throughout the duration of your cooking the neon may come on and off, this shows that the thermostat is maintaining the chosen heat setting.
- To switch off the top oven, simply turn the control knob back to the '●' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.



Important: Never place food, or dishes on the base of the main oven - the element is here and it will cause over heating.



Note: This is a secondary oven - ideal for smaller dishes.

Conventional Top Oven Cooking Guide

Item	Temp °C	Approx Cooking time
Small cakes	180	15 - 20 mins
Victoria sandwich (2x 180mm / 7")	160	20 - 25 mins
Swiss roll	side by side 200	8 - 12 mins
Semi rich fruit cake (2x 180mm / 7")	140	2 1/2 - 3 hrs
Scones	side by side 215	10 - 15 mins
Meringue	90 - 100	2 - 3 hrs
Short crust pastry	200 - 210	Depends on the size, and type of cooking dish, plus the filling.
Puff / flaky pastry	200 - 210	
Choux pastry	200 - 210	
Biscuits	160 - 200	10 - 20 mins
Sponge pudding	150	30 - 45 mins
Milk pudding	140	2 - 2 1/2 hrs

i As with any cooking guide, all times are approximate and can be adjusted to suit personal taste.

i Because the top oven is smaller - you might need to reduce times/temperatures in recipes.

i All times given in the guide are based on a pre-heated oven.

Using Your Multifunction Oven

The multifunction oven may be controlled by the programmer (see The Programmer/Clock for details).

The programmer, if fitted must be set to manual before it can be used, or programmed.



Important: Never place food, or dishes on the base of the main oven, the element is here and it will cause over heating.

Switching on the multifunction oven

- Use the function control knob to select the function you wish to use - see the functions table for details.

Note: You can change function during cooking if you wish, as long as the oven is in manual mode.

- Turn the temperature control knob to the temperature you wish to use.
- The thermostat indicator will come on to show that the oven is heating, and once the temperature is achieved, it will go out.
- To switch off the oven, simply turn the control knob back to the '●' position.
- The cooling fan may come on during use, and may continue to run for some time afterwards.

Using Your Fanned Oven (if fitted)

Switching on the fanned oven

- Use the fanned oven control to turn your oven on, and select your temperature.
- The thermostat indicator will come on to show that the oven is heating, and once the temperature is achieved, it will go out.
- To switch off the oven, simply turn the control knob back to the '●' position.
- The cooling fan may come on during use, and may continue to run for some time afterwards.



Important: Never place food, or dishes on the base of the main oven, the element is here and it will cause over heating.

Oven & Grill Functions

The chart below details all of the functions which are available. Your oven may not have all of the functions shown here.

Main Oven Function		Recommended Uses
	Base Heat Only	Used to finish off the bases of food following cooking using the conventional or fanned modes. The base heat can be used to provide additional browning for pizzas, pies and quiche. Use this function towards the end of cooking.
	Top Heat Only	The heat is ideal from browning off the tops of food as it is not as fierce as the grill following conventional or fanned cooking. Provides additional browning for dishes like Lasagna or Cauliflower cheese. Use this function towards the end of cooking.
	Conventional Oven	This function is ideal for traditional roasting. The meat is placed in the middle of the oven, roast potatoes towards the top.
	Intensive Bake	Suitable for food with a high moisture content, such as quiche, bread and cheesecake. It also eliminates the need for baking pastry blind.
	Fanned Grill	The fan allows the heat to circulate around the food. Ideal for thinner foods such as bacon, fish and gammon steaks. Foods do not require turning. Use with the oven door closed.
	Fanned Oven	The even temperature in the oven makes this function suitable for batch baking, or batch cooking foods.
	Defrost	To defrost foods, such as cream cakes/gateaux, use with the oven door closed. For cooling dishes prior to refrigeration, leave the door open.
	Dual Grill	This function cooks food from the top and is ideal for a range of food from toast to steaks. As the whole grill is working, you can cook larger quantities of food.
	Single Grill	For smaller quantities of food, but is still ideal for anything from toast to steaks.
	Base Heat with Fan	Used to cook open pies (such as mince pies) the base element ensures that the base is cooked while the fan allows the air to circulate around the filling - without being too intensive.
	Lights only	Use when the oven is switched off and cold to aid cleaning the oven cavity.

Using Your Multifunction Oven Grill

Before you start grilling. . . .

Before you use the grill, make sure you have placed the grill shelf in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

Richmond models

- This grill function must be used with the door **closed**.
- Turn the selector control knob to the grill setting you require (conventional or fanned).
- Turn the temperature selector to heat setting you require in a similar way to the selecting the oven temperature.
- **Note:** Do not set the temperature any higher than **220°C**.
- To switch off, return the control knobs to the 'off' position.
- To adjust your results, you can turn the grid over, or remove it altogether.

Fanned and Conventional grilling?

- The conventional grill uses half of the element and is ideal for grilling all kinds of food.
- The fanned grill uses half of the element and the fan, and this reduces the need to turn thinner foods such as bacon or fish.



Warning: Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.



Types of grill

Fixed rate grill: has a full 'on' setting and 'off'.

Variable rate grill: has adjustable heat settings 1 (low) to 8 (high) or 5 (high) - depending on the model.

Single grill: has one grill element.

Dual grill: has two grill elements which can be used together, or as a single grill.



For best results:
Pre-heat the grill for about 3 minutes.

Using Your Multifunction Oven Grill

Before you start grilling. . . .

Before you use the grill, make sure you have placed the grill shelf in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

Sterling

- This grill function can be used with the door open, or closed.
- Turn the selector control knob to the grill setting.
- Turn the grill control knob to either the dual or single grill setting. Then select the heat setting.
- To switch off, return the control knobs to the 'off' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.
- To adjust your results, you can turn the grid over, or remove it altogether.

If your grill is a dual grill:

- The dual grill uses all of the top element and is ideal for grilling large quantities of food.
- The single grill uses part of the element only, and is better suited to grill smaller amounts of food.

The grill neon

When grilling with the door closed, the neon will cycle on and off as the temperature is maintained inside the cavity. If the door is open, it will not cycle on and off.

i **Warning:** Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

i **Types of grill**

Fixed rate grill: has a full 'on' setting and 'off'.

Variable rate grill: has adjustable heat settings 1 (low) to 8 (high) or 5 (high) - depending on the model.

Single grill: has one grill element.

Dual grill: has two grill elements which can be used together, or as a single grill.

i For best results: Pre-heat the grill for about 3 minutes.

Fanned Oven Guide

- Some adjustment will have to be made to conventional cooking temperatures.
- The table below shows conventional cooking temperatures, fanned temperatures and gas marks.
For optimum results using the fanned oven setting, conventional temperatures need to be converted to the fanned oven temperatures.
- For example an item which would cook at 180°C will now cook at the fanned oven temperature of 160°C.
- This is a high efficiency oven, you may notice an emission of steam when the door is opened.
- When cooking chilled or frozen foods, use the recommended cooking times and temperature on the packaging. **Always** make sure the food is piping hot throughout before serving.
- There are no zones of heat, and no flavour transfer when using a fanned oven - allowing you to cook a greater variety of foods together.
- If you are cooking on more than one shelf, you may need to slightly increase the cooking time.
- Always make sure that there is enough space between dishes, to allow food to rise, and to air to circulate.

Conventional temp (°C)	'A' Efficiency oven (°C)	Gas mark
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Cooking Guide

Pre-heating

To get the best results from your oven, we recommend pre-heating for around 5 to 15 minutes before placing your dishes in. This is especially important for items which are chilled, frozen, batter based, yeast based or whisked sponges.

If you are using a fanned function, you should still pre-heat but for a shorter time.

The items in the cooking guide below are based on a pre-heated oven, but can be adjusted to take into account personal taste.

Oven and bakeware

Always use high quality trays and tins for cooking. Poor quality tins and trays can warp in the oven producing uneven results.

Never use dishes which are cracked, damaged or not oven proof as heating may lead to shattering inside the oven.

Food Type	Temp. Setting °C			Time Approx.	Shelf Position
	Conv 	Fanned 	Intensive 		
Cakes					
Small cakes	190	160	-	15 - 25	7 & 13
Victoria sandwich	180	160	-	20 - 30	7
Semi rich fruit cake	150	125	-	2 1/2 - 3hrs	5
Christmas cake	150	125	-	2 1/2 - 3hrs	3
Puddings					
Bread & butter pudding	170	150	-	45 - 1hr	9
Fruit crumble	200	175	-	40 - 1hr	9
Miscellaneous					
Yorkshire pudding: large	220	200	200	40 - 45	11
small	220	200	200	15 - 20	12
Shortcrust pastry	200	180	180	depends on filling	top - middle

Roasting Guide

- Roasting times depend on the weight, shape and texture of the meat and personal preference. In order to calculate the roasting time, weigh the meat or poultry, **including the stuffing**, and follow the times given below.

Meat joints (including chicken) should be roasted at 180 - 200°C Conventional/ 160 - 180°C Fanned for 20 - 30 mins per 450g/1lb, plus 20 minutes on shelf position 2.

- Frozen meat must be **thoroughly** thawed before cooking. For large joints, it is advisable to thaw overnight.
- Frozen poultry must be **thoroughly** thawed before cooking. The time required depends on the size of the bird - eg: a large turkey may take up to 48 hours to thaw.
- When cooking stuffed meat or poultry, calculate the cooking time from the **total** weight of the meat **plus** the stuffing.
- Cooking joints in foil, covered roasters, lidded casseroles, or roasting bags will help to reduce meat shrinkage, give a more moist result and may reduce fat splashing. However, a slightly longer cooking times will be required, **add** 5 - 10 minutes per 450g (1lb) to the calculated cooking time. When using roasting bags do not exceed the temperatures recommended by the manufacturer, and do not allow the roasting bag to touch the sides or top of the oven.
- Use of a trivet with the roasting tin will reduce fat splashing during open roasting, and will help to keep the oven interior clean.
- The use of a roasting tin larger than that supplied is not advised, as this may impair performance and lead to extended cooking times.

Roasting Guide

Roast turkey

- Roasting turkey perfectly involves cooking two different types of meat - the delicate light breast meat, which must not be allowed to dry out, and the darker leg meat, which takes longer to cook.
- The turkey must be roasted long enough for the legs to cook, so frequent basting is necessary. The breast meat can be covered once browned.
- Turkey should be roasted at 180 - 190°C Conventional/ 160°C Fanned for 20 mins per 1lb, plus 20 minutes.
- The turkey can be open roasted, breast side down, for half of the cook time, and then turned over for the remainder of the cooking time.
- If the turkey is stuffed, **add** 5 minutes per 1lb to the cooking time.
- If roasting turkey covered with foil, **add** 5 minutes per 1lb to the cooking time.
- To test if the turkey is cooked, push a fine skewer into the thickest part of the thigh. If the juices run clear, the turkey is cooked. If the juices are still pink, the turkey will need longer cooking. Always make sure that the turkey is cooked properly before serving.

Turkey Roasting times.

Most Turkeys are measured by the kilogram. Timing should be calculated in either of these ways:

40 minutes per 1kg plus 10 minutes per 1/4 kg.

or

20 minutes per 1lb, plus 20 minutes.

The maximum size Turkey for this appliance is: 20lbs approximately 9kgs.

Please do not attempt to roast a Turkey larger than this, as the results cannot be guaranteed.

General Baking Guide

Trouble-shooting - Fruit Cakes

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Fruit sinking to the bottom	Low oven temperature which may cause the cake to take longer to set, allowing the fruit to sink. Or, too much liquid, or raising agent. The fruit may not have been properly washed and dried.
Cake sinking / dipping in the centre	Too much raising agent in the mixture. Too hot, or too cool an oven. Or, not enough liquid or insufficient creaming.
Surface cracks	Too small a tin, or too much mixture in the tin. Too much raising agent in the mix, plus not enough liquid or insufficient creaming. The oven may be too hot.
Hard outer crust with a damp patch inside	Oven too hot, therefore the cake baked too quickly. Too much sugar, or insufficient liquid.
Burnt outside	Oven temperature too high. Oven too small for the size of cake. Insufficient protection around the tin. Cake baked on too high a shelf.
Texture with pronounced holes.	Too much raising agent. Flour unevenly mixed.
Texture too close and cake insufficiently risen.	Not enough raising agent. Not enough liquid. Too cool an oven. Insufficient creaming.
Cake crumbles when cut	Not enough liquid. Baked for too long. Not enough sugar. Too much baking agent.
Too dry	Over baking. Insufficient egg or liquid. Too much raising agent.

Trouble-shooting - Sponge Cakes

Domed top	Insufficient creaming of mixture. Cake baked on too high a shelf position, or at too high a temperature. Paper liners can cause the outer edge not to rise and the centre to peak.
Hollowed / sunken top	Too much raising agent. Oven temperature too low, or incorrect shelf position. Cake removed from oven before it's cooked. Use of soft tub margarine.
Very pale, but cooked	Oven temperature too low. Baked too low in the oven
Overflowing tin	Tin too small for the amount of mixture

'Cooling & Defrosting' Function

- To **cool** foods quickly straight after cooking, but before refrigerating or freezing, turn the oven control to the defrost position, and **open** the door.
- To **defrost** frozen foods, turn the oven control to the defrost position, place the food in the centre of the oven and **close** the door.

Defrosting times

- Small or thin pieces of frozen fish or meat - eg; fish fillets, prawns, and mince will take approximately 1 - 2 hours. Placing the food in a single layer will reduce the thawing time.
- A medium sized casserole or stew will take around 3 - 4 hours.
- A 1½kg / 3lb oven ready chicken will take around 5 hours, remove the giblets as soon as possible.
- Always check foods are thoroughly defrosted before cooking.

Be safe

- Do not defrost stuffed poultry using this method.
- Do not defrost larger joints of meat and poultry over 2kg / 4lb using this method.
- Never place uncooked food for defrosting next to cooked food which is to be cooled, as this can lead to cross contamination.
- Defrosting meat, poultry and fish speeded up using this method, but make sure they are completely thawed before cooking thoroughly.
- Place meat and poultry on a trivet in a meat tin, to catch the juices from the defrosting process.

Using Your Slow Cook Oven (if fitted)

Introduction

One of your oven compartments is an electric oven which provides a gentle heat suitable for slow cooking or keeping food warm. The slow cook element is positioned in the base of the lower compartment - always make sure that the cooking pot is placed centrally on the base of this compartment.

- Do not use the compartment to store food or canned items.

Cooking times

The cooking time varies according to the type of food being cooked, and experience will show how long foods should be cooked for, according to personal taste and preference.

In general foods should be cooked for at least 5 hours, and may be left up to 8 - 10 hours without spoiling if covered. Foods cooked using the slow cook oven will take about three times longer than they would in a conventional oven.

Utensils

Any oven proof utensils may be used for slow cooking - provided they have a close fitted lid.

To rectify a badly fitting lid a piece of cooking foil may be placed over the dish, under the lid.

The most useful utensils for slow cooking are the flame proof type which can be used over direct heat and for oven cooking, and are sufficiently attractive to use as serving dishes.

Benefits of Slow Cooking

Slow cooking has always been the best way to prepare hot meals with the minimum of preparation and maximum time away from the kitchen.

The advantages of slow cooking are as follows:

- Food can be left to cook unattended for several hours and will keep hot for several hours if left covered.
- Inexpensive cuts of meat become deliciously tender when slow cooked. There is also a reduction in meat shrinkage.
- Dishes such as soups, vegetables, puddings savoury dishes and preserves are also suitable for slow cooking.
- There is no topping up of steamers, steam filled kitchens or constant checking to do.

Using Your Slow Cook Oven (if fitted)

Keeping food warm

Turn the oven control knob to the on position, and place the food in the oven. If food is to be kept moist then it is important to cover the dish or plate to prevent food from drying out. This can be done using aluminium foil if the dish does not have a lid.

- **Do not** use cling film to cover food.
- Some foods are best left uncovered if you wish to keep the food dry and crisp.
- Do not add gravy to plated meals until serving.
- Carved meat should be placed on one plate and covered, adding just one tablespoon of gravy to keep it moist.
- When keeping plated meals warm it is recommended that the food is placed on hot rather than cold plates.

Slow Cooking

Turn on the slow cook oven and place the prepared cooking pot centrally on the base of the oven. Follow the guide lines for the best results.

- The maximum capacity of ovenproof dishes should be no more than 2.5 litres (4.5 pints). Please note: The more you fill the dish/pot the longer it will take to cook.
- All meat and poultry recipes need a minimum of 5 hours to cook.
- Make sure all frozen ingredients are well thawed out.
- Cut root vegetables into smaller pieces as they take longer than meat to cook. If possible they should be sauteed for 2 - 3 minutes before slow cooking.
- Ensure that root vegetables are always at the bottom of the pan immersed in the cooking liquid.
- A meat thermometer should be used when cooking pork joints and poultry. The internal temperature of the food should reach 88°C,
- Stuffed meat or stuffed poultry should not be slow cooked. Cook any stuffing separately.
- Cover casseroles with a lid, or foil to prevent loss of moisture.
- Adjust seasoning and thickening at the end of cooking time.
- Opening the door during cooking, leads to heat loss, and will lead to increased cooking times.

Plate Rack (if fitted)

To fit the plate rack:

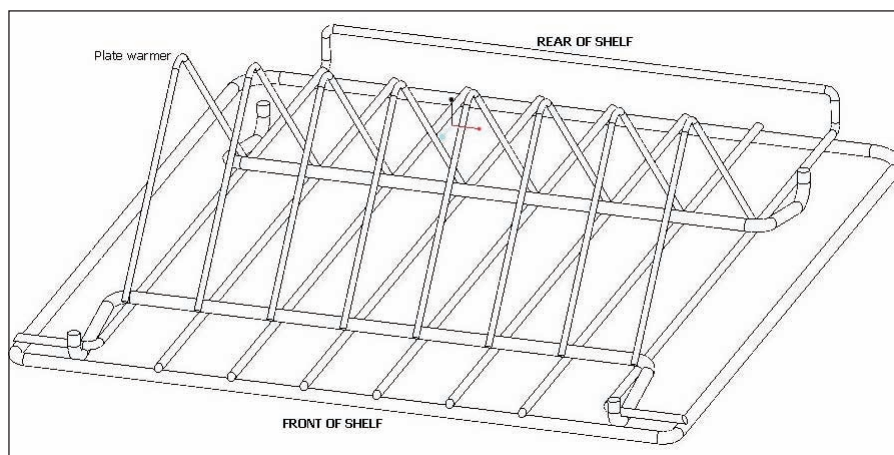
- Pull the shelf out of the cavity.
- Tilt the plate warmer towards you and make sure that it hooks underneath the shelf bars at the front.
- Drop the plate warmer carefully into position.

The plate warmer is now secure and you can place your plates into it.

Always make sure that you use oven gloves if you are putting the plate warmer into a hot, or recently used oven to prevent burns.

Always make sure that your plates are suitable for warming - some plates may shatter or crack when exposed to heat.

We recommend that you heat the oven to 70°C, or below, if you are warming plates.



Cleaning your Gas Hob

Sometimes when a hob is not working well, it is because it needs cleaning.

Enamel parts

- Use a mild cream cleaner for example 'Cif'. Stubborn marks can be removed with a soap filled pad.

Stainless steel surfaces

- Only use a clean cloth wrung out with warm, soapy water and dried off with a soft cloth. For stubborn marks use a specialist stainless steel cleaner.
- **Do not** use steam cleaners.
- Sharp implements and objects can mark the surface of stainless steel, however they do become less noticeable in time.

Cast iron parts

- Ensure the parts have fully cooled and scrape off any stubborn marks, and bits of food with a plastic, or wooden cooking implement. Rinse in warm soapy water and dry with a tea towel.
- **Do not** clean in a dishwasher.
- If you notice any rusting on your griddle, or pansupports, simply clean in warm soapy water, then re-season.

Burner caps and heads

The slots in the burner head where the flames burn should be cleared of deposits.

- Clean with a nylon brush, rinse and then dry thoroughly. There may be brownish coloured markings on your burners, these are carbon deposits or fat stains and can be removed using a soap filled pad.
- **Do not** put burners in the dishwasher or soak them. Using dishwasher powders, washing up liquids and caustic pastes can damage the burners.
- Burner caps and heads must be repositioned correctly so that they sit squarely on to the hob as shown on the left.
- This is particularly important with stainless steel models as failure to reposition the caps correctly may result in discolouration of the stainless steel around the burners.

Painted & Plastic parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water.



Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.



Baby oil can be used to restore stainless steel finishes - but only use a few drops. Don't use cooking oils as they can contain salts which will damage the metal.

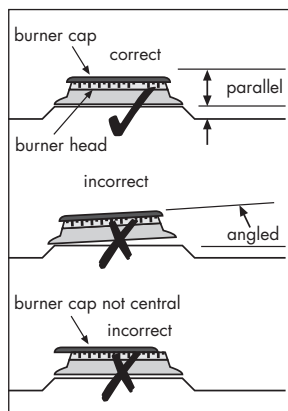


Don't use: undiluted bleaches, products containing chlorides, wire wool or abrasive cleaners on aluminium, stainless steel, or plastic/painted parts they can damage the appliance. Nylon pads can also be unsuitable



Seasoning the griddle:

Pour a drop of unsalted cooking oil onto the cooking side of the griddle, use kitchen roll to cover the griddle evenly. Olive oil is not suitable for seasoning. Regular seasoning prevents rust.



Cleaning your Cavities

Cleaning the oven cavities

- Some foods can cause fat to spit, especially if you have open roasted, this leaves the inside of the cavity greasy.
- It is important to clean the oven cavity as a build up of fat can damage the appliance and may invalidate your guarantee.

Chrome plated parts.

- Use a moist soap filled pad, shelves can be placed in a dishwasher.
- Shelf runners can be removed to enable you to clean then thoroughly. Make sure they are cool to touch and then grasp the runners and slide out of their hanging holes.

Pristine enamel surfaces

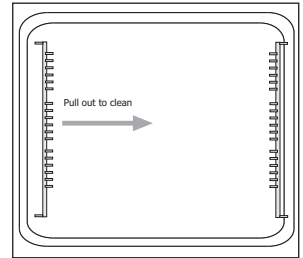
- The enamel can be cleaned by wiping the surfaces with a clean cloth which has been wrung out in hot, soapy water.
- If larger splashes of fat do not readily disappear, you can use a mild cream cleaner to remove them. More stubborn marks can be removed using a soap filled pad.
- Rinse well, and allow to dry before use.

Vitreous enamel surfaces

- The enamel can be cleaned by wiping the surfaces with a clean cloth which has been wrung out in hot, soapy water.
- Stubborn marks can be cleaned using a moistened soap filled pad, or a mild cream cleaner.
- Rinse well, and allow to dry before use.



Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.



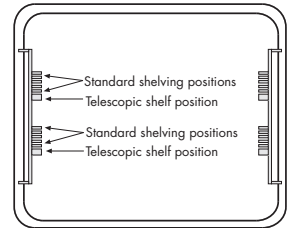
Don't use:
Caustic or abrasive cleaners, bleaches, coarse wire wool or hard implements, these will damage your appliance.



Using a trivet while roasting meat may help to reduce fat splashes.

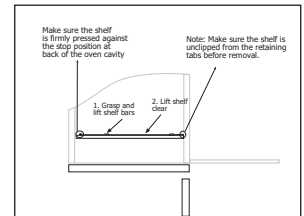
Telescopic Shelving System (if fitted)

- In addition to the traditional shelving fitted into your appliance, the telescopic shelving system is fitted in the most commonly used location in your cavity.
- The shelves with the telescopic system are easier to pull out than traditional shelving, which means the oven door stays open for a shorter period of time. The smooth action also reduces the likelihood of fat, or food, spillage, and gives you extra security.
- You do not have to use the telescopic shelves all of the time, you can place the shelves in the traditional positions if you would like more choice.
- The telescopic shelves remove easily from the runner for re-positioning or cleaning, but we recommend that you reposition your shelving before cooking, and remove the shelving for cleaning when the shelves are cold to prevent burning yourself.



To remove the telescopic shelves

- Make sure the shelf is cool enough to touch.
- Push the oven shelf back into the cavity, until it hits the stop position.
- Grasp the shelf bars in the centre, and lift the back of the shelf clear of the stop position.
- You can then lift the front of the shelf clear of the retaining tabs.



To replace the telescopic shelves

- Make sure the oven runners are pushed all the way back into the cavity.
- Tilt the shelf and make sure the front of the shelf is against the stop position.
- Carefully place the shelf back onto the runner and snap in place firmly.
- Make sure the back of the self is inside the retaining tabs and slide it in and out of the oven to make sure it works correctly.

Standard shelves

- Standard shelves are removed by pulling them straight out towards you and are replaced by sliding them straight into the oven to the back of the cavity.
- These shelves can be cleaned in the dishwasher.

Cleaning your Appliance

Painted & Plastic parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water.
- **Do not** use abrasive cleaners, such as "Cif", wire or nylon cleaning pads on these parts.

Stainless steel & Aluminium surfaces

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water, and dry with a soft cloth.
- Stubborn marks can be removed using a stainless steel cleaner. Supplies can be purchased from the Customer Care Centre.
- Sharp objects can mark the surface of stainless steel, but will become less noticeable with time.
- Wipe any spillage immediately, taking care to avoid burning your hands.
- Some foods are corrosive eg; vinegar, fruit juices and especially salt - they can mark or damage the metal if they are left on the surface.

Enamel surfaces & parts

- Clean with warm, soapy water and a clean cloth.
- Dry with a soft clean towel or cloth.
- Do not use steam cleaners.

Glass parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water, or a specialist glass cleaner.
- Rinse away any excess cleaner and dry with a soft cloth.
- Do not use abrasives or polishes as they will scratch and damage the glass.
- The inner door glass panel can be removed for cleaning but it must be replaced the right way up. If there is any writing on the glass, you must be able to read it clearly when the cavity doors are open.
- Always make sure that the glass is pushed fully into the **Stop** position.
- To remove the glass panel, open the door wide, hold the top and bottom edges and slide out.
- Warning: Do not operate the appliance without the glass panel correctly fitted.



Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.



Take extra care when cleaning over symbols on fascia panels, excessive cleaning can lead to the symbols fading.



Baby oil can be used to restore stainless steel finishes - but only use a few drops. Don't use cooking oils as they can contain salts which will damage the metal.



Don't use: undiluted bleaches, products containing chlorides or abrasive cleaners on aluminium or stainless steel, they can damage the appliance.

Glass door panels

For your safety, glass door panels are made of toughened glass. This ensures that, in the unlikely event that a panel breaks, it does so into small fragments to minimise the risk of injury.

Please take care when handling, using or cleaning all glass panels, as any damage to the surfaces or edges may result in the glass breaking without warning or apparent cause at a later date.

Should any glass panel be damaged, we strongly recommend that it is replaced immediately.

Cook Shop

Product description	Product code	Quantity	Where used
Rectangular carbon filters	082612620	2	Hoods
Round carbon filters	082611571	1	Hoods
Ceramic hob scraper kit	082606781	1	All ceramic glass hobs including induction.
Ceramic hob cleaner and conditioner	082606780	1	All ceramic glass hobs including induction
Sealed hotplate conditioner	082606783	1	All sealed / solid plate hobs.
Stainless steel cleaner	082606764	1	All stainless steel parts
Oven cleaner spray	082606786	1	All cookers, inside cavities and on glass.
Multi-purpose kitchen cleaner	082606782	1	General kitchen cleaner.
E-cloth	082813300	1	All cookers, for cleaning glass and stainless steel

To order or enquire about any of these products, please call the Spares Sales team on: **0870 458 9961.**

Before you call. .

Problem?	Advice
The ignition won't work. (Gas and dual fuel models)	● Check there is a spark when the ignition button is depressed. If there is no spark, check the electricity supply is switched on at the socket. ● Check that the gas supply is switched on. ● Try another appliance in the socket, if that works replace the 3 amp fuse in the cooker plug.
There's condensation on the doors.	Condensation is caused by hot, moist air meeting a cooler surface (i.e. the oven door). You cannot always prevent it, but you can minimise it when it happens by doing the following: ● Pre-heat the oven at a high temperature before putting food in the oven, and cover the food you are cooking wherever possible. ● Whenever you can, cook wet foods at higher temperatures. ● Don't leave food in the oven to cool down. Automatic cooking will normally produce condensation when the oven is cooling down with food inside.
There's been a power failure and the oven won't work. (models with clocks and automatic programmers)	● Switch off the electricity supply. ● When the power returns - re-set the programmer/Clock to the correct time of day. This will allow you to use your appliance.

Changing Light Bulbs

Warning: There is a risk of electric shock, so always make sure you have turned off and unplugged your appliance.

Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before replacing your bulb, open the top/main oven door and see which type you have. Then use the table to help you change your bulb correctly.

Please remember that bulbs are not covered by your warranty.

Bulbs can be purchased from hardware stores (always take the old bulb with you).

No. of lamps	Bulb Location	Oven type	Instruction for changing the bulb
2 (@25W)	side	All	Wait until the oven is cool, then remove the oven shelves. Grasp the lens cover on the light fitting and pull it away from the side of the oven. Unscrew the bulb.
1 (@25W) or 1 Halogen (@40W)	rear	Fanned / Multifunction	Wait until the oven is cool, then remove the shelves. The oven light is at the rear of the oven cavity. Remove the loose oven back - unscrew the 4 securing screws (one at each corner). Unscrew the lens cover (turn anticlockwise). Unscrew the bulb and replace. Replace lens cover and replace oven back.
1 (@25W) or 1 Halogen (@40W)	rear	Conventional	Wait until the oven is cool, then remove the oven shelves. The oven light is at the rear of the oven cavity. Unscrew the lens cover (turn anticlockwise). Unscrew the bulb and replace. Replace lens cover.

There is no need to remove the oven back on the 900DF model.

Installing Your Cooker

Always make sure that your appliance is fitted correctly, by a competent installer. This is a Class 1 appliance regarding installation requirements.

Before you start

Always make sure that you have carefully read through the installation pages of this book - careful planning at the beginning will ensure a quick and easy installation.

- Take care when moving this appliance, it may be heavier than it looks! If you need to lift the appliance, make sure you use an appropriate lifting method.
- Soft, or uneven flooring may be damaged unless the appliance is moved with care.
- Do not attempt to move the cooker by pulling on the handles or doors, we recommend that you open the door and grasp the frame of the cooker. Please wear protective gloves for this, and make sure the door cannot trap your fingers.

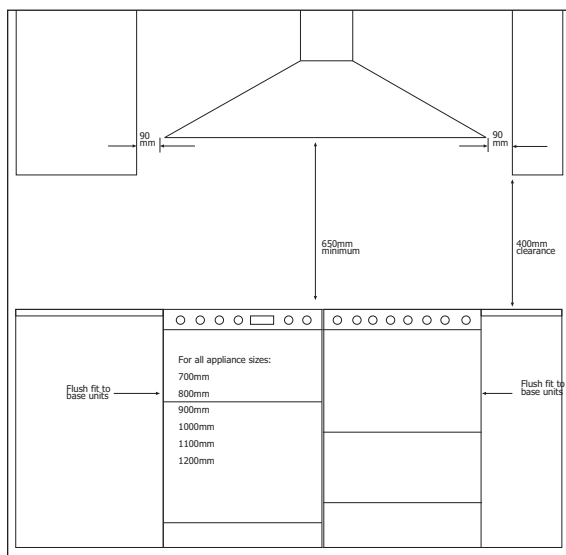
Please make sure that you have enough space for your appliance. Clearances and more installation details are given on the following page.

Installing Your Cooker

Clearances

This cooker may be fitted flush to the base units of your kitchen.

- No shelf, overhang, cupboard, or cooker hood should be less than 650mm above the hob top, but please check this with the hood manufacturers instructions.
- If your appliance has a side opening door, we recommend a side clearance of 60mm to allow the oven door to fully open.
- The cooker must have a side clearance above hob level of 90mm up to a height of 400mm.
- The important dimensions are those around the appliance.



Installing Your Cooker

The information below is crucial to installing this appliance correctly and safely.

Ventilation Requirements

The room containing the appliance should have an air supply in accordance with BS 5440:Part 2.

- All rooms require an openable window, or equivalent, and some will require a permanent vent as well.
- For room volumes up to 5m^3 an air vent of 100cm^3 is required.
- If the room has a door which opens directly to the outside, or exceeds 10m^3 - no air vent is required.
- For room volumes between 5m^3 and 10m^3 and air vent of 50cm^2 is required.
- If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440:Part 2 should be consulted to determine the air vent requirements.
- This appliance must not be fitted into a bed sitting room of less than 20m^3 or into a bath or shower room.

Windows and vents should not be blocked or removed without first consulting a competent engineer.

LPG only - do not install this appliance below ground level. This does not preclude installation into rooms which are basements with respect to one side of the building, but open to ground level on the opposite side.

Where standards have been revised - always use the most recent edition.

Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.

Installing Your Cooker

The information below is crucial to installing this appliance correctly and safely.

UK Regulations & Standards

always refer to the most recent issue of the standards

- Gas Safety Regulations.
- Building Regulations - issued by the DEFRA.
- Building Standards (Scotland) (Consolidated) - issued by the Scottish Development Department.
- I.E.E. Wiring Regulations.
- Electricity at Work Regulations.
- BS 6172 Installation of Domestic Gas Cooking. For **LP Gas**, refer to BS 5482 Part 1, Part 2 or Part 3 as relevant.
- Installation and Servicing Instructions for this appliance.

For installation in countries other than the UK, the appliance must be connected in accordance with all local gas and electrical regulations.

In the Republic of Ireland installers should refer to IS 813 Domestic Gas Appliances.

Australian Gas Safety (Installation & Use) Regulations

This appliance must be installed by an authorised person in accordance with the manufacturers installation instructions, local gas fitting regulations, the AGA Gas Installation, the Australian Gas Installation Code AG601 / AS5601 and any other relevant statutory regulations. Particular attention should be given to relevant requirements regarding ventilation.

Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.

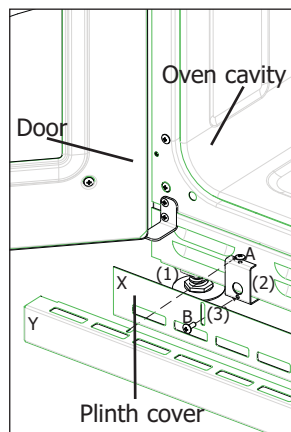
Installing Your Cooker

Fitting the plinth (if applicable)

- Make sure the appliance is raised to a height of 915mm or above before beginning. If the appliance is below 915mm - you can only fit the plinth cover labelled Y. You can adjust the height using the feet (1) of the appliance.

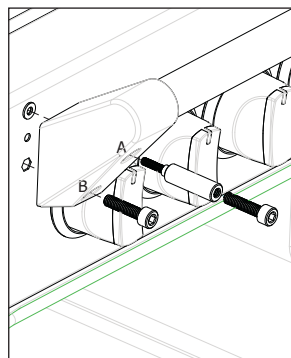
If your appliance has a storage drawer at the bottom, you access the required holes through the base of the drawer after lifting the mat.

- Open the appliance doors, and loosen screw A located on bracket (2). Do not remove this screw entirely.
- Insert screw B, through slot (3) and screw into the small hole at the bottom of bracket (2). Make sure that the plinth cover is flush to the appliance, but not over tightened.



Fitting the towel rail (if applicable)

- On the towel rail there are two hole, top (A) and bottom (B), these holes have corresponding holes on the fascia at each end.
- The screw for the top hole (A), must be screwed into the supplied adaptor, whereas the remaining screw just goes through the bottom hole (B). Both screws are M6 screws. Using the allen key provided, tighten the screws making sure that the towel rail is flush to the fascia, but not over tightened.



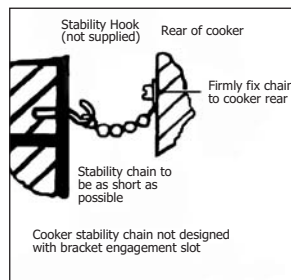
Installing Your Cooker

Stabilising and Securing

Your cooker may come with a stability chain, if it does not we recommend that you buy a stability bracket from your local supplier, this will keep the cooker from moving and will prevent damage to the flexible hosing at the back of the cooker.

Your stability chain

Your cooker must be secured to a wall or a solid partition behind the cooker.



Your stability bracket

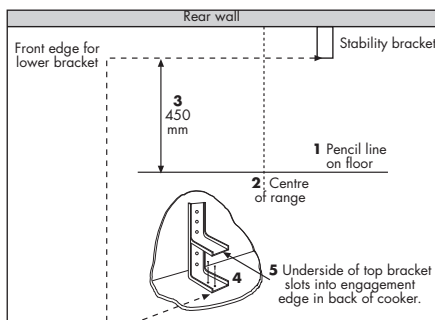
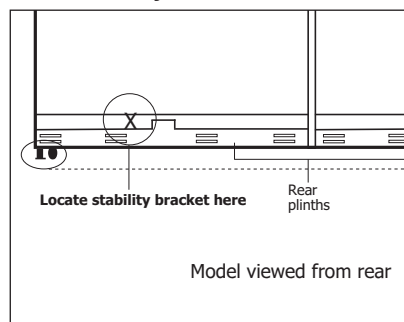
You can buy a stability bracket from your supplier and it can fitted as follows:

- Place the cooker in position and draw a pencil line level with the front edge.
- Remove the cooker and mark off 450mm from the pencil line to locate the front edge of the lower bracket.
- Fix the bracket to the floor. Measure from floor level to engagement edge in the back of the cooker and add 3mm.
- Assemble the underside of the top part of the bracket to this height.
- See the drawings for the location of the bracket and the recommended positioning.

Levelling

Once your cooker is secure:

Place a spirit level onto a baking tray, on an oven shelf. These cookers are fitted with adjustable feet which will allow you to adjust the height of the appliance until it is level. The adjustable feet are at the rear of the cooker.



Installing Your Cooker

Connecting the electricity supply

For Australia:

For your own safety we recommend that your cooker be installed by a competent person. The cooker should be installed in accordance with AS/NZS 3000:2000

We recommend that this appliance is connected by a competent person, who is a member of a recognised "Competent Persons Scheme" and who will comply with the I.E.E. and local regulations.

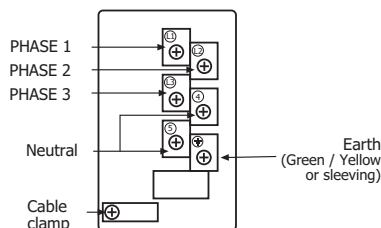
The appliance must be installed using a multi-pole control unit of 30 Ampere minimum capacity with 3mm minimum separation at all poles.

Ensure that you route all mains electrical cables well clear of any adjacent heat source, such as an oven or grill.

- Where a fixed connection is used, a device allowing the appliance to be isolated on all poles from the mains supply with a contact opening width of at least 3mm must be provided.
- After connection to the electricity please check that all electrical parts are working.
- The maximum power rating is specified in the Technical Data section of this handbook, and also on the Data Badge on the appliance.

- This appliance must be fitted using a double pole unit of 30 ampere minimum capacity with 3mm minimum contact at all poles.
- Access to the mains terminal is gained by opening the terminal block cover at the rear of the appliance - use a flat bladed screw driver for this.
- Connection should be made with a 6.0mm² twin and earth cable.
- First strip the wires. then push the cable through the cable clamping the terminal block cover.
- Connect the cable to the terminal block and tighten the cable clamp screw - see diagram.
- Close the terminal box, ensuring that the cover is engaged on the locking tabs.
- Sufficient cable should be used to allow the cooker to be pulled out, but must hang clear of the floor so it does not become twisted or trapped when the cooker is pushed back.

Warning:
This appliance must be earthed!



Installing Your Cooker

Connecting to the gas supply

The inlet to the appliance is ISO 7 - Rp $\frac{1}{2}$ " internal thread situated towards the top right corner of the rear.

Fit the bayonet connection. This should be located so as to ensure that the flexible hose does not kink.

Use a 900mm - 1125mm length of flexible hose.

Ensure that all pipe work is of the correct rating.

Natural Gas - Flexible connections should comply with BS 669. Parts of the appliance likely to come into contact with a flexible connector have a temperature of less than 70 °C.

LP Gas - For flexible connections use a bayonet type hose, suitable for use on LP Gas up to 50mbar pressure rise and 70 °C temperature rise. The flexible hose should be coloured black with a red stripe, band or label. If in doubt, contact your supplier.

After installation make sure all connections are gas sound.

Commissioning

Pressure settings:

G20 Natural Gas @ 20mbar

G30 Butane @ 28-30mbar

G31 Propane @ 37mbar

Hob

Turn on gas supply and check for soundness at the hot-plate injector. Light two burners and check that the pressure is correct.

For Australia

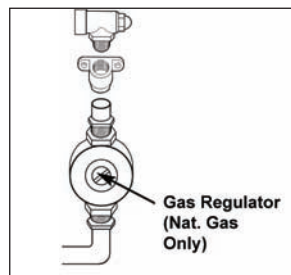
Connecting to the gas supply

Means of isolation shall be provided at the shut off point by either an approved quick connect device or a Type 1 manual shut off valve. The outlet of the quick connect device shall be at, or below, the horizontal position.

Connection to the gas supply should be made using the Aquaknect AS/NZS 1869 class B hose assembly with an internal diameter of not less than 10mm (supplied with the appliance) and regulator (regulator for use with natural gas)

NOTE: Maximum length of hose 900mm.

The temperature rise of the areas at the rear of the cooker that are likely to come into contact with the flexible hose do not exceed 70 °C.



Ventilation requirements

Ventilation must be as specified by AS5601 Installation code. The room containing the appliance should have an air supply.

An appliance should be installed in a location for complete combustion of gas, proper flueing and to maintain ambient temperature of the immediate surrounding at safe limits, under normal conditions.

LP Gas only - Do not install this appliance in a room below ground level. This does not preclude installation into rooms which are basements with respect to one side of the building, but open to ground level on the opposite side.

Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.

After installation make sure all connections are gas sound.

Commissioning Pressure settings:

Natural Gas - 1.0 kPa

Butane - 2.75 kPa

Propane - 2.75 kPa

Hob

Turn on gas supply and check for soundness at the hot-plate injector. Light two burners and check that the pressure is correct.

Technical Data - Notes

Europe & Russia

Type of gas:

Natural Gas I_{2H}

Natural Gas II_{2H3}+

LP Gas I₃+

Please see your data badge for specified gas type. Never attempt to convert an appliance - unless the data badge states that you can.

* Can be converted from Natural gas to LP Gas

Never attempt to convert an appliance - unless the data badge states that you can.

Burner Aeration:

Fixed

Pressure setting:

G20 Natural Gas @ 20mbar

G30 Butane @ 28-30mbar

G31 Propane @ 37mbar

G30 Butane @ 50mbar

G31 Propane @ 50 mbar

G25 Natural Gas @ 25mbar

Electrical supply:

230V / 400V 3N ~ 50Hz

All elements are rated at 230V

Countries of destination:

Great Britain

Ireland

France

Holland

Germany

Russia

Belgium

Australia

Type of gas:

Please see data badge your for specified gas type. * Can be converted from Natural gas to LP Gas
Never attempt to convert an appliance - unless the data badge states that you can.

Burner Aeration:

Fixed

Pressure setting:

Natural Gas - 1.0 kPa

Butane - 2.75 kPa

Propane - 2.75 kPa

Electrical supply:

230V / 400V 3N ~ 50Hz

All elements are rated at 230V

Countries of destination:

Australia

Technical Data

Australian hob / hotplate - Technical Data

Fuel Type	Hotplate Burner / Element	Nominal Rate Q _n	Butane g/h	Propane g/h
Natural Gas	Hob - small	3.6MJ/h	-	-
	Hob - medium	7.2MJ/h	-	-
	Hob - Large	10.8MJ/h	-	-
	Hob - wok	12.6MJ/h	-	-
	Total heat input ●7 burners	51.5MJ/h	-	-
LP Gas	Hob - small	3.8MJ/h	-	-
	Hob - medium	7.2MJ/h	-	-
	Hob - Large	10.2MJ/h	-	-
	Hob - wok	12.6MJ/h	-	-
	Total heat input ●7 burners	52.0MJ/h	-	-

Technical Data - Notes

Non-Australian hob / hotplate - Technical Data

Fuel Type	Hotplate Burner / Element	Nominal Rate Qn	Butane g/h	Propane g/h
Natural Gas	Hob - small	1.0kW	-	-
	Hob - medium	2.0kW	-	-
	Hob - Large	3.0kW	-	-
	Hob - wok	3.5kW	-	-
	Total heat input		-	-
	●5 burners	11.5kW		
	●7 burners	13.5kW		
LP Gas	Hob - small	1.0kW	73	72
	Hob - medium	2.0kW	145	143
	Hob - Large	3.0kW	218	215
	Hob - wok	3.5kW	254	250
	Total heat input			
	●5 burners	11.5kW		
	●7 burners	13.5kW		

Fuel Type	Multifunction oven	Conventional top oven	Fanned oven	Slow cook oven (if fitted)
Electric @ 230V	2.2kW	1.4kW	2.0kW	0.17kW
Fuel Type	Dual Variable grill	Oven lamps		
Electric @ 230V	2.7kW - 2.9kW	25W each or Halogen 40W each		
Appliance Voltage		240v	220v	
Appliance Maximum load	Richmond 900 Richmond 1000 Richmond 1100 Sterling 1000 Sterling 1100	7540W 7225W 7325W 5205W 5205W	6335W 6070W 6155W 4375W 4375W	

Conversion Instructions

This conversion kit is for use on the following appliances:

Dual Fuel - all sizes.

This conversion kit is to be used to convert the above appliances from:

UK Appliance Nat Gas to LP - Natural Gas G20 @ 20mbar to LPG G30/31 @ 29/37mbar

UK Appliance LP to Nat Gas - LPG G30/31 @ 29/37mbar to Natural Gas G20 @ 20mbar

UK to German LPG G30/G31 @ 50 mbar

UK to Australian NG @ 1.0kPa

UK to Australian ULPG @2.75kPa

Before beginning conversion, ensure that the Gas and Electricity supplies have been turned off. The full conversion must be completed - i.e. you must change the injectors **and** the by-pass pins.

Important: The conversion procedure must be carried out by a suitably qualified person i.e. Corgi registered. After conversion all affected parts must be checked for gas soundness.

Injectors & Bypass Screws

UK / Europe NG					
Hotplate burner	Auxiliary (Small)	Semi Rapid (Medium)	Rapid (Large)	Wok	
				Inner	Outer
Injector	77	104	129	63	121

UK / Europe LP (Excluding Germany)					
Hotplate burner	Auxiliary (Small)	Semi Rapid (Medium)	Rapid (Large)	Wok	
				Inner	Outer
Injector	50	70	87	35	87

Germany LP					
Hotplate burner	Auxiliary (Small)	Semi Rapid (Medium)	Rapid (Large)	Wok	
				Inner	Outer
Injector	46	61	79	35	77

Australian NG					
Hotplate burner	Auxiliary (Small)	Semi Rapid (Medium)	Rapid (Large)	Wok	
				Inner	Outer
Injector	82	118	142	72	138
Bypass	63	63	77		

Australian ULPG					
Hotplate burner	Auxiliary (Small)	Semi Rapid (Medium)	Rapid (Large)	Wok	
				Inner	Outer
Injector	50	70	87	38	87
Bypass	32	39	45	80	

Conversion Instructions

To convert the hotplate burners

- a) Remove the pan supports
- b) Remove the burner caps and burner heads
- c) Unscrew the existing injectors from the hotplate burner bowls
- d) Replace with the injectors supplied in the conversion kit as detailed in the tables on the previous page.

Note: when converting the wok burner, it is necessary to replace the two injectors, the inner and outer. The outer injector is visible on removal of the cover plate.

UK / Europe / Russia

To convert the gas tap bypass screws

- a) Remove the hotplate control knobs springs and bezels
- b) Using a small flat bladed screwdriver, each bypass screw can be accessed via the hole in the inner fascia panel
- c) NG to LP - Turn each bypass screw fully clockwise until it stops.
Do not over tighten
- d) LP to NG – Turn each bypass screw anti-clockwise until a small, stable flame is maintained when the control is turned to simmer.
The flame must not be extinguished when wafted.
- e) Refit the control bezels, springs and control knobs.

Conversion labels

Conversion to LP (excluding Germany)

After conversion, affix the label supplied with the conversion kit
PER/FOR G30/G31 adjacent to the appliance data badge

Conversion LP Germany

After conversion, affix the label supplied with the conversion kit
PER/FOR G30/31@50mbar adjacent to the appliance data badge

Conversion to NG

After conversion, affix the label supplied with the conversion kit
PER/FOR G20 adjacent to the appliance data badge

Australian Conversion Instructions

UK to Australia NG / ULPG

To convert the hotplate bypass screws

- a) Remove the hotplate control knobs, springs and bezels
- b) Using a small, flat bladed screwdriver, each bypass screw can be accessed via the hole in the inner fascia panel
- c) Undo the bypass screw by turning in an anti-clock wise direction, when fully un-screwed the bypass screw can be removed using a pair of long nosed pliers.
- d) Replace with the bypass screws supplied in the conversion kit as detailed in the tables on the previous page
- e) Turn the bypass screw fully clockwise until it stops. Do not over tighten.

Conversion labels

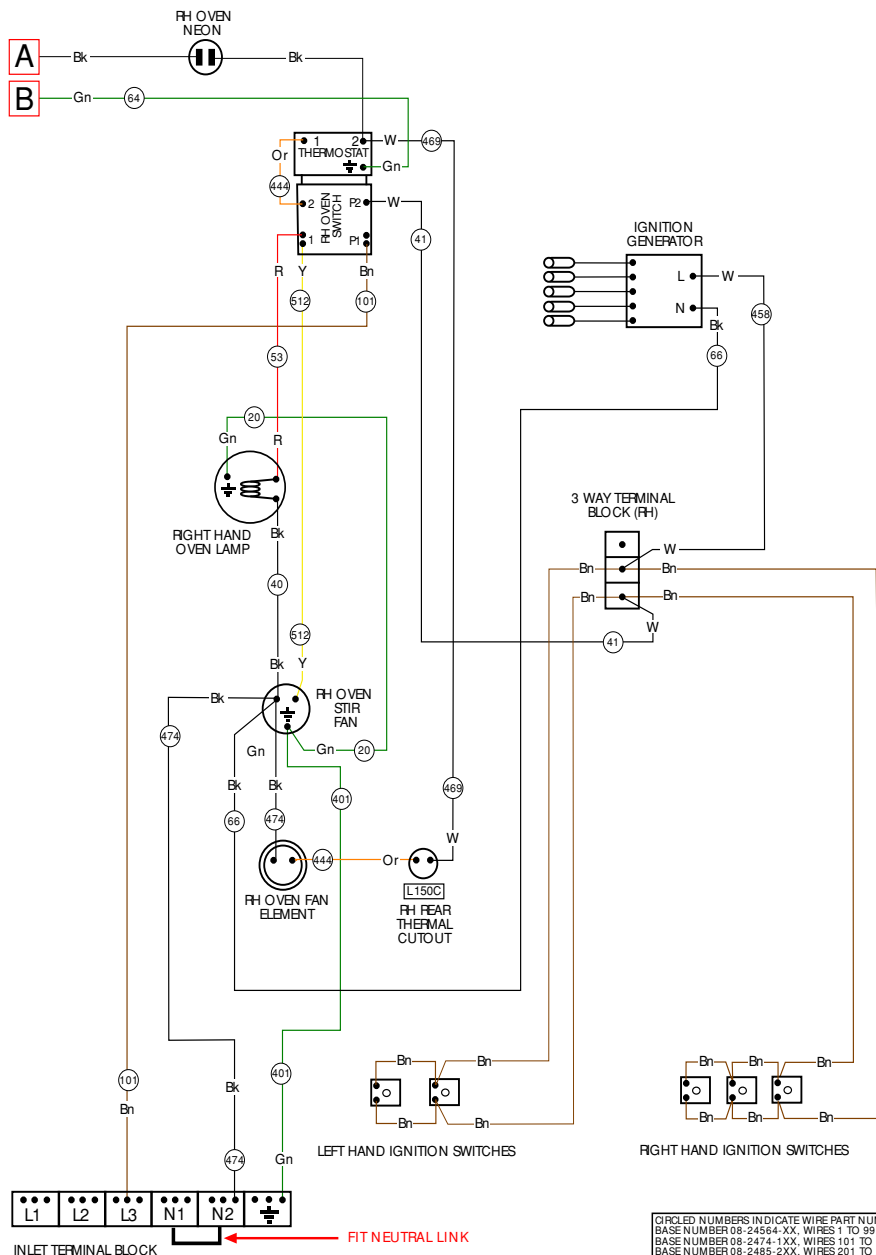
Conversion to Australian NG

After conversion, add the label stating "ONLY FOR USE WITH NATURAL GAS" adjacent to the appliance gas inlet.

Conversion to Australian LP

After conversion, add the label stating "ONLY FOR USE WITH PROPANE GAS" adjacent to the appliance gas inlet.

Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

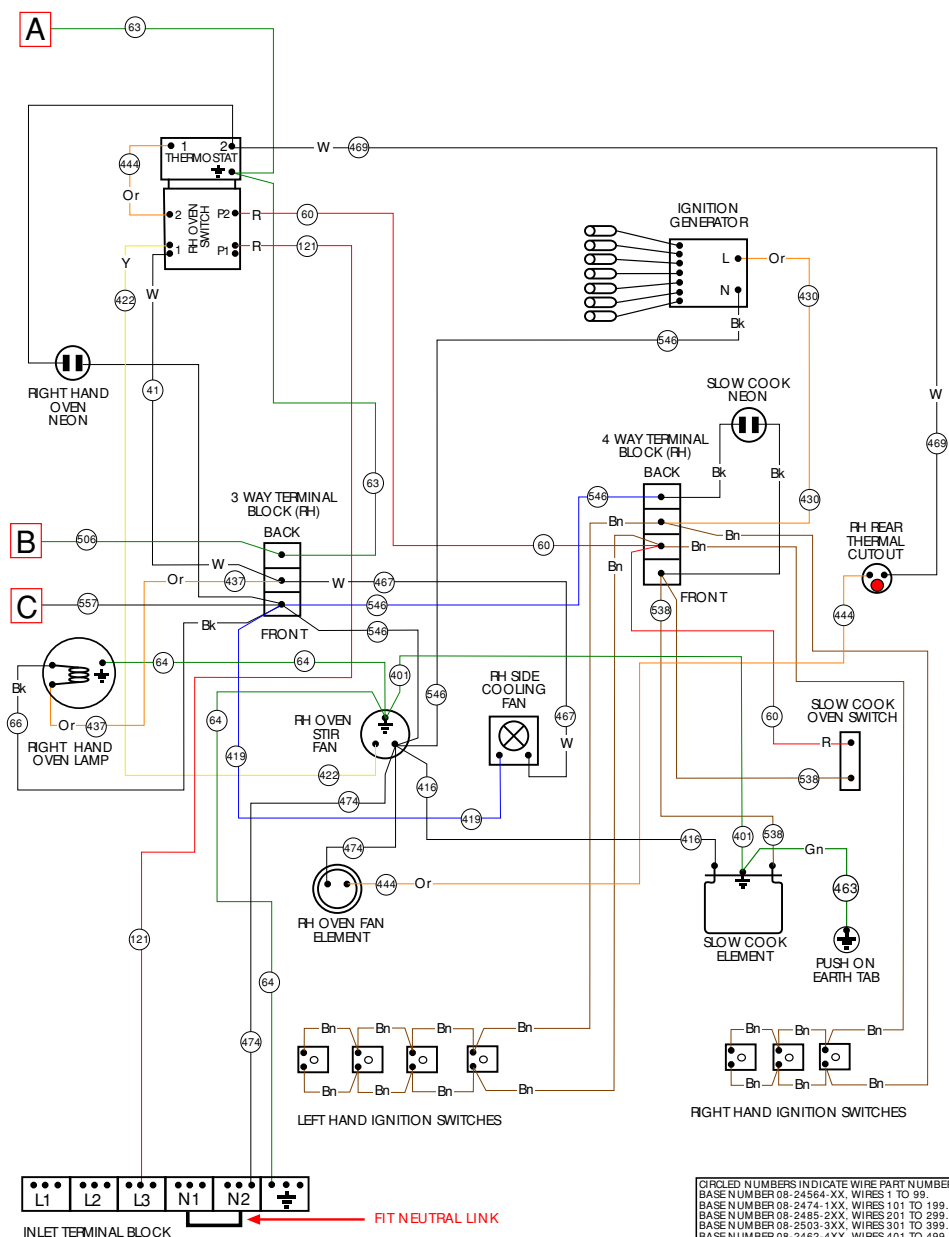


[illegible]

INLET TERMINAL BLOCK

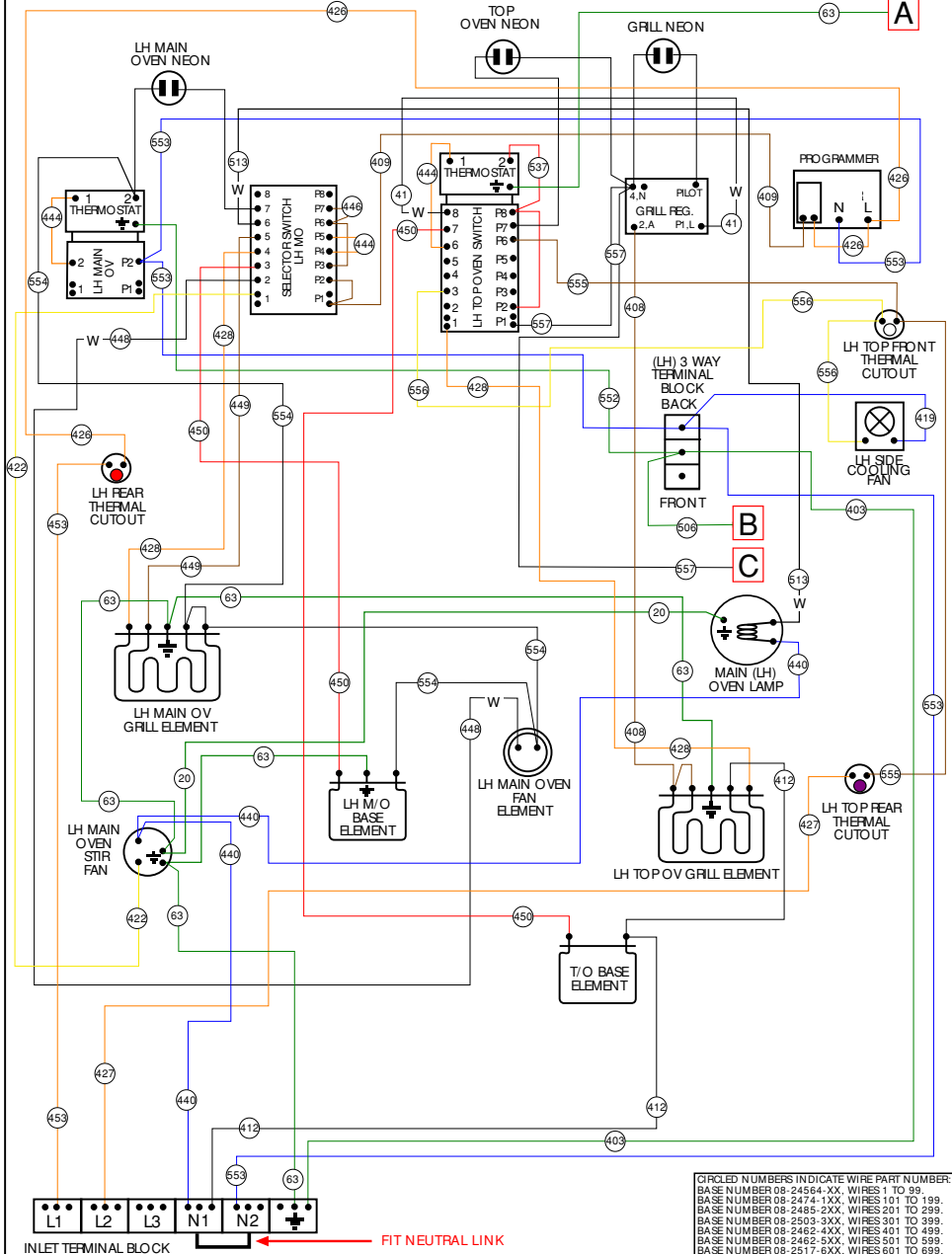
• FIT NEUTRAL LINK

Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Ped, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

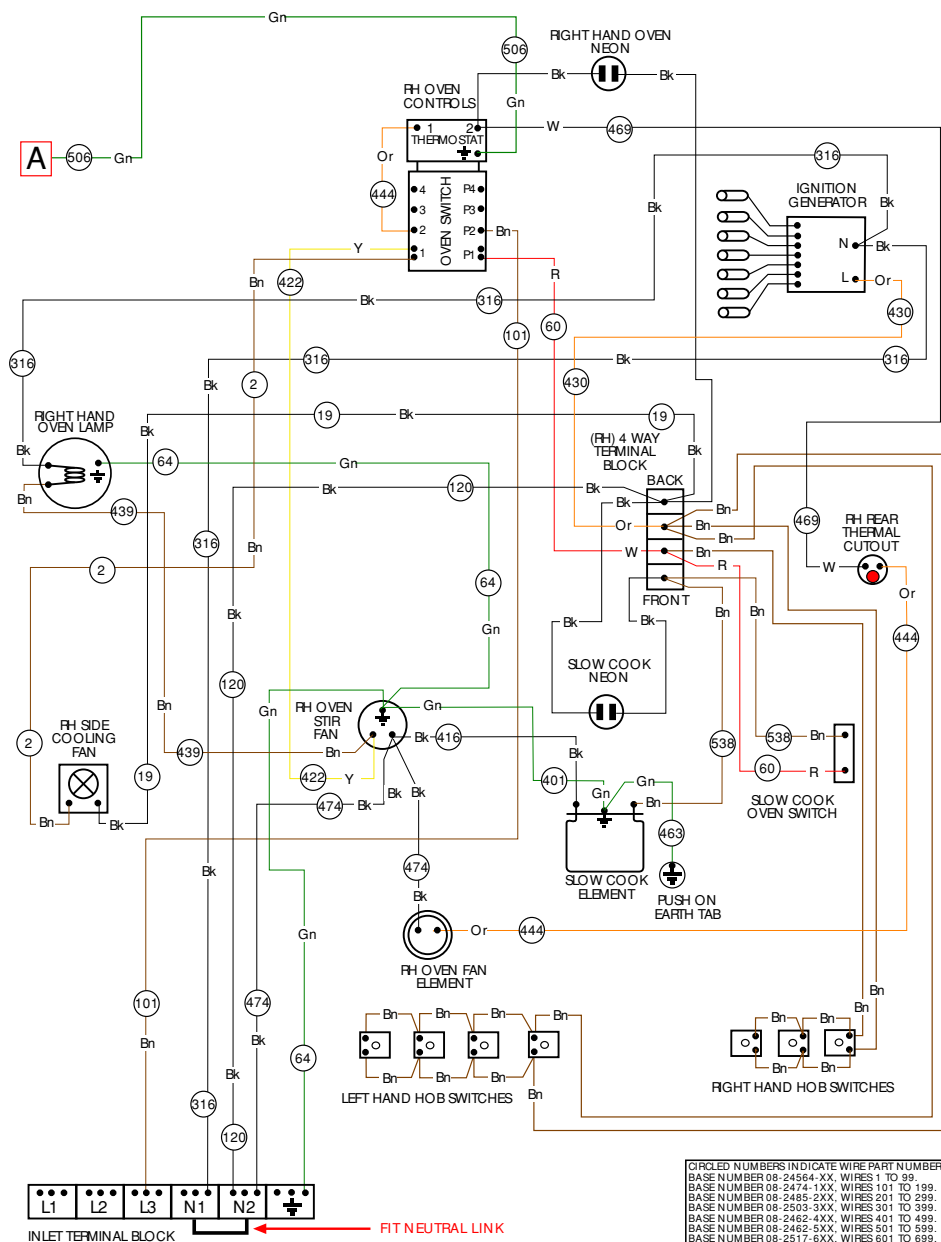


CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER:
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

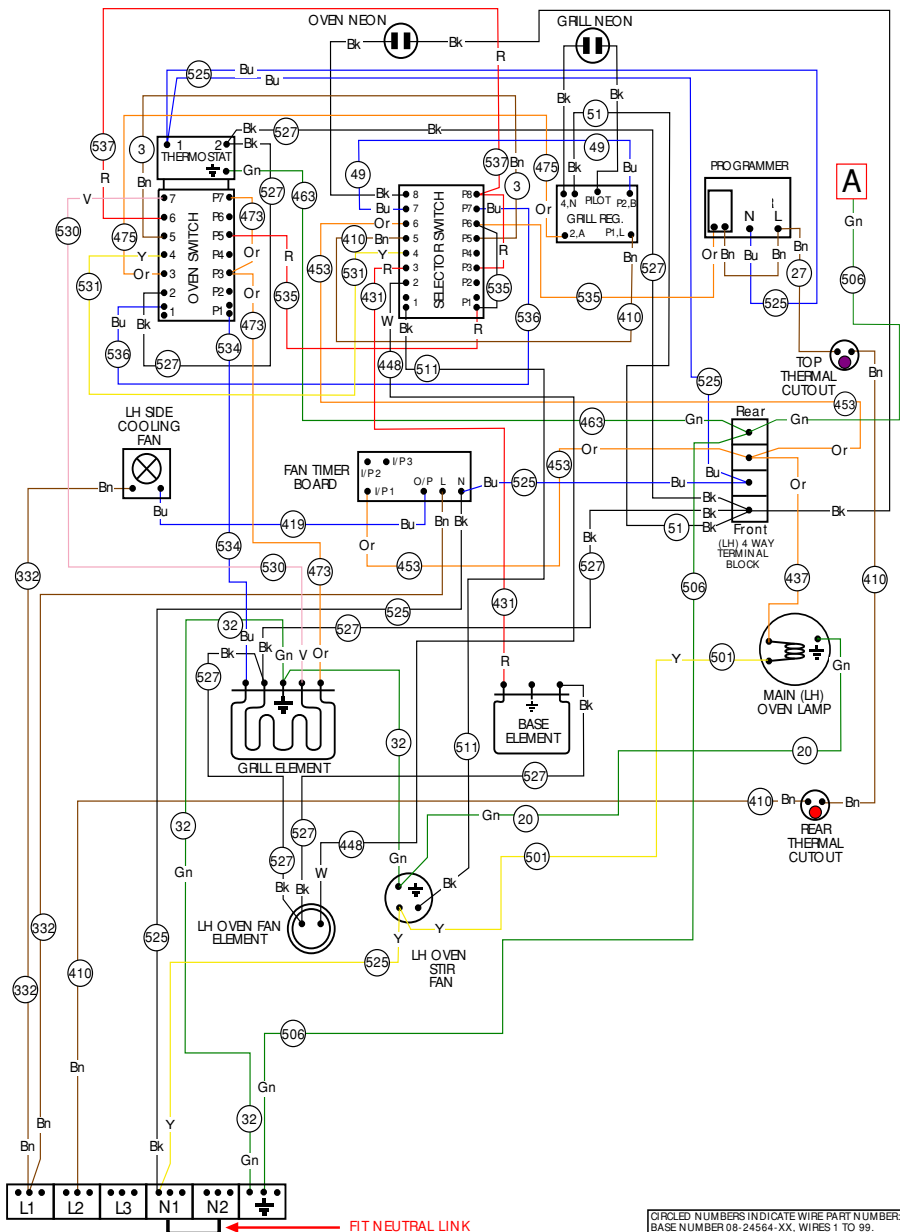
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

Service Record

Please record your model number and serial number in the space below.

Where are my model and serial numbers?

Freestanding HL appliances:	base of storage drawer
Freestanding appliances:	front frame near oven cavity
Built in oven:	front frame near oven cavity
Hobs:	base plate of the hob

Having these numbers to hand will help us to help you, quickly and more efficiently. When contacting us, please use the Customer Care number on the back cover of this handbook.

Model Number									
Serial Number									

Date of purchase	Installer stamp / Printed name	Date of installation
Place of purchase:		

Date	Part(s) replaced	Engineers Stamp/ Printed Name

Inhoud

Gebruiksaanwijzing

Over uw fornuis	63
Veiligheidsvoorschriften voor kookplaat en fornuis	64
Frituurpan branden	65
Gebruik van de timer / klok	66

Gebruik van de gaskookplaat

Gebruik van de gaskookplaat	69
Gebruik van de bakplaat	70

Gebruik van de ovens / grill

Gebruik van de bovengrill	72
Kooktabel grill	73
Het gebruik van de conventionele bovenoven	74
Kooktabel voor de conventionele bovenoven	75
Het gebruik van de multifunctionele oven	76
Het gebruik van uw heteluchtoven (indien aanwezig)	77
Oven- en grillfuncties	78
Het gebruik van de multifunctionele ovengrill	79
Kooktabellen	81
Koel- en ontdooifunctie	86
Het gebruik van uw sudderoven (indien voorzien)	87
Bordenrek (indien voorzien)	89

Reiniging en onderhoud van apparaat

Reiniging van gaskookplaat	90
Ovenruimten reinigen	91
Uitschuifbaar reksysteem	92
Apparaat reinigen	93
Voordat u belt	94
Lampen verwisselen	95

Installatievoorschriften 96

Technische gegevens 103

Klantenservice Achteromslag

BELANGRIJKE OPMERKING

Wij wijzen erop dat de koelventilator waarmee dit apparaat is uitgerust een integraal deel vormt van de veiligheid en de functionaliteit.

Bij het installeren van het apparaat moet u ervoor zorgen dat de werking van de koelventilator niet wordt gehinderd door voorwerpen die hiermee in contact komen. (installatieleidingen, netsnoeren etc.)

U moet er ook op letten dat er voldoende luchtstroming is aan de achterkant van het apparaat om de koelventilator optimaal te laten werken. (Vooral inbouwapparaten) Zie de afmetingen van de vrije ruimte in de sectie Installatie van deze handleiding.

Tijdens gebruik van het apparaat mag de stekker nooit uit het stopcontact worden verwijderd omdat dit een ernstig nadelig effect kan hebben op de veiligheid en de werking van het apparaat, in het bijzonder met betrekking tot de temperatuur van oppervlakken die heet worden en op gas werkende onderdelen die niet doeltreffend genoeg werken.

De koelventilator is ontworpen om te blijven werken na het uitzetten van de bedieningsknop om het frontpaneel van het apparaat en de bedieningsknoppen koel te houden totdat het apparaat vanzelf helemaal is afgekoeld.

Voordat u het fornuis gebruikt



Voordat u dit apparaat gebruikt dient u alle verpakkingsmateriaal te verwijderen. Sommige onderdelen in dit apparaat zijn afzonderlijk verpakt.

Wij raden u ook aan om de ovens en/of grill korte tijd aan te zetten om de fabricageresten te verbranden. Dit proces kan gepaard gaan met een geur – maar hier hoeft u zich geen zorgen over te maken omdat deze ongevaarlijk is.



We raden u ook aan om de ovenrekken, de bakplaat, de grillpan en de grillpan onderzetter te wassen met heet zeepwater voor het eerste gebruik omdat dit de beschermende olielaag verwijdt.



Hoewel wij er alle zorg aan hebben besteed om dit apparaat te leveren zonder oneffenheden of scherpe randen, raden wij u aan om beschermende handschoenen te dragen bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat. Dit voorkomt letsel.



Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat of toezicht door een persoon die op hun veiligheid let.



Ons beleid is gericht op voortdurende ontwikkeling en verbetering. Wij staan niet in voor de strikte nauwkeurigheid van de afbeeldingen en technische gegevens. Wijzigingen van het ontwerp en het materiaal kunnen nodig zijn na publicatie.



Wij wijzen erop dat niet alle hoofdstukken in deze handleiding van toepassing zijn op uw apparaat, maar u dient de hoofdstukken die betrekking op uw apparaat hebben voor installatie en gebruik te lezen. Dit zal tijd besparen.



Maak altijd gebruik van een erkende installateur voor dit apparaat.
Milieubescherming:

Al ons verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en milieuvriendelijk.



Probeer waar mogelijk te recyclen – Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor het dichtstbijzijnde recyclingcentrum.

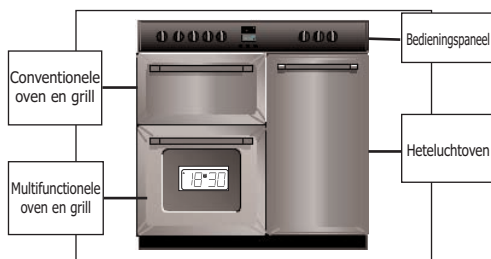
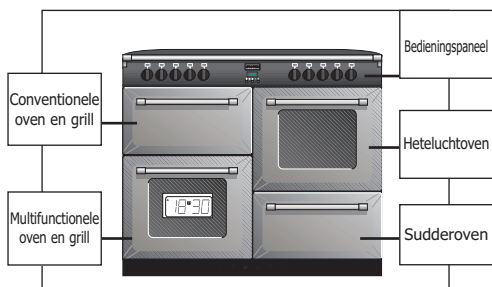
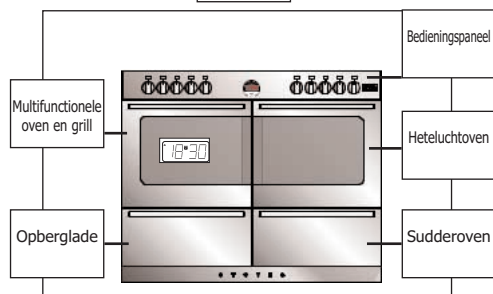
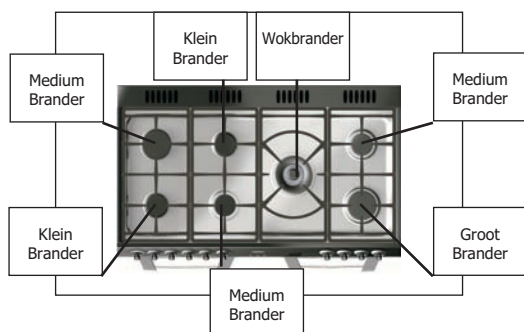
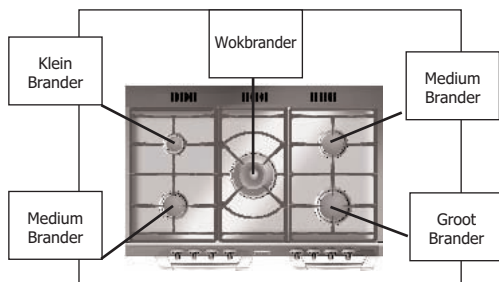


Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke keuken en is niet ontworpen of bestemd voor commercieel gebruik.

Over uw fornuis

De afbeeldingen hieronder tonen de verschillende ruimten en kookplaat indelingen die beschikbaar zijn in de gas/elektra serie.

 = Programmeerbare oven (zie sectie Timer)



Veiligheidsvoorschriften voor kookplaat en fornuis

- ✓ Zorg er altijd voor dat de onderkant van de pannen droog en plat is voordat u ze gebruikt op de kookplaat.
- ✓ Plaats de pan altijd op het midden van de brander en draai de handvaten naar een veilige stand zodat hier niet tegen gestoten of aan getrokken kan worden.
- ✓ Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100 mm, of groter dan 250 mm.
- ✓ Wees altijd voorzichtig als u voedsel uit de oven haalt want de zone rondom de ruimte kan heet worden.
- ✓ Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het gebruik van keukengerei in de oven omdat dit heet zal zijn.
- ✓ Zorg er altijd voor dat de ovenrekken in de juiste stand staan tussen twee steunen. Plaats de ovenrekken niet op de bovenste steun dit leidt tot morsen en letsel als de bakplaat of de schotel valt.
- ✗ Gebruik nooit dubbele pannen, pannen met een onderrand, oude of misvormde pannen of een pan die niet stabiel is op een vlak oppervlak.
- ✗ Laat kookvet of slaolie nooit onbewaakt achter.
- ✗ Gebruik geen commerciële sudderplaten of warmteverspreiders omdat ze overmatige hitte kunnen veroorzaken en het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.
- ✗ Gebruik de kookplaat nooit voor een ander doel dan voor het bereiden van voedsel.
- ✗ Plastic kookgerei kan smelten als dit in aanraking komt met een warme kookplaat. Leg het kookgerei nooit in de buurt van of bovenop de kookplaat.
- ✗ Laat de brander niet aanstaan als er geen pan op staat. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- ✗ Plaats geen voedsel op de deur als deze open staat.
- ✗ Wikkel geen folie rond de ovenrekken en zorg ervoor dat dit het rookafvoer kanaal niet kan blokkeren.
- ✗ Leg geen theedoeken in de buurt van de oven als deze aan staat omdat dit brandgevaar veroorzaakt.
- ✗ Trek geen zware voedingsmiddelen zoals kalkoenen of grote stukken vlees uit de oven op het rek omdat deze kunnen kantelen en vallen.
- ✗ Gebruik het apparaat niet om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de ruimte te verwarmen.



WAARSCHUWING: Onderdelen van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik, houd toezicht op kinderen als ze zich in de buurt van het apparaat bevinden.

Zorg er altijd voor dat de branderdekseksels, branderringen en pandragers goed zijn geplaatst. Dit voorkomt het instabiel worden van de pannen als ze worden gebruikt en zorgt voor een ononderbroken gasstroom.



Bel klantenservice voor een bezoek van een onderhoudsmonteur indien:

- u vindt dat de gasoven na verloop van tijd heter wordt op een bepaalde temperatuur – misschien moet de thermostaat worden vervangen.
- de koelventilator niet werkt.

Frituurpan branden

Wat veroorzaakt een frituurpan brand?

- Frituurpan branden beginnen als olie of vet te heet wordt en vlam vat of als olie of vet op de kookplaat wordt gemorst omdat de pan te vol is gevuld.
- Het kan ook gebeuren als u natte frieten in hete olie doet waardoor het gaat spetteren en overstroomt.

Een frituurpan brand voorkomen

- Vul de pan nooit met meer dan eenderde vet of olie.
- Laat de pan nooit onbewaakt achter op het vuur – zelfs niet een paar seconden.
- Droog frieten af voordat u ze in de pan doet.
- Doe de frieten nooit in de pan als de olie walmt. Draai het vuur uit en laat de olie afkoelen anders kan de olie vlam vatten.

In het geval van een frituurpan brand

- Als uw frituurpan vlam vat – raak dan niet in paniek en verplaats de pan niet. Ernstige brandwonden worden vaak veroorzaakt door de pan op te pakken en ermee naar buiten te rennen.
- Als het veilig is om te doen en u niet over de pan heen hoeft te reiken, zet dan het vuur onder de pan uit.
- Gooi er nooit water overheen en gebruik geen brandblusser.
- Leg, indien mogelijk een vochtige doek of handdoek over de pan om de vlammen te smoren.
- Laat de pan minstens een half uur afkoelen.
- Indien u de vlam in de pan niet onder controle krijgt, sluit dan de deur, ga naar buiten en waarschuw iedereen om het huis te verlaten.
- Bel de brandweer. Ga om geen enkele reden terug naar binnen.

Gebruik van de timer / klok

Met uw timer kunt u de tijd instellen, de minutenteller instellen en de half- en volautomatische kookfuncties gebruiken. De timer is essentieel voor de werking van uw apparaat en het lezen van deze sectie zorgt ervoor dat u optimaal van uw oven profiteert.

De programmeerknoppen

Dit type timer is voorzien van drie knoppen. De tabel hieronder toont u hoe hun symbolen eruit zien, afhankelijk van het modeltype en waarvoor ze gebruikt kunnen worden.

Symbool	Symbool	Wat is dit?
	-	Omlaag / Min Wordt gebruikt om de kook-/eindtijd te verminderen, minuten van de minutenteller te verwijderen of de tijd te wijzigen. Ook voor het luisteren naar en instellen van de alarmtoon.
	+	Omhoog / plus Wordt gebruikt om de kook-/eindtijd te verhogen, minuten aan de minutenteller toe te voegen of de tijd aan te passen.
	FUNCTIE 	Functieknop Wordt gebruikt om de beschikbare functies van deze timer te selecteren. Druk een keer voor: Minutenteller. Druk twee keer voor: Kooktijd Druk drie keer voor: Eindtijd. Hoe u deze functies kunt gebruiken wordt later in dit hoofdstuk uitgelegd.

Instellen van tijd

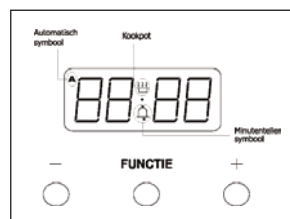
- ◆ Druk tegelijkertijd een paar seconden op de plus- en minknoppen en laat los.
- ◆ Stel de tijd in door gebruik van de plus- en minknoppen. Druk één keer voor het stap voor stap instellen en houd ingedrukt voor het snel verhogen van de tijd...
- ◆ Wacht ongeveer 10 seconden totdat de '●' stopt met knipperen na het instellen van de tijd.
- ◆ Gebruik het apparaat zoals u normaal doet.

Instellen van alarmtoon

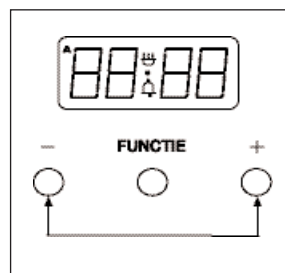
U kunt kiezen uit drie tonen.

- Druk op de minknop en laat weer los.
- Als u de minknop loslaat wordt de toon geselecteerd.

Verklaring van timer symbolen.



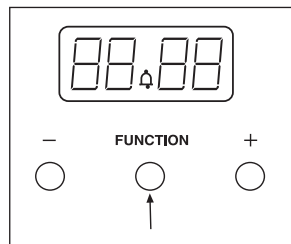
i De timer is een 24-uurs klok. Voordat u iets met het apparaat doet – moet u de juiste tijd instellen.



Gebruik van de timer / klok

Instellen van minutenteller

- Druk eenmaal op de functieknop voor het instellen van de minutenteller. Het belymbol verschijnt en begint te knipperen. Het knipperen duurt slechts 5 seconden, daarom moet de tijd binnen deze tijdsduur worden ingesteld.
- Gebruik de plus- en minknop om de benodigde tijdsduur in te stellen. Als u dit heeft gedaan is de minutenteller ingesteld.
- Als de gewenste tijdsduur is verstreken, gaat het alarm af. Om het alarm te annuleren drukt u op een willekeurige knop.
- Om de minutenteller te allen tijde te kunnen annuleren, drukt u tegelijkertijd op de plus- en minknoppen.

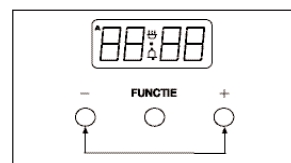
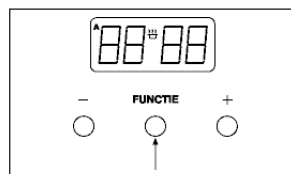


Halfautomatisch koken

De kookduur methode

Schakel uit na een bepaalde ingestelde periode

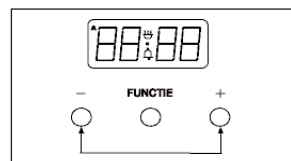
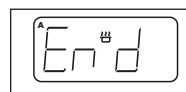
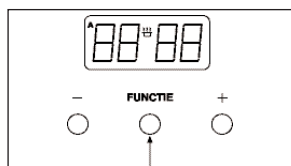
- Druk twee keer op de functieknop om de minutenteller over te slaan.
- Op het scherm ziet u het woord 'duur', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de benodigde tijdsduur die u voor het koken nodig heeft, in te stellen. Dit moet u binnen 5 seconden doen anders verschijnt de tijd opnieuw.
- Hierna zal de oven automatisch uitgaan wanneer de tijd is verstreken en gaat het alarm af. Om het alarm uit te schakelen, drukt u op een willekeurige knop.
- Druk twee keer op de functieknop om de resterende tijd te zien.



De eindtijd methode

Schakelt uit op een vooraf ingestelde eindtijd

- Druk drie keer op de functieknop waarmee u de minutenteller en de kookduur timer overslaat.
- Op het scherm ziet u het woord 'End', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de tijd te selecteren waarop de oven moet worden uitgeschakeld.
- Hierna zal de oven automatisch uitschakelen op de door u geselecteerde tijd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u op een willekeurige knop.



Timer instellen

Volautomatisch koken

Schakelt automatisch aan en uit

Dit vereist dat zowel de duur als de eindtijd worden ingevoerd. De timer berekent de starttijd en begint met koken.

- Druk twee keer op de functieknop om de minutenteller over te slaan.
- Op het scherm ziet u het woord 'duur', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de benodigde tijdsduur die u voor het koken nodig heeft, in te stellen. Dit moet u binnen 5 seconden doen anders verschijnt de tijd opnieuw.
- Druk drie keer op de functieknop om de minutenteller en de kookduur timer over te slaan.
- Op het scherm ziet u het woord 'End', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de tijd te selecteren waarop de oven moet worden uitgeschakeld.
- Hierna zal de oven automatisch uitschakelen op de door u geselecteerde tijd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u op een willekeurige knop.
- **Stel de temperatuur van de oven in en zet het voedsel erin.**
- De timer berekent de juiste starttijd.

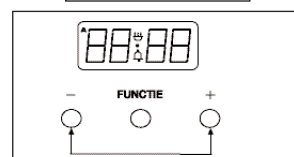
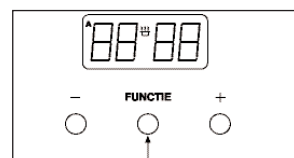
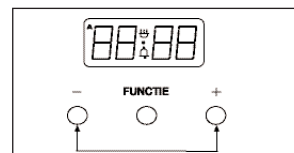
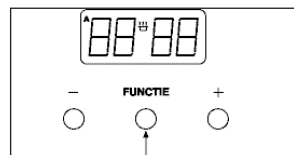
Bij gebruik van de timer:

✓ Doe het volgende:

- Maak uzelf vertrouwd met het gebruik van de timer.
- Gebruik zo koud en vers mogelijke voedingsmiddelen rechtstreeks uit de koelkast.
- Kies voedingsmiddelen die geschikt zijn voor koken vanaf een koude start, sommige gerechten worden beïnvloed door ongekookt te laten op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat vlees, gevogelte en rauwe voedingsmiddelen goed zijn ontdooid voordat u ze in de oven zet.
- Bedek de schotels met deksels of folie.
- Probeer de eindtijd zo dicht mogelijk in de buurt van uw terugkeer te plannen.

✗ Doe niet het volgende:

- Plaats geen warme voedingsmiddelen in de sudderoven. Het voedsel moet volledig zijn afgekoeld voordat u het in de oven plaatst en de oven moet ook afgekoeld zijn voordat u start.
- Gerechten klaarmaken van restjes overgebleven vlees of gevogelte of pasteitjes met een natte vulling!
- Schotels met teveel vloeistof vullen.



i Het automatische kook-symbool verschijnt om aan te geven dat de oven niet langer in de handmatige stand staat maar in de automatische stand.

i **Belangrijk:** Na het automatisch uitschakelen van de oven dient u de bedieningsknop in de 'uit' stand te zetten en de oven in de hand-matige stand door tegelijkertijd te drukken op de toetsen Cook Time (Kooktijd) en Ready Time (Klaar).

i **Belangrijk:** Haal het voedsel eruit zodra het gaar is.

Gebruik van uw gaskookplaat

Ontsteking van kookplaat

Modellen met thermokoppels:

- Om de kookplaat aan te zetten plaatst u de pan op de pandragers boven de brander die u wilt gebruiken.
- Druk in en draai de bedieningsknop naar links, naar het volledig aan symbool.
- Indien uw kookplaat is uitgerust met een ontstekingsknop of -schakelaar op het bedieningspaneel, drukt u deze in totdat uw brander brandt.
- Indien uw kookplaat is uitgerust met een automatische ontsteking dan zal deze een vonk geven naast de brander wanneer u de bedieningsknop indrukt.
- Om te sudderen, draait u de bedieningsknop naar het kleine vlammsymbool. Dit zorgt ervoor dat de vlam groot genoeg is om de inhoud van de pan zachtjes te verwarmen.
- Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknop weer in de stand "uit".
- Zorg er altijd voor dat uw pannen juist op de branders zijn geplaatst zoals afgebeeld en laat de vlam niet buiten de bodem van de pan uitkomen.

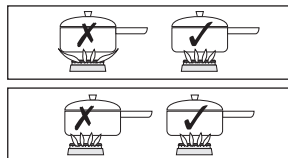
Modellen met thermokoppels:

Ontsteking zoals hierboven, maar:

- Houd de bedieningsknop 15 seconden lang ingedrukt. Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander niet binnen deze tijd aangaat, laat dan de bedieningsknop los en wacht een minuut voordat u deze opnieuw probeert te ontsteken.

Energiebesparing

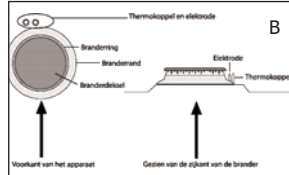
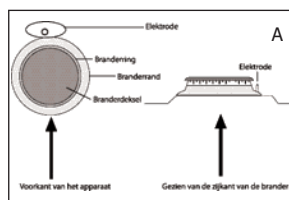
- Plaats de pannen in het midden van de elementen.
- Verhit alleen de benodigde hoeveelheid vloeistof.
- Als de vloeistof aan de kook is gebracht, vermindert u de warmte om zachtjes te laten koken.
- Overweeg het gebruik van een snelkookpan indien mogelijk.
- Groenten in kleine stukjes zijn eerder gaar.
- Gebruik een pan met een doorsnede die bijna gelijk is aan de grootte van het element.
- Kleinere elementen zijn ideaal voor het sudderen en stoven in kleinere pannen terwijl de grotere elementen ideaal zijn voor koken en bakken.



Hoe weet ik of mijn kookplaat is uitgerust met thermokoppels?

Afbeelding A hieronder: toont een brander zonder thermokoppels.

Afbeelding B hieronder: toont een brander met thermokoppels.



In het geval van een stroomonderbreking of als de ontsteking niet werkt: houd de bedieningsknop ingedrukt om het gas te starten en houd dan een lucifer of gasaansteker bij de brander totdat deze aan gaat.



Gebruik pannen met een vlakke onderkant die de juiste afmetingen hebben voor de branders en die geschikt zijn voor uw type kookplaat.

We raden de volgende afmetingen aan:

100 mm of 4" min.
250 mm of 10" min.

Kleinere of grotere afmetingen van pannen kunnen leiden tot langzamere kooktijden.

Gebruik van de bakplaat

- Gebruik alleen de bakplaat die is goedgekeurd voor gebruik op dit apparaat. Gebruik geen andere bakplaat omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Lees de instructies aandachtig door voordat u de bakplaat voor de eerste keer gebruikt.

Voordat u de bakplaat voor de eerste keer gebruikt

- Was de bakplaat grondig in heet zeepwater. (zie de sectie "Reiniging").
- Vet lichtjes in met een klein beetje slaolie.
- Verwarm de bakplaat op volledig vermogen gedurende 3 minuten. De bakplaat is nu klaar voor gebruik.

Gebruik van de bakplaat

- De bakplaat moet alleen van **voren naar achteren** over de branders worden geplaatst zoals staat aangegeven door het bakplaat symbool op het bedieningspaneel.



- Gebruik de bakplaat niet met de grote branders.
- Plaats de bakplaat voorzichtig op de pandrager over de branders en gebruik daarbij de stelvoetjes op de onderkant van de bakplaat. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de pandragers niet beschadigt.
- Warm de bakplaat 3 minuten voor in de hoogste stand voordat u gaat bakken. De hoogste stand is aangegeven op de bedieningsknoppen door een groot vlamsymbool.
- Na het voorverwarmen, draait u de bedieningsknop naar het kleine vlamsymbool.
- De bakplaat is nu klaar voor gebruik.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.



Houd toezicht op kinderen als ze zich in de buurt van het apparaat bevinden wanneer dit in gebruik is.



Na het bakken dient u de bakplaat volledig te laten afkoelen voordat u deze verplaatst of reinigt.



Over uw bakplaat:

De bakplaat is vervaardigd van hoogwaardig gietijzer, en is voorzien van een anti-aanbaklaag. Het regelmatig invetten verlengt de levensduur van de bakplaat en voorkomt roestvorming. Als de bakplaat tekenen van roestvorming vertoont, dient u de bakplaat te wassen en opnieuw in te vetten.



Invetten van de bakplaat: zie de sectie 'Reiniging' van deze handleiding.

Het gebruik van de bovengrill

Richmond modellen

voordat u met grillen begint. . . .

Voordat u de grill gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u het grillrooster op de juiste stand heeft gezet, want als de grill eenmaal aan staat, kunt u ietsel oplopen als u probeert het rooster te verplaatsen.

- **Sluit de deur niet** wanneer de grill wordt gebruikt.
- Zet de keuzeknop in de grillstand en selecteer de gewenste warmte-instelling.
- Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknop weer in de stand "uit".
- De koelventilator zal tijdens het gebruik gaan werken en kan hierna nog enige tijd blijven werken.
- Om de resultaten aan te passen, kunt u het rooster omdraaien of helemaal verwijderen.

Ovens met een dubbele grill:

- De dubbele grill gebruikt het volledige bovenste verwarmingselement en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
- De enkele grill gebruikt uitsluitend een deel van het verwarmingselement en is meer geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden voedsel.

De grillpan

Dit apparaat wordt geleverd met een grillpan, grillpan handvat en een rooster.

Het handvat van de grillpan is afneembaar om het eraf te kunnen halen wanneer de pan wordt gebruikt, hierdoor wordt het handvat niet heet.

Handvat bevestigen:

Plaats het handvat over de smalle rand van de grillpan en schuif dit naar het midden zoals getoond in de schematische voorstellingen.

Plaat- en roosterafstellingen

De snelheid van het grillen kan worden aangepast door het veranderen van de roosterstand of door het grillpan rooster te draaien.

- Hoog: Voor dun voedsel en het roosteren van brood.
- Laag: Voor dikkere stukken vlees.

Aluminiumfolie

Bedek de grillpan of de grillpan onderzetter nooit met folie en laat geen vet ophopen in de grillpan omdat dit brandgevaar veroorzaakt.



Waarschuwing:

Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



Type grill

Vast vermogen grill: heeft een 'aan' en 'uit' instelling.

Variabel vermogen grill: heeft instelbare warmte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement.

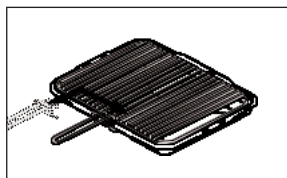
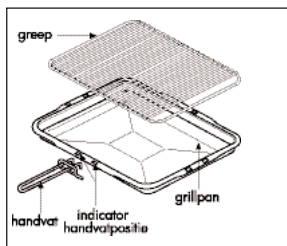
Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt of gebruikt kunnen worden als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: Verwarm de grill ongeveer 3 minuten voor.



Opmerking: het handvat van de grillpan is ontworpen om de grillpan in en uit de grillruimte te schuiven. Het is niet bedoeld om de pan mee op te tillen.



Grill kooktabel

i Net als bij elke kooktabel zijn de tijden circa en kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

Voedsel Type	Circa tijd (minuten)
Bacon	8 – 15
Worstjes	12 – 15
Karbonaadjes ●Lamsvlees ●Varkensvlees	10 – 15 15 – 25
Roosteren ●2 stuks ●4 stuks	1 – 2 (per kant) 1 – 2 (per kant)
Broodproducten ●Kadetjes ●Krentenbrood/koekjes	1 – 2 (per kant) 1 – 2 (per kant)
Kaas op toast ●2 stuks ●4 stuks	4 – 5 4 – 5
Vis: ●filets	10 – 15
Kip: ●filets	20 – 30
Biefstuk: ●halfrauw ●medium ●goed doorbakken Hamsteaks	7 – 10 10 – 15 15 – 20 12 – 15

Gebruik van de conventionele bovenste oven

Richmond modellen

De oven aanzetten

- Draai de bedieningsknop naar de conventionele oveninstelling.
- Selecteer de gewenste temperatuur.
- Het controlelampje van de thermostaat gaat branden om aan te geven dat de oven opwarmt en gaat uit zodra de temperatuur is bereikt.
- Tijdens de kooktijd kan het lampje aan- en uitgaan om aan te geven dat de thermostaat de gekozen warmteinstelling handhaaft.
- Om de bovenoven uit te zetten, zet u de bedieningsknop gewoon weer in de '●'-stand.
- De koelventilator gaat werken tijdens het gebruik en kan hierna nog enige tijd blijven werken.



Belangrijk: Plaats nooit voedsel of schotels op de bodem van de hoofdoven – hier bevindt zich het element en dit veroorzaakt oververhitting.



Opmerking: Dit is een tweede oven – ideaal voor kleinere schotels.

Kooktabel voor conventionele bovenoven

Voedsel	Temp. °C	Circa Kooktijd
Kleine cakes Biscuitdeeg (2x 180mm / 7") Koninginnenbrood Gevulde fruitcake (2x 180mm / 7") Scones Schuimgebak	180 160 naast elkaar 200 140 naast elkaar 215 90 – 100	15 – 20 min 20 – 25 min 8 – 12 min 2 ^{1/2} – 3 uur 10 – 15 min 2 – 3 uur
Kruimeldeeg Bladerdeeg Soesjesdeeg	200 – 210 200 – 210 200 – 210	Afhankelijk van de afmetingen en het soort gerecht plus de vulling.
Koekjes Lichte cake Melkpudding	160 – 200 150 140	10 – 20 min 30 – 45 min 2 – 2 ^{1/2} uur



Net als in elke kooktabel zijn de tijden circa en kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.



Omdat de bovenoven kleiner is – moet u wellicht de tijden/ temperaturen van de recepten verminderen.



Alle opgegeven tijden in de kooktabel zijn gebaseerd op een voorverwarnde oven.

Gebruik van de multifunctionele oven

De multifunctionele oven kan worden bediend door de timer (zie Timer/klok voor meer informatie).

De timer, indien voorzien, moet op handmatig worden ingesteld, voordat deze kan worden gebruikt of geprogrammeerd.



Belangrijk: Plaats nooit voedsel of schotels op de bodem van de hoofdoven waar het element zich bevindt. Dit kan oververhitting veroorzaken.

De multi-functionele oven aanzetten

- Gebruik de functiebedieningsknop om de functie die u wilt gebruiken te selecteren – zie de functietabel voor meer gegevens.
Opmerking: U kunt indien gewenst de functie tijdens het koken wijzigen, zolang de oven in de handmatige stand staat.
- Zet de temperatuur bedieningsknop op de gewenste temperatuur.
- Het controlelampje van de thermostaat gaat branden om aan te geven dat de oven opwarmt en gaat uit zodra de temperatuur is bereikt.
- Om de oven uit te zetten, zet u de bedieningsknop gewoon weer in de '●'-stand.
- De koelventilator kan tijdens het gebruik worden ingeschakeld en hierna nog enige tijd blijven werken.

Gebruik van uw heteluchtoven (indien aanwezig)

De heteluchtoven aanzetten

- Gebruik de bedieningsknop van de heteluchtoven om de oven aan te zetten en selecteer de temperatuur.
- Het controlelampje van de thermostaat gaat branden om aan te geven dat de oven opwarmt en gaat uit zodra de temperatuur is bereikt.
- Om de oven uit te zetten, zet u de bedieningsknop gewoon weer in de '●'-stand.
- De koelventilator kan tijdens het gebruik aangaan en kan daarna nog enige tijd blijven werken.



Belangrijk: Plaats nooit voedsel of schotels op de bodem van de hoofdoven waar het element zich bevindt. Dit veroorzaakt oververhitting.

Oven- en grillfuncties

Het overzicht hieronder verschaft informatie over alle beschikbare functies. Het kan zijn dat uw oven niet voorzien is van alle hier afgebeelde functies.

Functie van hoofdoven		Aanbevolen gebruik
	Uitsluitend onderwarmte	Wordt gebruikt om de onderkant van voedsel te bereiden na gebruik van de conventionele of heteluchtoven. De onderwarmte kan worden gebruikt voor het aanvullend bruinen van pizza's, taarten en quiches. Gebruik deze functie aan het eind van de kooktijd.
	Uitsluitend bovenwarmte	De warmte is ideaal voor het bruinen van de bovenkant van gerechten omdat ze niet zo krachtig is als de grill na het koken in de conventionele of heteluchtoven. Zorgt voor het aanvullend bruinen van gerechten zoals lasagne en bloemkool met kaassaus. Gebruik deze functie aan het einde van de kooktijd.
	Conventionele oven	Deze functie is ideaal voor traditioneel braden. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, en de aardappeltjes worden boven in de oven geroosterd.
	Intensief bakken	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte zoals quiches, brood en cheesecakes. Hierdoor is het voorbakken van pasteltjes niet langer nodig.
	Heteluchtgrill	De ventilator circuleert de warmte rond het voedsel. Ideaal voor dunner voedsel zoals bacon, vis en hamsteaks. Het voedsel hoeft niet te worden omgedraaid. Gebruik deze functie met een gesloten oven deur.
	Heteluchtoven	De gelijkmatige temperatuur in de oven maakt deze functie geschikt voor het bakken of koken van grote hoeveelheden voedsel.
	Ontdooien	Om voedsel zoals slagroomgebak/taarten te ontdooien, moet u de oven gebruiken met een gesloten deur. Voor het afkoelen van gerechten voor het invriezen, moet u de deur open laten.
	Dubbele grill	Deze functie kookt het voedsel van bovenaf en is ideaal voor verschillende soorten voedsel van toast tot biefstuk. Omdat de hele grill werkt, kunt u grotere hoeveelheden voedsel bereiden.
	Enkele grill	Voor kleinere hoeveelheden voedsel, maar nog steeds ideaal voor alles van toast tot biefstuk.
	Onderwarmte met ventilator	Wordt gebruikt om pasteien en taartbodems te bakken (zoals vleespasteitjes). Het onderverwarmingselement zorgt ervoor dat de pastei-/taartbodem wordt gebakken terwijl de ventilator ervoor zorgt dat de lucht rond de vulling circuleert – zonder dat deze te intensief is.
	Alleen lampen	Gebruik deze functie als de oven uitgeschakeld en koud is als hulp bij het reinigen van de ovenruimte.

Het gebruik van de multifunctionele ovengrill

voordat u met grillen begint. . . .

Voordat u de grill gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u de grillplaat op de juiste plaats heeft gezet, want als de grill eenmaal aan staat, kunt u ietsel oplopen wanneer u de plaat probeert te verplaatsen.

Richmond modellen

- Deze grillfunctie moet worden gebruikt met een gesloten deur >.
- Zet de keuzeknop in de gewenste grillstand (conventioneel of hetelucht).
- Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste warmte-instelling op dezelfde wijze als het selecteren van de oventemperatuur.
- **Opmerking:** Stel de temperatuur niet hoger in dan **220°C**.
- Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknoppen weer in de stand "uit".
- Om de resultaten aan te passen, kunt u het rooster omdraaien of het helemaal verwijderen.

Hetelucht of conventioneel grillen?

- De conventionele grill gebruikt de helft van het element en is ideaal voor het grillen van alle soorten voedsel.
- De heteluchtgrill gebruikt de helft van het element en de ventilator, en vermindert de behoefte om dunner voedsel zoals bacon of vis om te draaien.



Waarschuwing:

Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



Type grill

Vast vermogen grill: heeft een volledige 'aan' en 'uit' instelling.

Variabel vermogen grill: heeft instelbare warmte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement.

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt of gebruikt kunnen worden als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: Verwarm de grill ongeveer 3 minuten voor.

Het gebruik van de multifunctionele ovengrill

Voordat u met grillen begint. . .

Voordat u de grill gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u het grillrooster op de juiste plaats heeft gezet, want als de grill eenmaal aan staat, kunt u letsel oplopen als u het rooster probeert te verplaatsen.

Sterling / Gourmet

- Deze grillfunctie moet worden gebruikt met de deur open, of gesloten.
- Zet de keuzeknop op de gewenste grillinstelling.
- Zet de grill bedieningsknop op de dubbele of enkele grillinstelling. Selecteer hierna de gewenste warmteinstelling.
- Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknoppen weer in de stand "uit".
- De koelventilator zal tijdens het gebruik in werking worden gesteld en kan hierna nog enige tijd blijven werken.
- Om de resultaten aan te passen, kunt u het rooster omdraaien of het helemaal verwijderen.

Oven met een dubbele grill:

- De dubbele grill gebruikt het volledige bovenste element en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
- De enkele grill gebruikt uitsluitend een deel van het element en is beter geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden voedsel.

De grill neonlamp

Als u grilt met een gesloten deur, dan zal de neonlamp aan- en uitgaan wanneer de temperatuur in de ruimte gehandhaafd blijft. Als de deur open is, gaat het lampje niet aan en uit.



Waarschuwing:

Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



Type grill

Vast vermogen grill: heeft een volledige 'aan' en 'uit' instelling.

Variabel vermogen grill: heeft instelbare warmteinstellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement.

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt of gebruikt kunnen worden als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: Verwarm de grill ongeveer 3 minuten voor.

Heteluchtoven kooktabel

- De conventionele kooktemperaturen moeten worden aangepast.
- De tabel hieronder geeft conventionele kooktemperaturen, heteluchttemperaturen en gasstanden weer.
Voor optimale resultaten met de heteluchtoven instelling, moeten conventionele temperaturen worden omgezet in heteluchttemperaturen.
- Voessel dat bijvoorbeeld op 180 °C moet worden bereid, moet nu bereid worden op een heteluchttemperatuur van 160 °C.
- Omdat het een hoog rendement oven is, kunt u een uitstoot van stoom zien wanneer de deur wordt geopend.
- Bij de bereiding van gekoeld of bevroren voedsel, wordt aanbevolen om de kooktijden en temperaturen te gebruiken die op de verpakking staan aangegeven. Zorg er **altijd** voor dat het eten kokend heet is voordat u het serveert.
- In een heteluchtoven zijn geen warmtezones en geen smaakoverdracht – waardoor u een grotere verscheidenheid aan voedsel tegelijkertijd kan bereiden.
- Indien u op meer dan één rek kookt, moet u wellicht de kooktijd iets verhogen.
- Zorg dat er altijd genoeg ruimte is tussen de gerechten zodat het voedsel kan rijzen en de lucht kan circuleren.

Conventioneel temp (°C)	Heteluchtoven (°C)	Gasstand
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 – 190	160	4 – 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Kooktabel

Voorverwarmen

Voor de beste resultaten van uw oven, raden we aan om de oven 5 tot 15 minuten voor te verwarmen voordat u de gerechten erin plaatst. Dit is vooral belangrijk voor voedsel dat gekoeld of bevroren is en voedsel met een deegbasis, gist of stijf geslagen Moscovisch gebak.

Als u gebruik maakt van de heteluchtfunctie dient u ook voor te verwarmen, maar gedurende een kortere periode. De gerechten in de kooktabel hieronder zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven, maar kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

Oven- en bakgerei

Gebruik altijd hoog kwalitatieve schalen en vormen voor het bakken. Schalen en vormen van een slechte kwaliteit kunnen in de oven vervormen en onregelmatige resultaten produceren.

Gebruik nooit gescheurde of beschadigde schalen of schalen die niet ovenbestendig zijn omdat de warmte het barsten van de schaal in de oven tot gevolg kan hebben.

Soort voedsel	Temp. Instelling °C			Tijd circa	Rekstand
	Conventioneel	Hetelucht	Intensief		
Taarten					
Kleine cakes	190	160	-	15 – 25	7 & 13
Biscuitdeeg	180	160	-	20 – 30	7
Gevulde fruitcake	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 uur	5
Kerstcake	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 uur	3
Pudding					
Brood en boterpudding	170	150	-	45 – 1 uur	9
Vruchtenkruimeltaart	200	175	-	40 – 1 uur	9
Overige					
Yorkshire pudding:					
Groot	220	200	200	40 – 45	11
Klein	220	200	200	15 – 20	12
Kruimeldeeg	200	180	180	afhankelijk van Vulling	top – midden

Braadtabel

- De braadtijden hangen af van het gewicht, de vorm en de structuur van het vlees en natuurlijk van de persoonlijke voorkeur. Om de braadtijd te berekenen, dient u het vlees of gevogelte, **inclusief de vulling**, te wegen en de opgegeven tijden hieronder te volgen.

Stukken vlees (inclusief kip) moeten worden gebraden op 180 – 200 °C Conventioneel / 160 – 180 °C Hetelucht gedurende 20 – 30 minuten per 450g, plus 20 minuten op rekstand 2.

- Bevroren vlees moet **volledig** zijn ontdooit voordat u dit gaat bereiden. Het is aangeraden grote braadstukken een hele nacht te laten ontdooien
- Bevroren gevogelte moet **volledig** zijn ontdooit voordat u dit gaat bereiden. De benodigde tijd hangt af van de grootte van het gevogelte – b.v.: een grote kalkoen kan wel 48 uur nodig hebben om te ontdooien.
- Bij het braden van gevuld vlees of gevogelte dient u de braadtijd te berekenen van het **totaal** gewicht van het vlees **plus** de vulling.
- Het bereiden van braadstukken in folie, afgedekte braadsleden, braadpannen met deksels of braadzakken reduceert het slinken van het vlees, zorgt dat het vlees mals blijft en reduceert opspattend vet. De braadtijden dienen echter wel iets verlengd te worden, **voeg** 5 – 10 minuten per 450g toe aan de berekende braadtijd. Bij het gebruik van braadzakken mag de aanbevolen temperatuur van de fabrikant niet worden overschreden en mag de braadzak de zijkanten of bovenkant van de oven niet aanraken.
- Het gebruik van een onderzetter met de braadvorm zal het opspatten van vet verminderen bij het onafgedekt braden en helpt de binnenkant van de oven schoon te houden.
- Het gebruik van een grotere braadvorm dan de meegeleverde vorm wordt niet aangeraden omdat dit de prestatie kan verslechteren en kan leiden tot langere braadtijden.

Braden

Gebraden kalkoen

- Het perfect braden van een kalkoen vereist het braden van twee verschillende soorten vlees – het delicate borstvlees dat niet mag uitdrogen en het meer donkere vlees van de poten dat meer tijd nodig heeft om te garen.
- De kalkoen moet lang genoeg worden gebraden om de poten te laten garen dus is het nodig om de kalkoen regelmatig met vet te bedruipen. U kunt het borstvlees bedekken zodra dit bruin is.
- Kalkoen moet op 180–190 °C – Conventioneel / 160°C – hetelucht worden gebraden gedurende 20 minuten per 450 gram, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan onafgedekt worden gebraden, met de borst naar beneden gedurende de helft van de braadtijd en dan omgekeerd voor de resterende braadtijd.
- Voor een gevulde kalkoen **voegt u** 5 minuten per 450 gram toe aan de braadtijd.
- Indien de gebraden kalkoen afgedekt is met folie **voegt u** 5 minuten per 450 gram toe aan de braadtijd.
- Om te testen of de kalkoen gaar is, duwt u een dunne vleespen in het dikste gedeelte van de dij. Als er helder vocht uit komt, is de kalkoen gaar. Als het vocht nog roze is dan moet de kalkoen nog langer garen. Zorg er altijd voor dat de kalkoen goed gaar is voordat u deze serveert.

Kalkoen braadtijden.

De meeste kalkoenen worden in kilogrammen gewogen. De tijd moet worden berekend op een van de volgende manieren:

40 minuten per 1kg plus 10 minuten per ¼ kg.

of

20 minuten per 450 gram, plus 20 minuten.

De maximale kalkoengrootte voor dit apparaat is: ongeveer 9 kg. Probeer geen grotere kalkoenen te braden omdat het resultaat dan niet kan worden gegarandeerd.

Algemene baktabel

Problemen oplossen – Vruchtencakes

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
De vruchten zinken naar de bodem.	Lage oventemperatuur waardoor het langer duurt voordat de cake gaar wordt en de vruchten naar de bodem zinken. Of te veel vloeistof of rijsmiddel. De vruchten zijn mogelijk niet goed gewassen en gedroogd.
De cake zakt in het midden inéén	Te veel rijsmiddel in het beslag. De oven is te warm of te koud. Of er is niet genoeg vloeistof of onvoldoende geklopt.
Scheur in de bovenkant van de cake.	Te kleine vorm of te veel beslag in de vorm. Te veel rijsmiddel in het beslag en niet genoeg vloeistof of onvoldoende geklopt. De oven kan te heet zijn.
Harde buitenste korst met een vochtige plakkerige binnenkant.	De oventemperatuur is te hoog waardoor de cake te snel is gebakken. Te veel suiker of onvoldoende vloeistof.
Verbrand aan de buitenkant	Oventemperatuur te hoog. Oven te klein voor het formaat cake. Onvoldoende bescherming rond de vorm. Cake op een te hoge plaatstand gebakken.
Gaten in de structuur.	Te veel rijsmiddel. Bloem niet gelijkmatig door het deeg gemengd.
Structuur te dik en cake niet voldoende gerezen.	Niet genoeg rijsmiddel. Onvoldoende vloeistof toegevoegd. Oven te koud. Onvoldoende geklopt.
De cake kruimelt bij het aansnijden.	Onvoldoende vloeistof toegevoegd. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Te veel bakpoeder.
Te droog	Te lang gebakken. Onvoldoende ei of vloeistof. Te veel rijsmiddel.

Problemen oplossen – Moskovisch gebak

Bolle bovenkant	Onvoldoende geklopt. Cake op een te hoge plaatstand gebakken of op een te hoge temperatuur. Het bekleden van de vorm met bakpapier kan tot gevolg hebben dat de buitenste rand niet rijst en het midden omhoog komt.
Gat / middenstuk ingezakt	Te veel rijsmiddel. Te lage oventemperatuur of onjuiste plaatstand. Cake uit de oven gehaald voordat deze gaar was. Gebruik van zachte margarine.
Heel licht, maar wel gaar	Oventemperatuur te laag. Op een te lage stand in de oven gebakken.
Cake over de vorm gegaan.	Vorm te klein voor de hoeveelheid beslag.

"Koel- en ontdooifunctie"

- Om voedsel af te laten **koelen** na het bakken voordat u het in de koelkast zet of invriest, zet u de ovenknop in de ontdooistand en **opent** u de deur.
- Om bevroren voedsel te **ontdooien** zet u de ovenknop in de ontdooistand, plaatst u het voedsel in het midden van de oven en **sluit u** de deur.

Ontdooitijden

- Kleine of dunne stukjes bevroren vis of vlees, b.v. visfilets, garnalen en gehakt, ontdooien in ongeveer 1 – 2 uur. Door het voedsel in een enkele laag te verspreiden, wordt de ontdooitijd verkort.
- Een middelgrote ovenschotel of stoofschotel ontdooit in ongeveer 3 – 4 uur.
- Een 1 ¹/₂ kg kip ontdooit in ongeveer 5 uur, verwijder de ingewanden zo snel mogelijk.
- Controleer altijd of voedsel volledig is ontdooid voordat u het gaat bereiden.

Wees voorzichtig

- Ontdooi geen gevuld gevogelte met deze methode.
- Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte van meer dan 2kg met deze methode.
- Plaats nooit rauw voedsel om te ontdooien naast gekookt eten dat moet afkoelen omdat dit kan leiden tot kruisbesmetting.
- Het ontdooien van vlees, gevogelte en vis kan worden versneld met deze methode, maar zorg ervoor dat het eten volledig is ontdooid voordat u het gaar kookt.
- Plaats vlees en gevogelte op een onderzetter in een vleesschaal om het vocht op te vangen van het ontdooiproces.

Gebruik van uw sudderoven (indien aanwezig)

Inleiding

Een van uw ovenruimten is een elektrische oven die matige warmte levert voor het sudderen of warmhouden van voedsel. Het sudderelement bevindt zich op de bodem van de onderste ovenruimte – zorg er altijd voor dat de kookschaal in het midden op de bodem van deze ruimte is geplaatst.

- Gebruik de ruimte niet om voedsel of conserven in op te slaan.

Kooktijden

De kooktijden verschillen afhankelijk van het te bereiden soort voedsel en de ervaring leert hoe lang voedsel moet koken naar persoonlijke voorkeur en smaak.

Over het algemeen dient voedsel tenminste 5 uur te koken en kan het zelfs 8 – 10 uur blijven sudderen als het is afgedekt zonder te bederven. Voedsel dat in de sudderoven wordt bereid, moet ongeveer 3 uur langer koken dan in een conventionele oven.

Keukengerei

U kunt alle ovenvaste kookschotels voor sudderen gebruiken, op voorwaarde dat ze van een goed sluitend deksel zijn voorzien.

Om een slecht sluitend deksel nauwsluitend te maken, kunt u een stuk bakfolie gebruiken en dit over de schotel plaatsen onder het deksel.

De meest geschikte ovenschotels voor sudderen zijn vuurvaste schotels die over directe warmte kunnen worden gebruikt en voor bakken in de oven, en deze schotels zijn tevens voldoende aantrekkelijk om als serveerschalen te gebruiken.

Voordelen van sudderen

Suddereren is altijd een van de beste manieren geweest om warme maaltijden te bereiden met een minimale voorbereidingstijd en weinig tijd in de keuken.

De voordelen van sudderen zijn:

- U kunt het voedsel vele uren onbewaakt achter laten en het blijft vele uren warm als u het afdekt.
- Goedkope stukken vlees worden heerlijk mals als u ze langzaam laat sudderen. Het vlees slinkt ook minder.
- Gerechten zoals soep, groenten, pudding, hartige gerechten en conserven zijn ook geschikt voor bereiding in de sudderoven.
- U hoeft geen stoomkokers bij te vullen, u heeft geen met stoomgevulde keuken en hoeft het voedsel niet constant te controleren.

Gebruik van uw sudderoven (indien aanwezig)

Voedsel warmhouden

Zet de bedieningsknop van de oven aan en plaats het voedsel in de oven. As het voedsel vochtig moet blijven, dan is het belangrijk om de schotel of plaat af te dekken zodat het voedsel niet uitdroogt. Dit kunt u doen door aluminiumfolie te gebruiken als de schotel geen deksel heeft.

- **Gebruik geen** huishoudfolie om het voedsel af te dekken.
- Sommige gerechten kunt u het beste onafgedekt laten als u wilt dat het voedsel droog en krokant wordt.
- Voeg geen jus toe aan de gerechten totdat u ze opdiert.
- Voorgesneden vlees moet u op een bord plaatsen en afdekken en slechts één eetlepel jus toevoegen om het mals te houden.
- Voor het warmhouden van maaltijden op borden raden wij aan om het voedsel op hete en niet op koude borden te plaatsen.

Sudder

Zet de sudderoven aan en plaats de kookpot in het midden op de bodem van de oven. Volg de richtlijnen voor de beste resultaten.

- De maximale capaciteit voor ovenvaste schotels is niet meer dan 2,5 liter. Opmerking: Hoe meer u de schotel/pot vult, hoe langer het duurt voordat het voedsel gaar is.
- Alle vlees- en gevogelterecepten hebben minimaal 5 uur kooktijd nodig.
- Zorg er voor dat alle bevroren ingrediënten goed ontdooid zijn.
- Snij wortelgroenten in kleinere stukken omdat deze meer tijd nodig hebben dan vlees om te garen. Indien mogelijk moeten ze 2 – 3 minuten worden gebruikt voordat u ze laat sudderen.
- Zorg dat de wortelgroenten altijd op de bodem van de pan liggen en in het kookvocht zijn ondergedompeld.
- U moet een vleesthermometer gebruiken als u stukken varkensvlees of gevogelte bereidt. De binnentemperatuur van het vlees moet 88 °C bereiken,
- Gevuld vlees of gevuld gevogelte mag niet worden gesudderd. Bereid de vulling apart.
- Bedek schotels met een deksel of folie om te voorkomen dat het vocht verdampt.
- Voeg aan het einde van de bereidingstijd peper en zout en verdikkingsmiddelen toe.
- Het openen van de deur tijdens het koken leidt tot warmteverlies en verlengt de kooktijden.

Bordenrek (indien aanwezig)

Bordenrek installeren:

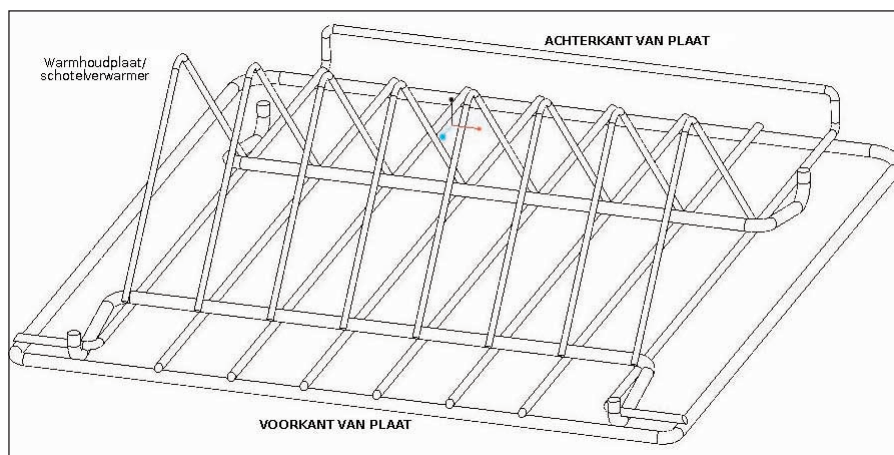
- Trek het rek uit de ruimte.
- Kantel de bordenverwarmer naar u toe en zorg dat deze vasthaakt aan de onderkant van de reksteunen aan de voorkant.
- Laat de bordenverwarmer voorzichtig in de juiste stand zakken.

De bordenverwarmer zit nu stevig op zijn plaats en u kunt er nu borden op leggen.

Zorg er **altijd** voor dat u ovenhandschoenen gebruikt als u de bordenverwarmer in een hete of recent gebruikte oven plaatst om brandwonden te voorkomen.

Zorg er **altijd** voor dat uw borden geschikt zijn voor opwarmen – sommige borden kunnen barsten of scheuren als ze aan warmte worden blootgesteld.

We raden u aan om de oven te verwarmen tot 70 °C, of lager als u borden opwarmt.



Uw gaskookplaat reinigen

Soms werkt een kookplaat niet goed omdat deze gereinigd moet worden.

Emaïle onderdelen

- Gebruik een milde crèmereiniger. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een met zeep gevulde spons.

Roestvrijstalen oppervlakken

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met warm zeepwater en droog af met een zachte doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u speciaal reinigingsmiddel voor roestvrijstaal gebruiken.
- **Gebruik** geen stoomreinigers.
- Scherpe onderdelen en voorwerpen kunnen krassen achterlaten op het roestvrijstalen oppervlak, maar zullen in de loop van de tijd minder opvallen.

Gietijzeren onderdelen

- Zorg ervoor dat de onderdelen volledig zijn afgekoeld en schraap hardnekkige vlekken en etensresten af met plastic of houten kookgerei. Spoel goed af met warm zeepwater en droog af met een theedoek.
- **Reinig** niet in de vaatwasmachine.
- Indien u roest ziet op uw bakplaat of op de pandragers kunt u dit verwijderen met warm zeepwater en de onderdelen daarna opnieuw invetten.

Branderdeksels en -koppen

De sleuven in de branderkop waar de vlammen branden moet worden ontdaan van afzettingen.

- Reinig met een nylonborstel, spoel en droog grondig. Er kunnen bruinachtige vlekken ontstaan op uw branders. Dit is koolafzetting of zijn vetvlekken en deze kunnen worden verwijderd met een met zeep gevuld sponsje.
- **Plaats** branders niet in de vaatwasmachine en dompel ze niet onder. Het gebruik van vaatwasmachine poeder, afwasmiddel en bijtende stoffen kan de branders beschadigen.
- De branderdeksels en -koppen moeten juist worden teruggeplaatst zodat ze recht op de kookplaat zitten zoals links afgebeeld.
- Dit is vooral belangrijk bij roestvrijstalen modellen omdat het niet goed terugplaatsen van de deksels kan leiden tot verkleuring van het roestvrijstaal rond de branders.

Plastic en geverfde onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater.



Laat uw apparaat altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u gaat reinigen.



Babyolie kan worden gebruikt om de roestvrijstalen afwerking te herstellen – maar gebruik slechts enkele druppels. Gebruik geen slaolie omdat deze zout bevat dat het metaal beschadigt.

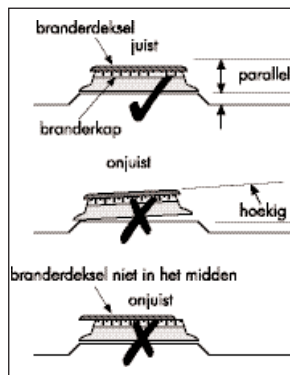


Gebruik geen: onverdund bleekmiddel, chloride bevattende middelen, draadwol of abrasieve reinigingsmiddelen op aluminium, roestvrij staal of plastic/geverfde onderdelen. Dit kan het apparaat beschadigen. Nylonsponzen kunnen ook ongeschikt zijn.



Invetten van de bakplaat:

Giet een druppel ongezoeten slaolie op de kookkant van de bakplaat en gebruik keukenpapier om de bakplaat gelijkmatig in te wrijven. Olijfolie is niet geschikt voor invetten. Regelmatig smeren voorkomt roestvorming.



Ovenruimten reinigen

Reinigen van ovenruimten

- Bepaald voedsel kan vetspatten achterlaten, vooral bij het braden met een onafgedekte braadslede. Hierdoor wordt de binnenkant van de ruimte vettig.
- Het is belangrijk om de ovenruimte te reinigen omdat een ophoping van vet de oven kan beschadigen en de garantie ongeldig kan maken.

Verchroomde onderdelen.

- Gebruik een met zeep gevulde spons, de rekken kunnen in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- De reksteunen kunnen worden verwijderd om ze gemakkelijk en grondig te reinigen. Controleer of ze afgekoeld zijn, grijp de steunen en schuif ze uit hun ophanggaten.

Pristine emaille oppervlakken

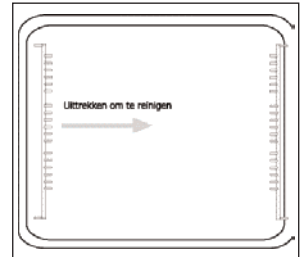
- Het emaille kan worden gereinigd door de oppervlakken af te vegen met een schone doek die is uitgewrongen in heet zeepwater.
- Indien grote vetspatten niet meteen verdwijnen, kunt u een milde crèmereiniger gebruiken om ze te verwijderen. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een met zeep gevulde spons.
- Spoel goed en laat voor het gebruik drogen.

Glasemaille oppervlakken

- Het emaille kan worden gereinigd door de oppervlakken af te vegen met een schone doek die is uitgewrongen in heet zeepwater.
- Hardnekkige vlekken kunt u reinigen met een met zeep gevulde spons of een milde crèmereiniger.
- Spoel goed en laat voor het gebruik drogen.



Laat uw oven altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u gaat reinigen.



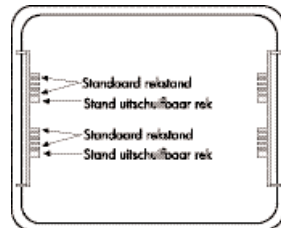
Gebruik geen: Bijtende of abrasieve reinigingsmiddelen, bleekmiddelen, ruwe draadwol of harde hulpmiddelen, hierdoor wordt uw apparaat beschadigd.



Gebruik een onderzetter tijdens het braden van het vlees om vetspatten te verminderen.

Uitschuifbaar reksysteem (indien aanwezig)

- In aanvulling op de traditionele rekken waarmee uw apparaat is uitgerust, is het uitschuifbare reksysteem op de meest gebruikte plaats in de ovenruimte geïnstalleerd.
- De rekken van het uitschuifstelsel zijn gemakkelijker uit te trekken dan de traditionele rekken zodat de ovendeur korter open blijft. De soepele werking vermindert ook de kans op vet of voedsel, morserij en verleent extra bescherming.
- U hoeft de uitschuifbare rekken niet altijd te gebruiken, u kunt de rekken in de traditionele standen plaatsen als u meer keuze wenst.
- U kunt de uitschuifbare rekken gemakkelijk uit de steunen halen voor het terugplaatsen of reinigen, maar we raden u aan de rekken voor het bakken terug te plaatsen en de rekken voor het reinigen pas te verwijderen na het afkoelen om brandwonden te voorkomen.



De uitschuifbare rekken eruit halen

- Zorg dat het rek voldoende is afgekoeld om aan te raken.
- Duw het ovenrek terug in de ruimte totdat deze tegen de aanslag rust.
- Pak de reksteunen in het midden vast en til de achterkant van het rek omhoog uit de aanslag.
- U kunt dan de voorkant van het rek uit de borglipjes tillen.



De uitschuifbare rekken terugplaatsen

- Zorg dat de ovensteunen volledig naar achteren in de ruimte worden geduwd.
- Kantel het rek en zorg dat de voorkant van het rek tegen de aanslag rust.
- Plaats het rek voorzichtig terug op de steun en klik deze stevig op z'n plaats.
- Zorg dat de achterkant van het rek in de borglipjes zit en schuif het rek in en uit de oven om te controleren of dit naar behoren werkt.

Standaard rekken

- U kunt standaard rekken eruit halen door ze recht naar u toe uit te trekken, en u plaatst ze weer terug door ze recht naar achteren in de ovenruimte te schuiven.
- Deze rekken kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine.

Uw oven reinigen

Plastic en geverfde onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater.
- **Gebruik geen** abrasieve reinigingsmiddelen, draad of nylon sponzen op deze onderdelen.

Roestvrijstalen & aluminium oppervlakken

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater en droog met een zachte doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. U kunt de verbruiksartikelen kopen bij het Klantenservicecentrum.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen achterlaten op het roestvrijstalen oppervlak maar zullen in de loop van de tijd minder opvallen.
- Veeg gemorst voedsel onmiddellijk af en zorg ervoor dat u uw handen daarbij niet verbrandt.
- Bepaald voedsel is corrosief, b.v. azijn, vruchtensappen en vooral zout – deze kunnen vlekken achterlaten of roestvrij staal beschadigen als ze op het oppervlak blijven zitten.

Emaille oppervlakken en onderdelen

- Gebruik warm zeepwater en een schone doek.
- Droog af met een zachte schone handdoek of doek.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Glazen onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater of een speciale glasreiniger.
- Veeg overmatig reinigingsmiddel af en droog met een zachte doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of polijstmiddelen omdat de zehet glas zullen beschadigen en krassen.
- Het binnenste glazen deurpaneel kan voor reiniging worden verwijderd, maar moet met de goede kant omhoog worden teruggeplaatst. Als er is geschreven op het glas moet u het duidelijk kunnen lezen als de deuren van de ruimte open zijn.
- Zorg er altijd voor dat het glas volledig tegen de **aanslag is geduwd**.
- Om het glazen paneel eruit te halen, zet u de deur wijd open, en houdt u de boven- en onderranden vast als u het eruit laat glijden.
- Waarschuwing: *Gebruik* de oven niet als het glazen paneel niet goed is geplaatst.



Laat uw oven altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u de onderdelen reinigt.



Pas vooral op tijdens het reinigen van symbolen op het bedieningspaneel, overmatig reinigen kan het vervagen van de symbolen tot gevolg hebben.



Babyolie kan worden gebruikt om de roestvrijstalen afwerking te herstellen – maar gebruik slechts enkele druppels. Gebruik geen slaolie omdat deze zout bevat dat het roestvrijstalen oppervlak beschadigt.



Gebruik geen: onverdund bleekmiddel, chloride bevattende middelen of abrasieve reinigingsmiddelen op aluminium of roestvrij staal, ze kunnen de oven beschadigen.

Glazen deurpanelen

Met het oog op uw veiligheid zijn de glazen deurpanelen vervaardigd van gehard glas. In het onwaarschijnlijke geval dat een paneel breekt, zorgt dit ervoor dat het niet in kleine stukken uiteen spat om de kans op letsel tot een minimum te beperken.

Wees voorzichtig bij het hanteren, gebruiken of reinigen van alle glazen panelen omdat schade aan de oppervlakken of randen kan resulteren in brekend glas zonder waarschuwing of duidelijke oorzaak op een later tijdstip.

Indien een glazen paneel is beschadigd, raden we ten sterkste aan om dit meteen te vervangen.

Voordat u belt. .

Probleem?	Advies
De ontsteking werkt niet. (Gas en gas/elektra modellen)	● Controleer of er een vonk is als de ontstekingsknop wordt ingedrukt. Indien er geen vonk is, controleer dan of de stekker in het stopcontact zit. ● Controleer of de gasvoorziening is ingeschakeld. ● Steek de stekker van een ander apparaat in het stopcontact, als dat werkt, vervang dan de 3 amp zekering van het fornuis.
Er is condensatie op de deuren.	Condensatie wordt veroorzaakt door warme, vochtige lucht die in aanraking komt met een koeler oppervlak (d.w.z. de ovendeur). U kunt het niet altijd voorkomen, maar u kunt het tot een minimum beperken door het volgende te doen: ● Verwarm de oven voor op een hoge temperatuur voordat u het voedsel in de oven zet en bedek het voedsel dat u kookt zoveel mogelijk. ● Kook nat voedsel zoveel mogelijk op hogere temperaturen. ● Laat voedsel niet in de oven afkoelen. Automatisch koken veroorzaakt in het algemeen condensatie als de oven afkoelt als er voedsel in de oven zit.
Er is een stroomstoring opgetreden en de oven werkt niet. (modellen met klokken en automatische timers)	● Schakel de stroom uit. ● Als de stroom weer is hersteld – kunt u de timer/klok resetten Op de juiste tijd. Hierdoor kunt u de oven gebruiken.

De lampen verwisselen

Waarschuwing: Er bestaat kans op een elektrische schok dus u dient er altijd voor te zorgen dat u het apparaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Niet alle ovens hebben hetzelfde aantal en type lampen.

Voordat u een lamp verwisselt, dient u de deur van de boven-/hoofdoven te openen en te kijken welk type lamp in de oven zit. U kunt daarna de tabel gebruiken om uw lamp op de juiste wijze te verwisselen.

Vergeet niet dat gloeilampen niet door de garantie worden gedekt.

U kunt een gloeilamp bij een ijzerwinkel kopen (neem altijd de oude gloeilamp mee).

Aantal lampen	Lamplocatie	Oventype	Instructies voor het verwisselen van de lamp
2 (@25W)	Zijde	Alle	Wacht totdat de oven is afgekoeld en verwijder hierna de ovenplaten. Grijp de lenskap op de lamp-armatuur en trek deze van de zijkant van de oven vandaan. Schroef het gloeilampje los.
1 (@25W)	Achterwand	Hetelucht/ Multifunctie	Wacht totdat de oven is afgekoeld en verwijder hierna de ovenrekken. Het ovenlampje bevindt zich op de achterwand van de oven-ruimte. Haal de losse achterwand van de oven eruit – draai de 4 bevestigingschroeven los (één in elke hoek). Schroef de lenskap los (draai naar links). Schroef het lampje los en vervang dit. Plaats de lenskap terug en plaats de achterwand van de oven terug.
1 (@25W)	Achterwand	Conventioneel	Wacht totdat de oven is afgekoeld en verwijder hierna de ovenrekken. Het ovenlampje bevindt zich op de achterwand van de oven-ruimte. Schroef de lenskap los (draai naar links). Schroef het gloeilampje los en vervang dit. Plaats de lenskap weer terug.

Bij het 900DF model hoeft u de achterwand van de oven niet te verwijderen.

Uw fornuis installeren

Zorg er altijd voor dat uw apparaat op de juiste wijze door een bevoegde installateur wordt geplaatst. Dit is een Klasse 1 apparaat ten aanzien van de installatievereisten.

Voordat u begint

Zorg er altijd voor dat u de installatiepagina's van dit boekje zorgvuldig heeft gelezen – een zorgvuldige planning voor het begin zorgt voor een snelle en eenvoudige installatie.

- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van dit apparaat, het is zwaarder dan dat het eruit ziet! Als u het apparaat moet optillen, zorg dan dat u de juiste hefmethode gebruikt.
- Een zachte of ongelijkmatige vloer kan beschadigd raken tenzij het apparaat zorgvuldig wordt verplaatst.
- Probeer het fornuis niet te verplaatsen door aan de handgrepen of deuren te trekken, we raden aan om de deur te openen en het frame van het fornuis vast te houden. Draag hiervoor beschermende handschoenen en zorg dat uw vingers niet in de deur bekneld raken.

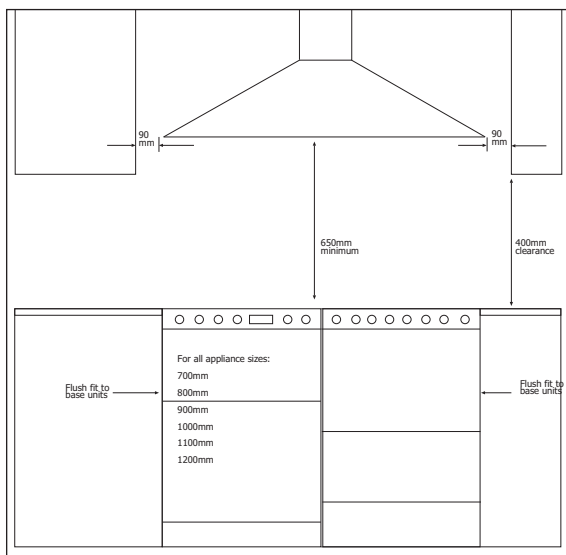
Zorg dat u voldoende ruimte heeft voor het fornuis. Vrije ruimten en andere installatiegegevens zijn op de volgende pagina's vermeld.

Uw fornuis installeren

Vrije ruimten

Dit fornuis kan gelijk met de onderkant van de andere apparatuur in uw keuken worden geplaatst.

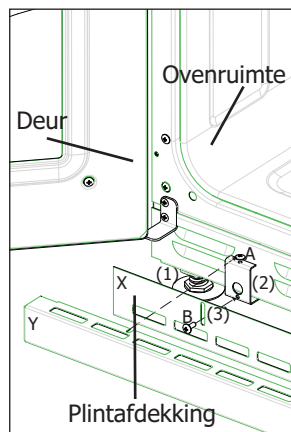
- Geen enkele plank, overstek, kast of afzuigkap van de kookplaat mag minder dan 650 mm boven de bovenkant van de kookplaat zijn geplaatst, controleer dit aan de hand van de instructies van de fabrikant van de kap.
- Indien uw apparaat is uitgerust met een zijwaarts openende deur dan raden wij een vrije ruimte aan de zijkant aan van 60 mm zodat de deur volledig kan worden geopend.
- Het fornuis moet boven de kookplaat een vrije ruimte aan de zijkant hebben van 90 mm tot een hoogte van 400 mm.
- De belangrijkste afmetingen zijn de afmetingen rond het fornuis.



Uw fornuis installeren

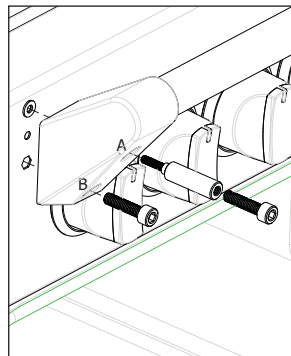
De plint plaatsen (indien aanwezig)

- Zorg dat het fornuis tot een hoogte is getakeld van 915 mm of hoger voordat u begint. Als het fornuis lager staat dan 915mm – dan kunt u alleen de plintafdekking aangeduid door Y plaatsen.
- U kunt de hoogte van het fornuis instellen met behulp van de poten (1).
- Als uw fornuis een opberglade heeft aan de onderkant, dan kunt u de benodigde gaten bereiken via de onderkant van de lade als u de mat optilt.
- Open de deuren van het apparaat en draai schroef A op de beugel (2) los. Verwijder de schroef niet volledig.
- Monteer schroef B, via sleuf (3) en schroef deze in het kleine gat aan de onderkant van de beugel (2).
- Zorg dat de plintafdekking volledig gelijk staat met het apparaat, maar niet te strak vastzit.



Handdoekvailing installeren (indien aanwezig)

- Er zitten twee gaten in het handdoekrekje, bovenkant (A) en onderkant (B), deze gaten hebben corresponderende gaten aan beide kanten van het bedieningspaneel.
- De schroef voor het bovenste gat (A), moet worden geschroefd in de meegeleverde adapter, en de resterende schroef gaat door het onderste gat (B). Beide schroeven zijn M6 schroeven. Met de meegeleverde inbussleutel kunt u de schroeven vastdraaien en ervoor zorgen dat het handdoekrekje gelijk is met het bedieningspaneel, maar niet te strak vast wordt gezet.



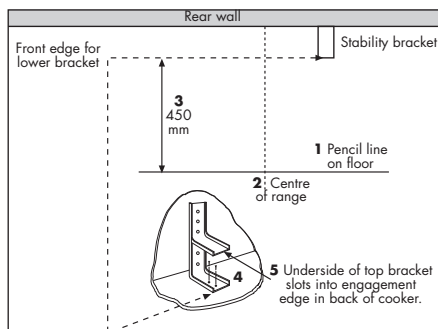
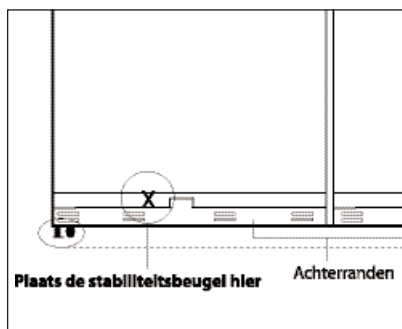
Uw fornuis installeren

Waterpas stellen

Na het vastzetten van uw fornuis:

Plaats een luchtbelwaterpas op een bakplaat op een openplaat.

Deze fornuizen zijn uitgerust met verstelbare poten waarmee u de hoogte van het apparaat kunt instellen totdat het fornuis waterpas staat. De verstelbare poten bevinden zich aan de achterkant van het fornuis.



Uw fornuis installeren

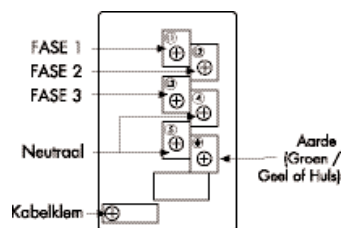
Aansluiten op netvoeding

We raden aan om het apparaat te laten aansluiten door een bevoegde persoon die lid is van een erkende 'installateursvereniging' en die zich zal houden aan de I.E.E. en plaatselijke regelgeving.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd met een meerpolige schakelaar met een minimumcapaciteit van 30 ampère en een minimale scheiding van 3 mm bij alle polen.

Zorg ervoor dat u alle netsnoeren van alle naburige warmtebronnen zoals een oven of grill vandaan leidt.

Waarschuwing:
Dit apparaat moet worden geaard!



- Als u gebruik maakt van een vaste aansluiting, moet het apparaat worden uitgerust met een isolatieschakelaar op alle polen vanaf de netvoeding met een opening tussen de contactpunten van tenminste 3 mm breed.
- Na aansluiting op de netvoeding dient u te controleren of alle elektrische onderdelen werken.
- Het maximale nominale vermogen is vermeld in de sectie Technische gegevens van deze handleiding en ook op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd met een dubbelpolige schakelaar met een minimumcapaciteit van 30 ampère met 3mm minimale contacten bij alle polen.
- Toegang tot de aansluitklem van de netvoeding krijgt u door de kap van het aansluitblok op de achterkant van het apparaat te openen (gebruik hiervoor een platte schroevendraaier).
- De aansluiting moet worden gemaakt met een 6,0 mm² dubbele en geaarde kabel.
- Eerst moet u de bedrading strippen en dan de kabel door de kabelklem in de kap van het aansluitblok duwen.
- Sluit de kabel aan op het aansluitblok en maak de kabelklem Schroef vast – zie overzicht.
- Sluit de aansluitdoos en zorg dat de klep goed sluit in de borglipjes.
- U moet voldoende kabel gebruiken zodat het fornuis naar voren getrokken kan worden, maar de kabel mag niet op de vloer liggen waar deze verward of bekneld kan raken als het fornuis weer naar achteren wordt geschoven.

Uw fornuis installeren

Aansluiten op de gasvoorziening

De ingang van het apparaat is ISO 7 – Rp $\frac{1}{4}$ " inwendige bedrading die zich in de rechter bovenhoek van de achterkant bevindt.

Installeer de bajonetaansluiting. Deze moet zodanig worden geplaatst dat de slang geen knik krijgt.

Gebruik een 900mm – 1125mm lange slang.

Zorg dat het leidingwerk de juiste capaciteit heeft.

Aardgas – Flexibele aansluitingen moeten voldoen aan BS 669. Onderdelen van het apparaat die in contact kunnen komen met een flexibele connector hebben een temperatuurstijging van minder dan 70 °C.

LP Gas – Voor flexibele aansluitingen moet een type bajonetslang worden gebruikt die geschikt is voor gebruik bij LP Gas tot 50 mbar drukstijging en 70 °C temperatuurstijging. De slang moet zwart zijn gekleurd met een rode streep, band of label. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Na installatie moet u ervoor zorgen dat alle aansluitingen gasdicht zijn.

In bedrijf stellen

Dit fornuis is geschikt voor de volgende gasdrukken:

G20 aardgas @ 20mbar

G30 Butaan @ 28-30mbar

G31 Propaan @ 37mbar

G25 aardgas @ 25mbar

Kookplaat

Zet de gasvoorziening aan en controleer of de branderinjector van de kookplaat goed werkt. Zet twee branders aan en controleer of de druk juist is.

Technische gegevens – Opmerkingen

Europa / Rusland

Type gas:

Aardgas I_{2H}

Aardgas II_{2H3+*}

LP Gas I₃₊

Kijk op het typeplaatje voor het specifieke type gas.

* Kan worden omgebouwd van natuurlijk gas naar LP Gas

Probeer nooit een apparaat om te bouwen –
tenzij het typeplaatje aangeeft dat dit kan.

Branderbeluchting:

Vast

Dit fornuis is geschikt voor de volgende gasdrukken:

:

G20 aardgas @ 20mbar

G30 Butaan @ 28-30mbar

G31 Propaan @ 37mbar

G30 Butaan @ 50mbar

G31 Propaan @ 50 mbar

G25 aardgas @ 25mbar

Stroomtoevoer:

230V / 400V 3N ~ 50Hz

Alle elementen hebben een spanning van 230V

Bestemmingslanden:

Groot-Brittannië

Ierland

Frankrijk

Nederland

Duitsland

Rusland

België

Technische gegevens – Opmerkingen

kookplaat / warmhoudplaat – Technische gegevens

Brandstoftype	Kookplaat brander / element	Nominaal vermogen Qn	Butaan g/u	Propana g/u
Aardgas	Kookplaat – klein	1,0kW	-	-
	Kookplaat – medium	2,0kW	-	-
	Kookplaat – groot	3,0kW	-	-
	Kookplaat – wok	3,5kW	-	-
	Totale warmte-invoer ●5 branders ●7 branders	11,5kW 13,5kW	-	-
LP gas	Kookplaat – klein	1,0kW	73	72
	Kookplaat – medium	2,0kW	145	143
	Kookplaat – groot	3,0kW	218	215
	Kookplaat – wok	3,5kW	254	250
	Totale warmte-invoer ●5 branders ●7 branders	11,5kW 13,5kW		

Brandstoftype	Multifunctionele oven	Conventioneel Bovenste oven	Heteluchtoven	Sudderoven (indien voorzien)
Elektrisch @ 230V	2,2kW	1,4kW	2,0kW	0,17kW
Brandstoftype	Dubbel variabel Grill	Ovenlampen		
Elektrisch @ 230V	2,7kW – 2,9kW	25W elk of halogeen 40W elk		
Het voltage van het toestel		240v	220v	
Maximale belasting	Richmond 900 Richmond 1000 Richmond 1100 Sterling 1000 Sterling 1100	7540W 7225W 7325W 5205W 5205W	6335W 6070W 6155W 4375W 4375W	

Conversievoorschriften

Deze conversiekit is bestemd voor gebruik bij de volgende apparaten:

Gas/elektra – alle afmetingen.

Deze conversiekit is bestemd voor gebruik bij het ombouwen van de bovenstaande apparaten van:

VK-apparaat aardgas naar LP – Aardgas G20 @ 20mbar naar LPG G30/31 @ 29/37mbar

VK apparaat LP naar aardgas – LPG G30/31 @ 29/37mbar naar aardgas G20 @ 20mbar

VK naar Duitse LPG G30/G31 @ 50 mbar

VK naar Australisch aardgas @ 1,0kPa

VK naar Australische ULPG @ 2,75kPa

Voordat u met het ombouwen begint moet u er zeker van zijn dat de gas- en stroomvoorzieningen zijn uitgeschakeld. De volledige conversie moet worden uitgevoerd – d.w.z. u moet de branderinjectoren **en** de by-pass pennen vervangen.

Belangrijk: De conversieprocedure moet worden uitgevoerd door een bevoegde persoon, d.w.z. met Corgi-registratie. Na de conversie moeten alle betrokken onderdelen op gasbestendigheid worden gecontroleerd.

Injectoren en bypassschroeven

VK / Europa NG					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	77	104	129	63	121

VK / Europa LP (Exclusief Duitsland)					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	50	70	87	35	87

Duitsland LP					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	46	61	79	35	77

Australisch aardgas					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	82	118	142	72	138
Bypass	63	63	77		

Australische ULPG					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	50	70	87	38	87
Bypass	32	39	45	80	

Conversievoorschriften

Ombouwen van kookplaat branders

- a) Verwijder de pandragers
- b) Verwijder de branderdeksels en branderkoppen
- c) Schroef de bestaande branderinjectoren los van de branderkommen van de kookplaat
- d) Plaats de injectoren die zijn meegeleverd in de conversiekit zoals vermeld in de tabellen op de vorige pagina.

NB: bij het ombouwen van de wokbrander moeten de twee injectoren worden vervangen: de binnenste en de buitenste. De buitenste injector is zichtbaar na het verwijderen van de afdekplaat.

VK / Europa / Rusland

Het ombouwen van de gastap bypassschroeven

- a) Verwijder de veren en de sierringen, en de bedieningsknoppen van de kookplaat
- b) Gebruik een kleine platte schroevendraaier, elke bypass-schroef is toegankelijk via het gat in het binnenste bedieningspaneel
- c) Aardgas naar LP – Draai elke bypass-schroef volledig naar rechts totdat deze stopt. Draai niet te vast
- d) LP naar aardgas – Draai elke bypass-schroef volledig naar links tot een kleine, stabiele vlam blijft wanneer de bedieningsknop naar sudderen wordt gedraaid. De vlam mag niet uitgaan als u er boven wuift.
- e) Plaats de veren, de sierringen en bedieningsknoppen terug.

Conversielabels

Conversie naar LP (exclusief Duitsland)

Na de conversie dient u het label dat in de conversiekit is meegeleverd te bevestigen PER/FOR G30/G31 naast het typeplaatje van het apparaat

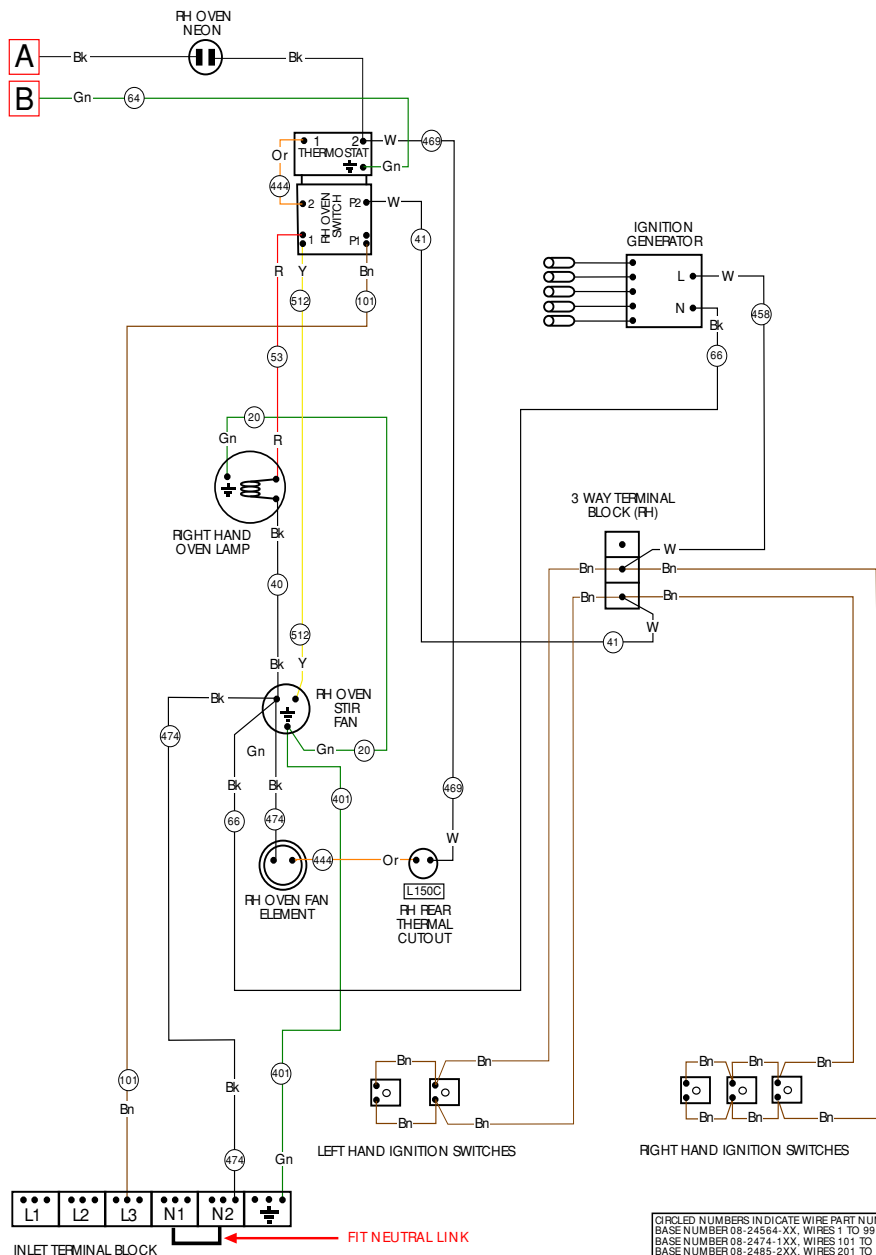
Conversie LP Duitsland

Na de conversie dient u het label dat in de conversiekit is meegeleverd te bevestigen PER/FOR G30/31@50mbar naast het typeplaatje van het apparaat

Conversie naar aardgas

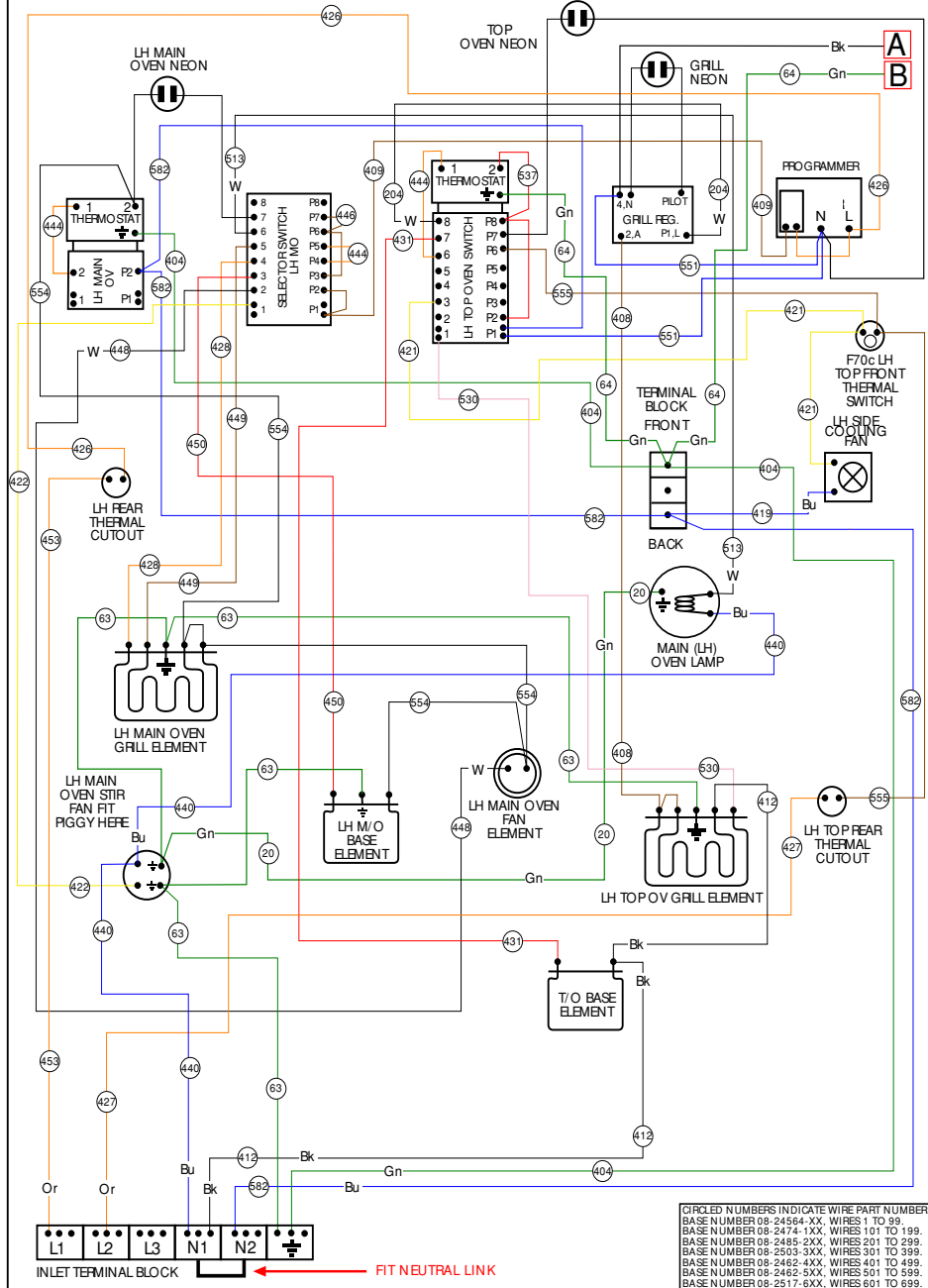
Na de conversie dient u het label dat in de conversiekit is meegeleverd te bevestigen PER/FOR G20 naast het typeplaatje van het apparaat

Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

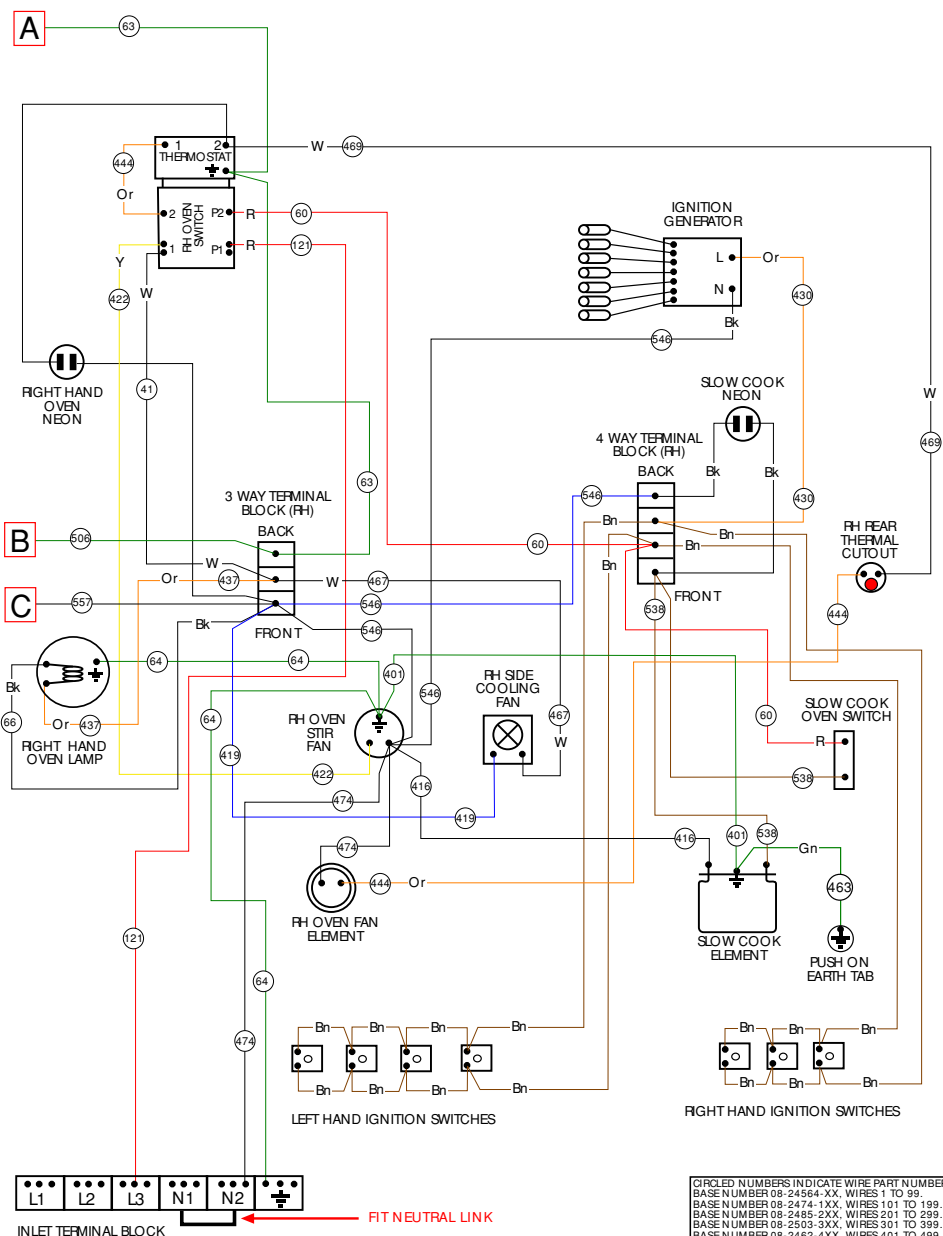


CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER.
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

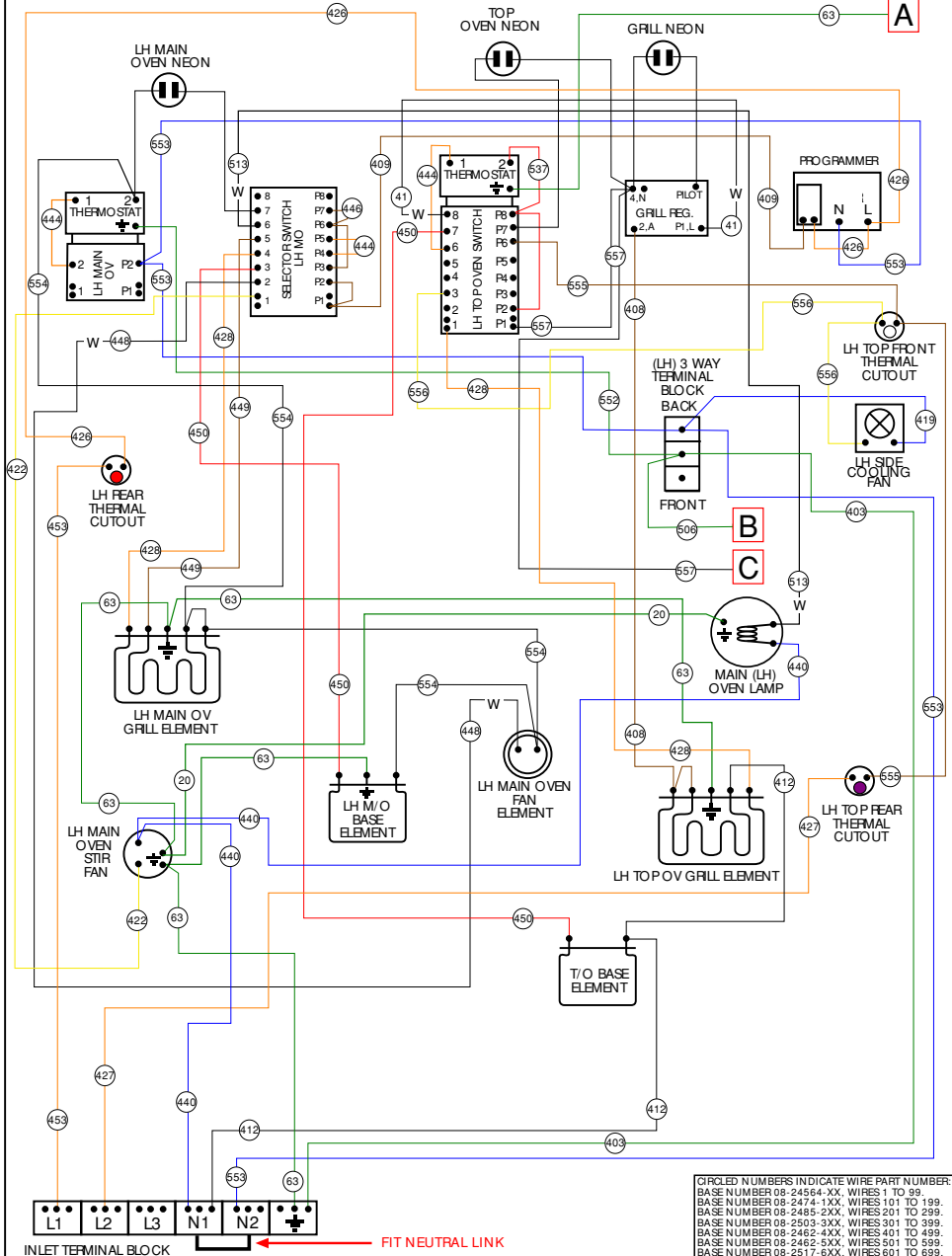


Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

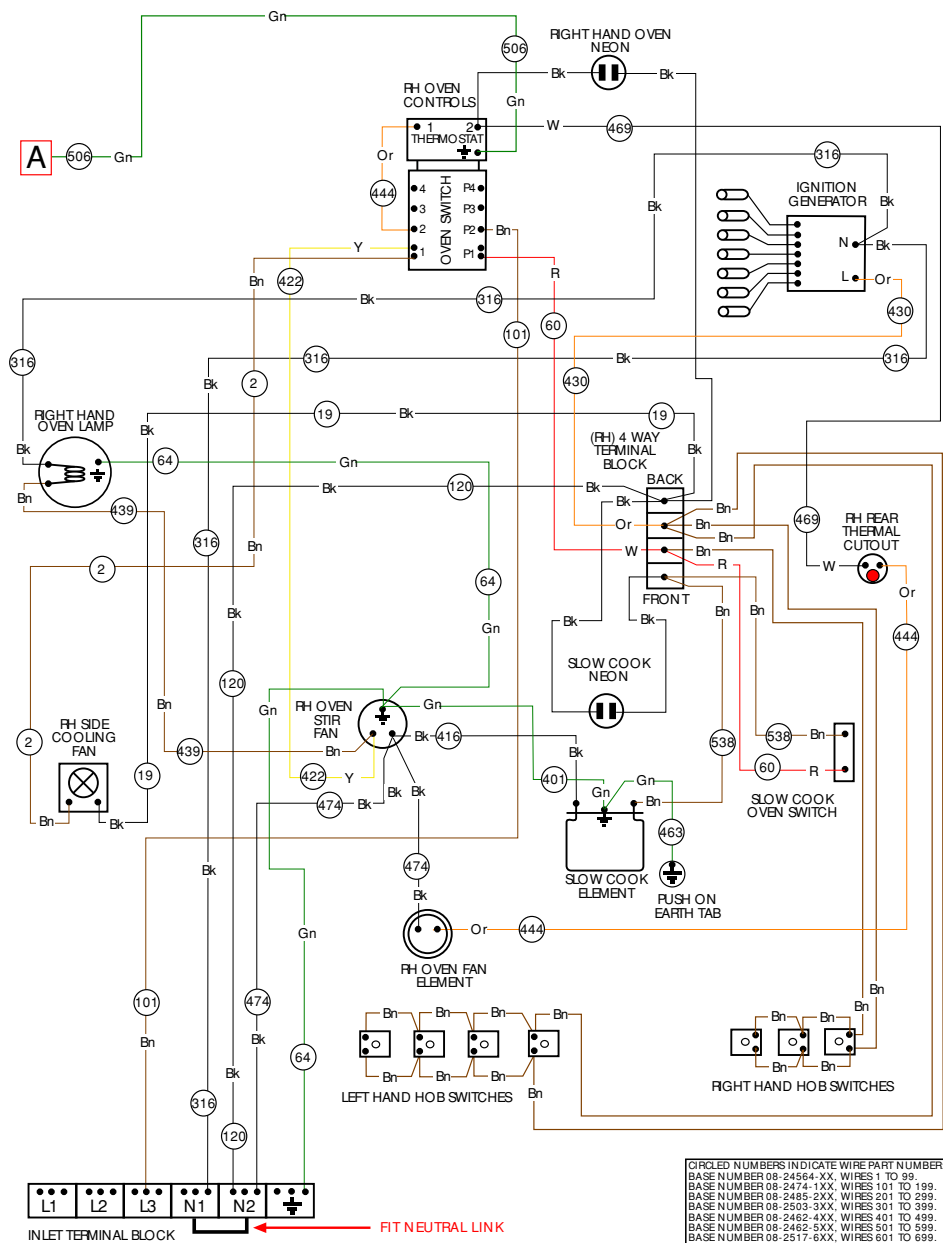


CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

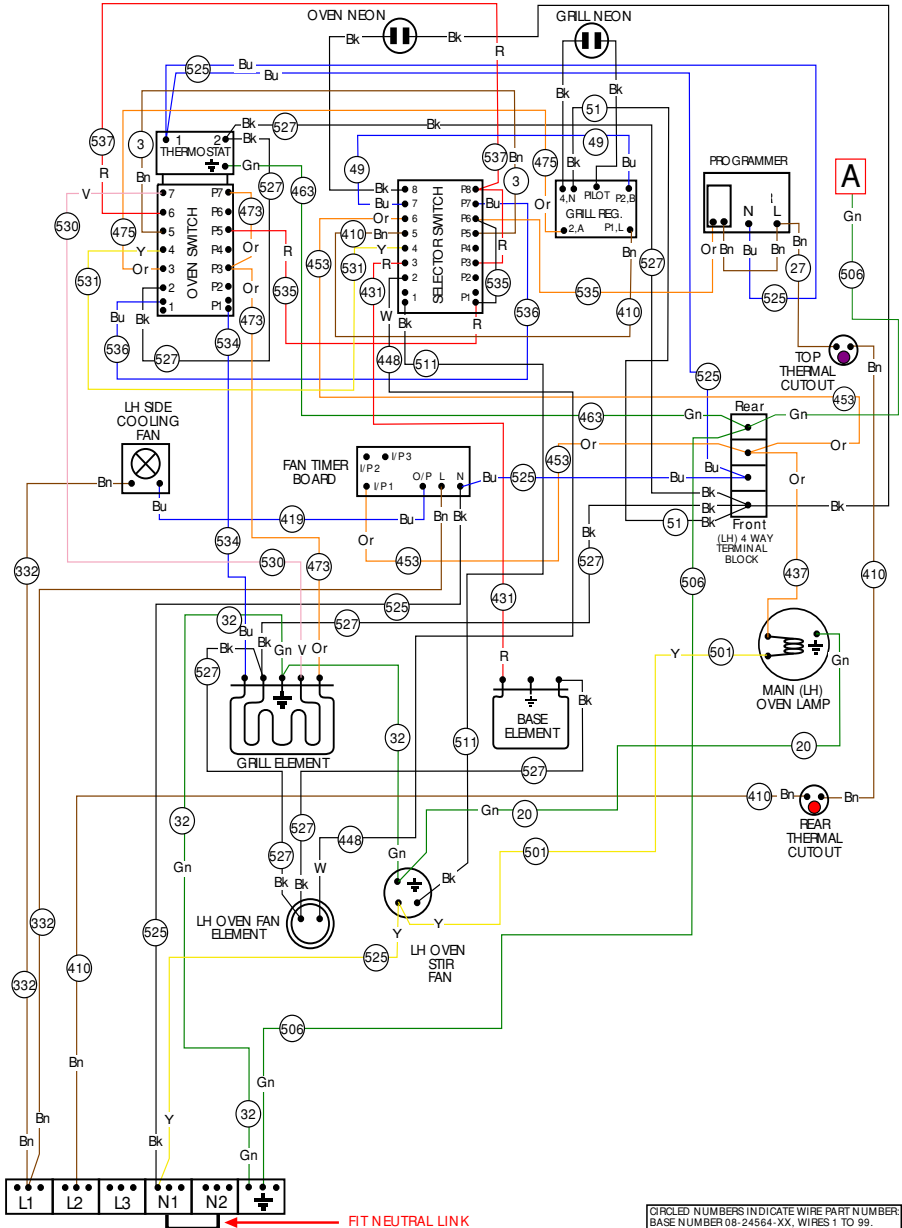
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



GRICLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

INLET TERMINAL BLOCK

FIT NEUTRAL LINK

Onderhoudsboekje

Vermeld uw modelnummer en serienummer in de ruimte hieronder.

Waar vind ik het model- en serienummer?

Vrijstaande HL-apparaten:	Onderkant van de opberglade
Vrijstaande apparaten:	frontpaneel naast de ovenruimte
Inbouwoven:	frontpaneel naast de ovenruimte
Kookplaten:	Onderkant van de kookplaat

Als u deze nummers bij de hand heeft, kunnen wij u sneller en gemakkelijker helpen.
Gebruik het Klantenservicenummer op de achterkant van deze handleiding als u contact met ons opneemt.

Modelnummer									
Serienummer									

Aankoopdatum	Stempel installateur/ Naam in blokletters	Installatiedatum
Aankoopplaats:		

Datum	Vervangen onderdeel (onderdelen):	Stempel technicus/ Naam in blokletters

Sommaire

Chapitre consacré à l'utilisation

A propos de votre cuisinière	115
Sécurité de la table de cuisson et de la cuisinière	116
Feux de friteuse	119
Utilisation du programmateur/horloge	121

Comment utiliser votre table de cuisson

Comment utiliser votre table de cuisson	123
Comment utiliser votre plaque de cuisson	124

Comment utiliser vos fours et votre gril

Comment utiliser le gril de la cavité supérieure	125
Guide d'utilisation du gril	126
Comment utiliser votre four supérieur conventionnel	127
Guide de cuisson au four supérieur conventionnel	128
Comment utiliser votre four multifonction	129
Comment utiliser votre four ventilé (disponible ou non selon les modèles)	130
Fonctions du four et du gril	131
Comment utiliser le gril de votre four multifonction	132
Guides de cuisson	134
Fonction refroidissement et décongélation	138
Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non selon les modèles)	139
Porte-assiette (disponible ou non selon les modèles)	141

Comment nettoyer et entretenir votre cuisinière

Comment nettoyer votre table de cuisson à gaz	142
Comment nettoyer les cavités	143
Système de rayonnage télescopique	144
Comment nettoyer votre cuisinière	145
Avant d'appeler	146
Comment changer les ampoules	147

Instructions d'installation 148

Fiche technique 201

Service après-vente Dernière page de couverture

IMPORTANT

Le ventilateur de refroidissement qui équipe cette cuisinière fait partie intégrante de sa sécurité et de sa fonctionnalité.

Lors de l'installation de la cuisinière, veillez à ce que le fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne soit pas entravé par des objets qui entreraient en contact avec celui-ci. (tuyaux d'installation, fils électriques, etc.).

Veillez également à ce qu'il y ait une circulation d'air suffisante à l'arrière de la cuisinière pour que l'efficacité du ventilateur de refroidissement soit optimale (notamment pour les cuisinières intégrées). Pour les dimensions des dégagements à respecter, reportez-vous au chapitre Installation de ce livret.

Lors de son utilisation, ne débranchez jamais la cuisinière. Cela compromettrait sérieusement sa sécurité et son fonctionnement, en particulier pour ce qui est des températures de surface qui deviendraient brûlantes et des éléments fonctionnant au gaz, qui perdraient en efficacité.

De par sa conception, le ventilateur de refroidissement se met en marche une fois que le bouton de commande est éteint, afin que la façade de la cuisinière et les commandes restent froides jusqu'à ce que la cuisinière ait elle-même refroidi naturellement.

Avant d'utiliser votre cuisinière



Avant d'utiliser cette cuisinière, vérifiez que vous avez retiré tous les emballages. Certains éléments à l'intérieur de cette cuisinière peuvent comporter des emballages supplémentaires.



Cette cuisinière est destinée à être utilisée dans une cuisine familiale. Elle n'a pas été conçue ni prévue pour une utilisation professionnelle.



Nous vous conseillons également d'allumer les fours et/ou le gril pendant quelques instants. Cela permet de brûler les éventuels résidus restant de la fabrication. Cette opération pourra dégager une odeur, mais qui ne doit pas vous inquiéter et qui est sans danger.



Avant leur première utilisation, nous vous conseillons également de laver les soles, la plaque de cuisson, la poêle à gril et la grille de la poêle à gril dans de l'eau chaude savonneuse, afin d'ôter le revêtement d'huile protectrice.



Bien que nous ayons veillé attentivement à ce que cette cuisinière ne comporte aucune bavure ni aucun angle vif, nous vous conseillons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Ainsi, vous ne risquez pas de vous blesser.



Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissance sur cet appareil, sauf sous surveillance ou indication donnée quant à l'utilisation de la cuisinière par une personne responsable, répondant de leur sécurité.



Nous avons mis en place une politique de développement et d'amélioration permanents. Nous ne pouvons garantir que les illustrations et les caractéristiques sont rigoureusement identiques au modèle livré. Les modèles et les matériaux peuvent être modifiés après impression.



N'oubliez pas que tous les chapitres de ce manuel ne concernent forcément pas votre cuisinière. Cependant, nous vous invitons à lire attentivement les chapitres concernés avant installation et avant utilisation : vous gagnerez du temps.

Pour cette cuisinière, faites toujours appel à un installateur professionnel.



Protection de l'environnement :

Tous les emballages de cette cuisinière sont recyclables et écologiques.

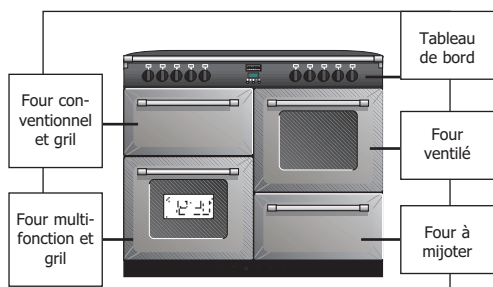
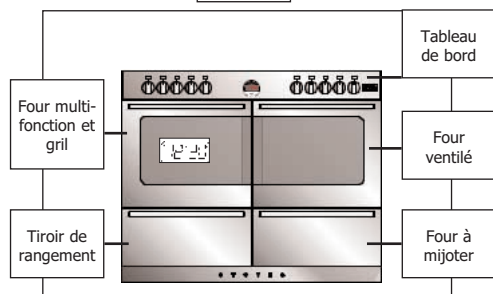
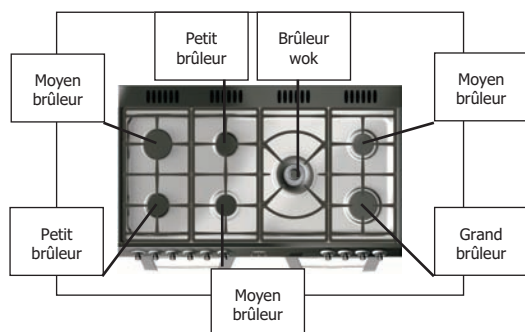
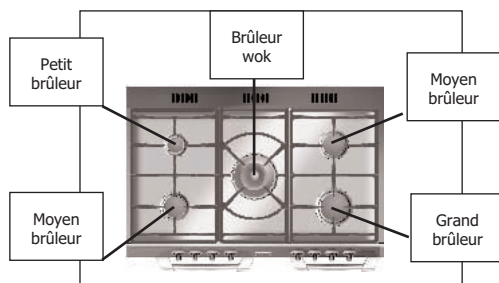


Recyclez-les dans la mesure du possible. Renseignez-vous sur la déchetterie la plus proche de chez vous.

A propos de votre cuisinière

Les illustrations ci-dessous indiquent les différentes configurations de cavités et de tables de cuisson disponibles pour les gammes à double énergie.

 = Four programmable (voir chapitre Minuterie)



Sécurité de la table de cuisson et de la cuisinière

- ✓ Avant de les utiliser sur la table de cuisson, vérifiez toujours que le fond des ustensiles de cuisson est sec et plat.
- ✓ Positionnez toujours les ustensiles de cuisson au centre du brûleur et tournez les manches de manière à ne pas les heurter ni les accrocher.
- ✓ Utilisez toujours des ustensiles de cuisson d'un diamètre supérieur à 100 mm ou inférieur à 250 mm.
- ✓ Faites attention lorsque vous retirez un plat du four, car la zone située autour de la cavité est peut-être brûlante.
- ✓ Utilisez toujours des gants lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont passés au four, car ils sont brûlants.
- ✓ Vérifiez toujours que les soles reposent dans la bonne position entre deux glissières. Ne placez pas les soles au-dessus de la glissière la plus haute. Cela risque de provoquer des débordements et des blessures si le plateau de cuisson ou le plat tombait.
- ✗ N'utilisez jamais de poêles doubles, de poêles à large rebord évasé, d'ustensiles de cuisson usagés ou déformés, ni d'ustensile qui ne serait pas stable sur une surface plane.
- ✗ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile de cuisson sans surveillance.
- ✗ N'utilisez jamais de diffuseurs de chaleur. En effet, ils peuvent provoquer une chaleur excessive et endommager la surface de la table de cuisson.
- ✗ N'utilisez jamais la table de cuisson à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- ✗ Les ustensiles de cuisson en plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec une table de cuisson chaude. Ne les posez jamais à proximité ou au-dessus de la table de cuisson.
- ✗ Ne laissez jamais le brûleur allumé sans un ustensile qui le recouvre. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- ✗ Ne placez pas d'objets devant la porte quand celle-ci est ouverte.
- ✗ N'enveloppez pas les soles de papier aluminium et vérifiez qu'il ne bloque pas le conduit.
- ✗ Ne laissez pas de torchons à vaisselle à proximité du four en fonctionnement. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- ✗ Ne retirez pas d'aliments lourds (dinde par exemple) ou de grosses pièces de viande du four en les laissant sur la sole. Ils risquent de faire contrepoids et de tomber.
- ✗ N'utilisez pas cette cuisinière pour chauffer autre chose que des aliments. Ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.



AVERTISSEMENT : Certaines parties de cette cuisinière risquent de devenir brûlantes en cours d'utilisation. Veillez toujours à ce que les enfants soient sous surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.

Vérifiez toujours que les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les grilles sont bien en place. Les poêles resteront ainsi bien stables quand vous les utiliserez, et le débit de gaz restera continu.



Appelez le service après-vente qui fera intervenir un technicien si :

- Vous trouvez que, pendant un certain temps, le four à gaz devient beaucoup plus chaud à une température donnée. Il faut peut-être remplacer le thermostat.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.

Prudence est mère de sûreté

Lorsque vous cuisinez, ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière.

Ce produit est une cuisinière familiale conçue pour préparer et cuisiner des aliments à des fins domestiques. Il ne doit en aucun cas être utilisé à d'autres fins.

- Retirez tout l'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser pour la première fois.
- Lisez bien les instructions et comprenez-les bien avant d'utiliser cette cuisinière.
- Laissez les câbles électriques à une longueur assez courte pour ne pas qu'ils tombent sur la cuisinière ou sur le bord de l'étagère.
- Ne laissez pas de matériel inflammable (comme par exemple des rideaux ou du mobilier) à proximité de la cuisinière.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent être chaudes pendant ou juste après utilisation. Il convient de prendre soin d'éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four. Attendez suffisamment longtemps pour que la cuisinière se refroidisse après l'avoir éteinte.
- Ne laissez pas de torchons à vaisselle sur les fentes du conduit ou sur les poignées de la porte. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Lorsque vous ouvrez la porte de la cuisinière, évitez tout contact tactile avec la vapeur qui peut s'échapper de la cuisinière.
- N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce.
- Lorsque vous cuisinez des gros aliments, par exemple de la dinde, ne retirez pas la sole alors que l'aliment est encore sur la sole.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir la poêle à gril et ne placez pas d'aliments enveloppés dans du papier aluminium sur la grille. Vous risqueriez de provoquer un incendie. Son fort pouvoir réfléchissant peut aussi endommager les éléments.
- Utilisez des gants lorsque vous retirez des aliments ou des plats chauds du four ou du gril. Le four / gril et les ustensiles seront très chauds en pleine utilisation.
- N'utilisez pas de papier aluminium sur les soles et ne le laissez pas obstruer le conduit du four. Vous risqueriez d'empêcher la circulation de la chaleur et de provoquer un incendie.

Prudence est mère de sûreté

- Si la cuisinière comporte un compartiment de rangement sous le four, il convient de l'utiliser uniquement pour stocker des accessoires pour le four. Ne stockez pas de matériel inflammable dans ce compartiment.
- Tous les travaux d'installation, d'entretien et de maintenance doivent être effectués par une personne compétente qui respectera les réglementations, les normes et les exigences en vigueur.
- Comme pour tous les appareils à gaz, il est recommandé que votre cuisinière soit entretenue régulièrement.
- **Lorsque vous avez fini de cuisiner, vérifiez que toutes les commandes sont bien en position "arrêt".**
- Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissance sur cet appareil, sauf sous surveillance ou indication donnée quant à l'utilisation de la cuisinière par une personne responsable, répondant de leur sécurité.
- Cette cuisinière est uniquement destinée à un usage familial. Elle n'a pas été conçue ni prévue pour une utilisation professionnelle.

Compartiment de rangement

Votre cuisinière est dotée d'un grand compartiment de rangement, situé sous le four de droite.

Ce compartiment de rangement doit uniquement être utilisé pour ranger des accessoires pour le four.

Les plateaux de cuisson et les plats à rôtir peuvent être rangés dans ce compartiment.

Ne rangez pas les éléments dotés de manches ou de poignées en plastique ou en bois dans ce compartiment. Avec la chaleur du four, ils risqueraient d'être endommagés.

Ne stockez pas de liquides inflammables, même s'ils sont froids, dans le compartiment de rangement. Ils risquent de prendre feu. N'y rangez pas de matériel inflammable, par exemple une friteuse.

Ne stockez pas de nourriture ou d'aliments en conserve dans le compartiment à rangement. **N'utilisez pas le compartiment pour maintenir des aliments au chaud**

Feux de friteuse

A quoi est dû un feu de friteuse ?

- Le feu de friteuse démarre lorsque l'huile ou la graisse chauffe trop et prend feu, ou lorsque l'huile ou la graisse se répand sur la cuisinière parce que l'on a dépassé le niveau de remplissage.
- Un feu de friteuse peut également se produire lorsque l'on met des frites humides dans l'huile brûlante, ce qui la fait bouillir et déborder.

Comment éviter les feux de friteuse ?

- Ne remplissez jamais la friteuse à plus d'un tiers d'huile ou de graisse.
- Ne laissez jamais la friteuse en marche sans surveillance, même pendant quelques secondes.
- Séchez vos frites avant de les mettre dans la friteuse.
- Ne mettez jamais les frites dans la friteuse si l'huile a commencé à fumer. Coupez la source de chaleur et laissez l'huile refroidir, car elle risquerait de prendre feu.

En cas de feu de friteuse

- Si votre friteuse prend feu, ne paniquez pas et ne déplacez pas la friteuse. Des brûlures graves sont souvent provoquées en saisissant la friteuse et en l'emportant dehors en courant.
- Si vous ne risquez rien en le faisant et que vous n'avez pas à atteindre la friteuse, coupez la source de chaleur.
- N'aspergez jamais d'eau. N'utilisez jamais d'extincteur.
- Si vous le pouvez, placez un linge ou un torchon mouillé sur la friteuse afin d'étouffer les flammes.
- Laissez la friteuse refroidir pendant au moins une demi-heure.
- Si vous n'arrivez pas à maîtriser le feu vous-même, fermez la porte, sortez et dites à toutes les autres personnes de sortir.
- Appelez les pompiers. Ne revenez pas à l'intérieur, pour quelque raison que ce soit.

Utilisation du programmateur/horloge

Grâce à votre programmateur, vous pouvez régler l'heure du jour, régler le minuteur et utiliser les fonctions de cuisson semi-automatiques et automatiques. Le programmateur est un élément vital du fonctionnement de votre cuisinière. Lisez ce chapitre pour tirer le meilleur parti de vos fours.

Boutons du programmateur

Ce type de minuterie comporte trois boutons. Le tableau ci-dessous montre à quoi ressemblent leurs symboles en fonction du type de modèle et explique leur utilité.

Symbole	Symbole	Signification
		Bas / Moins Sert à diminuer le temps de cuisson / l'heure de fin, à enlever des minutes du minuteur et à régler l'heure du jour. Sert aussi à écouter et à régler la sonnerie d'alarme.
		Haut / Plus Sert à augmenter le temps de cuisson / l'heure de fin, à ajouter des minutes au minuteur et à régler l'heure du jour.
		Bouton Fonction Sert à sélectionner les fonctions disponibles sur cette minuterie. Appuyez une fois pour : Minuteur. Appuyez deux fois pour : Temps de cuisson Appuyez trois fois pour : Heure de fin. Le mode d'utilisation de ces fonctions est expliqué plus loin dans ce chapitre.

Réglage de l'heure du jour

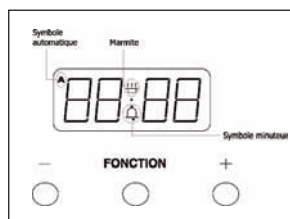
- ◆ Appuyez sur les boutons Plus et Moins simultanément pendant quelques secondes, puis relâchez.
- ◆ Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler l'heure du jour. Appuyez une fois pour un défilement chiffre à chiffre, appuyez et maintenez appuyé pour un défilement rapide ...
- ◆ Une heure que l'heure a été réglée, attendez environ 10 secondes que "●" arrête de clignoter.
- ◆ Utilisez votre cuisinière normalement.

Réglage d'une sonnerie d'alarme

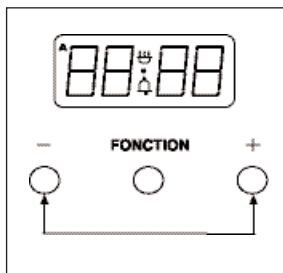
Vous pouvez choisir entre trois sonneries.

- Appuyez sur le bouton Moins, puis relâchez.
- Une fois que le bouton Moins est relâché, la sonnerie est sélectionnée.

Signification des symboles de votre minuterie.



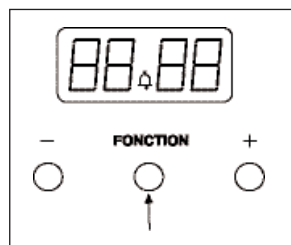
Cette horloge comporte 24 heures. Avant de faire quoi que ce soit avec votre cuisinière, vous devez régler l'heure du jour.



Utilisation du programmateur/horloge

Réglage du minuteur

- Pour régler le minuteur, appuyez une fois sur le bouton Fonction. Le symbole cloche apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes : il faut régler l'heure dans cet intervalle de temps.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée voulue. Une fois ceci fait, le minuteur est réglé.
- Lorsque le décompte de la durée voulue est terminé, l'alarme retentit. Pour annuler la sonnerie, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Pour annuler le minuteur à tout moment, appuyez sur les boutons Plus et Moins simultanément.

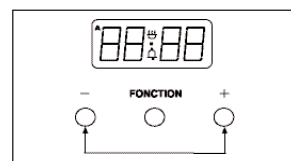
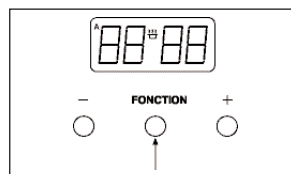


Cuisson semi-automatique

Méthode de la durée

S'arrête au bout d'une durée définie

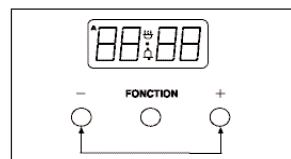
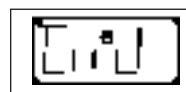
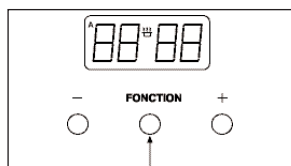
- Appuyez deux fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur.
- L'afficheur fait clignoter le mot "dur" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée de cuisson voulue. Ce réglage doit être effectué dans les 5 secondes. Sinon, l'affichage revient à l'heure du jour.
- Une fois ceci fait, le four se coupe automatiquement une fois la durée écoulée, et l'alarme retentit. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Pour savoir combien de temps il reste, appuyez deux fois sur le bouton Fonction.



Méthode de l'heure de fin

S'arrête à une heure de fin définie

- Appuyez trois fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur et le programmateur de durée.
- L'afficheur fait clignoter le mot "End" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four doit se couper.
- Une fois ceci fait, le four se coupe tout seul à l'heure que vous avez sélectionnée. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.



Réglage du programmateur

Cuisson automatique

S'allume et se coupe automatiquement

Vous devez saisir la durée de cuisson et l'heure de fin. La minuterie commande l'heure de départ et le début de la cuisson.

- Appuyez deux fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur.
- L'afficheur fait clignoter le mot "dur" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée de cuisson voulue. Ce réglage doit être effectué dans les 5 secondes. Sinon, l'affichage revient à l'heure du jour.
- Appuyez trois fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur et le programmateur de durée.
- L'afficheur fait clignoter le mot "End" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four doit se couper.
- Une fois ceci fait, le four se coupe tout seul à l'heure que vous avez sélectionnée. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
- **Réglez la température du four et enfournez.**
- La minuterie calcule l'heure de départ voulue.

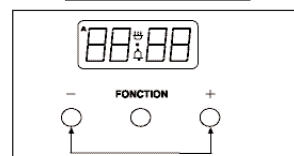
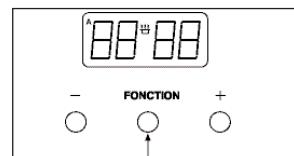
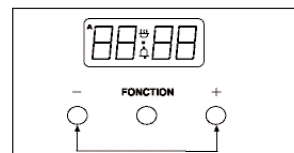
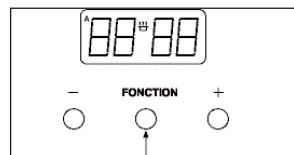
Lors de l'utilisation du programmateur :

✓ A faire :

- Vous familiariser avec l'utilisation du programmateur.
- Choisir des aliments aussi frais et froids que possible, en les prenant de préférence directement du réfrigérateur.
- Opter pour des aliments pouvant être cuits sans préchauffage, toutes les préparations ne pouvant pas être laissées crues à température ambiante.
- S'assurer que la viande, les volailles et les aliments crus sont complètement décongelés avant de les enfourner.
- Couvrir les plats à l'aide d'un couvercle ou de papier aluminium.
- Essayer de faire en sorte que l'heure de fin coïncide le plus possible avec votre retour.

✗ A ne pas faire :

- Enfourner des aliments chauds pour les cuissons différées
- Faire cuire des plats contenant des restes de viande ou de volaille cuits, ou des pâtisseries dont le fourrage est humide, qui ne conviennent pas à ce type de cuisson !
- Surcharger les plats contenant des liquides.



Le symbole cuisson automatique s'affiche pour indiquer que le four ne fonctionne plus en mode manuel mais automatique.



Important : Après que le four se soit éteint automatiquement, n'oubliez pas de remettre les commandes du four en position "arrêt" et de remettre le four en mode manuel en appuyant simultanément sur les boutons Temps de cuisson et Temps de préchauffage.



Important : retirez les aliments dès la fin de la cuisson.

Comment utiliser votre table de cuisson

Allumage de la table de cuisson

Modèles sans thermocouples :

- Pour l'allumer, placez votre ustensile de cuisson sur les grilles situées sur le brûleur que vous voulez utiliser.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande de votre choix dans le sens antihoraire jusqu'au symbole puissance maximale.
- Si votre table de cuisson est dotée d'un bouton ou d'un commutateur d'allumage sur le tableau de bord, appuyez dessus jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si votre table de cuisson est dotée d'un allumage automatique, une étincelle jaillit à côté du brûleur lorsque vous appuyez sur le bouton de commande.
- Pour mijoter, tournez le bouton de commande jusqu'au symbole de la petite flamme. Vous aurez la certitude que la flamme est juste assez grande pour chauffer délicatement le contenu de l'ustensile de cuisson.
- Pour éteindre, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position "arrêt".
- Assurez-vous toujours que vos ustensiles de cuisson sont correctement placés sur les brûleurs, comme indiqué, et ne laissez pas la flamme dépasser de la base de l'ustensile de cuisson.

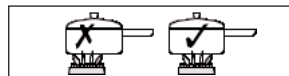
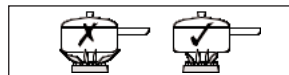
Modèles à thermocouples :

Allumage comme ci-dessus, mais :

- Maintenez le bouton de commande appuyé pendant 15 secondes. Ne maintenez pas le bouton de commande appuyé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas pendant ce laps de temps, relâchez le bouton de contrôle et attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.

Economie d'énergie

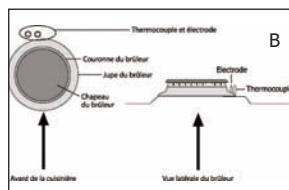
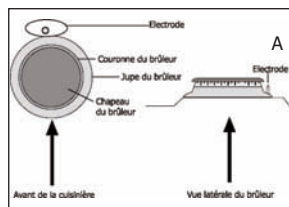
- Positionnez les ustensiles de cuisson au centre des éléments.
- Ne faites chauffer que la quantité de liquide dont vous avez besoin.
- Après avoir porté les liquides à ébullition, réduisez la chaleur et faites frémir.
- Pensez à utiliser un autocuiseur, si possible.
- Les légumes coupés en petits morceaux cuisent plus vite.
- Utilisez un ustensile de cuisson dont les dimensions sont aussi proches que possible de celles de votre élément.
- Les éléments plus petits conviennent parfaitement au mijotage et à la cuisson à l'étouffée, tandis que les éléments plus grands sont plus adaptés pour faire frire les aliments ou les porter à ébullition.



Comment savoir si ma table de cuisson est dotée de thermocouples ?

l'illustration A ci-dessous : représente un brûleur sans thermocouples.

L'illustration B ci-dessous : représente un brûleur à thermocouples.



En cas de coupure de courant, ou si l'allumage ne fonctionne pas : Enfoncez et tournez le bouton de commande pour démarrer le gaz, puis tenez un briquet allumé ou un allume-feu au niveau du brûleur jusqu'à ce qu'il s'allume.



Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat, de dimensions adaptées à vos brûleurs et compa-tibles avec le type de votre table de cuisson.

Nous vous conseillons d'opter pour des ustensiles aux dimensions suivantes :

100 mm minimum
250 mm maximum
Des ustensiles de cuisson aux dimensions inférieures ou supérieures peuvent allonger les temps de cuisson.

Comment utiliser votre plaque de cuisson

- Utilisez uniquement la plaque de cuisson conçue pour être utilisée sur cette cuisinière. N'utilisez pas d'autre plaque de cuisson. Cela pourrait être dangereux.
- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois

- Lavez soigneusement la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse (voir chapitre "Nettoyage").
- Versez un peu d'huile de cuisine (voir ci-dessous).
- Chauffez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant 3 minutes. La plaque de cuisson est désormais prête à l'emploi.

Comment utiliser la plaque de cuisson



- Positionnez la plaque de cuisson uniquement **l'avant vers l'arrière** sur les brûleurs indiqués par le symbole plaque de cuisson sur le tableau de bord.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson sur les grands brûleurs.
- Placez précautionneusement la plaque de cuisson sur la grille située sur les brûleurs à l'aide du doigt de repérage qui se trouve sous la plaque de cuisson. Veillez à ne pas endommager la surface des grilles.
- Avant la cuisson, préchauffez la plaque de cuisson pendant 3 minutes à la puissance maximale, qui est indiquée par le symbole grande flamme.
- Après le préchauffe, tournez les boutons de commande jusqu'au symbole petite flamme.
- La plaque de cuisson est désormais prête à l'emploi.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils risqueraient d'endommager la surface anti-adhésive.



Veillez toujours à ce que les enfants soient sous surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil en fonctionnement.



Laissez toujours refroidir totalement la plaque de cuisson avant de la retirer ou de la nettoyer.



A propos de votre plaque de cuisson :

La plaque de cuisson est en fonte de qualité. Sa surface de cuisson est anti-adhésive.

Un huilage régulier permet de prolonger la durée de vie de la plaque de cuisson et empêche la formation de rouille. Si la plaque de cuisson présente des tâches de rouille, nettoyez-la et huilez-la de nouveau.



Huilage de la plaque de cuisson : voir chapitre "Nettoyage" ce manuel.

Comment utiliser le gril de la cavité supérieure

Modèles Richmond

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .

Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

- **Ne fermez pas** la porte quand le gril est en fonctionnement.
- Réglez le bouton de commande en position gril jusqu'au réglage de chaleur voulu.
- Pour éteindre, remettez le bouton de commande en position "arrêt".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Si votre gril est un gril double :

- Le gril double utilise l'ensemble de l'élément supérieur et permet de griller idéalement de grandes quantités.
- Le gril simple utilise une partie de l'élément uniquement et permet de griller idéalement de petites quantités.

La poêle à gril

Cette cuisinière est équipée d'une poêle à gril, d'un manche pour la poêle à gril et d'une grille.

Le manche de la poêle à gril est amovible : vous pouvez l'enlever pendant que vous utilisez la poêle, ce qui l'empêche de devenir brûlant.

Pour fixer le manche :

Placez le manche sur le bord étroit de la poêle à gril et faites-le glisser jusqu'au centre, comme l'indiquent les schémas.

Ajustement des soles et des grilles

Il est possible d'ajuster la vitesse de cuisson en changeant la position de la sole ou l'inclinaison de la grille de la poêle à gril.

- Haut : Pour les aliments peu épais et faire griller.
- Bas : Pour les pièces de viande épaisses.

Papier aluminium

Ne recouvrez jamais la poêle à gril ou la grille à gril de papier aluminium et ne laissez pas de graisse s'accumuler dans la poêle à gril. Vous risqueriez de provoquer un incendie.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

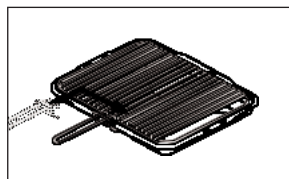
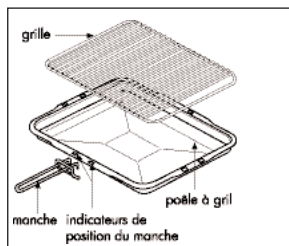
Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.



Attention : le manche de la poêle à gril a été conçu pour pouvoir insérer la poêle à gril dans la cavité du gril ou la retirer. Il ne doit pas servir à soulever la poêle.



Guide d'utilisation du gril

Apprécier Type	Durée approximative (min)
Bacon	8 – 15
Saucisses	12 – 15
Côtelettes ●Agneau ●Porc	10 – 15 15 – 25
Toast ●2 toasts ●4 toasts	1 à 2 (par côté) 1 à 2 (par côté)
Pâtisseries ●Brioches ●Gâteaux	1 à 2 (par côté) 1 à 2 (par côté)
Toast au fromage ●2 toasts ●4 toasts	4 – 5 4 – 5
Poisson : ●filets	10 – 15
Poulet : ●filets	20 – 30
Steaks de bœuf : ●saignant ●à point ●bien cuit	7 à 10 10 à 15 15 à 20
Tranches épaisses de jambon fumé	12 à 15



Comme pour tout guide de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être modulées en fonction des goûts de chacun.

Comment utiliser votre four supérieur conventionnel

Modèles Richmond

Allumer le four

- Tournez le bouton de commande jusqu'au réglage du four conventionnel.
- Sélectionnez la température voulue.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pendant toute la durée de la cuisson, le néon peut s'allumer et s'éteindre, ce qui indique que le thermostat conserve la température réglée.
- Pour éteindre le four supérieur, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.



Important : ne placez jamais d'aliments ou de plats sur la base du four principal : c'est à cet endroit que se trouve l'élément et vous risqueriez de provoquer une surchauffe.



Remarque : il s'agit d'un four secondaire, idéal pour les plats plus petits.

Guide de cuisson au four supérieur conventionnel

Item	Temp °C	Approx Cooking time
Small cakes	180	15 – 20 mins
Victoria sandwich (2x 180mm / 7")	160 side by side	20 – 25 mins
Swiss roll	200	8 – 12 mins
Semi rich fruit cake (2x 180mm / 7")	140 side by side	2 ^{1/2} – 3 hrs
Scones	215	10 – 15 mins
Meringue	90 – 100	2 – 3 hrs
Pâte brisée	200 – 210	Selon la taille et le type de plat et du Fourrage.
Pâte feuilletée	200 – 210	
Choux	200 – 210	
Biscuits	160 – 200	10 à 20 min
Génoise	150	30 à 45 min
Dessert sucré	140	2 à 2h30 heures



Comme pour tout guide de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être modulées en fonction des goûts de chacun.



Le four supérieur est plus petit : vous pouvez donc avoir besoin de diminuer les durées ou les températures données dans les recettes.



Tous les temps de cuisson donnés dans le guide correspondent aux temps de cuisson lorsque le four est préchauffé.

Comment utiliser votre four multifonction

Le four multifonction peut être commandé par le programmeur (pour de plus amples informations, voir Programmeur/Horloge).

Le programmeur, disponible ou non en fonction des modèles, doit être réglé sur manuel avant de pouvoir être utilisé ou programmé.



Important : Ne placez jamais d'aliments ni de plats sur la base du four principal : c'est ici que se trouve l'élément et vous risquez de provoquer une surchauffe.

Comment mettre en marche le four multifonction

- Utilisez le bouton de commande des fonctions pour sélectionner la fonction voulue. Pour de plus amples informations, voir tableau des fonctions.

Remarque : Vous pouvez modifier la fonction en cours de cuisson si vous le souhaitez, dans la mesure où le four est en mode manuel.

- Tournez le bouton de commande de la température jusqu'à la température voulue.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pour éteindre le four, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.

Comment utiliser votre four ventilé (disponible ou non selon les modèles)

Comment mettre en marche le four ventilé

- Pour mettre en marche le four, utilisez la commande du four ventilé et sélectionnez votre température.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pour éteindre le four, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.



Important : Ne placez jamais d'aliments ni de plats sur la base du four principal : c'est ici que se trouve l'élément et vous risquez de provoquer une surchauffe.

Fonctions du four et du gril

Le tableau ci-dessous répertorie toutes les fonctions disponibles. Il se peut que les fonctions listées ici ne soient pas toutes disponibles sur votre four.

Fonction du four principal		Applications conseillées
	Chauffe au niveau de la base uniquement	Destinée à la finition de la cuisson du fond des aliments, après cuisson en modes conventionnel ou ventilé. La chauffe au niveau de la base peut être utilisée pour brunir les pizzas, les tartes et les quiches. Utilisez cette fonction en fin de cuisson.
	Chauffe au niveau supérieur uniquement	Ce mode de chauffe est idéal pour brunir la partie supérieure des aliments car cette chaleur n'est pas aussi intense que celle du gril, après une cuisson conventionnelle ou ventilée. Permet de faire dorer davantage les plats comme les lasagnes ou le gratin de chou-fleur. Utilisez cette fonction en fin de cuisson.
	Four conventionnel	Cette fonction convient parfaitement au rôtissage traditionnel. Placez la viande au centre du four et les pommes de terre dessus.
	Cuisson intensive des pâtisseries	Adaptée aux préparations dont le contenu est moelleux comme les quiches, le pain et le gâteau au fromage. Grâce à ce mode de cuisson, vous n'avez plus besoin de cuire les pâtisseries à blanc.
	Gril ventilé	Le ventilateur permet de faire circuler la chaleur autour des aliments. Idéal pour les aliments plus fins, comme le bacon, le poisson et le jambon fumé. Il est inutile de retourner les aliments. Lorsque vous utilisez ce mode de cuisson, laissez la porte du four ouverte.
	Four ventilé	Ce mode de cuisson dégage une chaleur uniforme dans le four : cette fonction est donc adaptée à la cuisson de pâtisseries ou d'aliments en grandes quantités.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments, comme des gâteaux à la crème ou des gâteaux, laissez la porte du four ouverte. Laissez la porte ouverte pour faire refroidir les plats avant de les mettre en réfrigérateur.
	Gril double	Cette fonction permet de cuire les aliments par le dessus et convient parfaitement à toute une gamme d'aliments, des toasts aux tranches épaisses. L'ensemble du gril fonctionne, ce qui permet de cuire de plus grandes quantités.
	Gril simple	Pour les quantités d'aliments plus petites, mais convient aussi à tout aliment, des toasts aux tranches épaisses.
	Chauffe ventilée au niveau de la base	Pour la cuisson des tartes. L'élément situé au niveau de la base permet de cuire le fond de la tarte tandis que le ventilateur fait circuler l'air autour de la garniture, sans que la chaleur ne soit trop intense.
	Eclairage uniquement	A utiliser lorsque votre four est éteint et froid pour faciliter le nettoyage de la cavité du four.

Comment utiliser le gril de votre four multifonction

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .

Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

Modèles Richmond

- La fonction gril doit être utilisée porte **fermée**.
- Réglez le bouton de commande jusqu'au réglage gril voulu (conventionnel ou ventilé).
- Réglez le sélecteur de température sur la chaleur voulue de la même manière que vous sélectionnez la température du four.
- **Remarque :** ne réglez pas la température à plus de **220 °C**.
- Pour éteindre, remettez les boutons de commande en position "arrêt".
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Gril ventilé ou gril conventionnel ?

- Le gril conventionnel utilise la moitié de l'élément et permet de griller idéalement tout type d'aliment.
- Le gril ventilé utilise la moitié de l'élément et le ventilateur. Vous avez donc moins besoin de tourner les aliments plus fins comme le bacon ou le poisson.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.

Comment utiliser le gril de votre four multifonction

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .

Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

Sterling / Gourmet

- Cette fonction gril peut être utilisée porte ouverte ou porte fermée.
- Réglez le bouton de commande sur la position gril.
- Tournez le bouton de commande du gril sur la position gril double ou gril simple. Puis réglez la chaleur.
- Pour éteindre, remettez les boutons de commande en position "arrêt".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Si votre gril est un gril double :

- Le gril double utilise l'ensemble de l'élément supérieur et permet de griller idéalement de grandes quantités.
- Le gril simple utilise une partie de l'élément uniquement et permet de griller idéalement de petites quantités.

Le néon du gril

Lorsque le gril fonctionne porte fermée, le néon s'allume et s'éteint, indiquant le maintien de la température à l'intérieur de la cavité. Si la porte est ouverte, le néon ne s'allume pas par intermittence.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.

Guide d'utilisation du four ventilé

- Vous devrez ajuster les températures de cuisson données pour le four conventionnel.
- Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson au four conventionnel, les températures au four ventilé et le thermostat.
Pour une cuisson optimale lors de l'utilisation du four ventilé, les températures au four conventionnel doivent être converties en températures pour four ventilé.
- Par exemple, un aliment qui cuirait à une température de 180 °C au four conventionnel cuira désormais à une température de 160 °C au four ventilé.
- Ce four étant extrêmement performant, il se peut que de la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte.
- Pour cuire des aliments réfrigérés ou surgelés, suivez les temps et les températures de cuisson conseillés qui figurent sur l'emballage. Assurez-vous **toujours** que les aliments sont bien chauds avant de les servir.
- Dans un four ventilé, il n'y a pas de zones de chaleur ni d'échanges de saveurs, ce qui permet de cuire simultanément de plus nombreux aliments différents.
- Si vous utilisez plusieurs soles pour cuire des aliments, il se peut que le temps de cuisson doive être légèrement augmenté.
- Veillez toujours à ce que les plats soient suffisamment espacés, afin que les aliments puissent lever et que l'air puisse circuler.

Température au four conventionnel (°C)	Température au four ventilé (°C)	Thermostat
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 – 190	160	4 – 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Guide de cuisson

Préchauffage

Pour tirer le meilleur parti de votre four, nous vous conseillons de le préchauffer de 5 à 15 minutes environ avant d'enfourner les plats. Ce temps de préchauffage est particulièrement important pour les aliments réfrigérés, surgelés, à base de pâte, de levure ou les appareils montés en neige.

Si vous utilisez une fonction ventilée, nous vous conseillons également de préchauffer, mais moins longtemps.

Les températures données pour les aliments listés dans le guide de cuisson ci-dessous s'entendent après préchauffage du four, mais peuvent être ajustées en fonction des goûts de chacun.

Four et accessoires de pâtisserie

Utilisez toujours des plateaux et des moules de cuisson de bonne qualité. Les moules et les plateaux de qualité médiocre peuvent se déformer dans le four, ce qui peut conduire à une cuisson irrégulière.

N'utilisez jamais de plats craquelés, abîmés ou qui ne vont pas au four car la chaleur pourrait les faire exploser.

Type d'aliment	Réglage de la température °C			Durée approximative	Position de la sole
	Four conventionnel 	Four ventilé 	Chaleur intense 		
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	160	-	15 – 25	7 & 13
Gâteau Victoria	180	160	-	20 – 30	7
Gâteau aux fruits	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 h	5
Gâteau de Noël	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 h	3
Puddings					
Pain et pudding au beurre	170	150	-	45 – 1 h	9
Crumble aux fruits	200	175	-	40 – 1 h	9
Divers					
Brioche :					
grande	220	200	200	40 – 45	11
petite	220	200	200	15 – 20	12
Pâte Brisée	200	180	180	en fonction du fourrage	haute – intermédiaire

Guide de rôtissage

- Les temps de rôtissage dépendent du poids, de la forme et de la texture de la viande, ainsi que des préférences personnelles. Pour calculer le temps de rôtissage, pesez la viande ou la volaille, **sans oublier la farce**, et respectez les durées données ci-dessous.

Faites rôtir les pièces de viande (y compris le poulet) à 180 à 200 °C en four conventionnel et à 160 à 180 °C en four ventilé pendant 20 à 30 minutes par 450 g, plus 20 minutes sur la sole en position 2.

- La viande surgelée doit être **parfaitement** décongelée avant d'être cuite. Pour les grosses pièces, il est préférable de les décongeler la veille.
- La volaille surgelée doit être **parfaitement** décongelée avant d'être cuite. La durée dépend de la taille de la volaille. Par exemple, il peut falloir 48 heures pour décongeler une belle dinde.
- Lorsque vous cuisez une viande ou une volaille farcie, calculez le temps de cuisson d'après le poids **total** de la viande **plus** la farce.
- Si vous cuisez les pièces de viande dans du papier aluminium, des faitouts à couvercle ou des sacs brunisseurs, la viande réduira moins, sera plus moelleuse et projettera moins de graisse. Toutefois, le temps de cuisson sera un peu plus long. **Ajoutez** 5 à 10 minutes par 450 g au temps de cuisson calculé. Lorsque vous utilisez des sacs brunisseurs, ne dépassez pas les températures préconisées par le fabricant et ne laissez pas le sac brunisseur toucher les parois ou le haut du four.
- Si vous utilisez une grille avec le plat à rôtir, la viande projette moins de graisse lorsque vous la faites rôtir sans la couvrir, et l'intérieur de votre four reste propre.
- Il est déconseillé d'utiliser un plat à rôtir plus grand que celui qui est fourni, car cela risquerait d'avoir une incidence négative sur la cuisson et d'allonger les temps de cuisson.

Guide de rôtissage

Rôtir une dinde

- Rôtir une dinde à la perfection, c'est cuire deux types de viandes différents : la viande blanche et délicate de la poitrine, qui ne doit pas se dessécher, et la viande plus sombre des cuisses, qui prend plus de temps à cuire.
- La dinde doit rôtir suffisamment longtemps pour que les cuisses cuisent correctement. C'est pourquoi il faut l'arroser souvent. Vous pouvez couvrir la viande de la poitrine une fois que vous l'avez fait revenir.
- Faites rôtir la dinde à 180 à 190 °C en four conventionnel et à 160 °C en four ventilé pendant 20 minutes par 450 g, plus 20 minutes.
- Vous pouvez rôtir la dinde sans la couvrir, côté poitrine vers le bas, pendant la moitié du temps de cuisson, puis la retourner pendant l'autre moitié du temps de cuisson.
- Si c'est une dinde farcie, **ajoutez** 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.
- Si vous faites rôtir la dinde en la couvrant avec du papier aluminium, **ajoutez** 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.
- Pour vérifier si la dinde est cuite, enfoncez une fine lame dans la partie la plus charnue de la cuisse. Si le jus de viande qui s'écoule est clair, la dinde est cuite. Si le jus de viande est encore rosé, il faudra la cuire encore un peu. Vérifiez toujours que la dinde est cuite comme il se soit avant de la servir.

Temps de rôtissage de la dinde.

En général, on effectue les mesures par kilogramme. Calculez le temps de cuisson de l'une des manières suivantes :

40 minutes par kg plus 10 minutes par 250 g.

ou bien

20 minutes par 450 g, plus 20 minutes.

Pour cette cuisinière, le poids maximum d'une dinde est de : 9 kg environ

N'essayez pas de faire rôtir une dinde plus grosse : la cuisson n'est pas garantie.

Fonction refroidissement et décongélation

- Pour **refroidir** rapidement des aliments qui viennent d'être cuits, tournez le bouton de commande du four sur la position décongélation et **ouvrez** la porte.
- Pour **décongeler** des aliments surgelés, tournez le bouton de commande du four sur la position décongélation, placez les aliments au centre du four et **fermez** la porte.

Temps de décongélation

- Il faut environ 1 à 2 heures pour décongeler de petites ou de fines tranches surgelées de poisson ou de viande (filets de poisson, crevettes ou viande hachée, par exemple). Si vous placez les aliments sur une seule couche, le temps de décongélation sera réduit.
- Un ragoût ou un plat cuisiné à l'étouffée de taille moyenne mettront environ 3 à 4 heures à décongeler.
- Un poulet prêt à cuire de 1¹/₂ kg mettra environ 5 heures. Retirez les abats le plus tôt possible.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant cuisson.

Attention

- Ne décongelez pas de volaille farcie en suivant cette méthode.
- Ne décongelez pas de pièces de viande et de volaille excédant 2 kg en suivant cette méthode.
- Ne placez jamais d'aliments crus à décongeler à proximité d'aliments cuits à congeler. Cela risquerait de contaminer les aliments entre eux.
- Vous pouvez utiliser cette méthode pour accélérer le processus de décongélation pour de la viande, de la volaille et du poisson. Assurez-vous que les aliments sont parfaitement décongelés avant de les cuire entièrement.
- Pour récupérer le jus formé après décongélation, placez la viande et la volaille sur une grille dans un plat à viande.

Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)

Introduction

L'un des compartiments de votre four est un four électrique dont la chaleur douce est idéalement adaptée au mijotage ou au maintien au chaud des aliments. L'élément de mijotage se trouve dans la base du compartiment inférieur. Pensez à placer le faitout sur la base du four, au centre.

- N'utilisez pas ce compartiment pour entreposer des aliments ou des conserves.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment que vous cuisinez. Avec l'expérience, vous saurez combien de temps il faut cuire les aliments, en fonction de vos goûts et de vos préférences personnels.

En général, les aliments doivent cuire pendant au moins 5 heures et peuvent rester de 8 à 10 heures sans problème s'ils sont couverts. Par rapport au four conventionnel, il faut environ trois fois plus longtemps pour cuire les aliments au four à mijoter.

Ustensiles

Vous pouvez utiliser n'importe quel ustensile pour mijoter vos petits plats, dans la mesure où ils sont dotés d'un couvercle étanche.

Pour parer à un couvercle qui ferme mal, vous pouvez placer un morceau de papier aluminium sur le plat, sous le couvercle.

Les ustensiles les plus utiles pour le mijotage sont les modèles qui résistent aux flammes et peuvent être exposés à la chaleur directe et à la cuisson au four, et qui sont suffisamment beaux pour passer du four à la table.

Avantages du mijotage

Le mijotage a toujours été le meilleur moyen de préparer de bons petits plats avec un minimum de préparation, en passant un maximum de temps hors de la cuisine.

Les avantages du mijotage sont les suivants :

- Vous pouvez laisser les aliments cuire sans surveillance pendant plusieurs heures, et ils resteront chauds pendant plusieurs heures si vous les laissez couverts.
- Les morceaux de viande peu onéreux deviennent délicieusement tendres lorsqu'ils sont mijotés. La viande réduit également moins.
- Les préparations telles que les soupes, les légumes et les conserves peuvent également être mijotées.
- Vous n'avez pas besoin de cuiseur vapeur en plus, votre cuisine n'est pas envahie par la vapeur et vous n'avez pas besoin de surveiller constamment la cuisson.

Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)

Maintien des aliments au chaud

Tournez le bouton de commande du four sur la position marche et enfournez les aliments. Si les aliments doivent être maintenus moelleux, il est important de couvrir le plat ou l'assiette afin que les aliments ne se dessèchent pas. Pour ce faire, vous pouvez utiliser du papier aluminium si le plat n'a pas de couvercle.

- Pour couvrir les aliments, **n'utilisez** pas de film rétractable.
- Il est préférable de ne pas couvrir certains aliments si vous souhaitez qu'ils restent secs et croustillants.
- Ajoutez la sauce aux aliments présentés dans des assiettes seulement au moment de servir.
- Placez la viande découpée sur une assiette et couvrez-la, en ajoutant seulement une cuillère à soupe de sauce pour conserver son moelleux.
- Lorsque vous maintenez des assiettes au chaud, nous vous conseillons de placer les aliments sur des assiettes chaudes plutôt que sur des assiettes froides.

Mijotage

Allumez le four à mijoter et placez le faitout que vous avez préparé sur la base du four, au centre. Pour une cuisson optimale, respectez les conseils suivants.

- La contenance maximale des plats allant au four ne doit pas dépasser 2,5 litres. Attention : Plus vous remplissez le plat ou le faitout, plus la cuisson sera longue.
- Toutes les recettes de viande et de volaille nécessitent une cuisson minimale de 5 heures.
- Vérifiez que tous les ingrédients surgelés sont bien dégelés.
- Coupez les légumes-racines en petits morceaux, car leur cuisson est plus longue. Si possible, faites-les sauter pendant 2 à 3 minutes avant de les faire mijoter.
- Veillez à ce que les légumes-racines soient toujours au fond de l'ustensile et dans le liquide de cuisson.
- Utilisez un thermomètre à viande lorsque vous cuisez des pièces de porc et des volailles. La température intérieure des aliments doit atteindre 88 °C.
- La viande farcie ou la volaille farcie ne doit pas mijoter. Cuisez la farce à part.
- Couvrez les ragoûts avec un couvercle ou du papier aluminium afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- Rectifiez l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, vous perdez de la chaleur et les temps de cuisson seront allongés.

Porte-assiette (disponible ou non en fonction des modèles)

Pour positionner le porte-assiette :

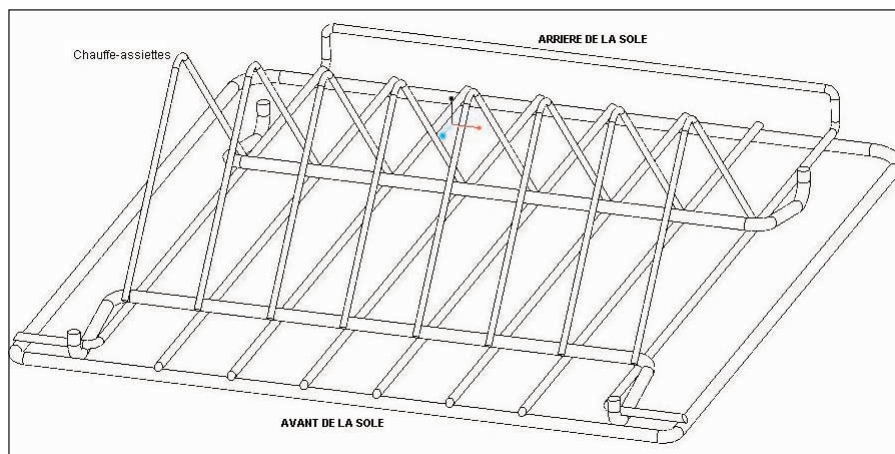
- Retirez la plaque de la cavité.
- Inclinez le chauffe-assiettes vers vous et vérifiez qu'il s'accroche sous les barres de la sole, à l'avant.
- Positionnez délicatement le chauffe-assiettes.

Le chauffe-assiettes est maintenant en position. Vous pouvez y placer des assiettes.

Veillez **toujours** à utiliser des gants lorsque vous placez le chauffe-assiette dans un four chaud, qui vient d'être utilisé, pour éviter de vous brûler.

Assurez-vous **toujours** que vos assiettes peuvent être chauffées. En effet, certaines assiettes peuvent éclater ou se fendiller lorsqu'elles sont exposées à la chaleur.

Pour la chauffe des assiettes, nous vous conseillons de faire chauffer le four à 70 °C maximum.



Comment nettoyer votre table de cuisson à gaz

Quelquefois, si une table de cuisson ne fonctionne pas correctement, c'est peut-être parce qu'il faut la nettoyer.

Parties émaillées

- Utilisez un nettoyeur crème doux, du Cif par exemple. Vous pouvez ôter les taches rebelles avec un tampon à récurer.

Surfaces en acier inoxydable

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, et essuyez à l'aide d'un chiffon doux. Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyeur spécial pour acier inoxydable.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs à vapeur.
- Les accessoires et objets pointus peuvent marquer la surface de l'acier inoxydable. Toutefois, ces marques s'atténuent avec le temps.

Parties en fonte

- Vérifiez que ces parties ont totalement refroidi et grattez les taches rebelles et les aliments à l'aide d'un accessoire de cuisine en plastique ou en bois. Rincez-les dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les à l'aide d'un torchon à vaisselle.
- **Ne les passez pas** au lave-vaisselle.
- Si vous remarquez de la rouille sur votre plaque de cuisson ou sur les grilles, nettoyez-les simplement dans de l'eau chaude savonneuse, puis huilez-la de nouveau.

Chapeaux et têtes de brûleurs

Les fentes de la tête du brûleur, où les flammes brûlent, doivent être exemptes de dépôts.

- Nettoyez-les à l'aide d'une brosse en Nylon puis séchez-les soigneusement. Il peut y avoir des marques brunâtres sur vos brûleurs. Il s'agit de dépôts de carbone ou de traces de graisse, qui s'enlèvent à l'aide d'un tampon à récurer.
- **Ne passez pas** les brûleurs au lave-vaisselle. Ne les faites pas tremper. L'utilisation de poudre pour lave-vaisselle, de liquide vaisselle et de pâte caustique risque d'endommager les brûleurs.
- Les chapeaux et les têtes de brûleurs doivent être correctement remis en place sur la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration de gauche.
- Ceci est particulièrement important pour les modèles en acier inoxydable. Si vous ne remettez pas correctement en place les chapeaux, une décoloration de l'acier inoxydable risque de se produire autour des brûleurs.

Parties peintes et en plastique

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



Vous pouvez utiliser de l'huile pour bébé pour raviver le fini de l'acier inoxydable, mais n'utilisez-en que quelques gouttes. N'utilisez pas d'huiles de cuisson : elles peuvent contenir des sels qui endommagent le métal.

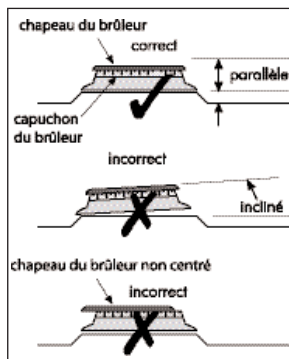


N'utilisez pas : d'eau de javel pure, de produits contenant des chlorures, de paille de fer ni de nettoyeurs abrasifs sur les parties en aluminium, en acier inoxydable, en plastique ou peintes, car vous risquez d'endommager la cuisinière. Les tampons en Nylon sont également déconseillés.



Huilage de la plaque de cuisson :

Versez une goutte d'huile de cuisine ne contenant pas de sel sur la partie cuisson de la plaque de cuisson. A l'aide d'un rouleau, étalez-la uniformément sur la plaque de cuisson. L'huile d'olive ne convient pas pour huiler votre plaque de cuisson. Un huilage régulier permet de prévenir la rouille.



Comment nettoyer les cavités

Nettoyage des cavités du four

- Certains aliments peuvent projeter de la graisse, notamment si vous avez fait rôtir une viande sans la couvrir. L'intérieur de la cavité reste gras.
- Il est important de nettoyer la cavité du four. Si vous laissez la graisse s'accumuler, vous risquez d'endommager le four et d'invalider votre garantie.

Parties chromées.

- Utilisez un tampon à récurer humide. Les soles peuvent être passées au lave-vaisselle.
- Les glissières des soles s'enlèvent, pour que vous puissiez les nettoyer soigneusement. Vérifiez qu'elles sont froides au toucher, puis prenez les glissières et faites-les glisser hors de leurs orifices.

Surfaces en émail

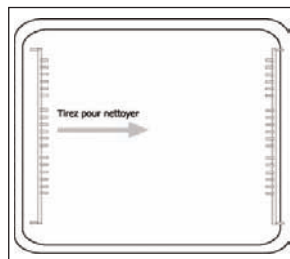
- Vous pouvez nettoyer l'émail en essuyant les surfaces à l'aide d'un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- Si les projections de graisse plus importantes ne disparaissent pas, vous pouvez utiliser un nettoyant crème doux pour les enlever. Vous pouvez enlever les taches plus rebelles à l'aide d'un tampon à récurer.
- Rincez bien et laissez sécher avant utilisation.

Surfaces en émail vitrifié

- Vous pouvez nettoyer l'émail en essuyant les surfaces à l'aide d'un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- Vous pouvez nettoyer les taches rebelles à l'aide d'un tampon à récurer ou un nettoyant crème doux.
- Rincez bien et laissez sécher avant utilisation.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



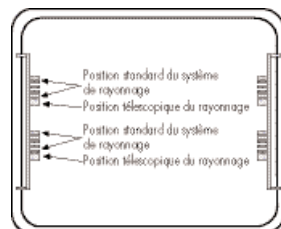
N'utilisez pas :
Les nettoyeurs caustiques ou abrasifs, l'eau de javel, la paille de fer grossière ou les instruments durs risquent d'endommager votre cuisinière.



En utilisant une grille pour faire rôtir la viande, vous diminuerez les projections de graisse.

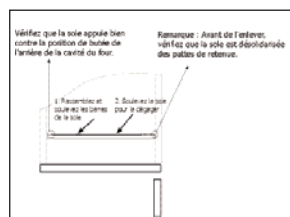
Système de rayonnage télescopique (disponible ou non en fonction des modèles)

- Outre le système de rayonnage conventionnel dont est dotée votre cuisinière, vous disposez d'un système de rayonnage télescopique situé à l'emplacement le plus souvent utilisé de la cavité.
- Grâce au système télescopique, les soles se retirent plus facilement qu'avec le système de rayonnage conventionnel. La porte du four reste donc ouverte moins longtemps. Grâce à une manipulation aisée, les risques de projection ou d'écoulement de graisse ou d'aliments sont réduits, offrant ainsi une sécurité accrue.
- Point n'est besoin d'utiliser en permanence vos soles télescopiques. Vous pouvez positionner les soles de façon conventionnelle pour plus de choix.
- Les soles télescopiques se retirent facilement des glissières pour les repositionner ou les nettoyer. Mais nous vous conseillons de repositionner votre système de rayonnage avant cuisson, et de le retirer, pour le nettoyer, lorsque les soles sont froides pour éviter de vous brûler.



Comment retirer les soles télescopiques

- Vérifiez que la sole est assez froide pour être empoignée.
- Repoussez la sole du four dans le fond de la cavité jusqu'en butée.
- Saisissez les barres de la sole au centre, et soulevez le fond de la sole pour la dégager.
- Vous pouvez ensuite lever l'avant de la sole pour la dégager des pattes de retenue.



Comment remettre les soles télescopiques en place

- Assurez-vous que les glissières du four sont bien enfoncées dans la cavité.
- Inclinez la sole et assurez-vous que l'avant de la sole est en butée.
- Reposez délicatement la sole sur la glissière et repositionnez-la fermement.
- Vérifiez que l'arrière de la sole est positionné dans les pattes de retenue et faites-la coulisser dans le four pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

Soles standards

- Les soles standards se retirent en les tirant directement vers soi. Pour les remettre en place, il suffit de les glisser dans le four, au fond de la cavité.
- Ces soles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Comment nettoyer votre cuisinière

Parties peintes et en plastique

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs abrasifs (Cif, paille de fer ou tampon de nettoyage en Nylon) sur ces parties.

Surfaces en acier inoxydable et en aluminium

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux.
- Vous pouvez enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable. Vous pouvez acheter les fournitures auprès du service après-vente.
- Les objets pointus peuvent marquer la surface de l'acier inoxydable. Toutefois, ces marques s'atténuent avec le temps.
- Essuyez immédiatement les projections, en faisant attention de ne pas vous brûler les mains.
- Certains aliments sont corrosifs, comme le vinaigre, les jus de fruits et surtout le sel : ils peuvent tacher ou endommager le métal si vous les laissez sur la surface.

Surfaces et parties émaillées

- Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon propre à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-les à l'aide d'un torchon ou d'un chiffon doux propres.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Parties vitrées

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, ou un nettoyeur spécifique pour vitres.
- Rincez l'excédent et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
- N'utilisez pas d'abrasif ni de polish, car ils rayent et endommagent le verre.
- Vous pouvez enlever le panneau en verre de la porte intérieure pour le nettoyer, mais remettez-le en place dans le bon sens. Si le verre comporte des indications écrites, vous devez pouvoir les lire clairement lorsque les cavités du four sont ouvertes.
- Vérifiez toujours que le verre est enfoncé à fond en **butée**.
- Pour enlever le panneau de verre, ouvrez la porte en grand, maintenez les bords supérieur et inférieur et extrayez-le en le faisant glisser.
- Avertissement : Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le panneau de verre n'est pas correctement inséré.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



Faites encore plus attention lorsque vous nettoyez les symboles des tableaux de bord : si vous les frottez trop fort, les symboles risquent de s'estomper.



Vous pouvez utiliser de l'huile pour bébé pour raviver le fini de l'acier inoxydable, mais n'utilisez-en que quelques gouttes. N'utilisez pas d'huiles de cuisson : elles peuvent contenir des sels qui endommagent le métal.



N'utilisez pas : d'eau de javel pure, de produits contenant des chlorures ni de nettoyeurs abrasifs sur les parties en aluminium ou en acier inoxydable, car vous risquez d'endommager la cuisinière.

Panneaux de porte en verre

Pour votre sécurité, les panneaux de porte en verre sont en verre trempé. Dans le cas improbable où un panneau viendrait à se casser, il se brise en petits fragments qui minimisent le risque de blessure.

Faites attention lorsque vous manipulez, utilisez ou nettoyez tous les panneaux en verre : si les surfaces sont endommagées, le verre risque de se casser bien plus tard sans prévenir ou sans raison apparente.

Si un panneau venait à être endommagé, nous vous conseillons vivement de le remplacer immédiatement.

Notre boutique

Désignation du produit	Code produit	Quantité	Lieu d'utilisation
Filtres carbone rectangulaires	082612620	2	Hottes
Filtres carbone ronds	082611571	1	Hottes
Kit racloir pour table de cuisson vit-rocéramique	082606781	1	Toutes tables de cuisson vit-rocéramiques, y compris à induction.
Nettoyant et embellisseur pour table de cuisson vit-rocéramique	082606780	1	Toutes tables de cuisson vit-rocéramiques, y compris à induction.
Nettoyant-soin pour plaque chauffante étanche	082606783	1	Toutes tables de cuisson étanches ou massives.
Nettoyant pour acier inoxydable	082606764	1	Toutes parties en acier inoxydable
Nettoyant aérosol pour four	082606786	1	Toutes cuisinières, à l'intérieur des cavités et sur verre.
Nettoyant multi-usage pour cuisines	082606782	1	Nettoyant général pour cuisines.
Chiffon électrostatique	082813300	1	Toutes cuisinières, nettoyage du verre et de l'acier inoxydable

Pour commander ces produits ou demander un renseignement, nous vous invitons à appeler l'équipe chargée de la commercialisation des pièces de rechange au **0870 458 9961**.

Avant d'appeler.

Un problème ?	Conseil
L'allumage ne fonctionne pas. (modèles gaz et double énergie)	● Vérifiez la présence d'une étincelle lorsque le bouton d'allumage est enfoncé. En l'absence d'étincelle, vérifiez que l'alimentation électrique est sous tension au niveau du secteur. ● Vérifiez que l'alimentation gaz est ouverte. ● Essayez un autre appareil sur cette prise. S'il fonctionne, remplacez le fusible 3 ampères dans la prise de la cuisinière.
Il y a de la condensation sur les portes.	La condensation est provoquée par l'air chaud et humide qui rencontre une surface plus froide (la porte du four par exemple). Vous ne pouvez pas l'empêcher, mais vous pouvez la minimiser : ● Préchauffez le four à haute température avant d'enfourner les aliments et, dans la mesure du possible, couvrez les aliments que vous cuisez. ● Dans la mesure du possible, cuisez les aliments à plus hautes températures. ● Ne laissez pas les aliments refroidir dans le four. Il est normal que la cuisson automatique génère de la condensation lorsque le four refroidit et qu'il contient des aliments.
Il y a eu une coupure de courant et le four ne fonctionne plus. (modèles dotés d'une horloge et d'un programmeur automatique)	● Coupez l'alimentation électrique. ● Lorsque le courant revient, réglez le programmeur/horloge à l'heure du jour. Vous pourrez ainsi utiliser votre cuisinière.

Comment changer les ampoules

Avertissement : Il y existe un risque de choc électrique. Pensez toujours à bien éteindre et débrancher votre cuisinière.

Les cuisinières n'ont pas toutes la même référence et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, ouvrez la porte du four supérieur/principal et regardez quel est le type d'ampoule. Puis reportez-vous au tableau pour procéder au changement d'ampoule.

N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par la garantie.

Les ampoules s'achètent dans une quincaillerie (prenez toujours l'ancienne ampoule avec vous).

Nombre de lampes	Emplacement de l'ampoule	Type de four	Consignes de changement d'ampoule
2 (de 25 W)	côté	Toutes	Attendez que le four ait refroidi, puis retirez les soles du four. Prenez le cache-ampoule sur l'appareil d'éclairage et retirez-le de la paroi du four. Dévissez l'ampoule.
1 (de 25 W)	arrière	Ventilé / Multifonction	Attendez que le four soit froid, puis retirez les soles. La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four. Retirez la partie arrière démontable du four en dévissant les 4 vis de fixation (une à chaque coin). Dévissez le cache-ampoule (tournez dans le sens anti-horaire). Dévissez l'ampoule et remplacez-la. Remettez le cache-ampoule en place et remettez le four en place.
1 (de 25 W)	arrière	Température	Attendez que le four ait refroidi, puis retirez les soles du four. La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four. Dévissez le cache-ampoule (tournez dans le sens anti-horaire). Dévissez l'ampoule et remplacez-la. Remettez le cache-ampoule en place.

Sur le modèle 900DF, il n'est pas nécessaire de retirer la partie arrière du four.

Comment installer votre cuisinière

Assurez-vous toujours que votre cuisinière est correctement installée par un installateur qualifié. Cette cuisinière est une cuisinière de type 1 pour ce qui touche aux exigences d'installation.

Avant de commencer

Lisez attentivement les pages relatives à l'installation de ce manuel. En vous organisant correctement dès le début, l'installation sera rapide et facile.

- Faites attention lorsque vous déplacez cette cuisinière, elle est peut-être plus lourde qu'elle ne paraît ! Si vous devez soulever la cuisinière, veillez à employer une méthode de levage adaptée.
- Lorsque vous déplacez la cuisinière, faites attention de ne pas endommager le revêtement de sol, que la surface soit lisse ou irrégulière.
- N'essayez pas de déplacer la cuisinière en tirant sur les poignées ou sur les portes. Nous vous conseillons d'ouvrir la porte et de saisir le châssis de la cuisinière. Lorsque vous faites cette manipulation, veuillez porter des gants. Faites attention à ne pas vous coincer les doigts dans la porte.

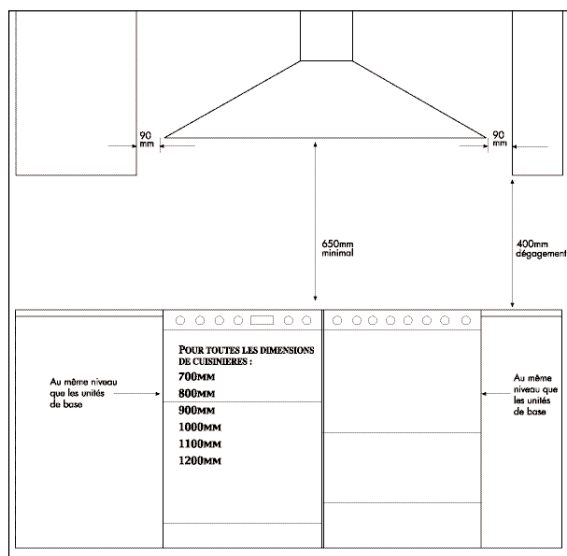
Vérifiez que vous disposez de suffisamment d'espace pour installer votre cuisinière. Les dégagements et de plus amples informations portant sur l'installation sont indiqués à la page suivante.

Comment installer votre cuisinière

Dégagements

Cette cuisinière peut être placée au même niveau que les unités de base de votre cuisine.

- Ne placez pas d'étagère, d'élément en surplomb, de placard ou de hotte à moins de 650 mm au-dessus de la partie supérieure de la table de cuisson, mais vérifiez cette dimension en consultant les instructions du fabricant de hottes.
- Si votre cuisinière possède une porte à ouverture latérale, nous vous conseillons un dégagement latéral de 60 mm, afin de permettre une ouverture complète de la porte du four.
- La cuisinière doit disposer d'un dégagement latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.
- Les dimensions importantes sont celles qui sont autour de la cuisinière.



Comment installer votre cuisinière

Les informations ci-dessous sont très importantes pour une installation conforme et en toute sécurité.

Exigences en matière de ventilation

La pièce dans laquelle est installée la cuisinière doit comporter une arrivée d'air conforme à la norme BS 5440 : Partie 2.

- Toutes les pièces doivent posséder une fenêtre qui s'ouvre, ou équivalent, et certaines doivent posséder une ventilation permanente.
- Pour les pièces dont le volume est inférieur ou égal à 5 m^3 , une ventilation de 100 cm^3 obligatoire.
- Si la pièce possède une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, ou si elle dépasse 10 m^3 , aucune ventilation n'est exigée.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m^3 et 10 m^3 une ventilation de 50 cm^2 est obligatoire.
- Si d'autres appareils de combustion se trouvent dans la même pièce, reportez-vous à la norme BS 5440 : Partie 2 pour déterminer la ventilation à respecter.
- Cette cuisinière ne doit pas être installée dans un studio de moins de 20 m^3 ni dans une salle de bains ou une salle d'eau.

Ne condamnez pas ou ne supprimez pas les fenêtres et les aérations sans avoir au préalable consulté un technicien qualifié.

GPL uniquement : n'installez pas cette cuisinière en-dessous du niveau du sol. Cela n'interdit pas l'installation dans des pièces qui se trouvent au sous-sol par rapport à un côté du bâtiment, mais ouvert au rez-de-chaussée de l'autre côté.

Lorsque les normes ont été modifiées, utilisez toujours l'édition la plus récente.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Comment installer votre cuisinière

Les informations ci-dessous sont très importantes pour une installation conforme et en toute sécurité.

Les réglementations et normes en vigueur au Royaume-Uni

concernent toujours l'édition la plus récente des normes.

- Réglementations de sécurité en matière de gaz.
- Réglementations en matière de construction émises par la DEFRA.
- Normes de construction (Ecosse) (consolidées) émises par le Scottish Development Department.
- Réglementations de l'I.E.E. en matière de câblage électrique.
- Réglementations portant sur l'électricité sur le lieu de travail.
- Norme BS 6172 – Installation de cuisinières à gaz familiales. Pour les **cuisinières à GPL**, reportez-vous à la norme BS 5482 Partie 1, Partie 2 ou Partie 3, le cas échéant.
- Instructions d'installation et d'entretien de cette cuisinière.

Pour une installation dans des pays autres que le Royaume-Uni, la cuisinière doit être branchée conformément aux réglementations relatives au gaz et à l'électricité en vigueur dans le pays concerné.

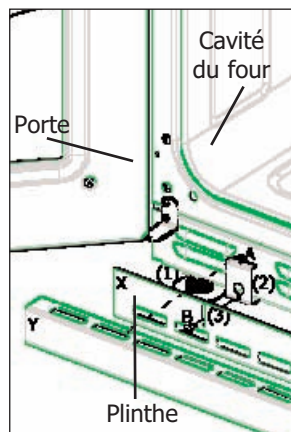
En République d'Irlande, les installateurs se référeront à la norme IS IS 813 – Appareils domestiques fonctionnant au gaz.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Comment installer votre cuisinière

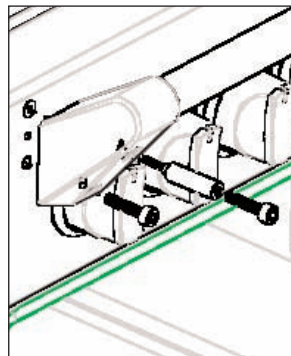
Pose de la plinthe (le cas échéant)

- Avant de commencer, pensez à surélever la cuisinière à une hauteur de 915 mm ou plus. Si la cuisinière est à une hauteur inférieure à 915 mm, vous ne pouvez poser que la plinthe étiquetée Y.
Vous pouvez ajuster la hauteur à l'aide du pied (1) de la cuisinière.
Si votre cuisinière dispose d'un tiroir de rangement inférieur, vous accédez aux orifices voulus par la base du tiroir après avoir soulevé le tapis.
- Ouvrez les portes de la cuisinière et desserrez la vis A située sur le support (2). Ne retirez pas complètement cette vis.
- Insérez la vis B par la fente (3) et vissez-la dans le petit orifice situé en bas du support (2).
Vérifiez que la plinthe est au même niveau que la cuisinière, mais sans être trop serrée.



Mise en place du rail pour essuie-mains (le cas échéant)

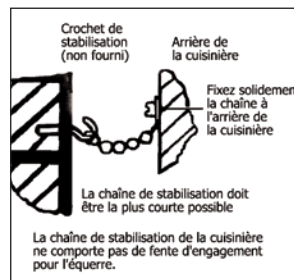
- Sur le rail pour essuie-mains se trouvent deux orifices, (A) supérieur et (B) inférieur. Ces orifices comportent des orifices correspondants sur le tableau de bord, à chaque extrémité.
- Vissez la vis correspondant à l'orifice supérieur (A) dans l'adaptateur fourni. Insérez simplement la vis restante dans l'orifice inférieur (B). Les deux vis sont des vis M6. A l'aide de la clé Allen fournie, serrez les vis en veillant à ce que le rail pour essuie-mains soit au même niveau que le tableau de bord, mais sans être trop serré.



Comment installer votre cuisinière

Stabilisation et fixation

Votre cuisinière est certainement livrée avec une chaîne de stabilisation. Si ce n'est pas le cas, nous vous conseillons d'acheter une équerre de stabilisation chez votre fournisseur. Vous empêcherez ainsi votre cuisinière de bouger et éviterez d'endommager le flexible situé à l'arrière de la cuisinière.



Votre chaîne de stabilisation

Votre cuisinière doit être fixée à un mur ou à une cloison solide derrière la cuisinière.

Votre équerre de stabilisation

Vous pouvez acheter une équerre de stabilisation chez votre fournisseur et le fixer comme suit :

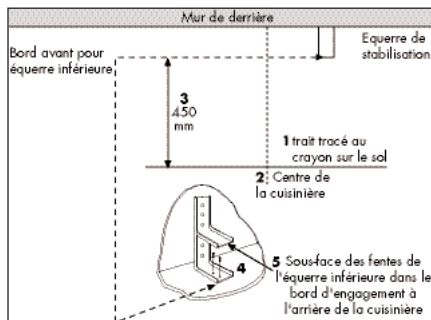
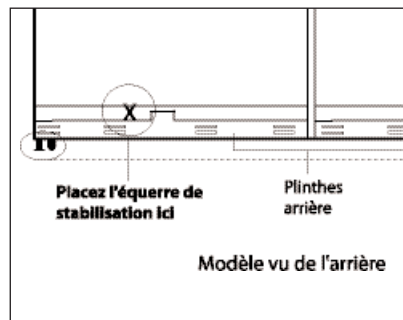
- Positionnez la cuisinière et tracez un trait de crayon au même niveau que le bord avant.
- Retirez la cuisinière et faites un repère à 450 mm du trait de crayon afin de repérer le bord avant de l'équerre inférieure.
- Fixez l'équerre au sol. Prenez la mesure à partir du niveau du sol jusqu'au bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière, et ajoutez 3 mm.
- Assemblez la sous-face de la partie supérieure de l'équerre à cette hauteur.
- Reportez-vous aux plans pour l'emplacement du support et le positionnement conseillé.

Mise à niveau

Une fois que votre cuisinière est bien fixée :

Placez un niveau à bulle sur un plateau de cuisson lui-même placé sur une sole du four.

Ces cuisinières sont dotées de pieds réglables qui vous permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière jusqu'à ce que celle-ci soit de niveau. Les pieds réglables sont situés à l'arrière de la cuisinière.



Comment installer votre cuisinière

Comment raccorder votre cuisinière à l'alimentation électrique

Nous conseillons de faire effectuer le branchement de cette cuisinière par une personne qualifiée qui respectera les réglementations de l'I.E.E. et les réglementations locales.

La cuisinière doit être installée en utilisant une unité de commande multipolaire de 30 ampère minimum, comportant une séparation minimale de 3 mm à tous les pôles.

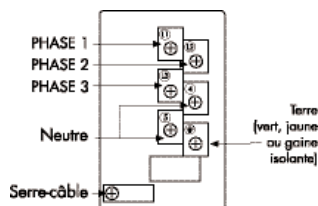
Veillez à acheminer tous les câbles électriques raccordés au secteur loin de toute source de chaleur telle qu'un four ou un gril.

● Lorsque vous utilisez un raccordement fixe, prévoyez un dispositif permettant d'isoler la cuisinière à tous les pôles de l'alimentation secteur doté d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

● Une fois le raccordement électrique effectué, vérifiez que toutes les parties électriques fonctionnent.

● La puissance nominale maximale est indiquée à la rubrique Fiche technique de ce manuel ainsi que sur la plaque d'identification apposée sur la cuisinière.

Attention :
Cette cuisinière doit être raccordée à la terre.



- Cette cuisinière doit être dotée d'une unité bipolaire de 30 ampère minimum, comportant un contact minimal de 3 mm à tous les pôles.
- L'accès à la borne principale se fait en ouvrant le couvercle du bloc de jonction situé à l'arrière de la cuisinière. Pour ce faire, utilisez un tournevis plat.
- Le branchement doit être effectué à l'aide d'un câble bipolaire et de garde de 6,0 mm².
- Commencez par dénuder les fils, puis insérez le câble par le serre-câble dans le couvercle du bloc de jonction.
- Branchez le câble sur le bloc de jonction et serrez la vis du serre-câble. Voir schéma.
- Refermez le bloc de jonction en veillant à ce que le couvercle soit engagé dans les languettes de verrouillage.
- Utilisez suffisamment de câble pour pouvoir tirer la cuisinière, mais faites attention à ne pas le laisser pendre sur le sol : il risquerait de se tordre ou de s'accrocher lorsque vous remettez la cuisinière en place.

Comment installer votre cuisinière

Comment raccorder la cuisinière à l'alimentation gaz.

L'alimentation de la cuisinière comporte un filetage intérieur ISO 7 – Rp de $\frac{1}{42}$ " situé au niveau de l'angle supérieur droit, à l'arrière.

Adaptez le raccord à baïonnette. Placez-le de telle manière que le flexible ne se plie pas.

Utilisez un flexible d'une longueur comprise entre 900 mm et 1125 mm.

Vérifiez que les tuyaux ont les bonnes caractéristiques.

Gaz naturel – Les flexibles doivent être conformes à la norme BS 669. Certaines parties de la cuisinière susceptibles d'entrer en contact avec un raccord souple ont une température inférieure à 70 °C.

GPL – Pour les raccords souples, utilisez un flexible à baïonnette, qui convient pour le GPL jusqu'à une pression de 50 mbar et une température montant jusqu'à 70 °C. Le flexible doit être de couleur noire et comporter une bande ou une étiquette rouge. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Une fois l'installation réalisée, vérifiez que tous les branchements gaz sont conformes.

Mise en service

Réglages de la pression :

G20 Gaz naturel à 20 mbar

G30 Butane à 28-30 mbar

G31 Propane à 37 mbar

Table de cuisson

Ouvrez le gaz et vérifiez que tout conforme au niveau de l'injecteur de la plaque chauffante. Allumez deux brûleurs et vérifiez que la pression est correcte.

Comment installer votre cuisinière

Pour l'Australie

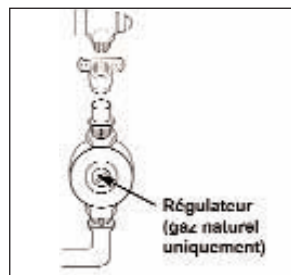
Comment raccorder la cuisinière à l'alimentation gaz.

Il convient de prévoir un moyen d'isolation au point de coupure, soit à l'aide d'un dispositif de coupure rapide homologué ou d'un robinet de sectionnement manuel de type 1. La sortie du dispositif de coupure rapide doit être en position horizontale ou en dessous.

Le raccordement à l'alimentation gaz doit être réalisé à l'aide de l'ensemble flexible Aquaknect AS/NZS 1869 de classe B d'un diamètre intérieur au moins égal à 10 mm (fourni avec la cuisinière) et d'un régulateur (régulateur compatible gaz naturel).

REMARQUE : Longueur maximale du flexible : 900 mm.

La montée en température des zones situées à l'arrière de la cuisinière qui sont susceptibles d'entrer en contact avec le flexible ne dépassent pas 70 °C.



Exigences en matière de ventilation

La ventilation doit être conforme au code d'installation AS5601. La pièce dans laquelle est installée la cuisinière doit comporter une arrivée d'air.

La cuisinière doit être installée dans un lieu permettant une combustion complète du gaz ainsi qu'une évacuation correcte, et permettant le maintien d'une température ambiante de l'environnement immédiat dans les limites de sécurité, dans des conditions normales.

GPL uniquement – N'installez pas cette cuisinière dans une pièce située plus bas que le rez-de-chaussée. Cela n'interdit pas l'installation dans des pièces qui se trouvent au sous-sol par rapport à un côté du bâtiment, mais ouvert au rez-de-chaussée de l'autre côté.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Une fois l'installation réalisée, vérifiez que tous les branchements gaz sont conformes.

Mise en service Réglages de la pression :

Gaz naturel – 1,0 kPa

Butane – 2,75 kPa

Propane – 2,75 kPa

Table de cuisson

Ouvrez le gaz et vérifiez que tout conforme au niveau de l'injecteur de la plaque chauffante. Allumez deux brûleurs et vérifiez que la pression est correcte.

Fiche technique – Notes

Europe et Russie

Type de gaz :

Gaz naturel I_{2H}

Gaz naturel II_{2H3+*}

GPL I₃₊

Reportez-vous à la plaque d'identification de la cuisinière pour connaître le type de gaz.

* Conversion gaz naturel – GPL possible

N'essayez jamais de convertir une cuisinière, sauf si la plaque d'identification indique que c'est possible.

Aération des brûleurs :

Fixe

Réglage de la pression :

G20 Gaz naturel à 20 mbar

G30 Butane à 28-30 mbar

G31 Propane à 37 mbar

Butane G30 à 50 mbar

Propane G31 à 50 mbar

Alimentation électrique :

230 V / 400 V 3N ~ 50 Hz

La tension nominale de tous les éléments est de 230 V

Pays de destination :

Grande-Bretagne

Irlande

France

Pays-Bas

Allemagne

Russie

Belgique

Fiche technique

Table de cuisson / plaque chauffante – Australie – Fiche technique

Type d'énergie	Brûleur de la plaque chauffante / Élément	Charge nominale Qn	Butane g/h	Propane g/h
Gaz naturel	Table de cuisson – petite	3,6 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – moyenne	7,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – grande	10,8 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – wok	12,6 MJ/h	-	-
	Apport de chaleur total ●7 brûleurs	51,5 MJ/h	-	-
GPL	Table de cuisson – petite	3,8 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – moyenne	7,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – grande	10,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – wok	12,6 MJ/h	-	-
	Apport de chaleur total ●7 brûleurs	52,0 MJ/h	-	-

Fiche technique – Notes

Table de cuisson / plaque chauffante – Hors Australie – Fiche technique

Type d'énergie	Brûleur de la plaque chauffante / Élément	Charge nominale Qn	Butane g/h	Propane g/h
Gaz naturel	Table de cuisson – petite Table de cuisson – moyenne Table de cuisson – grande Table de cuisson – wok Apport de chaleur total ●5 brûleurs ●7 brûleurs	1 kW 2 kW 3,0 kW 3,5 kW 11,5 kW 13,5 kW	- - - - -	- - - - -
GPL	Table de cuisson – petite Table de cuisson – moyenne Table de cuisson – grande Table de cuisson – wok Apport de chaleur total ●5 brûleurs ●7 brûleurs	1 kW 2 kW 3,0 kW 3,5 kW 11,5 kW 13,5 kW	73 145 218 254	72 143 215 250

Type d'énergie	Four multifonction	Température four supérieur	Four ventilé	Four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)
Electrique à 230 V	2,3 kW	1,3 kW	2,3 kW	0, 2kW (Sterling 800) 0,16 kW (tous les
Type d'énergie	Gril double variable	Lampes du four		
Electrique à 230 V	2,5 kW à 2,6k W	25 W chaque		
		240v	220v	
	Richmond 900 Richmond 1000 Richmond 1100 Sterling 1000 Sterling 1100	7540W 7225W 7325W 5205W 5205W	6335W 6070W 6155W 4375W 4375W	

Instructions de conversion

Ce kit de conversion est prévu pour les cuisinières suivantes :

Double énergie – toutes dimensions

Ce kit de conversion est prévu pour effectuer la conversion des cuisinières suivantes :

Gaz naturel appareils électro-ménagers Royaume-Uni – GPL Gaz naturel G20 à 20 mbar – GPL G30/31 à 29/37 mbar

GPL appareils électro-ménagers Royaume-Uni – gaz naturel – GPL G30/31 à 29/37 mbar – gaz naturel G20 à 20 mbar

GPL Royaume-Uni – Allemagne G30/G31 à 50 mbar

Gaz naturel Royaume-Uni – Australie à 1,0 kPa

ULPG Royaume-Uni – Australie à 2,75 kPa

Avant de procéder à la conversion, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont bien coupées. L'intégralité de la conversion doit être réalisée, c'est-à-dire que vous devez changer les injecteurs **et** les vis de dérivation.

Important : L'intervention de conversion doit être réalisée par une personne qualifiée et agréée. Une fois la conversion réalisée, vérifiez que toutes les parties concernées sont conformes.

Injecteurs et vis de dérivation

Gaz naturel Royaume-Uni et Europe					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	77	104	129	63	121

GPL Royaume-Uni et Europe (sauf Allemagne)					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	50	70	87	35	87

GPL – Allemagne					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	46	61	79	35	77

Gaz naturel – Australie					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	82	118	142	72	138
Dérivation	63	63	77		

ULPG – Australie					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	50	70	87	38	87
Dérivation	32	39	45	80	

Instructions de conversion

Pour convertir les brûleurs de la plaque chauffante

- a) Enlevez les grilles
- b) Enlevez les chapeaux des brûleurs et les têtes des brûleurs
- c) Dévissez les injecteurs existants des cylindres des brûleurs de la plaque chauffante
- d) Remplacez-les par les injecteurs fournis dans le kit de conversion, selon les instructions des tableaux figurant page précédente.

Remarque : lors de la conversion du brûleur wok, il convient de remplacer les deux injecteurs (brûleur intérieur et brûleur extérieur) L'injecteur extérieur est visible lorsqu'on enlève le couvercle.

Royaume-Uni, Europe, Russie

Pour convertir les vis de dérivation du branchement du gaz

- a) Enlevez les ressorts et les collerettes des boutons de commande de la plaque chauffante.
- b) A l'aide d'un petit tournevis plat, accédez à chaque vis de dérivation par l'orifice situé à l'intérieur du tableau de bord.
- c) Gaz naturel – GPL : tournez chaque vis de dérivation à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle bloque.
Ne serrez pas trop.
- d) GPL – gaz naturel : tournez chaque vis de dérivation dans le sens antihoraire jusqu'à obtention d'une petite flamme stable lorsque le bouton de commande est en position mijotage. La flamme ne doit pas s'éteindre lorsqu'on souffle dessus.
- e) Remettez en place les collerettes, les ressorts et les boutons de commande.

Étiquettes de conversion

Conversion GPL (sauf Allemagne)

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G30/G31 à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Conversion au GPL pour l'Allemagne

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G30/31 à 50 mbar à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Conversion au gaz naturel

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G20 à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Instructions de conversion pour l'Australie

Royaume-Uni – Australie, gaz naturel / ULPG

Pour convertir les vis de dérivation de la plaque chauffante

- a) Enlevez les ressorts et les collerettes des boutons de commande de la plaque chauffante.
- b) A l'aide d'un petit tournevis plat, accédez à chaque vis de dérivation par l'orifice situé à l'intérieur du tableau de bord.
- c) Desserrez la vis de dérivation en la tournant dans le sens antihoraire. Une fois qu'elle complètement desserrée, vous pouvez enlever la vis de dérivation à l'aide d'une pince à long bec.
- d) Remplacez-la par la vis de dérivation fournie dans le kit de conversion, selon les instructions des tableaux figurant page précédente.
- e) Tournez la vis de dérivation à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle bloque. Ne serrez pas trop.

Étiquettes de conversion

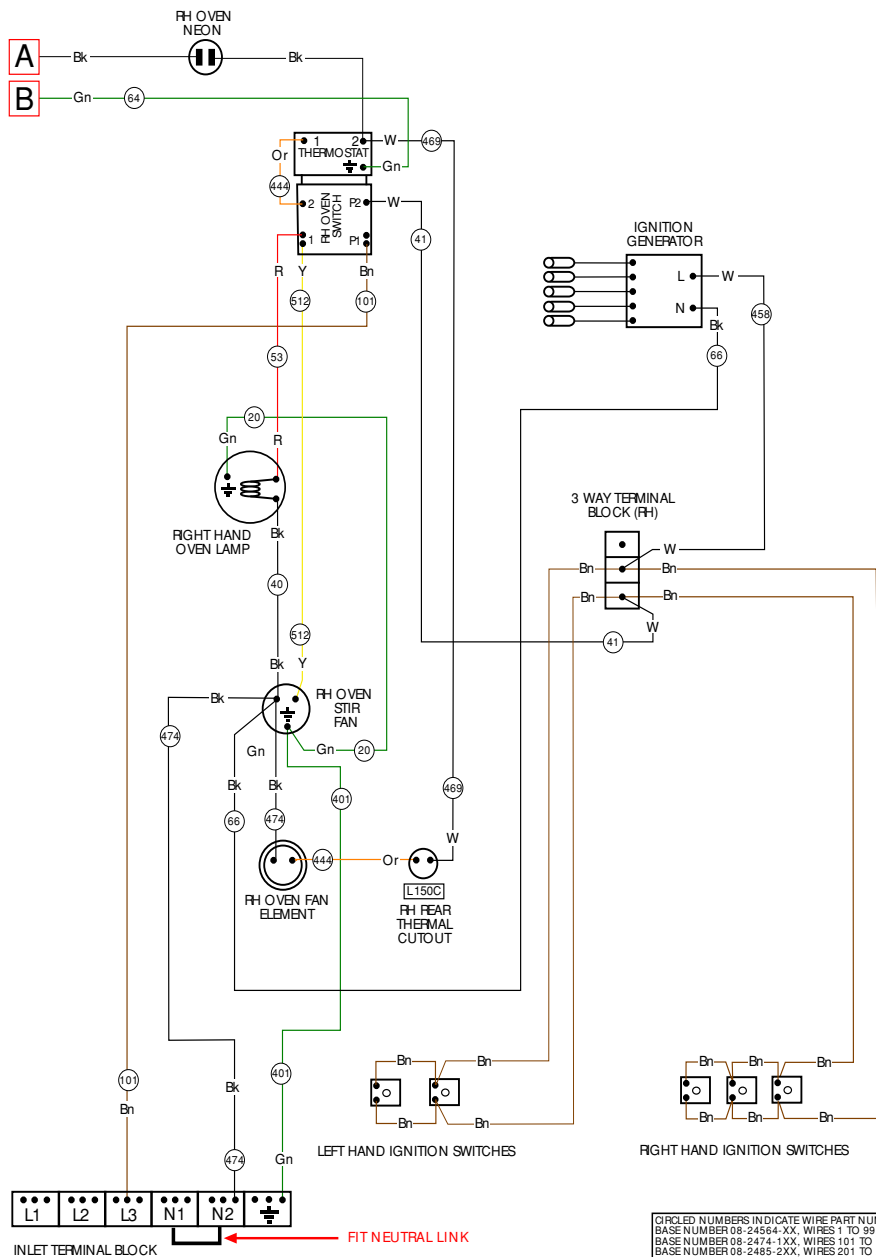
Conversion au gaz naturel pour l'Australie

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette "UTILISATION EXCLUSIVE AVEC DU GAZ NATUREL" à côté de l'arrivée de gaz de la cuisinière.

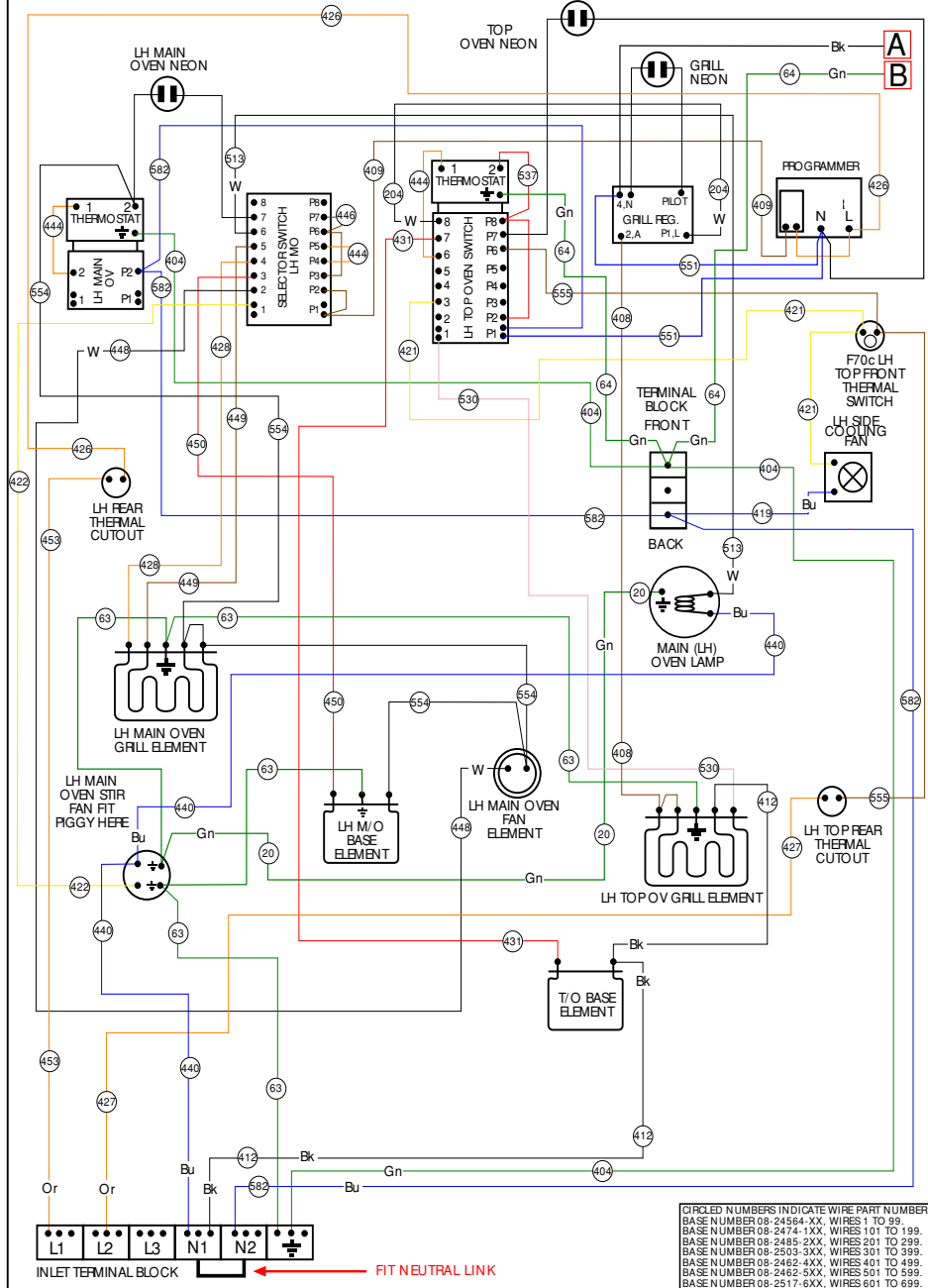
Conversion au GPL pour l'Australie

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette "UTILISATION EXCLUSIVE AVEC DU GAZ PROPANE" à côté de l'arrivée de gaz de la cuisinière.

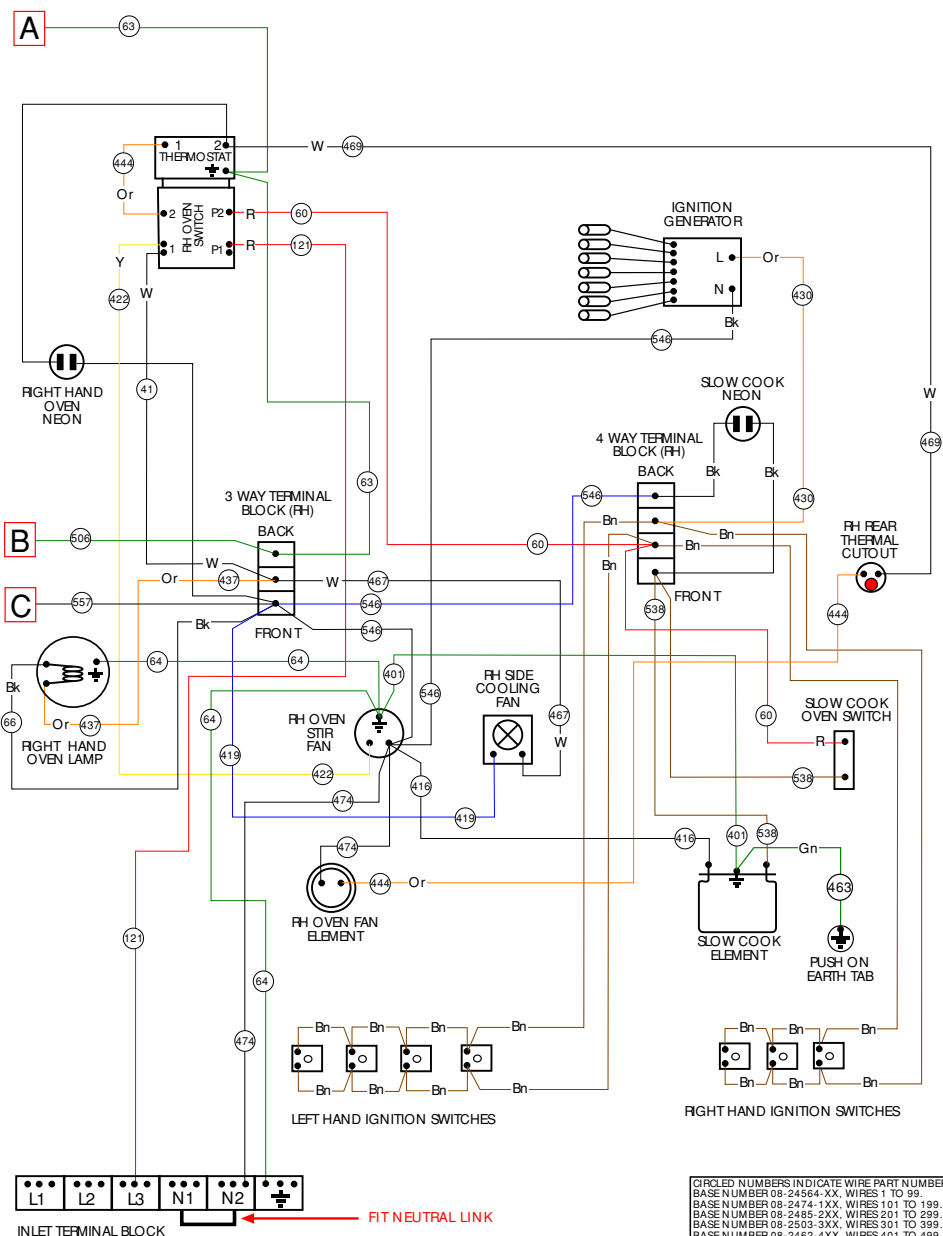
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



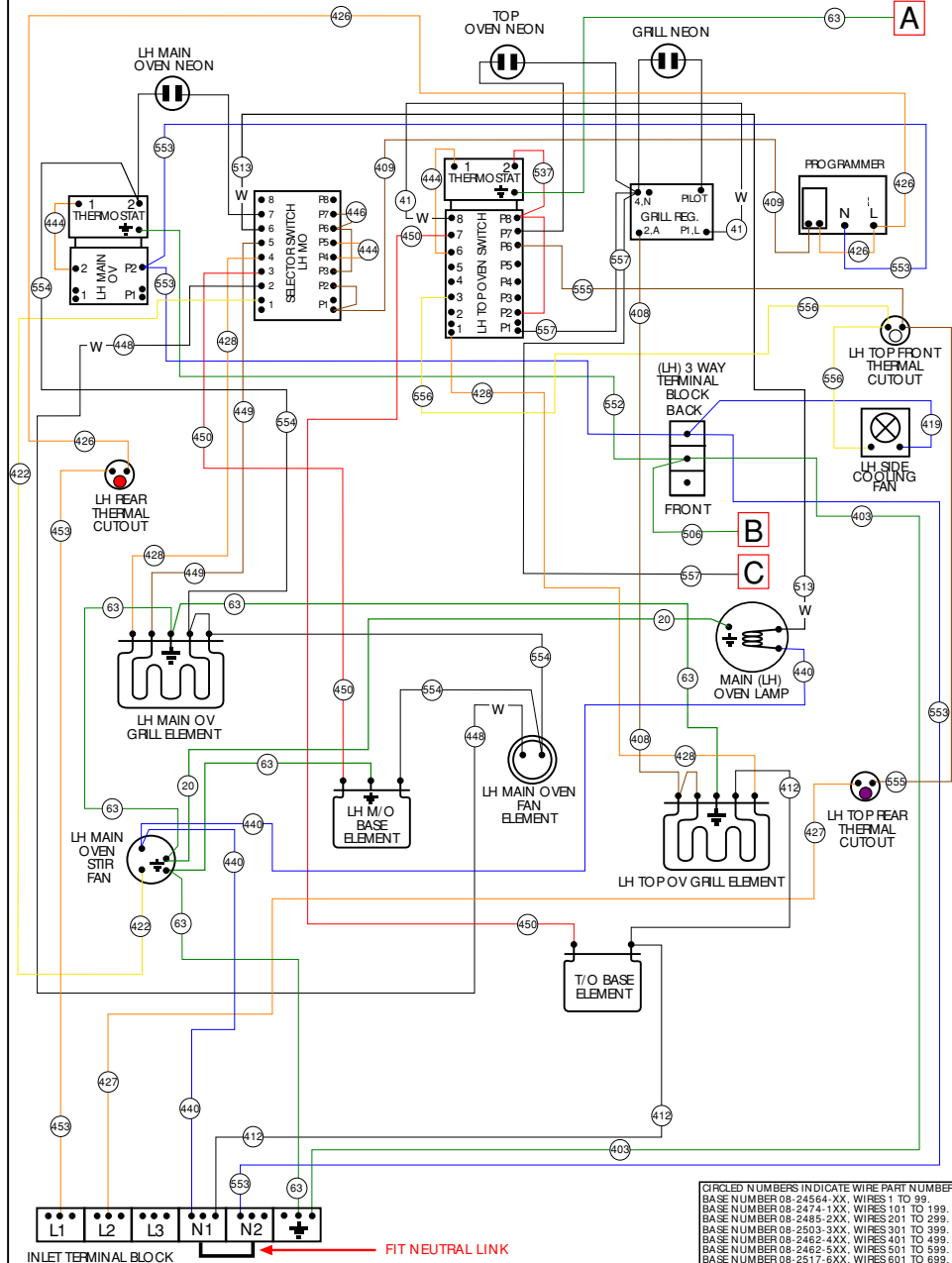
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



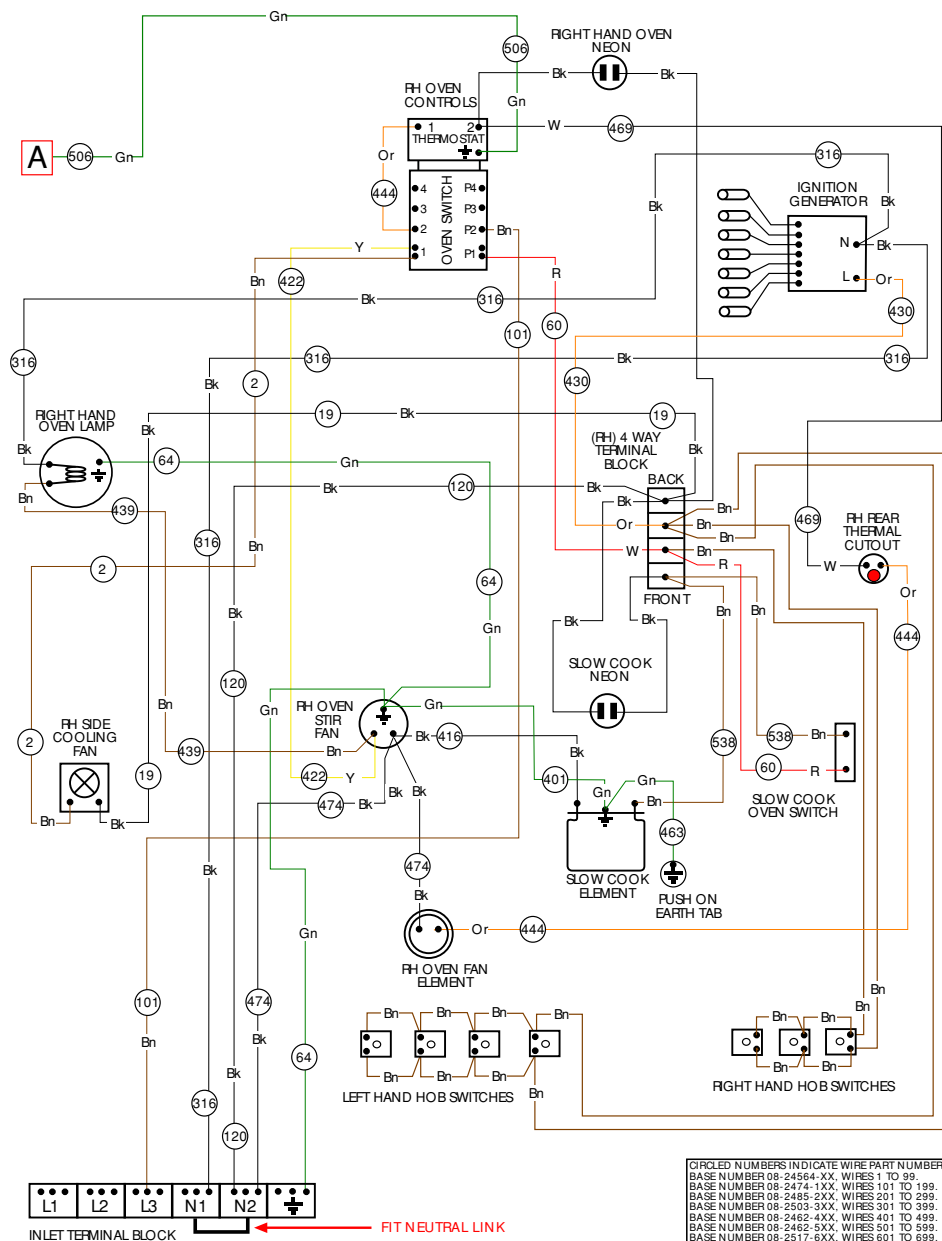
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



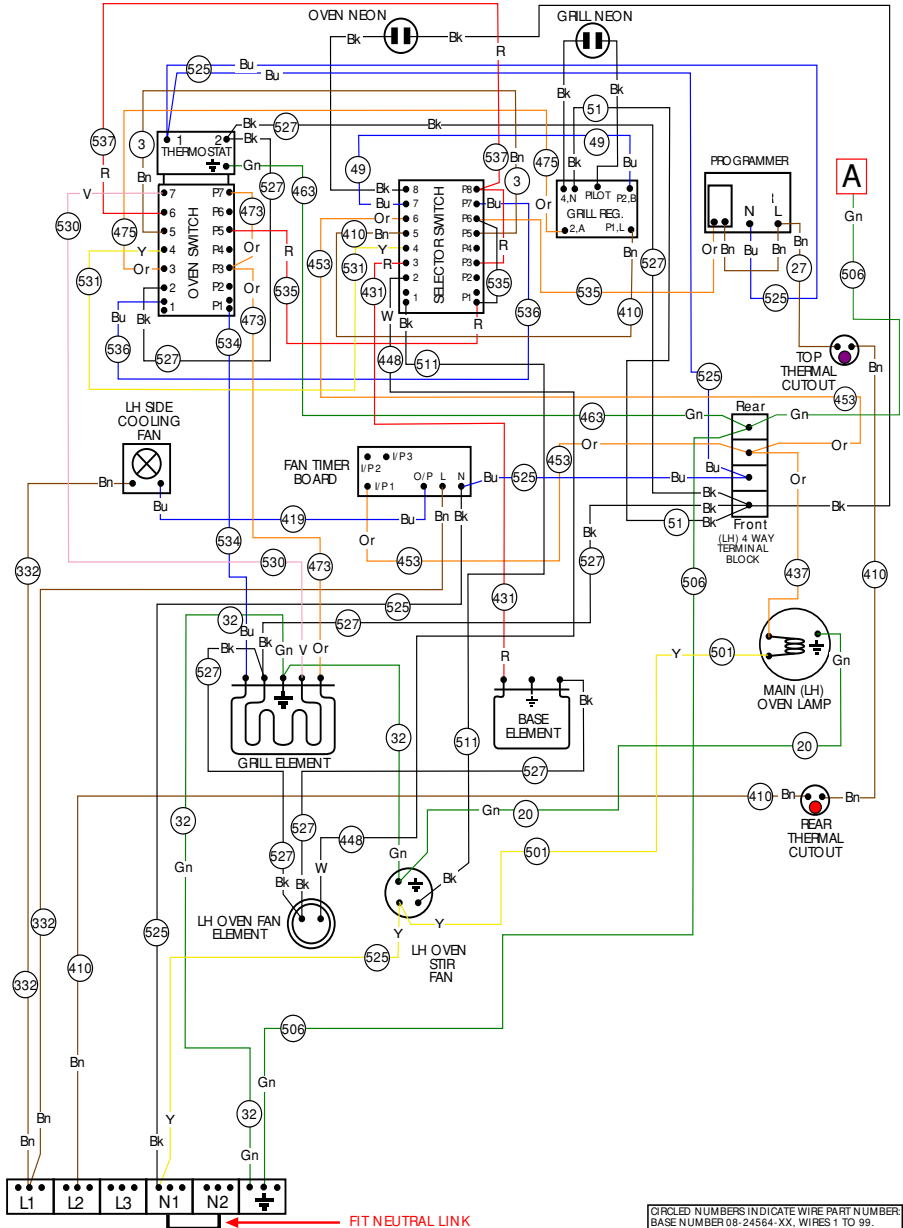
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

Dossier après-vente

Inscrivez ci-dessous la référence de votre modèle et son numéro de série.

Où sont les références de mes modèles et les numéros de série ?

Cuisinières HL autoportantes : base du tiroir de rangement

Cuisinières autoportantes : châssis avant près de la cavité du four

Four intégré : châssis avant près de la cavité du four

Tables de cuisson : embase de la plaque de cuisson

Gardez ces références à portée de main : vous nous aiderez à vous aider rapidement et plus efficacement. Lorsque vous nous contactez, merci d'utiliser le numéro du service après-vente figurant en dernière page de couverture de ce manuel.

Référence du modèle									
Numéro de série									

Date d'achat	Tampon de l'installateur / Nom en capitales d'imprimerie	Date d'installation
Lieu d'achat :		

Date :	Pièce(s) remplacée(s)	Tampon du technicien / Nom en capitales d'imprimerie

Inhalt

Gebrauchsanleitung

Allgemeines	173
Hinweise zur Sicherheit	174
Feuer in der Friteuse	175
Uhr/Zeitschaltuhr verwenden	176

Das Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld	179
Die Grillplatte	180

Die Öfen/der Grill

Obergrill benutzen	181
Den herkömmlichen oberen Ofen verwenden	182
Multifunktionsofen bedienen	183
Umluftofen bedienen (ausstattungsabhängig)	184
Ofen- und Grillfunktionen	185
Multifunktionsofengrill bedienen	186
Kochleitfäden	188
Kühl- und Abtaufunktion	191
Schongarofen benutzen (ausstattungsabhängig)	192
Tellerständer (ausstattungsabhängig)	194

Gerät reinigen und instand halten

Gasherd reinigen	195
Ofenräume reinigen	196
Ausziehbares Einschubsystem (ausstattungsabhängig)	197
Gerät reinigen	198
Vor dem Anruf	199
Glühlampen wechseln	200

Installationsanleitung 201

Technische Daten 311

Kundenservice Rückseite

WICHTIGER HINWEIS

Das Kühlgebläse dieses Geräts ist ein integrierter Funktionsbestandteil und dient zur Gerätesicherheit.

Bei der Installation des Geräts ist darauf zu achten, dass die Kühlgebläsefunktion nicht durch blockierende oder anschlagende Gegenstände beeinträchtigt wird. (Anschlussleitungen, Kabel usw.)

Die Rückseite des Geräts muss darüber hinaus ausreichend von Luft umströmt werden, damit das Kühlgebläse optimal funktioniert. (Insbesondere bei Teileinbau-Geräten) Die Abstände sind im Installationsabschnitt der Anleitung zu finden.

Beim Gebrauch darf das Gerät unter keinen Umständen vom Stromnetz getrennt werden. Dies kann die Sicherheit sowie die Funktionalität des Geräts stark beeinträchtigen. Das hat besonders stark ansteigende Oberflächentemperaturen und nicht voll funktionstüchtige mit Gas versorgte Geräteteile zur Folge.

Nach Abschalten über den Bedienknopf läuft das Kühlgebläse noch nach, damit die Gerätefront und die Bedienknöpfe gekühlt bleiben, bis sich das Gerät von selbst abgekühlt hat.

Vor dem Gebrauch des Herdes



Vor dem Gebrauch des Geräts bitte darauf achten, dass sämtliche Innen- und Außenverpackungen entfernt wurden. Einige Utensilien in diesem Gerät sind unter Umständen noch zusätzlich verpackt.



Dieses Gerät ist nur für den Küchengebrauch in Privathaushalten konzipiert. Für den gewerblichen Einsatz ist es weder vorgesehen noch geeignet.



Es ist außerdem ratsam, die Öfen und/oder den Grill eine kurze Zeit lang einzuschalten, damit eventuelle Fertigungsrückstände verdampfen können. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der jedoch keinen Grund zur Sorge darstellt und harmlos ist.



Es ist außerdem ratsam, die Ofenroste, das Backblech, die Grillpfanne und den Grillpfannenuntersetzer vor dem ersten Gebrauch in heißer Seifenlauge abzuwaschen, um die Schutzölbeschichtung zu beseitigen.



Zwar wurde sorgfältig darauf geachtet, dass sich an dem Gerät weder Grat noch scharfe Kanten befinden, jedoch empfehlen wir bei Installation und Transport des Geräts Schutzhandschuhe. Verletzungen lassen sich dadurch vermeiden.



Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.



Technische Änderungen dienen der Verbesserung des Produktes und erhöhen den Benutzerkomfort und sind möglicherweise nicht in dieser Anleitung noch nicht enthalten.



Wir weisen darauf hin, dass nicht alle Kapitel in dieser Anleitung auf Ihr Gerät zutreffen. Sie sollten jedoch die zutreffenden Kapitel vor der Installation und Bedienung aufmerksam durchlesen. Sie sparen dadurch viel Zeit.



Die Installation des Geräts ist immer von einem zugelassenen Fachbetrieb durchzuführen.
Umweltschutz:



Die Marken von Glen Dimplex Home Appliances fördern den Umweltschutz.

Sämtliche Verpackung dieses Geräts ist recyclingfähig und umweltfreundlich.

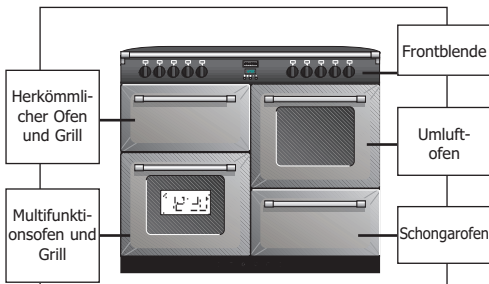
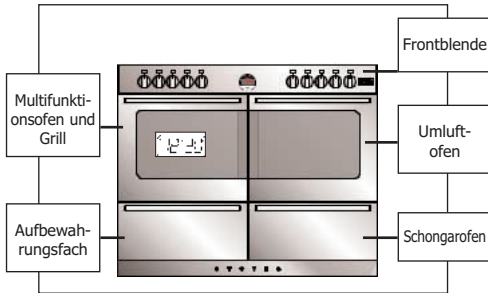
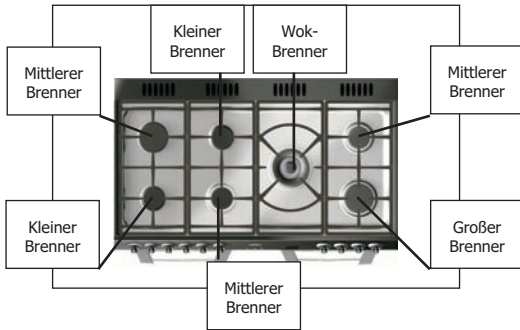
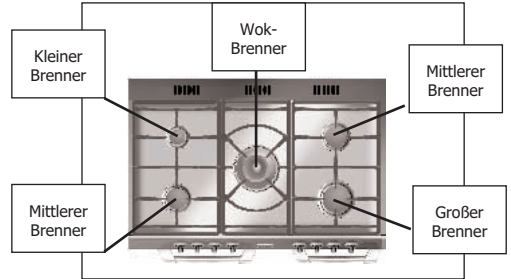
Auch Sie haben die Möglichkeit, zu recyceln.

Informationen über die nächstgelegene Wertstoff-Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Allgemeines

Die Abbildungen unten zeigen die verschiedenen Kochmulden und Kochstellenanordnungen der umrüstbaren Gas-Kombinationsherde.

 = Programmierbarer Ofen (siehe Abschnitt zur Zeitschaltfunktion)



Hinweise zur Sicherheit

- ✓ Immer darauf achten, dass die Topf- und Pfannenböden trocken und eben sind, bevor diese auf dem Kochfeld benutzt werden.
- ✓ Pfannen und Töpfe immer mittig auf den Brenner stellen und die Griffe in eine sichere Position drehen, damit sie weder angestoßen noch angefasst werden können.
- ✓ Immer Pfannen und Töpfe mit mindestens 100 mm und höchstens 250 mm Durchmesser benutzen.
- ✓ Beim Herunternehmen der Mahlzeit vom Ofen immer vorsichtig sein, da der Bereich um die Kochmulde herum noch heiß sein kann.
- ✓ Bei Verwendung von Utensilien, die im Ofen waren, immer Ofenhandschuhe tragen, da sie noch heiß sind.
- ✓ Die Ofenroste müssen sich immer in der richtigen Position zwischen zwei Einschubleisten befinden. Die Ofenroste nicht über die obere Einschubleiste stellen, da dies eine Verschüttungs- und Verletzungsgefahr bedeutet, wenn das Backblech oder Gericht herunterfällt.
- ✗ Keine doppelt beschichteten Pfannen/Töpfe, Pfannen/Töpfe mit vorspringendem Boden, alte oder verformte Pfannen/Töpfe benutzen, die auf einer flachen Oberfläche nicht stabil stehen.
- ✗ Erhitztes Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ✗ Keine im Handel erhältlichen Kochhilfen oder Untersetzer zur Wärmeverteilung benutzen, da zu starke Hitze dadurch entstehen und die Oberfläche des Kochfelds beschädigt werden kann.
- ✗ Das Kochfeld niemals für andere Zwecke als zum Zubereiten von Mahlzeiten verwenden.
- ✗ Kochutensilien aus Kunststoff können schmelzen, sobald sie mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommen. Niemals in der Nähe des Kochfelds oder darauf stehen lassen.
- ✗ Niemals den Gasbrenner brennen lassen, ohne dass ein Topf oder eine Pfanne darauf steht. Es besteht Brandgefahr.
- ✗ Keine Gegenstände auf die geöffnete Tür stellen.
- ✗ Keine Folie um die Ofenroste wickeln oder zulassen, dass der Rauchabzug des Ofens blockiert wird.
- ✗ Keine Tischdecken in Ofennähe decken, während dieser im Betrieb ist, es besteht Brandgefahr.
- ✗ Keine schweren Gegenstände, wie z. B. Puten oder große Stücke Fleisch, auf einen Rost aus dem Ofen ziehen, da das Gericht das Gleichgewicht verlieren und herunterfallen kann.
- ✗ Das Gerät nur zum Erhitzen von Lebensmittelzutaten und für nichts anderes benutzen, auch nicht zum Erwärmen des Raums verwenden.



VORSICHT: Teile des Geräts können im Gebrauch heiß werden. Sorgen Sie immer dafür, dass Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Geräts befinden.

Immer darauf achten, dass die Brennerdeckel, Ringe und Topfträger korrekt aufgestellt sind. Dadurch wird das Wackeln der Kochbehälter im Gebrauch verhindert und ein kontinuierlicher Gasbetrieb sicher gestellt.



Bestellen Sie einen Servicetechniker beim Kundenservice, wenn:

- Sie im Laufe der Zeit feststellen, dass der Gasofen heißer wird und über eine bestimmte Temperatur hinausgeht. In diesem Fall muss der Thermostat ausgetauscht werden.
- Das Kühlgebläse ausfällt.

Feuer in der Friteuse

Was löst ein Feuer in der Friteuse aus?

- Eine Friteuse kann Feuer fangen, wenn das Öl oder Fett zu heiß wird und Feuer fängt, oder wenn das Öl oder Fett auf den Herd überquellt, da die Friteuse zu hoch befüllt wurde.
- Ein Feuer kann auch entfachen, wenn nasse Pommes Frites in heißes Öl getaucht werden, sodass sich Bläschen bilden und das Öl austritt.

Feuer in der Friteuse verhindern

- Nie mehr als ein Drittel Öl oder Fett in die Friteuse füllen.
- Niemals die Pfanne/den Topf bei eingeschaltetem Herd allein stehen lassen, auch nicht für wenige Sekunden.
- Pommes Frites immer trocknen, bevor sie in die Friteuse gegeben werden.
- Pommes Frites nie in die Friteuse geben, wenn Rauch aus dem Öl aufsteigt. Den Herd ausschalten und warten, bis sich das Öl abgekühlt hat, damit es kein Feuer fängt.

Bei einer brennenden Friteuse

- Nicht in Panik geraten, wenn die Friteuse Feuer fängt. Die Friteuse nicht umstellen. Schwere Verbrennungen kommen häufig bei dem Versuch zustande, eine brennende Friteuse ins Freie zu bringen.
- Schalten Sie den Herd ab, wenn dies ungefährlich ist und Sie dazu nicht quer über die Kochbehälter reichen müssen.
- Niemals mit Wasser löschen oder einen Feuerlöscher benutzen.
- Falls möglich, einen feuchten Lappen bzw. ein Handtuch über die Friteuse werfen, um die Flammen zu ersticken.
- Die Friteuse mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.
- Wenn Sie das Feuer selbst nicht unter Kontrolle bekommen, die Tür schließen und alle Personen einschließlich Sie ins Freie bringen.
- Die Feuerwehr rufen. Auf keinen Fall wieder hinein gehen, ganz gleich, aus welchem Grund.

Uhr/Zeitschaltuhr verwenden

Über die Programmierfunktion können Sie die Uhrzeit und den Minutenmelder einstellen und die halb- sowie vollautomatischen Zubereitungsfunktionen nutzen. Für das Gerät ist die Programmierfunktion eine der Kernfunktionen. Wenn Sie dieses Kapitel genau durchlesen, können Sie die Ofenfunktionen optimal ausschöpfen.

Die Programmiertasten

Bei dieser Zeitschaltfunktion sind drei Tasten vorgesehen. In der folgenden Tabelle sind die Symbole abhängig vom Modell sowie deren Funktionen aufgeführt.

Symbol	Symbol	Bedeutung
		Nach unten / Minus Zum Verringern der Zubereitungsdauer/End-Uhrzeit, zum Verringern der Minutenzahl im Timer und zum Einstellen der Uhrzeit. Auch zum Anhören und Einstellen des Alarmtons.
		Nach oben / Plus Zum Erhöhen der Zubereitungsdauer/End-Uhrzeit, zum Erhöhen der Minutenzahl im Timer und zum Einstellen der Uhrzeit.
		Funktionstaste Dient zur Auswahl der Funktionen, die über die Zeitschaltfunktion erreichbar sind. Einmal drücken: Timer. Zweimal drücken: Zubereitungsdauer Dreimal drücken: End-Uhrzeit. Wie diese Funktionen benutzt werden, wird im Verlauf dieses Kapitels erläutert.

Uhrzeit einstellen

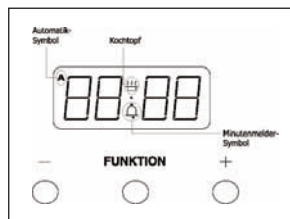
- ◆ Ein paar Sekunden lang die Plus- und Minustasten zusammen drücken und dann wieder loslassen.
- ◆ Mit den Plus- und Minustasten die Uhrzeit einstellen. Zum Erhöhen um eine Zahl die Taste nur einmal drücken, zum schnellen Erhöhen die Taste gedrückt halten.
- ◆ Nach dem Einstellen der Uhrzeit etwa 10 Sekunden warten, bis die "●" zu Blinken aufhört.
- ◆ Das Gerät normal benutzen.

Einen Alarmton einstellen

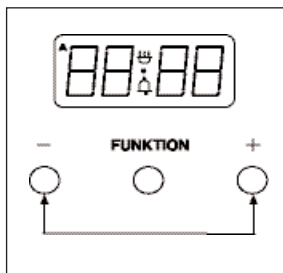
Es stehen drei Töne zur Auswahl.

- Die Minustaste drücken und wieder loslassen.
- Nach dem Loslassen der Minustaste ist der Ton ausgewählt.

Bedeutung der Zeitschaltsymbole.



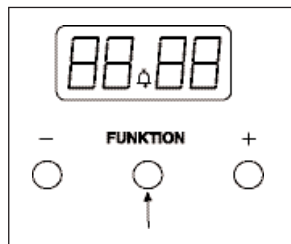
 Die Uhr läuft im 24-Stunden-Takt. Bevor Sie das Gerät verwenden, müssen Sie die Uhrzeit richtig einstellen.



Uhr/Zeitschaltuhr verwenden

Timer einstellen

- Zum Einstellen des Timers die Funktionstaste einmal drücken. Das Glockensymbol beginnt zu blinken.
- Das Blinken hört nach 5 Sekunden auf, so dass die Zeit innerhalb dieser Zeitspanne eingestellt werden muss.
- Mit der Plus- und Minustaste die gewünschte Dauer einstellen. Im Anschluss daran ist der Timer eingestellt.
- Wenn die gewünschte Zeitspanne auf Null zurückgezählt wurde, ertönt der Alarmton. Zum Quittieren des Tons eine beliebige Taste drücken.
- Der Timer kann jederzeit abgestellt werden. Dazu gleichzeitig die Plus- und Minustaste drücken.

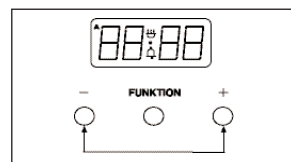
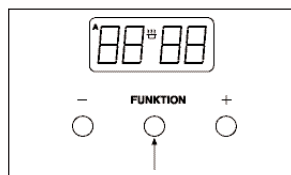


Halbautomatisch kochen

Nach Dauer

Nach Ablauf einer bestimmten Zeitspanne abschalten

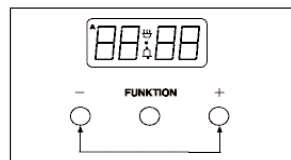
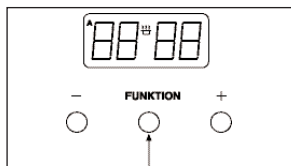
- Wenn Sie die Funktionstaste zweimal drücken, überspringen Sie den Timer.
- Im Display blinkt das Wort "dur" und links im Display blinkt der Buchstabe "A".
- Mit der Plus- und Minustaste die gewünschte Dauer für die Zubereitungszeit einstellen. Die Einstellung muss innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden, andernfalls wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
- Im Anschluss daran schaltet sich der Ofen nach Ablauf der Zeit automatisch aus und der Alarm ertönt. Zum Abschalten des Alarms eine beliebige Taste drücken.
- Um die noch verbleibende Zeit anzuzeigen, die Funktionstaste zweimal drücken.



Nach Abschaltzeit

Zu einer bestimmten Uhrzeit abschalten

- Wenn Sie die Funktionstaste dreimal drücken, überspringen Sie den Timer und die Intervallprogrammierung.
- Im Display blinkt das Wort "dur" und links im Display blinkt der Buchstabe "A".
- Mit der Plus- und Minustaste die gewünschte Uhrzeit einstellen, zu der der Ofen abgeschaltet werden soll.
- Im Anschluss daran schaltet sich der Ofen selbst ab, wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist. Zum Abschalten des Alarms eine beliebige Taste drücken.



Programmierfunktion nutzen

Vollautomatische Zubereitung

Automatisch ein- und ausschalten

Hierfür müssen die Dauer und die Abschalt-Uhrzeit einprogrammiert werden. Die Zeitschaltfunktion ermittelt die Uhrzeit für den Zubereitungsbeginn automatisch.

- Wenn Sie die Funktionstaste zweimal drücken, überspringen Sie den Timer.
- Im Display blinkt das Wort "dur" und links im Display blinkt der Buchstabe "A".
- Mit der Plus- und Minustaste die gewünschte Dauer für die Zubereitungszeit einstellen. Die Einstellung muss innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden, andernfalls wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
- Wenn Sie die Funktionstaste dreimal drücken, überspringen Sie den Timer und die Intervallprogrammierung.
- Im Display blinkt das Wort "dur" und links im Display blinkt der Buchstabe "A".
- Mit der Plus- und Minustaste die gewünschte Uhrzeit einstellen, zu der der Ofen abgeschaltet werden soll.
- Im Anschluss daran schaltet sich der Ofen selbst ab, wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist. Zum Abschalten des Alarms eine beliebige Taste drücken.
- **Die Ofentemperatur einstellen und die Zutaten hineinstellen.**
- Die Zeitschaltfunktion errechnet die korrekte Anfangsuhrzeit automatisch.

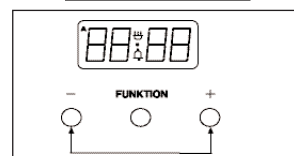
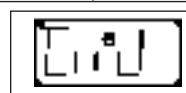
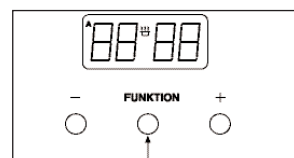
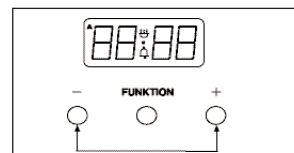
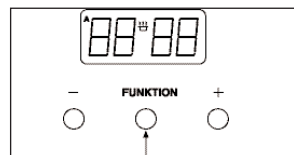
Bei Verwendung der Programmierfunktion

✓ Richtig:

- Machen Sie sich mit der Verwendung der Programmierfunktion vertraut.
- Wählen Sie frische Zutaten, die so kalt wie möglich sind, am besten direkt aus dem Kühlschrank.
- Wählen Sie Zutaten, die für das Zubereiten aus dem kalten Zustand geeignet sind, denn bestimmte Gerichte werden schlecht, wenn sie im ungekochten Zustand bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
- Fleisch, Geflügel und ungekochte Zutaten müssen vollständig aufgetaut werden, bevor sie in den Ofen gestellt werden.
- Gerichte mit Deckeln oder Folie zudecken.
- Die Uhrzeit für das Zubereitungsende sollte so nah wie möglich auf den Zeitpunkt der Rückkehr gelegt werden.

✗ Falsch:

- Warme Zutaten zum Schongaren in den Ofen stellen, denn bevor Zutaten in den Ofen gestellt werden, müssen sie komplett gekühlt sein. Auch der Ofen muss vor dem Beginn kühl sein.
- Gerichte zubereiten, die Fleisch- oder Geflügelreste enthalten oder Pasteten mit feuchter Füllung, da sie hierfür nicht geeignet sind!
- Geschirr mit Flüssigkeit überfüllen.



i Das Automatiksymbol wird angezeigt und deutet an, dass der Ofen nicht mehr auf manuellen sondern auf automatischen Betrieb geschaltet ist.

i Wichtig: Nach dem Abschalten des Ofens dafür sorgen, dass sämtliche Ofenregler auf "Off" stehen. Anschließend den Ofen durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "Kochzeit" und "Zubereitungsende" auf manuell umschalten.

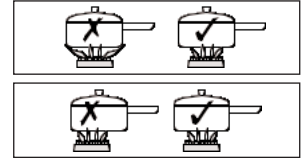
i Wichtig: Die Mahlzeit so rasch wie möglich nach der Zubereitung herausnehmen.

Der Gasherd

Kochfeld zünden

Bei Modellen ohne Thermoelementen:

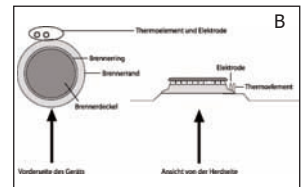
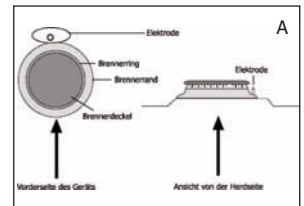
- Vor dem Einschalten den Kochbehälter auf die Tropfträger über die gewünschten Gasbrenner stellen.
- Den gewählten Knauf hineindrücken und nach links auf das Symbol für die große Flamme stellen.
- Wenn der Herd eine Zündtaste oder einen Schalter an der Frontblende besitzt, diese/n betätigen, bis der Gasbrenner zündet.
- Wenn der Herd über eine Zündautomatik verfügt, wird neben dem Gasbrenner beim Betätigen des Knaufs ein Funke gezündet.
- Zum Sieden den Knauf auf das Symbol für die kleine Flamme drehen. Die Flamme ist dann gerade groß genug, um den Inhalt des Kochbehälters sanft zu erhitzen.
- Zum Ausschalten den Knauf nach rechts auf "Off" stellen.
- Immer darauf achten, dass die Kochbehälter korrekt auf den Gasbrennern stehen (vgl. Darstellung). Die Flamme darf nicht unterhalb des Kochbehälterbodens austreten.



Wie stelle ich fest, ob mein Herd Thermoelemente hat?

Bild A unten: zeigt einen Brenner ohne Thermoelemente.

Bild B unten: zeigt einen Brenner mit Thermoelementen.



Bei Modellen mit Thermoelementen:

Zündung wie oben, allerdings:

- Den Knauf 15 Sekunden lang gedrückt festhalten. Nicht länger als 15 Sekunden hineingedrückt halten. Zündet der Gasbrenner nicht innerhalb dieser Zeit, den Knauf loslassen, eine Minute warten und erneut zünden.

So sparen Sie Energie

- Pfannen und Töpfe immer mittig auf die Heizelemente stellen.
- Immer nur die benötigte Menge Flüssigkeit erhitzen.
- Wenn die Flüssigkeit zum Kochen gebracht wurde, auf Siedetemperatur umstellen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Schnellkochtopf.
- Gemüse in kleinen Stücken kocht schneller.
- Verwenden Sie einen Topf/eine Pfanne mit einer Größe, die so gut wie möglich dem Heizelement-Durchmesser entspricht.
- Kleinere Heizelemente sind ideal zum leichten Kochen und Köcheln in kleineren Töpfen, während größere Heizelemente ideal zum Anbraten und Kochen sind.



Bei einem Stromausfall oder einer Funktionsstörung der Zündung:
Den Knauf zum Start der Gaszufuhr hineindrücken und drehen, anschließend ein entzündetes Streichholz oder Zündgerät an den Gasbrenner halten, bis die Flamme zündet.



Pfannen/Töpfe mit flachem Boden und der richtigen Größe für die Kochstellen benutzen, die für Ihren Kochfeldtyp geeignet sind. Folgende Größen sind zu empfehlen:
Mindestens 100 mm
Höchstens 250 mm
Kleinere oder größere Durchmesser können die Zubereitungsdauer verlängern.

Die Grillplatte

- Benutzen Sie nur die Grillplatte, die für dieses Gerät zugelassen wurde.
- Lesen Sie diese Anweisungen bitte sorgfältig durch, bevor Sie die Grillplatte zum ersten Mal verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch der Grillplatte

- Die Grillplatte sorgfältig mit heißer Lauge abwaschen. (siehe Kapitel "Reinigung").
- Mit ein wenig Speiseöl leicht einölen.
- Die Grillplatte 3 Minuten bei voller Hitze erwärmen. Nun ist die Grillplatte einsatzbereit.

So verwenden Sie die Grillplatte:

- Die Grillplatte sollte **von vorne nach hinten** über die Gasbrenner gestellt werden. Beachten Sie dazu auch das Grillplattensymbol auf der Frontblende. 
- Die Grillplatte nicht auf den großen Brennern benutzen.
- Die Grillplatte vorsichtig auf den Topfträger über die Gasbrenner stellen. Zum Aufstellen die Stellfüße unten an der Grillplatte verwenden. Aufpassen, dass die Topfträgerflächen dabei nicht beschädigt werden.
- Vor dem Zubereiten die Grillplatte 3 Minuten bei voller Hitze vorheizen. Die Temperatureinstellung ist anhand eines großen Flammensymbols auf den Knaufen zu erkennen.
- Nach dem Vorheizen den Knauf auf das Symbol für die kleine Flamme drehen.
- Nun ist die Grillplatte einsatzbereit.
- Keine Kochutensilien aus Metall verwenden, da die Antihafbeschichtung dadurch beschädigt wird.



Immer darauf achten, dass Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Geräts befinden.



Vor dem Verstellen oder Reinigen die Grillplatte vollständig abkühlen lassen.



Allgemeines zur Grillplatte:

Die Grillplatte besteht aus hochwertigem Gusseisen und ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Durch regelmäßiges Einölen wird die Lebensdauer der Platte verlängert und Rostbildung verhindert. Falls die Grillplatte erste Anzeichen von Rost aufweist, abwaschen und neu einölen.



Grillplatte einölen: siehe den Abschnitt "Reinigung" in dieser Anleitung.

Obergrill benutzen

Richmond-Modelle

Vor dem Grillen: . . .

Vor dem Gebrauch des Grills kontrollieren, ob sich der Grillträger in der gewünschten Einschubposition befindet, denn ist der Grill erst einmal eingeschaltet, können Sie sich verletzen, wenn Sie versuchen, den Grill zu versetzen.

- **Die Tür nicht** schließen, solange der Grill noch in Gebrauch ist.
- Den Regler auf Grillposition stellen und die gewünschte Hitze einstellen.
- Zum Ausschalten den Regler wieder auf Position "Off" stellen.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Kühlgebläse zu und läuft noch einige Zeit nach.
- Zum genauen Einstellen des Grillergebnisses können Sie das Gitter umdrehen oder komplett herausnehmen.

Doppelgrill:

- Beim doppelten Grill wird das komplette obere Element genutzt. Für große Mengen Fleisch ist dies ideal.
- Beim Einzelgrill wird nur ein Teil des Elements verwendet, was zum Grillen kleinerer Fleischmengen besser geeignet ist.

Die Grillpfanne

Zu diesem Gerät gehören eine Grillpfanne, ein Pfannengriff und ein Rost.

Der Griff der Grillpfanne ist abnehmbar, sodass dieser auch bei Verwendung der Grillpfanne entfernt werden kann. Auf diese Weise wird er nicht zu heiß.

Griff anbringen:

Den Griff um die schmale Kante der Grillpfanne legen und, wie in den Skizzen gezeigt, in die Mitte schieben.

Einschub und Rost einstellen

Die Grillgeschwindigkeit kann durch die Auswahl der Einschubposition oder durch das Umdrehen des Grillpfannenrosts beeinflusst werden.

- Oben: Für dünne Zutaten und zum Toasten.
- Unten: Für dickere Fleischstücke.

Aluminiumfolie

Die Grillpfanne oder den Grilluntersetzer nicht mit Folie verdecken oder zulassen, dass sich Fett in der Grillpfanne ansammelt. Dies kann zu einer Brandgefahr werden.



Warnung: Bei Verwendung des Grills werden die zugänglichen Teile heiß. Kinder sollten deshalb fern gehalten werden.



Grillvarianten

Grill mit festen Einstellungen: Kann nur komplett "an" und komplett "aus" gestellt werden.

Grill mit variablen Einstellungen: besitzt verstellbare Temperaturstufen von 1 (niedrig) bis 8 (hoch) oder 5 (hoch), je nach Modell.

Einzelgrill: enthält nur ein Grillheizelement.

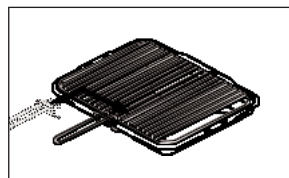
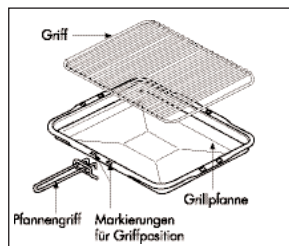
Doppelter Grill: besitzt zwei Grillheizelemente, die entweder einzeln (Einzelgrill) oder zusammen benutzt werden können.



Optimales Ergebnis: Grill etwa 3 Minuten vorheizen.



Bitte beachten: Der Grillpfannengriff dient dazu, die Grillpfanne in den Grillraum hinein zu schieben und wieder heraus zu holen. Er dient aber nicht zum Heben der Pfanne.



Den herkömmlichen oberen Ofen verwenden

Richmond-Modelle

Den Ofen einschalten

- Den Regler auf die Ofeneinstellung für die Ober-/Unterhitze stellen.
- Die benötigte Temperatur wählen.
- Die Thermostatanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich der Ofen erwärmt. Die Anzeige erlischt wieder, sobald die Temperatur erreicht ist.
- Beim Kochen kann sich die Neonleuchte ein- und wieder ausschalten. Dies weist darauf hin, dass der Thermostat die gewählte Temperatureinstellung hält.
- Um den oberen Ofen abzuschalten einfach den Regler wieder zurück auf "●" stellen.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Kühlgebläse zu und läuft noch einige Zeit nach.



Wichtig: Zutaten oder Gerichte nie auf den Boden des Hauptofens stellen, da sich hier das Heizelement befindet und dadurch eine Überhitzung zustande kommen kann.



Hinweis: Dies ist ein Zweitofen, der für kleinere Gerichte ideal ist.

Multifunktionsofen bedienen

Der Multifunktionsofen kann mithilfe der Programmierfunktion eingestellt werden (Einzelheiten siehe unter "Uhr/Zeitschaltuhr").

Sofern vorhanden, muss die Programmierfunktion auf manuell umgestellt werden, bevor sie benutzt oder programmiert werden kann.



Wichtig: Zutaten oder Gerichte nie auf den Boden des Hauptofens stellen, da sich hier das Heizelement befindet und dadurch eine Überhitzung zustande kommen kann.

Den Multifunktionsofen einschalten

- Wählen Sie mit dem Funktionsknauf die gewünschte Funktion aus (Einzelheiten dazu sind der Funktionstabelle zu entnehmen).
Hinweis: Wenn Sie wünschen, können Sie die Funktion beim Kochen wechseln, solange der Ofen auf manuell geschaltet bleibt.
- Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Die Thermostatanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich der Ofen erwärmt. Die Anzeige erlischt wieder, sobald die Temperatur erreicht ist.
- Um den Ofen abzuschalten einfach den Regler wieder zurück auf "●" stellen.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Kühlgebläse zu und läuft noch einige Zeit nach.

Umluftofen bedienen (ausstattungsabhängig)

Den Umluftofen einschalten

- Schalten Sie den Umluftofen am Umluftknauf ein, und stellen Sie die Temperatur ein.
- Die Thermostatanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich der Ofen erwärmt. Die Anzeige erlischt wieder, sobald die Temperatur erreicht ist.
- Um den Ofen abzuschalten einfach den Regler wieder zurück auf "●" stellen.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Kühlgebläse zu und läuft noch einige Zeit nach.



Wichtig: Zutaten oder Gerichte nie auf den Boden des Hauptofens stellen, da sich hier das Heizelement befindet und dadurch eine Überhitzung zustande kommen kann.

Ofen- und Grillfunktionen

Die folgende Tabelle enthält alle Funktionen, die am Gerät einstellbar sind. Unter Umständen stehen bei Ihrem Ofen nicht alle hier aufgeführten Funktionen verfügbar.

Hauptofenfunktion		Verwendungsempfehlungen
	Nur Unterhitze	Zum Abrunden von Fonds nach dem Garen im herkömmlichen oder Umluftofenbetrieb. Die Unterhitze eignet sich zum Nachbräunen von Pizzen, Torten und Quiche Lorraine. Diese Funktion eher als Abschluss der Zubereitung verwenden.
	Nur Oberhitze	Die Oberhitze ist ideal zum Überbacken von Gerichten, da die Temperatur nicht so durchdringend ist wie beim Grill nach dem Garen im herkömmlichen oder Umluftofen. Dient zur zusätzlichen Bräunung bei Gerichten wie Lasagne oder überbackener Blumenkohl. Diese Funktion eher als Abschluss der Zubereitung verwenden.
	Herkömmlicher Ofen	Diese Funktion ist ideal für traditionelles Rösten. Das Fleisch wird in die Mitte des Ofens und Backofenkartoffeln weiter nach oben gelegt.
	Intensivbacken	Geeignet für Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie z. B. Quiche Lorraine, Brot und Käsekuchen. Dadurch kann auch auf das Vorbacken ungefüllter Pasteten verzichtet werden.
	Umluftgrill	Durch das Gebläse kann die Wärme um die Zutaten herum zirkulieren. Ideal für dünnere Zutaten wie Schinken, Fisch und Kasserlstücke. Die Zutaten müssen nicht gewendet werden. Bei geschlossener Ofentür benutzen.
	Umluftofen	Durch die gleichmäßige Temperatur im Ofen eignet sich diese Funktion für das Backen oder Kochen größerer Mengen.
	Auftauen	Zum Auftauen von Zutaten, wie z. B. Sahnetorten/Cremetorten, die Ofentür schließen. Zum Kühlen von Gerichten vor dem Einfrieren die Tür offen lassen.
	Doppelgrill	Bei dieser Funktion werden die Zutaten von oben gekocht; ideal für die Zubereitung verschiedener Zutaten von Toasts bis Steaks. Da der gesamte Grill im Einsatz ist, können Sie größere Zutatenmengen zubereiten.
	Einzelgrill	Für kleinere Zutatenmengen, jedoch immer noch ideal für unterschiedliche Zutaten zwischen Toast und Steak.
	Unterhitze mit Umluft	Beim Zubereiten offener Kuchen (z. B. Mince Pie) sorgt die Unterhitze dafür, dass der Boden fertig gebacken wird, während die Luft durch den Ventilator die Füllung umströmen kann, ohne dabei zu stark durchzudringen.
	Reine Lampenfunktion	Wenn der Ofen abgeschaltet und kalt ist, lässt sich der Ofenraum mit dieser Einstellung leichter reinigen.

Multifunktionsofengrill bedienen

Vor dem Grillen: . . .

Vor dem Gebrauch des Grills kontrollieren, ob sich der Grillträger in der gewünschten Einschubposition befindet, denn ist der Grill erst einmal eingeschaltet, können Sie sich verletzen, wenn Sie versuchen, den Grill zu versetzen.

Richmond-Modelle

- Diese Grillfunktion muss mit **geschlossener** Tür verwendet werden.
- Den Regler auf die erforderliche Grilleinstellung (Ober/Unterhitze oder Umluft) stellen.
- Am Temperaturknopf die erforderliche Temperatur genau so wie beim Einstellen der Ofentemperatur wählen.
- **Hinweis:** Die Temperatur darf nicht höher als **220 °C** sein.
- Zum Ausschalten den Regler wieder auf Position "Off" stellen.
- Zum genauen Einstellen des Grillergebnisses können Sie das Gitter umdrehen oder komplett herausnehmen.

Herkömmlicher oder Umluftgrill?

- Beim herkömmlichen Grill wird nur ein halbes Heizelement genutzt. Für alle möglichen Zutaten ist dies ideal.
- Beim Umluftgrill wird das halbe Heizelement in Kombination mit dem Ventilator verwendet. Dünnere Zutaten, wie z. B. Schinken oder Fisch, müssen dadurch nicht gewendet werden.



Warnung: Bei Verwendung des Grills werden die zugänglichen Teile heiß. Kinder sollten deshalb fern gehalten werden.



Grillvarianten

Grill mit festen Einstellungen: Kann nur komplett "an" und komplett "aus" gestellt werden.

Grill mit variablen Einstellungen: besitzt verstellbare Temperaturstufen von 1 (niedrig) bis 8 (hoch) oder 5 (hoch), je nach Modell.

Einzelgrill: enthält nur ein Grillheizelement.

Doppelter Grill: besitzt zwei Grillheizelemente, die entweder einzeln (Einzelgrill) oder zusammen benutzt werden können.



Optimales Ergebnis: Grill etwa 3 Minuten vorheizen.

Multifunktionsofengrill bedienen

Vor dem Grillen: . . .

Vor dem Gebrauch des Grills kontrollieren, ob sich der Grillträger in der gewünschten Einschubposition befindet, denn ist der Grill erst einmal eingeschaltet, können Sie sich verletzen, wenn Sie versuchen, den Grill zu versetzen.

Sterling / Gourmet

- Diese Grillfunktion kann bei geöffneter oder geschlossener Tür verwendet werden.
- Den Regler auf die Grilleinstellung stellen.
- Den Grillregler entweder auf die Doppel- oder auf die Einzelgrillfunktion stellen. Anschließend die Temperatureinstellung wählen.
- Zum Ausschalten den Regler wieder auf Position "Off" stellen.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Kühlgebläse zu und läuft noch einige Zeit nach.
- Zum genauen Einstellen des Grillergebnisses können Sie das Gitter umdrehen oder komplett herausnehmen.

Doppelgrill:

- Beim doppelten Grill wird das komplette obere Element genutzt. Für große Mengen Fleisch ist dies ideal.
- Beim Einzelgrill wird nur ein Teil des Elements verwendet, was zum Grillen kleinerer Fleischmengen besser geeignet ist.

Die Grill-Neonlampe

Beim Grillen mit geschlossener Tür schaltet sich die Neonlampe abhängig von der jeweiligen Temperatur im Grillraum ein und aus. Wenn die Tür geöffnet ist, schaltet sie sich nicht ein und aus.



Warnung: Bei Verwendung des Grills werden die zugänglichen Teile heiß. Kinder sollten deshalb fern gehalten werden.



Grillvarianten

Grill mit festen
Einstellungen: Kann nur komplett "an" und komplett "aus" gestellt werden.

Grill mit variablen
Einstellungen: besitzt verstellbare Temperaturstufen von 1 (niedrig) bis 8 (hoch) oder 5 (hoch), je nach Modell.

Einzelgrill: enthält nur ein Grillheizelement.

Doppelter Grill: besitzt zwei Grillheizelemente, die entweder einzeln (Einzelgrill) oder zusammen benutzt werden können.



Optimales Ergebnis: Grill etwa 3 Minuten vorheizen.

Bedienung des Umluftofens

- Im Vergleich zu den Gartemperaturen beim konventionellen Braten/Backen müssen hier bestimmte Anpassungen vorgenommen werden.
- In der folgenden Tabelle sind die herkömmlichen Ofentemperaturen, die Temperaturen für Umluftöfen und die Gaseinstellungen enthalten.
- Um ein möglichst gutes Ergebnis im Umluftofen zu erhalten, müssen die herkömmlichen Ofentemperaturen durch Umluftofentemperaturen ersetzt werden.
- Beispiel: Bei einem Gericht, das im herkömmlichen Ofen bei 180 °C gart, muss am Umluftofen eine Temperatur von 160 °C eingestellt werden.
- Da es sich um einen Ofen mit hohem Wirkungsgrad handelt, wird beim Öffnen der Tür Dampf frei.
- Beim Zubereiten gekühlter oder tiefgefrorener Zutaten immer die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen übernehmen, die auf der Verpackung angegeben sind.
Immer genau darauf achten, dass die Mahlzeit von innen und außen dampfend heiß ist, bevor sie serviert wird.
- Bei Verwendung eines Umluftofens entstehen keine Wärmezonen und die Aromen werden nicht übertragen. Daher haben Sie hier die Möglichkeit, unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.
- Wenn Sie mehr als einen Ofeneinschub benutzen, muss die Garzeit unter Umständen etwas verlängert werden.
- Immer darauf achten, dass genügend Platz zwischen den einzelnen Gerichten frei bleibt, damit sich die Zutaten heben können und die Luft frei zirkulieren kann.

Konventionelle Ofentemp. (°C)	Ofen mit Effizienz "A" (°C)	Gaseinstellung
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 – 190	160	4 – 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Zubereitungsleitfaden

Vorheizen

Für eine optimale Zubereitung im Ofen empfehlen wir eine Vorheizdauer zwischen 5 und 15 Minuten, bevor die Gerichte in den Ofen gestellt werden. Besonders wichtig ist dies bei Zutaten, die gekühlt oder tiefgefroren sind, bei Gerichten auf Teig- oder Hefebasis oder bei Whisked Sponge-Rezepten.

Wenn Sie die Umluftfunktion nutzen, ist ein Vorheizen zwar immer noch notwendig, jedoch nicht so lange.

Die Angaben im nachfolgenden Kochleitfaden gehen zwar von einem vorgeheizten Ofen aus, jedoch muss dabei auch der persönliche Geschmack berücksichtigt werden.

Ofen- und Backutensilien

Zum Zubereiten im Ofen immer hochwertige Backbleche und Roste benutzen. Minderwertige Roste und Bleche können sich im Ofen verziehen und führen zu einem unebenen Backergebnis.

Auf keinen Fall Geschirr mit Rissen oder Schäden oder nicht ofenfestes Geschirr verwenden, das durch die Hitze im Ofen platzen kann.

Gericht	Temperatur-einstellung °C			Dauer ca.	Einschubleiste
	Herk. 	Umluft- 	Intensiv 		
Kuchen					
Törtchen	190	160	-	15 – 25	7 & 13
Sandwich-Kuchen	180	160	-	20 – 30	7
Obstkuchen	150	125	-	2 1/2 – 3 Std.	5
Torte	150	125	-	2 1/2 – 3 Std.	3
Desserts					
Streuselkuchen	200	175	-	40 – 1 Std.	9
Diverses					
Mürbeteigpastete	200	180	180	je nach Füllung	Oben – Mitte

Bratleitfaden

- Die Bratzeit hängt vom Gewicht, der Form und Zähigkeit des Fleisches und von den persönlichen Vorlieben ab. Zum Ermitteln der Bratdauer das Gewicht des Fleisches oder Geflügels **einschließlich Füllung** ermitteln und die Garzeit unten in den Angaben nachschlagen.

450 g Fleisch oder Geflügel sollten bei 180 – 200 °C (Ober/Unterhitze) bzw. bei 160 – 180 °C (Umluftofen) 20 – 30 Minuten lang plus 20 Minuten bei Zubereitung auf Einschubleiste 2 gegart werden.

- Vor dem Zubereiten muss tiefgefrorenes Fleisch vollständig aufgetaut sein. Große Stücke sollten über Nacht aufgetaut werden.
- Vor dem Zubereiten muss tiefgefrorenes Geflügel vollständig aufgetaut sein. Die Garzeit hängt von der Größe des Tiers ab. Beispiel: Bei einer großen Pute kann das Auftauen bis zu 48 Stunden dauern.
- Zum Zubereiten von gefülltem Fleisch oder Geflügel die Zubereitungsdauer anhand des Gesamtgewichts des Fleisches plus der Füllung ermitteln.
- Durch das Zubereiten von Fleischstücken in Folie, Brattöpfen mit Deckeln, Auflaufformen mit Deckeln oder Bratfolien schrumpft das Fleisch weniger zusammen, trocknet nicht aus und Fettspritzer bleiben gering. Allerdings verlängert sich die Garzeit ein wenig. Pro 450 g müssen 5 – 10 Minuten zur ermittelten Garzeit hinzugerechnet werden. Bei Verwendung von Bratfolie darf die Temperaturangabe des Herstellers nicht überschritten werden. Außerdem muss die Bratfolie von den Seitenwänden und der Oberseite des Ofens fern gehalten werden.
- Bei Verwendung eines Untersetzers für das Backblech werden Fettspritzer beim offenen Backen verringert und das Innere des Ofens bleibt sauberer.
- Es sollte kein Backblech benutzt werden, das größer ist als das mitgelieferte Blech, da der Backvorgang dadurch beeinträchtigt und die Garzeit verlängert wird.

Kühl- und Auftaufunktion

- Um Zutaten nach der Zubereitung zu kühlen, um sie anschließend im Kühl- oder Gefrierschrank aufzubewahren, den Ofenregler auf Abtauposition stellen und die Tür öffnen.
- Zum **Auftauen** den Backofenregler auf Abtauposition drehen, die Auftaugut in Ofenmitte legen und die Tür **schließen**.

Auftauzeiten

- Kleine oder dünne Stücke gefrorener Fisch bzw. Fleisch, wie z.B. Fischfilets, Krabben und Hackfleisch, benötigen ca. 1 – 2 Stunden. Wenn die Zutaten in eine einzelne Lage gelegt werden, verringert sich die Auftauzeit.
- Ein Auflauf oder eine dicke Suppe mittlerer Größe dauert etwa 3 – 4 Stunden.
- Ein ofenfertiges Hähnchen mit 1¹/₂ kg dauert etwa 5 Stunden. Das Hähnchenklein dabei sobald wie möglich entfernen.
- Vor dem Zubereiten immer kontrollieren, ob die Zutaten vollständig aufgetaut sind.

Was Sie nicht machen sollten:

- Gefülltes Geflügel auftauen.
- Fleisch oder Geflügel mit mehr als 2 kg auftauen.
- Nie ungekochte Nahrungsmittel zum Auftauen neben gekochte Speisen legen.
- Nie halb aufgetaute Nahrungsmittel verwenden.

Schongarofen benutzen (ausstattungsabhängig)

Einleitung

Einer der Ofenräume ist ein elektrischer Ofen mit sanfter Hitze, der sich für das Schongaren und Warmhalten von Zutaten eignet. Das Schongarelement befindet sich am Boden des unteren Backraums. Deshalb ist immer darauf zu achten, dass der Kochbehälter in die Mitte über diesen Backraumboden gestellt wird.

- Dieser Backraum darf nicht zum Aufbewahren von Zutaten oder Konserven benutzt werden.

Garzeiten

Das Fleisch wird zarter und der Backofen wird weniger verschmutzt.

Die Vitamine bleiben erhalten. Sie sollten bei dieser schonenden Zubereitungsart von einer Dauer zwischen 5 und 10 Stunden ausgehen. Schongegarte Gerichte benötigen etwa dreimal so lange wie bei der Zubereitung im herkömmlichen Ofen.

Bratgefäße

Verwenden Sie nur Bratgefäße, die hitzebeständig sind und einen fest schließenden Deckel haben. Falls Sie Gefäße ohne Deckel oder schlecht schließenden Deckel verwenden, legen Sie eine Folie über das Bratgefäß.

Vorteile des Schongarens

Das Schongaren hat sich als beste Art der Zubereitung heißer Mahlzeiten mit minimalem Vorbereitungsaufwand in der Küche bewährt.

Das Schongaren bietet folgende Vorteile:

- Die Zutaten können mehrere Stunden unbeaufsichtigt garen und bleiben mehrere Stunden warm, wenn sie zugedeckt bleiben.
- Das Fleisch wird zarter und der Backofen wird weniger verschmutzt. Die Vitamine bleiben erhalten.
- Auch Suppen, Gemüse, Puddings, Appetithäppchen und Konservengerichte eignen sich zum langsamen Garen.
- Häufiges Übergießen und Nachfüllen von Wasser kann bei dieser Zubereitungsmethode entfallen.

Schongarofen benutzen (ausstattungsabhängig)

Zutaten warm halten

Den Ofen am Regler einschalten und die Zutaten in den Ofen stellen. Wenn die Zutaten keine Feuchtigkeit verlieren dürfen, muss das Geschirr bzw. die Platte zugedeckt werden. Andernfalls trocknen sie aus. Wenn das Ofengeschirr keinen Deckel hat, kann dazu Aluminiumfolie verwendet werden.

- **Keine** Frischhaltefolie zum Abdecken der Zutaten benutzen.
- Bestimmte Zutaten werden am besten unabgedeckt in den Ofen gestellt, damit sie trocken und knusprig bleiben.
- Plattengerichte erst vor dem Servieren mit Sauce beträufeln.
- Aufgeschnittenes Fleisch sollte auf eine Platte gelegt und abgedeckt werden. Um es feucht zu halten, einen Esslöffel Sauce darüber geben.
- Beim Warmhalten sollte das jeweilige Gericht vorzugsweise auf eine warme Platte und nicht auf eine kalte gelegt werden.

Schongaren

Den Schongarofen einschalten und den vorbereiteten Kochbehälter mittig über den Ofenboden stellen. Für ein optimales Resultat sollten die Punkte des Leitfadens befolgt werden.

- Die maximale Füllmenge des ofenfesten Geschirrs sollte 2,5 Liter nicht überschreiten. Bitte beachten: Je mehr Sie in den Kochbehälter/in das Ofengeschirr füllen, desto länger dauert das Garen.
- Alle Fleisch- und Geflügelgerichte benötigen mindestens 5 Stunden Garzeit.
- Sämtliche tiefgefrorene Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
- Wurzelgemüse in kleinere Stücke schneiden, da sie eine längere Garzeit als das Fleisch haben. Nach Möglichkeit vor dem Schongaren 2 – 3 Minuten dünsten.
- Darauf achten, dass das Wurzelgemüse in dem Behälter immer unten liegt und in Flüssigkeit getaucht ist.
- Beim Garen von Schweinefleischstücken und Geflügel sollte ein Fleischthermometer verwendet werden. Die Innentemperatur der Zutaten sollte 88 °C erreichen.
- Gefülltes Fleisch oder Geflügel sollte nicht schongegart werden. Füllungen separat zubereiten.
- Aufläufe mit einem Deckel oder Folie zudecken, um den Verlust von Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Würze und Dickungsmittel erst am Ende der Garzeit zugeben.
- Das Öffnen der Tür während der Zubereitung führt zu einem Wärmeverlust und zu einer Verlängerung der Garzeit.

Tellerständer (ausstattungsabhängig)

Tellerständer einsetzen:

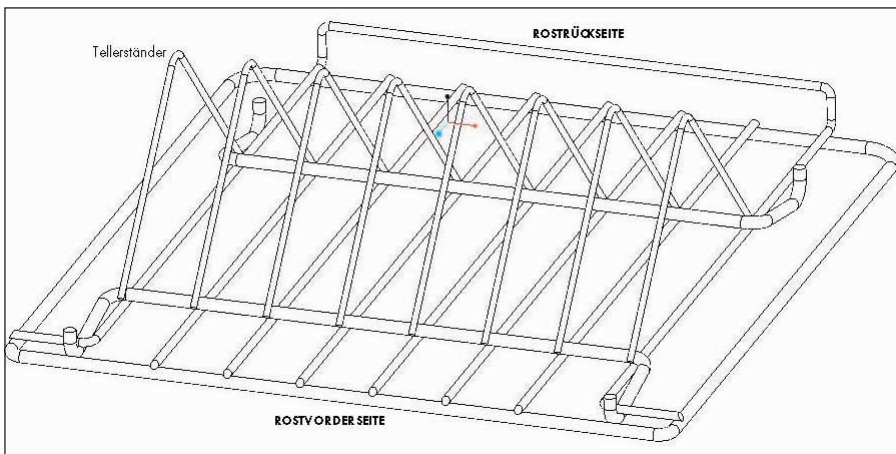
- Den Einschub aus dem Backraum ziehen.
- Den Tellerständer nach vorne kippen und unter die vorderen Einschubleisten einhaken.
- Den Tellerständer langsam zurückfallen lassen.

Jetzt ist der Tellerständer eingebaut und zur Aufnahme von Tellern bereit.

Immer Ofenhandschuhe anziehen, wenn Sie den Tellerständer in den heißen oder vor Kurzem noch eingeschalteten Ofen stellen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Immer darauf achten, dass die Teller zum Wärmen geeignet sind. Bei starker Wärmeeinwirkung können manche Teller springen oder reißen.

Zum Erwärmen von Tellern empfehlen wir eine Ofentemperatur von 70 °C.



Gasherd reinigen

Wenn der Herd einmal nicht so gut funktioniert, kann es an der mangelnden Reinigung liegen.

Emailteile

- Eine milde Reinigungsmilch verwenden. Hartnäckige Flecken können mit einem in Seife getauchten Schwamm beseitigt werden.

Edelstahlflächen

- Verwenden Sie ein weiches Tuch und Seifenlauge. Für hartnäckige Flecken einen speziellen Edelstahlreiniger benutzen.
- **Keinen** Dampfreiniger verwenden.
- Scharfe Hilfsmittel und Gegenstände hinterlassen Spuren auf der Edelstahlfläche, die mit der Zeit jedoch weniger auffallen.

Gusseiserne Teile

- Darauf achten, dass die Geräteteile vollständig abgekühlt sind. Hartnäckige Flecken und Essensreste dann mit einem Kochwerkzeug aus Plastik oder Holz ablösen. Mit warmer Seifenlauge abspülen und mit einem Tuch trocken wischen.
- **Achtung: Nicht** in der Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie an der Grillplatte oder an den Topfträgern Rostbildung feststellen, einfach mit warmer Seifenlauge abwaschen und neu einölen.

Brennerdeckel und -köpfe

Die Öffnungen in den Brennerköpfen, aus denen die Flammen austreten, müssen frei von Ablagerungen sein.

- Mit einer Kunststoffbürste abbürsten, abspülen und anschließend gründlich trocknen. An den Gasbrennern befinden sich unter Umständen bräunliche Spuren. Es handelt sich dabei um Kohlenstoffrückstände oder Fettflecken, die mit einem Seife gefüllten Reinigungsschwamm abgewischt werden können.
- Gasbrenner **nicht** in die Spülmaschine stellen oder einweichen lassen. Durch Spülmaschinenpulver, Geschirrspüler und Scheuermilch können die Gasbrenner beschädigt werden.
- Die Brennerdeckel und -köpfe müssen unverkantet auf die Kochstelle gesetzt werden, wie in der Abbildung links gezeigt.
- Besonders wichtig ist dies bei Edelstahlmodellen, da falsches Wiederanbringen der Deckel eine Verfärbung der Edelstahlflächen um die Gasbrenner herum bewirken kann.

Kunststoffteile und Lackiertes

- Nur einen sauberen Lappen verwenden, der in heiße Seifenlauge getränkt und ausgewrungen wurde.



Das Gerät immer abkühlen lassen und ausschalten, bevor die einzelnen Bereiche gereinigt werden.



Zum Erhalt des Edelstahlglanzes kann Babyöl benutzt werden, allerdings nur ein paar Tropfen. Kein Kochöl verwenden, da es Salz enthält, das die Metalloberfläche angreift.

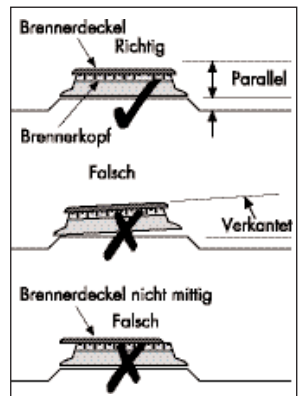


Auf keinen Fall benutzen: ungelöste Bleichmittel, chlorhaltige Artikel, Drahtwolle oder Scheuermittel auf Aluminium, Edelstahl oder auf Kunststoffteile und lackierte Flächen, da das Gerät hierdurch beschädigt werden kann. Nylon-schwämmchen sind ebenfalls ungeeignet.



Grillplatte einölen:

Einen Tropfen ungesalzenes Kochöl auf die Innenseite der Grillplatte geben und mit einem Papiertuch gleichmäßig über die Grillfläche verteilen. Zum Einölen ist Olivenöl nicht geeignet. Durch regelmäßiges Einölen wird Rostbildung verhindert.



Ofenräume reinigen

Ofenräume reinigen

- Bei einigen Zutaten entstehen Fettspritzer, insbesondere beim Braten ohne Deckel. Dadurch bleiben Fettflecken im Inneren des Backofens zurück.
- Der Ofenraum sollte unbedingt gereinigt werden, da Fettansammlungen zu Schäden am Gerät führen können, die die Garantie nichtig machen.

Chrombeschichtete Teile.

- Einen in Seifenlauge getränkten Schwamm benutzen. Die Einschübe können in die Spülmaschine gestellt werden.
- Die Einschubleisten lassen sich zum gründlichen Reinigen herausnehmen. Darauf achten, dass sie kühl genug zum Anfassen sind. Die Leisten anfassen und aus den Öffnungen aushängen.

Einwandfreie Emailoberflächen

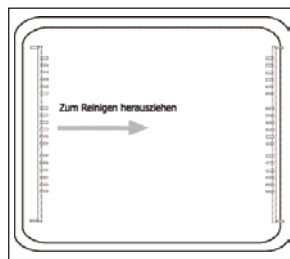
- Zum Reinigen die Emailflächen mit einem sauberen Lappen abwischen, der in heiße Seifenlauge getaucht und ausgewrungen wurde.
- Wenn sich größere Fettspritzer nicht so leicht beseitigen lassen, können Sie sie mit einer milden Reinigungsmilch entfernen. Hartnäckigere Flecken können mit einem in Seife getauchten Schwamm beseitigt werden.
- Gut abspülen und vor dem Gebrauch trocknen lassen.

Glasemailleflächen

- Zum Reinigen die Emailflächen mit einem sauberen Lappen abwischen, der in heiße Seifenlauge getaucht und ausgewrungen wurde.
- Hartnäckige Flecken können mit einem Seife gefüllten Reinigungsschwamm oder einer milden Reinigungsmilch beseitigt werden.
- Gut abspülen und vor dem Gebrauch trocknen lassen.



Das Gerät immer abkühlen lassen und ausschalten, bevor die einzelnen Bereiche gereinigt werden.



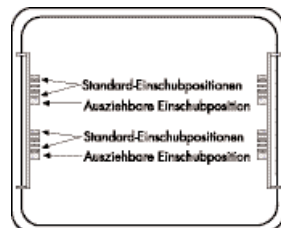
Auf keinen Fall benutzen: Ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, Bleiche, grobe Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da das Gerät hierdurch beschädigt wird.



Fettspritzer lassen sich durch Verwendung eines Untersetzers zum Braten von Fleisch vermeiden.

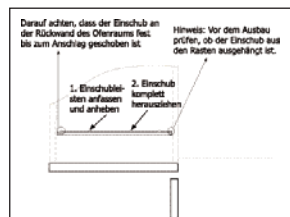
Ausziehbares Einschubsystem (ausstattungsabhängig)

- Neben den herkömmlichen Einschüben in Ihrem Gerät befindet sich in der am häufigsten gebrauchten Position ein ausziehbares Einschubsystem.
- Die ausziehbaren Einschübe lassen sich einfacher als die herkömmlichen Einschübe herausnehmen. Dadurch bleibt die Ofentür nicht so lange geöffnet. Durch die sanfte Betätigung bleiben weniger Fett- oder Essensrückstände oder verschüttete Flüssigkeiten zurück und Sie erhalten damit etwas mehr Sicherheit.
- Die ausziehbaren Einschübe brauchen Sie nicht die ganze Zeit zu benutzen, Sie können die Einschübe in den herkömmlichen Positionen anbringen, wenn Sie mehr Auswahlmöglichkeiten wünschen.
- Zum Versetzen oder Reinigen können die ausziehbaren Einschübe leicht aus den Einschubleisten genommen werden. Die Einschübe sollten idealerweise jedoch vor dem Kochen an Ort und Stelle angebracht werden. Zum Ausbau der Einschübe sollten diese erkaltet sein, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.



Ausziehbare Einschübe abnehmen

- Der Einschub muss zum Anfassen kalt genug sein.
- Schieben Sie den Ofeneinschub bis zum Anschlag ganz nach hinten in den Ofen hinein.
- Fassen Sie die Einschubleisten in der Mitte an, und heben Sie den Einschub hinten am Anschlag hoch.
- Vorne können Sie den Einschub aus den Rasten nach oben herausziehen.



Ausziehbare Einschübe einsetzen

- Achten Sie darauf, dass die Einschubleisten bis zum Anschlag in den Ofenraum geschoben sind.
- Halten Sie den Einschub schräg, und achten Sie darauf, dass sich die Einschubvorderseite am Anschlag befindet.
- Bringen Sie den Einschub vorsichtig an der Einschubleiste an, und lassen Sie ihn fest einrasten.
- Achten Sie darauf, dass sich die Einschubrückseite in den Rasten befindet. Bewegen Sie den Einschub vor und zurück, um nachzuprüfen, ob der Auszugmechanismus korrekt funktioniert.

Standardeinschübe

- Zum Ausbau die Standardeinschübe gerade aus dem Gerät herausziehen und zum Einbau in gerader Linie bis nach hinten in den Ofenraum hineinschieben.
- Diese Einschübe können in der Spülmaschine abgewaschen werden.

Gerät reinigen

Kunststoffteile und Lackiertes

- Nur einen sauberen Lappen verwenden, der in heiße Seifenlauge getränkt und ausgewrungen wurde.
- **Keine** Scheuermittel, wie z. B. "Cif", Stahldraht- oder Nylon-Reinigungsschwämme für diese Teile verwenden.

Edelstahl- und Aluminiumflächen

- Verwenden Sie ein weiches Tuch und Seifenlauge.
- Hartnäckige Flecken können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden. Zubehör ist separat beim Kundencenter erhältlich.
- Scharfe Gegenstände hinterlassen Spuren auf der Edelstahlfläche, die mit der Zeit jedoch weniger auffallen.
- Bestimmte Zutaten wirken aggressiv, z. B. Essig, Fruchtsäfte und besonders Salz. Wenn sie länger einwirken, entstehen Flecken oder Schäden auf der Metalloberfläche.

Emailoberflächen und -teile

- Mit warmer Seifenlauge und einem sauberen Lappen reinigen.
- Mit einem weichen, sauberen Handtuch oder Lappen trockenwischen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

Glasteile

- Nur einen sauberen Lappen verwenden, der in heiße Seifenlauge getränkt und ausgewrungen wurde. Ein Glasreiniger ist auch geeignet.
- Überschüssiges Reinigungsmittel abwaschen und mit einem weichen Lappen trocken wischen.
- Keine Scheuermittel oder Politur benutzen, da sie das Glas zerkratzen und beschädigen.
- Die Glasfläche der Innentür kann zum Reinigen ausgebaut werden, muss jedoch wieder richtig herum eingesetzt werden. Wenn auf dem Glas etwas geschrieben ist, muss es deutlich zu lesen sein, sobald die Bratraumtüren geöffnet sind.
- Immer dafür sorgen, dass das Glas bis zum **Anschlag** vollständig eingesetzt ist.
- Zum Ausbau der Glasfläche die Tür weit öffnen, oben und unten an den Kanten fest halten und herausziehen.
- Warnung: Das Gerät darf ohne korrekt angebrachte Glasfront nicht eingeschaltet werden.



Das Gerät immer abkühlen lassen und ausschalten, bevor die einzelnen Bereiche gereinigt werden.



Besonders beim Abwischen von Symbolen auf der Frontblende aufpassen. Durch zu starkes Reiben können die Symbolbeschriftungen ausbleichen.



Zum Erhalt des Edelstahlglanzes kann Babyöl benutzt werden, allerdings nur ein paar Tropfen. Kein Kochöl verwenden, da es Salz enthält, das die Metalloberfläche angreift.



Auf keinen Fall benutzen: ungelöste Bleichmittel, chlorhaltige Artikel oder Scheuermittel auf Aluminium oder Edelstahl, da das Gerät hierdurch beschädigt werden kann.

Glastürfronten

Zur Ihrer Sicherheit sind die Glastürfronten aus gehärtetem Glas gefertigt. Auf diese Weise ist dafür gesorgt, dass im unwahrscheinlichen Fall eines Frontenbruchs das Glas in kleine Bruchstücke zerspringt und das Verletzungsrisiko gering bleibt.

Bitte beim Handhaben, Verwenden oder Reinigen von Glasflächen vorsichtig sein, da Schäden an den Oberflächen oder Kanten ohne Vorwarnung zu Glasbruch führen können, ohne dass später eine Ursache feststellbar ist.

Falls eine Glasfläche beschädigt ist, ist ein sofortiger Austausch zu empfehlen.

Vor dem Anruf. .

Problem?	Ratschlag
Die Zündung funktioniert nicht. (Modelle mit Gas und mit zwei Brennstoffen)	• Prüfen Sie beim ersten Einschalten, ob beim Drücken des entsprechenden Knebels ein Zündfunke entsteht. Wenn kein Funke erzeugt wird, stellen Sie fest, ob die Steckdose mit Strom versorgt wird. • Prüfen Sie, ob der Gasanschluss offen ist. • Schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an. Wenn das funktioniert, muss die 3 A Sicherung im Herdstecker ausgewechselt werden.
An den Türen bildet sich Kondenswasser.	Kondenswasser entsteht, wenn heiße und feuchte Luft auf eine kühlere Fläche (d. h. die Ofentür) stößt. Sie können dies zwar nicht immer verhindern, allerdings können Sie dies gering halten, indem Sie an folgende Punkte denken: • Heizen Sie den Ofen mit einer hohen Temperatur vor, bevor Sie Zutaten in den Ofen stellen. Die zu garenden Zutaten soweit möglich zudecken. • Nach Möglichkeit Zutaten mit mehr Wassergehalt bei höherer Temperatur garen. • Zutaten zum Abkühlen nicht im Ofen stehen lassen. Beim automatischen Garen entsteht normalerweise Kondenswasser, wenn sich der Ofen mit darin befindlichen Zutaten abkühlt.
Nach einem Stromausfall funktioniert der Ofen nicht. (Modelle mit Uhren und automatischen Programmierfunktionen)	• Die Stromversorgung abschalten. • Nach der Rückkehr des Stroms die Programmierfunktion/die Uhr auf die korrekte Uhrzeit einstellen. Jetzt können Sie das Gerät nutzen.

Glühlampen wechseln

Warnung: Es besteht Stromschlaggefahr. Deshalb immer daran denken, das Gerät abzuschalten und den Netzstecker zu ziehen.

Nicht in allen Geräten ist dieselbe Anzahl an Glühlampen und Birnenausführungen enthalten. Vor dem Auswechseln einer Birne die obere/Hauptofentür öffnen und nachprüfen, welche Glühlampe sich dort befindet. Wählen Sie anhand der Tabelle die korrekte Glühlampe aus.

Glühlampen sind von der Garantie ausgenommen.

Glühlampen sind in Baumärkten und Fachgeschäften erhältlich (immer die alte Glühlampe mitnehmen).

Anz. der Lampen	Lampenposition	Ofentyp	Anweisungen zum Lampenwechsel
2 mit 25 W	seitlich	Alle	Warten bis der Ofen kalt ist. Anschließend die Ofenroste herausnehmen. Die Glasabdeckung an der Halterung anfassen und seitlich vom Ofen abziehen. Die Glühlampe abschrauben.
1 mit 25 W	hinten	Umluft / Multifunktion	Warten bis der Ofen kalt ist. Anschließend die Einschübe herausnehmen. Die Ofenleuchte befindet sich hinten im Ofenraum. Die lose Ofenrückwand abbauen. Die 4 Befestigungs-schrauben (eine pro Ecke) abschrauben. Die Glasabdeckung abschrauben (nach links drehen). Die Glühlampe abschrauben und auswechseln. Die Glasabdeckung und die Ofenrückwand wieder anbringen.
1 mit 25 W	hinten	Konventionell	Warten bis der Ofen kalt ist. Anschließend die Ofenroste herausnehmen. Die Ofenleuchte befindet sich hinten im Ofenraum. Die Glasabdeckung abschrauben (nach links drehen). Die Glühlampe abschrauben und auswechseln. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

Beim Modell 900DF muss die Ofenrückwand nicht abgebaut werden.

Herd installieren

Immer sicher stellen, dass das Gerät von einem kompetenten Installationsbetrieb korrekt angeschlossen wurde. Dieses Gerät erfüllt die Installationsvorschriften gemäß Klasse 1.

Bevor es losgeht

Immer dafür sorgen, dass die Installationserläuterungen in dieser Anleitung sorgfältig gelesen werden. Eine sorgfältige Planung gleich zu Beginn stellt eine schnelle und unkomplizierte Installation sicher.

- Aufpassen beim Versetzen dieses Geräts. Es ist unter Umständen schwerer als es aussieht! Wenn das Gerät gehoben werden muss, ist eine geeignete Hebemethode zu verwenden.
- Wenn das Gerät nicht äußerst behutsam versetzt wird, sind Beschädigungen von weichen, unebenen Böden nicht auszuschließen.
- Den Herd beim Versetzen nicht an Griffen und Türen ziehen. Es empfiehlt sich eher, die Tür zu öffnen und den Herdrahmen gut festzuhalten. Tragen Sie dazu Schutzhandschuhe, und achten Sie darauf, dass die Finger nicht in der Tür eingeklemmt werden.

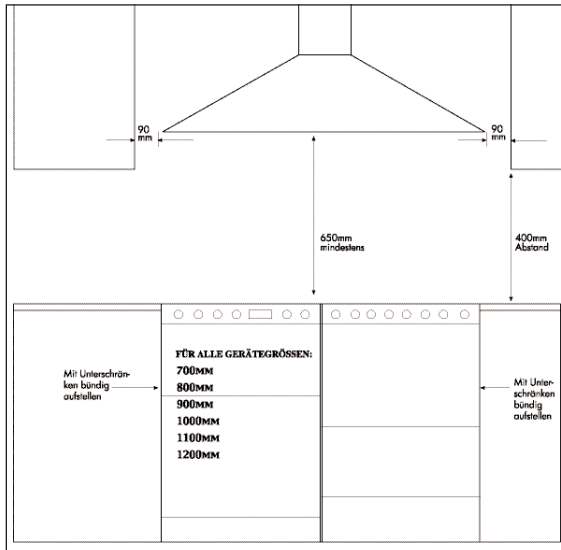
Bitte an ausreichend Spielraum für das Gerät denken. Die Abstände und weitere Installationsdetails sind auf der folgenden Seite zu finden.

Herd installieren

Abstände

Der Herd kann bündig mit den Unterschränken Ihrer Küche aufgestellt werden.

- Regale, Überstände, Küchenschränke oder Dunstabzugshauben sollten sich mindestens 650 mm über der Kochfeldoberfläche befinden. Dies ist im Einzelnen mit den Anweisungen des Abzugshaubenherstellers zu vergleichen.
- Die Gerätetür öffnet sich zur Seite. Deshalb ist ein Seitenabstand von 60 mm zu empfehlen, damit die Ofentür vollständig geöffnet werden kann.
- Der Seitenabstand des Herds über Kochfeldniveau von 90 mm muss bis zu einer Höhe von 400 mm eingehalten werden.
- Ausschlaggebend sind dabei die Außenmaße um das Gerät herum.



Herd installieren

Die folgenden Informationen sind für eine korrekte und sichere Installation des Geräts ausschlaggebend.

Belüftungsvoraussetzungen

Das Zimmer, in dem das Gerät zu installieren ist, muss über eine Frischluftversorgung gemäß BS5440, Teil 2 verfügen.

- In allen Zimmern müssen Fenster oder vergleichbare Vorrichtungen zum Öffnen vorhanden sein, und in bestimmten Zimmern ist außerdem eine dauerhafte Entlüftung vorzusehen.
- Für Raumvolumen bis 5 m^3 ist eine Entlüftung von 100 cm^3 erforderlich.
- Besitzt das Zimmer eine Tür, die sich direkt nach außen öffnen lässt oder hat das Zimmer ein größeres Volumen als 10 m^3 , ist keine Entlüftung erforderlich.
- Bei Raumvolumen zwischen 5 m^3 und 10 m^3 ist eine Entlüftung von 50 cm^2 erforderlich.
- Wenn sich im selben Zimmer weitere Brennstoff verbrennende Geräte befinden, ist zur Ermittlung der Entlüftung die Norm BS 5440: Teil 2 anzusetzen.
- Dieses Gerät darf nicht in einem Wohnschlafzimmer mit weniger als 20 m^3 oder in einem Bad oder Duschaum installiert werden.

Ohne vorherige Rücksprache mit einem zugelassenen Techniker dürfen Fenster und Belüftungen weder blockiert noch entfernt werden.

Nur bei Flüssiggas – Das Gerät darf nicht unter Bodenniveau aufgestellt werden. Dies schließt den Einbau in Räumen nicht aus, die wegen einer Gebäudeseite zwar als Souterrain- bzw. Kellerräume gelten, jedoch zur gegenüber liegenden Seite hin auf Bodenniveau offen sind.

Falls überarbeitete Fassungen einzelner Normen vorliegen, sind stets die neuesten Ausgaben zu verwenden.

Eine fehlerhafte Installation des Geräts ist gefährlich und kann gesetzlich geahndet werden.

Herd installieren

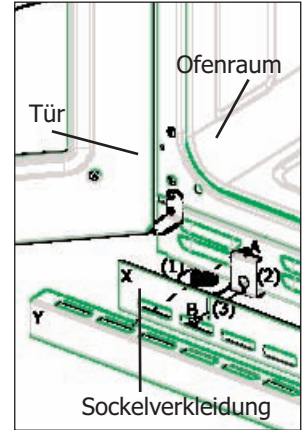
Die folgenden Informationen sind für eine korrekte und sichere Installation des Geräts ausschlaggebend.

Eine fehlerhafte Installation des Geräts ist gefährlich und kann gesetzlich geahndet werden.

Herd installieren

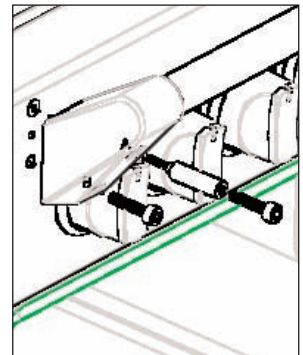
Sockel anbringen (sofern zutreffend)

- Bevor Sie fortfahren, muss das Gerät auf 915 mm oder mehr angehoben werden. Wenn das Gerät weniger als 915 mm hoch steht, können Sie nur die Sockelverkleidung mit der Kennzeichnung Y benutzen. Mit den Gerätefüßen (1) können Sie die Höhe verstellen. Unten am Gerät befindet sich ein Aufbewahrungsfach. Nach dem Herausnehmen der Unterlage erreichen Sie die erforderlichen Öffnungen über den Fachboden.
- Öffnen Sie die Gerätetüren, und lösen Sie Schraube A an der Halterung (2). Diese Schraube aber nicht vollständig abschrauben.
- Schraube B über die Öffnung (3) einführen und an der kleinen Bohrung unten an der Halterung (2) festschrauben.
Die Sockelverkleidung muss bündig am Gerät anliegen.
Die Schrauben aber nicht überdrehen.



Handtuchhalter anbringen (sofern zutreffend)

- Am Handtuchhalter befinden sich zwei Bohrungen, eine oben (A) und eine unten (B). Auf beiden Seiten ist die Frontblende ebenfalls mit passenden Bohrungen versehen.
- Die Schraube für die obere Bohrung (A) muss in den mitgelieferten Adapter und die andere Schraube direkt in die untere Bohrung (B) eingesetzt werden. A und B sind M6-Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben mit dem beiliegenden Inbusschlüssel fest. Der Handtuchhalter muss bündig an der Frontblende anliegen. Nicht überdrehen.



Herd installieren

Stabilisieren und Sichern

Zum Lieferumfang des Herdes gehört eine Sicherungskette. Sollte diese fehlen, empfehlen wir die Beschaffung einer Halterung im Baumarkt, um das Wandern des Herdes zu unterbinden und auf diese Weise Schäden am Anschluss Schlauch auf der Herdrückseite zu verhindern.

Sicherungskette

Der Herd muss mit einer Wand oder einem massiven Bauelement auf der Rückseite fest verbunden werden.



Halterung

Beschaffen Sie sich eine Halterung aus dem Baumarkt. Zum Anbringen folgendermaßen vorgehen:

- Den Herd in Einbauposition aufstellen und eine Linie anzeichnen, die mit der Vorderkante bündig ist.
- Den Herd zur Seite schieben und einen Punkt mit einem Abstand von 450 mm zur Linie anzeichnen. An dieser Stelle muss die Vorderkante der unteren Halterung anschlagen.
- Die Halterung am Boden anschrauben. Vom Boden bis zur Anschlagkante auf der Herdrückseite messen und 3 mm zugeben.
- Von der Unterseite des oberen Teils der Halterung bis zu dieser Höhe messen.
- Beachten Sie auch die Lage und Anordnung der Halterung in der Skizze.

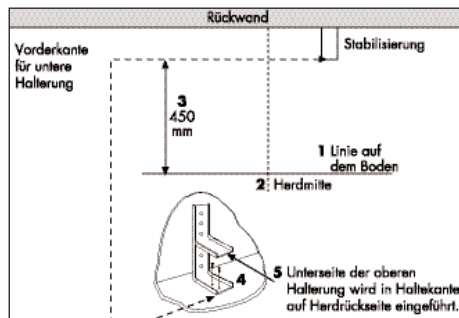
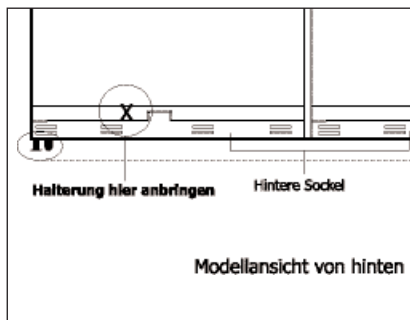
Nivellieren

Nach dem Sichern des Herdes:

Eine Wasserwaage auf ein Backblech legen und in den Ofen schieben.

Mit den verstellbaren Füßen am Herd kann die Höhe des Geräts korrigiert werden, bis der Herd waagerecht steht.

Die verstellbaren Füße befinden sich auf der Herdrückseite.



Herd installieren

Herd anschließen

Australien:

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollte der Herd von einer fachkundigen Person angeschlossen werden. Der Anschluss des Herdes muss gemäß AS/NZS 3000:2000 erfolgen.

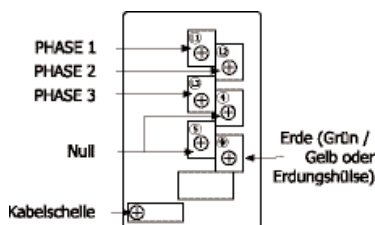
Dieses Gerät sollte von einer fachkundigen Person angeschlossen werden, die Mitglied eines anerkannten "Fachverbands" ist und die sich für die Einhaltung der I.E.E. Auflagen sowie der örtlichen Vorschriften verpflichtet hat.

Zum Anschluss des Geräts ist eine mehrpolige KONTROLLEINRICHTUNG von 30 A Mindestbelastbarkeit zu verwenden, bei der alle Kontakte mindestens 3 mm voneinander entfernt sind.

Alle elektrischen Versorgungskabel müssen von benachbarten Wärmequellen, wie z. B. Öfen oder Grillvorrichtungen, weit entfernt verlegt werden.

- Bei einer festen Verdrahtung muss eine Vorrichtung zugeschaltet werden, die eine Trennung sämtlicher Kontakte von der elektrischen Versorgung über einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm ermöglicht.
- Nach Anschluss an die elektrische Versorgung alle elektrischen Teile auf Funktion überprüfen.
- Die maximalen Anschlusswerte sind dem Kapitel technische Daten in dieser Anleitung sowie dem Typenschild auf dem Gerät zu entnehmen.
- Das Gerät muss über einen zweipoligen Trennschalter mit einer Mindestbelastbarkeit von 30 A und einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Polen angeschlossen werden.
- Die Netzanschlüsse sind zugänglich, nachdem der Deckel vor dem Klemmenblock auf der Geräterückseite abgenommen wurde (dazu einen kleinen flachen Schraubendreher benutzen).
- Der elektrische Anschluss wird mit einem dreiadrigen Kabel mit 6,0 mm² (Plus, Minus, Masse) hergestellt.
- Zuerst die Leiter abisolieren, anschließend das Kabel durch die Kabelschelle hindurch bis zum Klemmenblock verlegen.
- Das Kabel am Klemmenblock anschließen und die Schraube an der Kabelschelle festziehen (siehe Skizze).
- Das Anschlussfach wieder schließen und darauf achten, dass der Deckel in den Sperrklinken eingerastet ist.
- Das Kabel sollte lang genug sein, dass der Herd nach vorne bewegt werden kann. Es muss aber auch frei über dem Boden herabhängen, damit es beim Zurückbewegen des Herdes nicht verbogen oder erfasst werden kann.

Warnung:
Dieses Gerät muss geerdet werden!



Herd installieren

Anschluss an die Gasversorgung

Der Gasanschluss am Gerät befindet sich oben rechts auf der Rückseite und ist gemäß ISO 7 als Rp $1\frac{1}{4}$ '' Innengewindeanschluss ausgeführt.

Bringen Sie die Schnelldkupplung an. Diese ist so zu legen, dass der Schlauch nicht verknicken kann.

Einen Schlauch mit 900 – 1125 mm Länge verwenden.

Auf korrekte Anschlusswerte sämtlicher Leitungen achten.

Erdgas – Die Schlauchverbindungen sollten mit BS 669 übereinstimmen. Die Teile am Gerät, die mit einer Schlauchverbindung in Kontakt treten, unterliegen einem Temperaturanstieg von weniger als 70 °C.

Flüssiggas – Als Schlauchverbindungen sind Schläuche mit Schnelldkupplungen zu benutzen, die für Flüssiggas bis 50 mbar Druckanstieg und 70 °C Temperaturanstieg geeignet sind. Der Anschlussschlauch sollte schwarz sein und einen roten Streifen, Rand bzw. Aufkleber besitzen. Im Zweifelsfall beim Lieferanten nachfragen.

Nach der Installation sicher stellen, dass sämtliche Verbindungen gasdicht sind.

Inbetriebnahme

Druckeinstellungen:

G20 Erdgas mit 20 mbar

G30 Butan mit 28 – 30 mbar

G31 Propan mit 37 mbar

Kochstellen-

Gasversorgung einschalten und am Kochfeld-Zünder auf Gasdichtheit prüfen. Zwei Gasbrenner entzünden und kontrollieren, ob der Druck korrekt ist.

Herd installieren

Australien

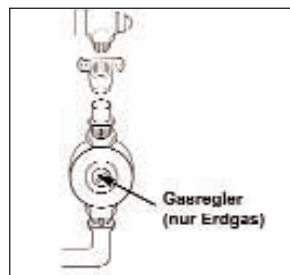
Anschluss an die Gasversorgung

Am Abschaltorgan sollte eine Trennvorrichtung vorgesehen werden, die entweder als zugelassene Schnelkupplung oder als manueller Absperrhahn vom Typ 1 auszuführen ist. Der Ausgang der Schnelkupplung sollte horizontal oder unter 180° zur Eingangsseite liegen.

Der Anschluss an die Gasversorgung sollte mittels der Schlauchverbindung Aquaknect AS/NZS 1869 Class B mit einem Innendurchmesser von höchstens 10 mm (liegt dem Gerät bei) und einem Regler (für Erdgas geeigneter Regler) ausgeführt werden.

HINWEIS: Maximale Schlauchlänge 900 mm.

Der Temperaturanstieg der Bereiche auf der Herdrückseite, die wahrscheinlich mit dem Gasschlauch in Kontakt treten, beträgt nicht mehr als 70 °C.



Belüftungsvoraussetzungen

Die Belüftung muss den Vorgaben gemäß Installationsvorschrift AS5601 entsprechen. Das Zimmer mit dem Gerät sollte über eine Frischluftversorgung verfügen.

Das Gerät sollte an einer Stelle installiert werden, an der die vollständige Verbrennung von Gas, ein ordnungsgemäßer Abzug der Abluft und die Beschränkung der Temperatur auf die unmittelbaren Umgebungsbedingungen unter normalen Bedingungen möglich ist.

Nur bei Flüssiggas Das Gerät darf nicht in einem Zimmer unter Bodenniveau installiert werden. Dies schließt den Einbau in Räumen nicht aus, die wegen einer Gebäudeseite zwar als Souterrain- bzw. Kellerräume gelten, jedoch zur gegenüber liegenden Seite hin auf Bodenniveau offen sind.

Eine fehlerhafte Installation des Geräts ist gefährlich und kann gesetzlich geahndet werden.

Nach der Installation sicher stellen, dass sämtliche Verbindungen gasdicht sind.

Inbetriebnahme Druckeinstellungen:

Erdgas – 1,0 kPa

Butan – 2,75 kPa

Propan – 2,75 kPa

Kochstellen-

Gasversorgung einschalten und am Kochfeld-Zünder auf Gasdichtheit prüfen. Zwei Gasbrenner entzünden und kontrollieren, ob der Druck korrekt ist.

Technische Daten – Hinweise

Europa und Russland Gasversorgung:

Erdgas I_{2H}

Erdgas II_{2H3+}*

Flüssiggas I₃₊

Zur jeweiligen Gasversorgung bitte das Typenschild beachten.

* Von Erdgas auf Flüssiggas umrüstbar

Nie versuchen, ein Gerät umzurüsten, wenn die Umrüstmöglichkeit nicht aus dem Typenschild hervorgeht.

Brennerbelüftung:

Fest

Druckeinstellung:

G20 Erdgas mit 20 mbar

G30 Butan mit 28 – 30 mbar

G31 Propan mit 37 mbar

G30 Butan mit 50 mbar

G31 Propan mit 50 mbar

Elektroanschluss:

230 V / 400 V 3 Phasen ~ 50 Hz

Alle Heizelemente für 230 V ausgelegt

Zielländer:

Großbritannien

Irland

Frankreich

Niederlande

Deutschland

Russland

Belgien

Australien Gasversorgung:

Zur jeweiligen Gasversorgung bitte das Typenschild beachten.

* Von Erdgas auf Flüssiggas umrüstbar

Nie versuchen, ein Gerät umzurüsten, wenn die Umrüstmöglichkeit nicht aus dem Typenschild hervorgeht.

Brennerbelüftung:

Fest

Druckeinstellung:

Erdgas – 1,0 kPa

Butan – 2,75 kPa

Propan – 2,75 kPa

Elektroanschluss:

230 V / 400 V 3 Phasen ~ 50 Hz

Alle Heizelemente für 230 V ausgelegt

Zielländer:

Australien

Technische Daten

Technischen Daten – australisches Kochfeld / Kochplatten

Brennstoff	Kochfeld-Brenner / Heizelement	Nennwert Qn	Butan g/h	Propan g/h
Erdgas	Kochfeld – klein	3,6MJ/h	-	-
	Kochfeld – mittel	7,2MJ/h	-	-
	Kochfeld – groß	10,8MJ/h	-	-
	Kochfeld – Wok	12,6 MJ/h	-	-
	Wärmezufuhr gesamt ●7 Brenner	51,5MJ/h	-	-
Flüssiggas	Kochfeld – klein	3,8MJ/h	-	-
	Kochfeld – mittel	7,2MJ/h	-	-
	Kochfeld – groß	10,2MJ/h	-	-
	Kochfeld – Wok	12,6MJ/h	-	-
	Wärmezufuhr gesamt ●7 Brenner	52,0MJ/h	-	-

Technische Daten – Hinweise

Technischen Daten – Kochfeld / Kochplatten außerhalb Australiens

Brennstoff	Kochfeld-Brenner / Heizelement	Nennwert Qn	Butan g/h	Propan g/h
Erdgas	Kochfeld – klein	1,0 kW	-	-
	Kochfeld – mittel	2,0 kW	-	-
	Kochfeld – groß	3,0 kW	-	-
	Kochfeld – Wok	3,5kW	-	-
	Wärmezufuhr gesamt ●5 Brenner ●7 Brenner	11,5kW 13,5kW	-	-
Flüssiggas	Kochfeld – klein	1,0 kW	73	72
	Kochfeld – mittel	2,0 kW	145	143
	Kochfeld – groß	3,0 kW	218	215
	Kochfeld – Wok	3,5 kW	254	250
	Wärmezufuhr gesamt ●5 Brenner ●7 Brenner	11,5 kW 13,5 kW		

Brennstoff	Multifunktionsofen	Konventioneller Ofen oben	Umluftofen	Schongarofen (ausführungsabhängig)
Elektro 230 V	2,3 kW	1,3 kW	2,3 kW	0,2 kW (Sterling 800) 0,16 kW (alle übrigen Modelle)
Brennstoff	Doppelter Grill	Ofenlampen		
Elektro 230 V	2,5 – 2,6 kW	je 25 W		
Gerätegröße		240v	220v	
Maximaler Verbrauch	Richmond 900 Richmond 1000 Richmond 1100 Sterling 1000 Sterling 1100	7540W 7225W 7325W 5205W 5205W	6335W 6070W 6155W 4375W 4375W	

Umrüstanweisungen

Dieser Umrüstsatz ist für folgende Geräte vorgesehen:

Zwei Brennstoffarten – alle Größen.

Mit diesem Umrüstsatz sind obige Geräte umrüstbar von:

GB-Geräteausführung Erdgas auf LP – Erdgas G20 mit 20 mbar auf LPG G30/31 mit 29/37 mbar

GB-Geräteausführung LP auf Erdgas – LPG G30/31 mit 29/37 mbar auf Erdgas G20 mit 20 mbar

GB auf LPG Deutschland G30/G31 mit 50 mbar

GB auf Erdgas Australien mit 1,0 kPa

GB auf ULPG Australien mit 2,75 kPa

Vor dem Umrüsten prüfen, ob die Gas- und Elektrizitätsversorgung abgestellt wurden. Die Umrüstung muss vollständig durchgeführt werden, d. h. Sie müssen die Injektoren **und** die Bypass-Kontakte tauschen.

Wichtig: Die Umrüstung muss von einer fachkundigen Person (d. h. Corgi-zugelassen) durchgeführt werden. Nach der Umrüstung müssen alle betreffenden Teile auf Gasdichtheit geprüft werden.

Injektoren und Bypass-Schrauben

GB / Europa Erdgas					
Kochfeldbrenner	Zusatz (Klein)	Halbschnell (mittel)	Schnell (groß)	Wok	
				Innen	Außen
Injektor	77	104	129	63	121

GB / Europa LPG (außer Deutschland)					
Kochfeldbrenner	Zusatz (Klein)	Halbschnell (mittel)	Schnell (groß)	Wok	
				Innen	Außen
Injektor	50	70	87	35	87

LPG Deutschland					
Kochfeldbrenner	Zusatz (Klein)	Halbschnell (mittel)	Schnell (groß)	Wok	
				Innen	Außen
Injektor	46	61	79	35	77

Erdgas Australien					
Kochfeldbrenner	Zusatz (Klein)	Halbschnell (mittel)	Schnell (groß)	Wok	
				Innen	Außen
Injektor	82	118	142	72	138
Bypass	63	63	77		

ULPG Australien					
Kochfeldbrenner	Zusatz (Klein)	Halbschnell (mittel)	Schnell (groß)	Wok	
				Innen	Außen
Injektor	50	70	87	38	87
Bypass	32	39	45	80	

Umrüstanweisungen

Kochfeldbrenner umrüsten

- a) Die Topf-/Pfannenträger abnehmen
- b) Die Brennerdeckel und -köpfe abnehmen
- c) Die Injektoren von den Brennermulden abschrauben
- d) Durch die im Umrüstsatz enthaltenen Injektoren ersetzen (dazu die Tabellen auf der vorherigen Seite beachten).

Hinweis: Beim Umrüsten des Wok-Brenners müssen zwei Injektoren (innen und außen) ersetzt werden. Der äußere Injektor ist nach dem Abnehmen der Deckelplatte zu sehen.

GB / Europa / Russland

Bypass-Schrauben am Gasanschluss umrüsten

- a) Die Kochfeld-Regler, Federn und Blenden abbauen
- b) Mit einem kleinen Flachsraubendreher ist jede Bypass-Schraube über die Öffnung im Inneren der Frontblende zugänglich
- c) Erdgas auf LPG – Jede Bypass-Schraube bis zum Anschlag nach rechts drehen. Nicht überdrehen
- d) LPG auf Erdgas – Jede Bypass-Schraube nach links drehen, bis eine kleine, stetige Flamme erzeugt wird, wenn der Regler auf Sieden eingestellt ist. Wenn die Flamme noch nicht stabil ist, darf sie nicht gelöscht werden.
- e) Die Reglerblenden, Federn und Regler wieder anbringen.

Umrüstungsaufkleber

Umrüstung auf LPG (außer Deutschland)

Nach der Umrüstung den Aufkleber anbringen, der dem Umrüstsatz beiliegt
"PER/FOR G30/G31" neben dem Typenschild des Geräts

Umrüstung LPG Deutschland

Nach der Umrüstung den Aufkleber anbringen, der dem Umrüstsatz beiliegt
"PER/FOR G30/G31@50mbar" neben dem Typenschild des Geräts

Umrüstung auf Erdgas

Nach der Umrüstung den Aufkleber anbringen, der dem Umrüstsatz beiliegt
"PER/FOR G20" neben dem Typenschild des Geräts

Umrüstanweisungen Australien

GB auf Erdgas/ULPG Australien

Kochfeldbrenner Bypass-Schrauben umrüsten

- a) Die Kochfeld-Regler, Federn und Blenden abbauen
- b) Mit einem kleinen Flachsraubendreher ist jede Bypass-Schraube über die Öffnung im Inneren der Frontblende zugänglich
- c) Die Bypass-Schraube nach links abschrauben. Nach dem vollständigen Abschrauben kann die Bypass-Schraube mit einer langen Zange herausgezogen werden.
- d) Durch Bypass-Schrauben ersetzen, die dem Umrüstsatz laut Tabellenangaben auf der vorherigen Seite beiliegen
- e) Die Bypass-Schraube nach rechts bis zum Anschlag festschrauben. Nicht überdrehen.

Umrüstungsaufkleber

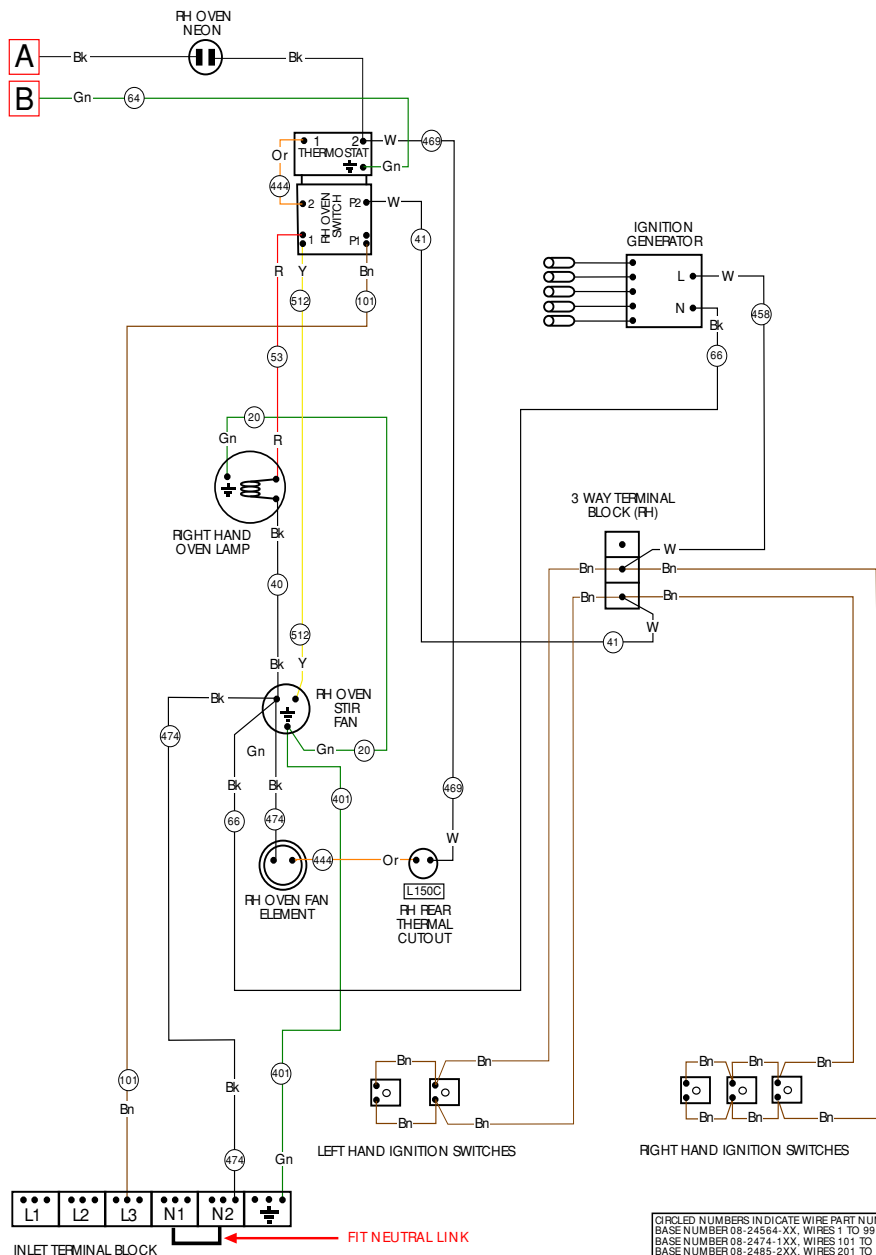
Umrüstung auf Erdgas Australien

Nach der Umrüstung den Aufkleber "ONLY FOR USE WITH NATURAL GAS" neben dem Gasanschluss des Geräts anbringen.

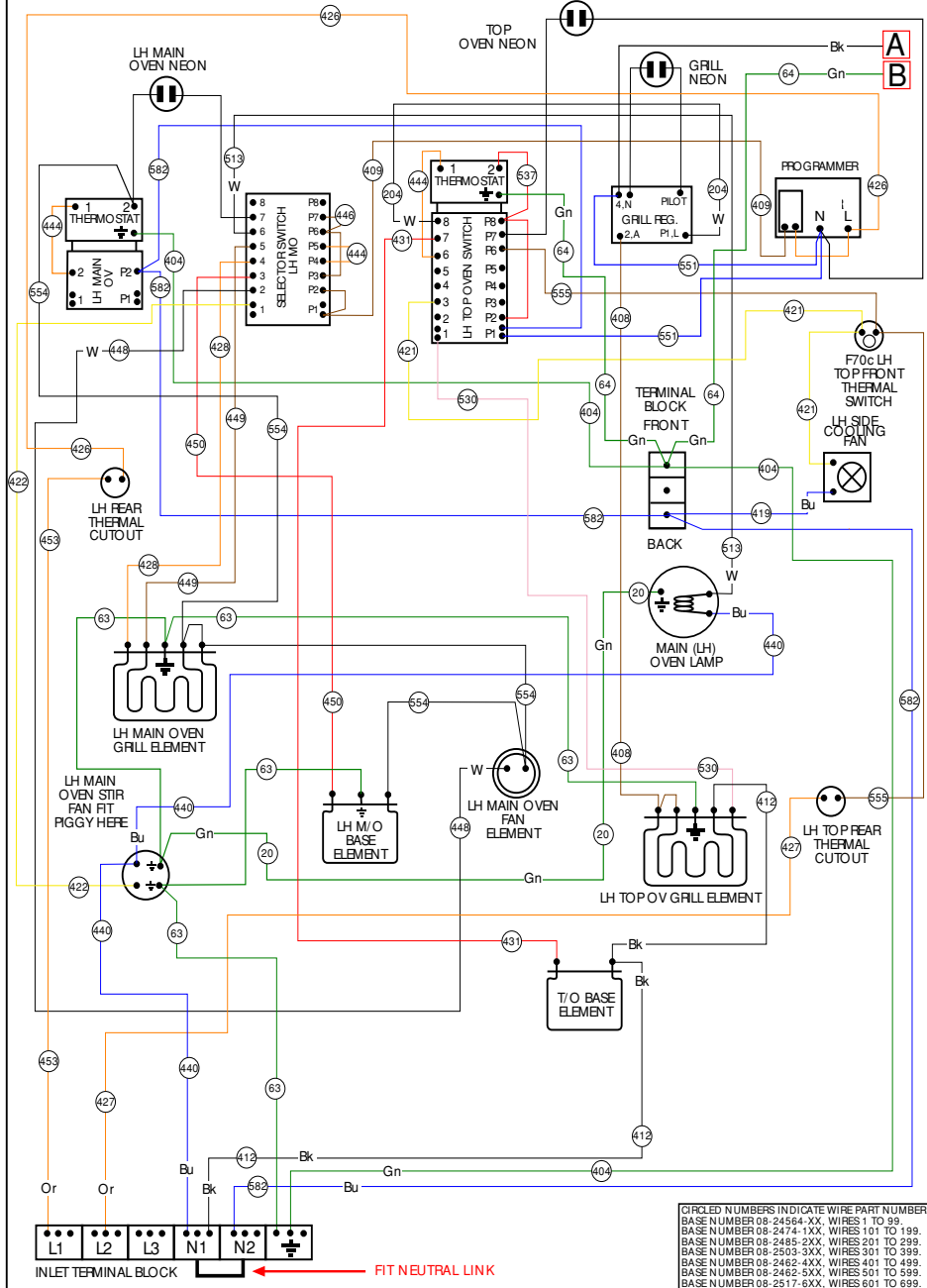
Umrüstung auf LPG Australien

Nach der Umrüstung den Aufkleber "ONLY FOR USE WITH PROPANE GAS" neben dem Gasanschluss des Geräts anbringen.

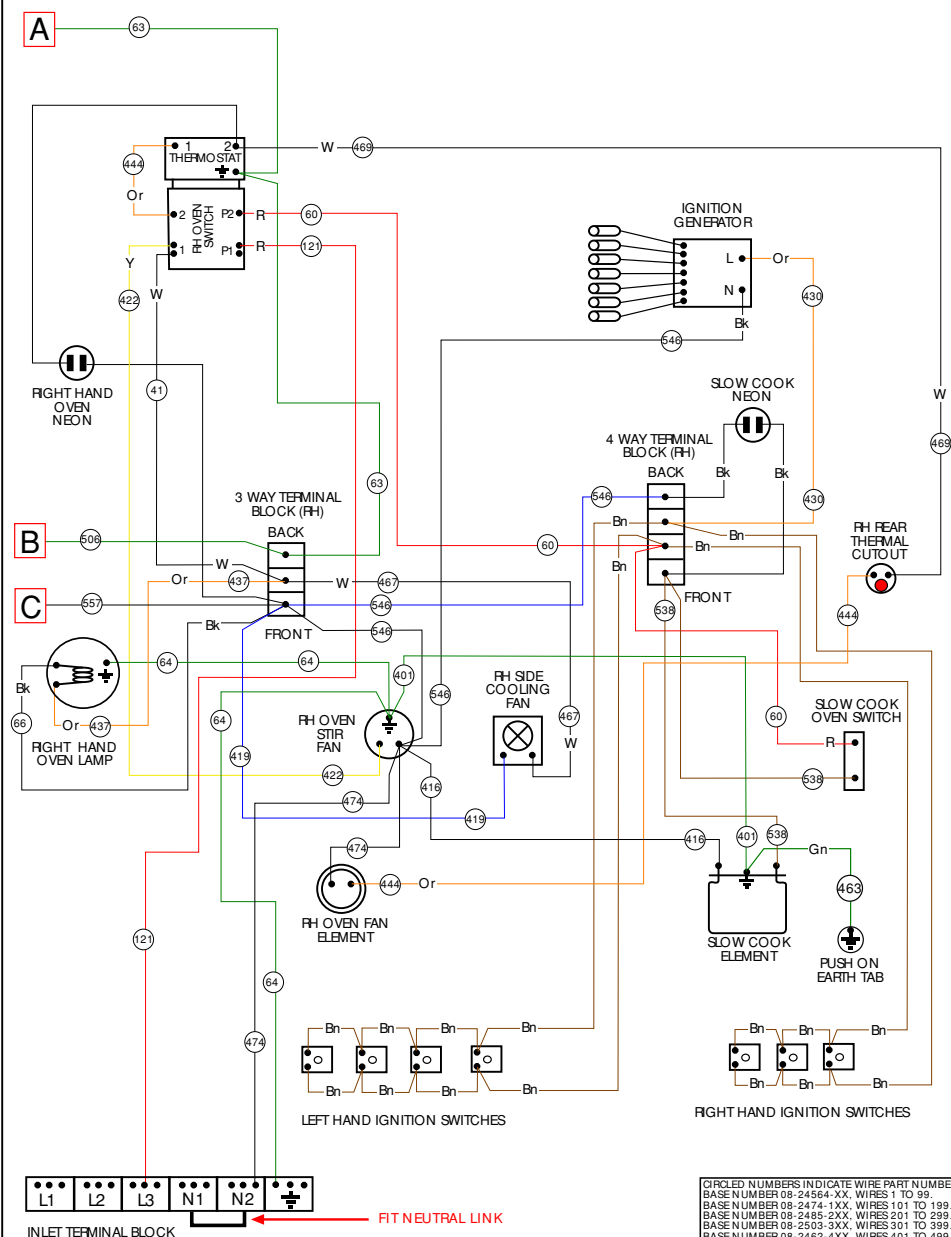
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

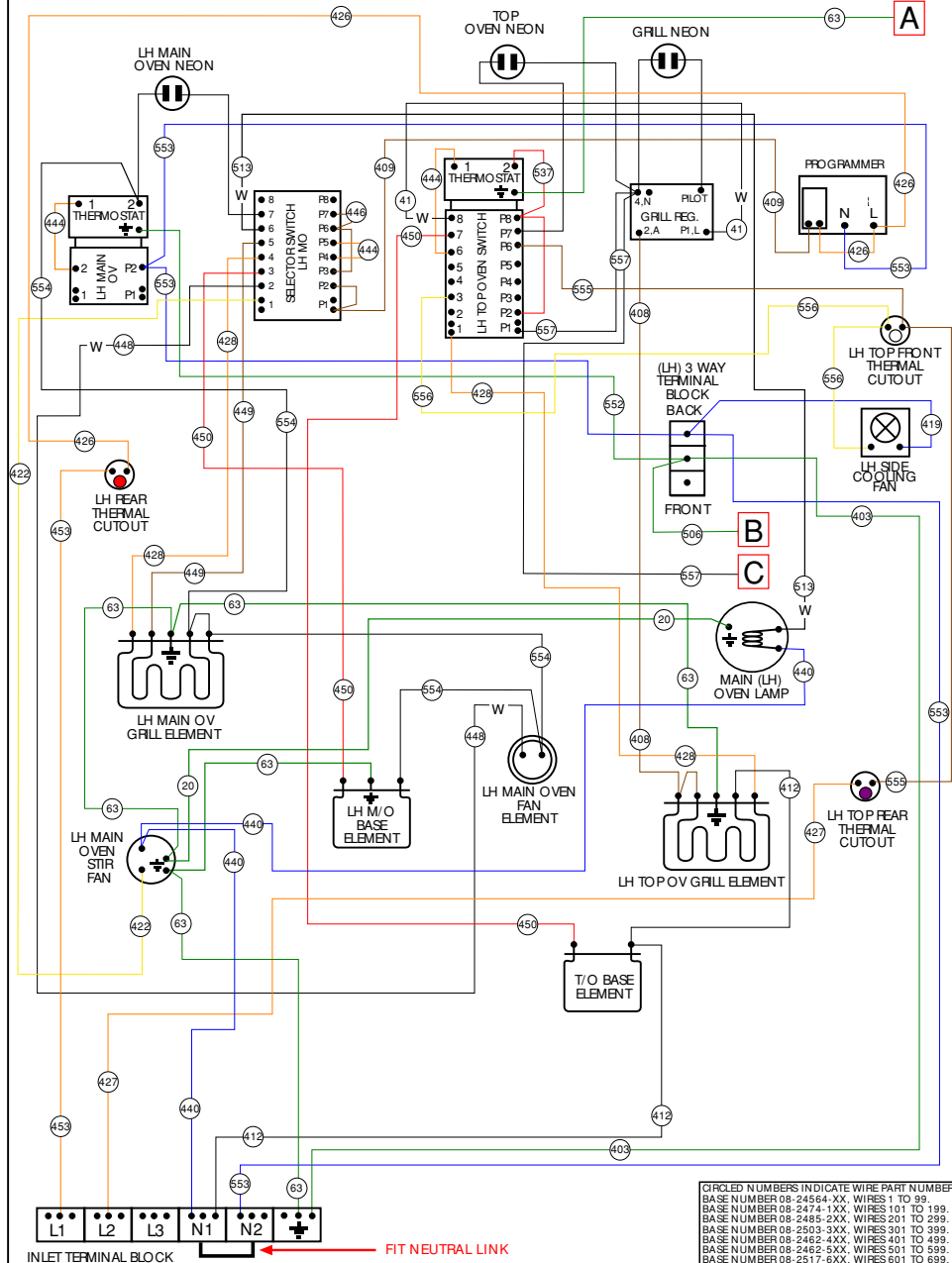


Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet

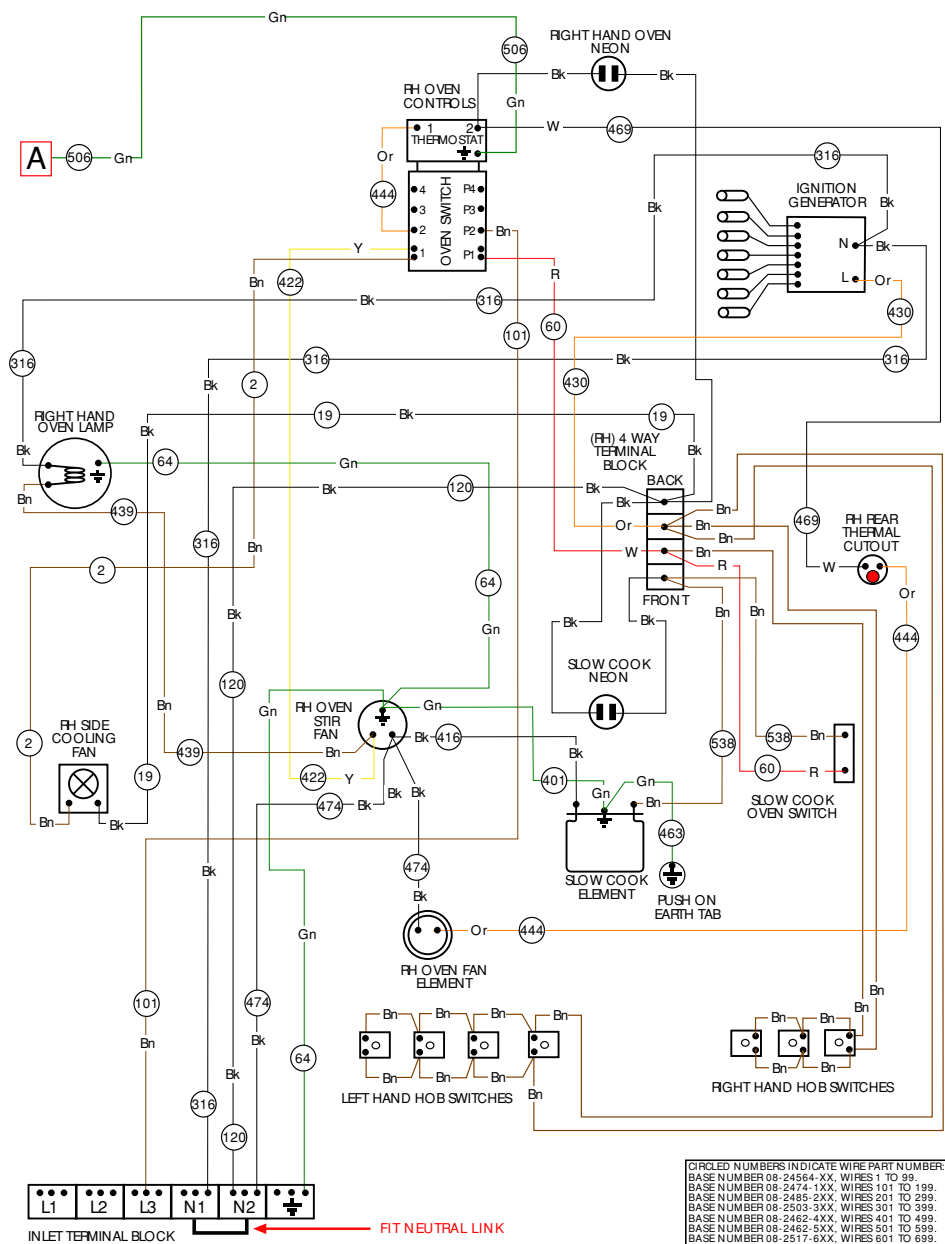


CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER.
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

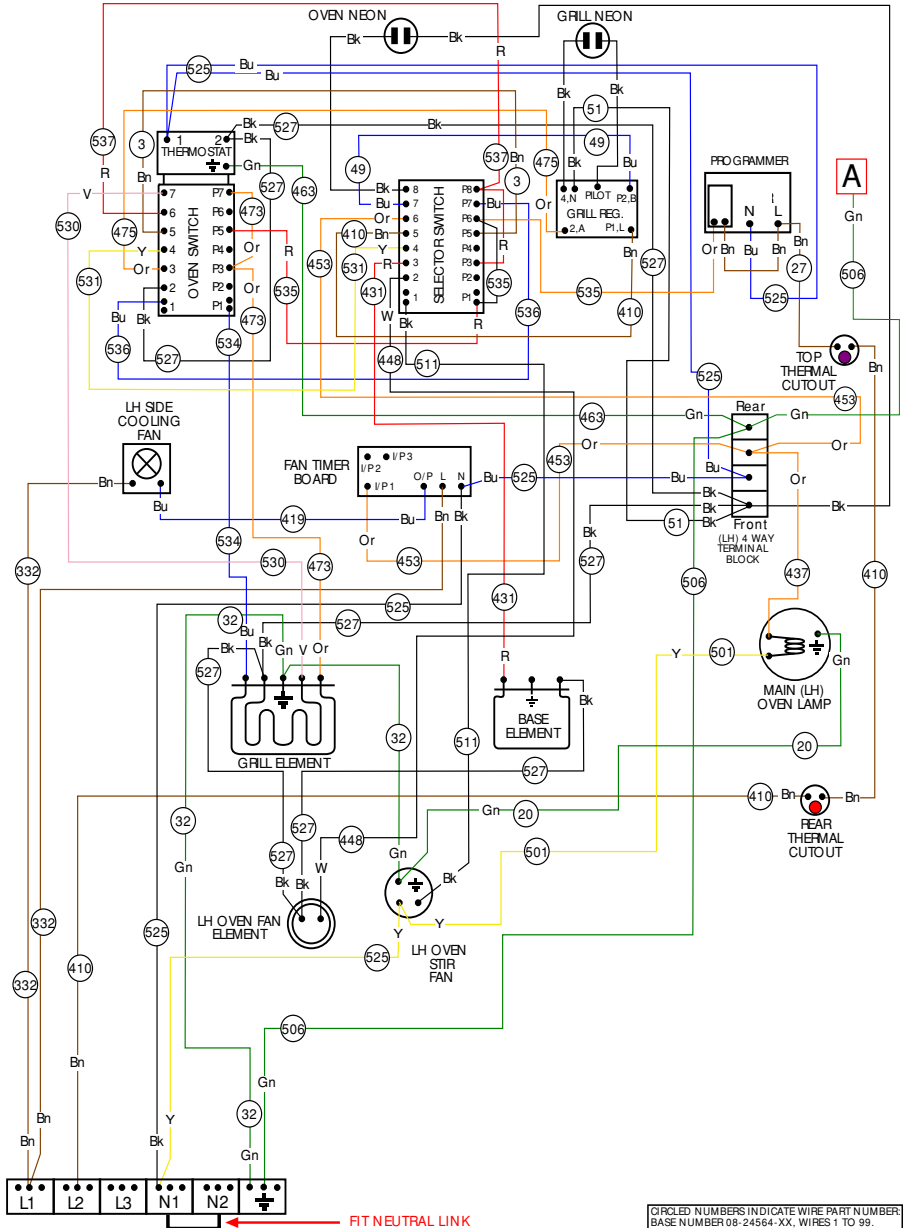
Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



CIRCLED NUMBERS INDICATE WIRE PART NUMBER
 BASE NUMBER 08-24564-XX, WIRES 1 TO 99.
 BASE NUMBER 08-2474-1XX, WIRES 101 TO 199.
 BASE NUMBER 08-2485-2XX, WIRES 201 TO 299.
 BASE NUMBER 08-2503-3XX, WIRES 301 TO 399.
 BASE NUMBER 08-2462-4XX, WIRES 401 TO 499.
 BASE NUMBER 08-2462-5XX, WIRES 501 TO 599.
 BASE NUMBER 08-2517-6XX, WIRES 601 TO 699.

Serviceblatt

Bitte die Modellnummer und Seriennummer in die Felder unten eintragen.

Wo befinden sich Modell- und Seriennummern?

Frei stehende Hochgeräte: am Boden des Ablagefachs
 Frei stehende Geräte: am vorderen Rahmen in der Nähe des Ofenraums
 Einbauofen: am vorderen Rahmen in der Nähe des Ofenraums
 Kochfelder: Bodenplatte des Kochfelds

Anhand dieser Nummern können wir Ihnen schneller und effizienter behilflich sein.
 Bitte halten Sie bei Kontaktaufnahme mit uns die Kundenservicenummer auf dem Rückumschlag dieser Anleitung bereit.

Modellnummer									
Seriennummer									

Kaufdatum	Stempel/Name des Installationsbetriebs	Datum der Installation
Wo gekauft:		

Datum	Ausgewechselte Teile	Stempel/Name des Technikers in Druckbuchstaben

Contact Us - Australia



Glen Dimplex Australia Pty Ltd, Unit 2, 205 Abbots Road, Dandenong,
South Victoria 3175, Australia

e-mail: sales@glendimplex.com.au

web: www.glendimplex.com.au

Calling for a service

If you should experience any problems with your cooker please contact your retailer or place of purchase.

Important note:

Service work is to be conducted by authorised persons only. It is also advisable that your cooker is checked regularly and maintained in good condition. An annual maintenance is recommended. Always check the instruction book before calling a service agent to make sure you have not missed anything. Glen Dimplex Australia Pty Ltd Customer Care:

Tel: 1-300-556-816

Before you contact a service agent, make sure that you have the following information to hand: Model Number, Serial Number (which can be recorded in the table below, Date of Purchase, Postcode

Contact Us - GB and NI

In case of difficulty within the Great Britain and Northern Ireland, please call New World Customer Care Centre Helpline on:

0871 22 22 502

When you dial this number you will hear a recorded message and be given a number of options. This indicates that your call has been accepted and is being held in a queue. Calls are answered in strict rotation as our Customer Care Representatives become available.

Please ensure you have the Model No and Serial No to hand when calling New World Customer Care. They are essential to booking your call. Outside the UK and Northern Ireland, refer to your local supplier.

Enter appliance numbers here for future reference:

Nous contacter



GLEN DIMPLEX
FRANCE

Service number: **01 69 11 11 85**

GLEN DIMPLEX France

ZI petite Montagne Sud

12 rue des Cévennes - Lisses

91017 EVRY cedex

FRANCE

Tél. : **00 33 (0)1 69 11 11 91**

Fax : **00 33 (0)1 60 86 28 37**

direction@glendimplex-france.fr

www.glendimplex-france.fr

Kontaktadressen

Glen Dimplex Deutschland GmbH

Nordostpark 3-5

D-90411 Nurnberg

Deutschland

www.glendimplex.de

"Benötigen Sie eine technische Auskunft oder wollen Sie Ersatzteile bestellen,
dann rufen Sie uns an unter der Nummer **+49 1805 39 83 46**

*Gebühren für eine Verbindung über die Deutsche Telekom 14ct/min. Anrufe
vom mobilen Telefonnetz können gegebenenfalls abweichen."

Neem contact met ons op

Faber International BV

PO BOX 219

8440 AE Heerenveen

The Netherlands

www.faber.nl

Voor informatie over service kunt u **+31 (0)513 656 506** bellen.

Nous contacter



GLEN DIMPLEX
FRANCE

Service number: **01 69 11 11 85**

GLEN DIMPLEX France

ZI petite Montagne Sud

12 rue des Cévennes - Lisses

91017 EVRY cedex

FRANCE

Tél. : **00 33 (0)1 69 11 11 91**

Fax : **00 33 (0)1 60 86 28 37**

direction@glendimplex-france.fr

www.glendimplex-france.fr

Kontaktadressen

Glen Dimplex Deutschland GmbH

Nordostpark 3-5

D-90411 Nurnberg

Deutschland

www.glendimplex.de

"Benötigen Sie eine technische Auskunft oder wollen Sie Ersatzteile bestellen,
dann rufen Sie uns an unter der Nummer **+49 1805 39 83 46**

*Gebühren für eine Verbindung über die Deutsche Telekom 14ct/min. Anrufe
vom mobilen Telefonnetz können gegebenenfalls abweichen."

Neem contact met ons op

Faber International BV

PO BOX 219

8440 AE Heerenveen

The Netherlands

www.faber.nl

Voor informatie over service kunt u **+31 (0)513 656 506** bellen.

Stoney Lane, Prescott, Merseyside, L35 2XW