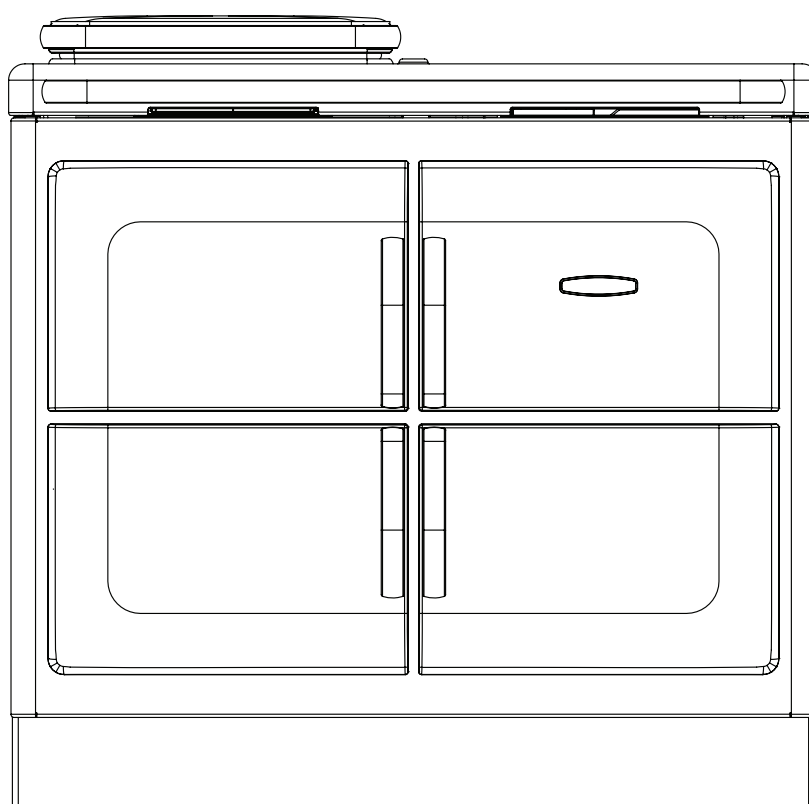




Rayburn Ranger®



Guide de l'utilisateur & Instructions d'installation

AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.

RAPPEL, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

NE PAS utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par Rayburn.

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Informations utiles

Il peut s'avérer utile de noter le numéro de série de votre appareil Rayburn lors de son installation.

Le numéro de série se trouve à l'arrière de l'appareil.

Mes données Rayburn :

N° de série :

N° de service Rayburn :

N° de contact revendeur
ou magasin :

Date d'installation :

Table des Matières

| | |
|--|-----------|
| 1. Santé et sécurité | 1 |
| 2. Introduction | 4 |
| 3. Vue d'ensemble de la Rayburn Ranger® | 5 |
| 4. Fonctionnement de la Rayburn Ranger® | 6 |
| 5. La plaque de cuisson | 8 |
| 6. Les fours | 9 |
| 7. Cuisiner sur votre Rayburn Ranger® | 12 |
| 8. Plaque à induction | 14 |
| 9. Installer les clayettes du four | 22 |
| 10. Accessoires Rayburn | 23 |
| 11. Tableau de nettoyage | 24 |
| 12. Entretien | 25 |
| 13. Instructions d'installation | 26 |
| 14. Présentation de l'installation | 27 |
| 15. Dimensions du produit Rayburn Ranger® | 28 |
| 16. Raccordement électrique | 31 |
| 17. Installation et équilibrage | 32 |
| 18. Schéma du circuit | 33 |
| 19. Garantie Rayburn | 35 |

1. Santé et sécurité

Protection des clients

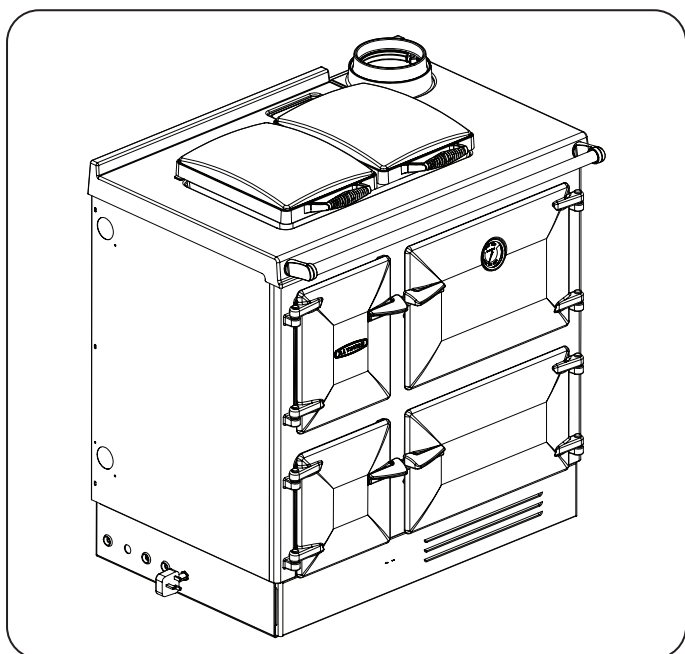
En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés. Il est primordial que la base ou le foyer sur lequel repose la cuisinière soit à niveau et puisse supporter le poids total d'un ou des deux éléments.

Le cache socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si nécessaire, placer la cuisinière en position surélevée par rapport au carrelage de façon à assurer que la plinthe puisse être retirée.

- ⚠ **Ne pas laisser approcher les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en AUCUN cas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- ⚠ **GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL CAR CERTAINES SURFACES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : IL EST POSSIBLE QUE LES PIÈCES ACCESSIBLES CHAUFFENT DURANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES ET DE S'ÉBOUILLANTER, LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE MAINTENUS À L'ÉCART.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation, l'appareil chauffe. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec les éléments situés dans les fours.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Les éclaboussures devraient toujours être nettoyées des couvercles de la plaque de cuisson avant que ceux-ci ne soient ouverts.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas censé être opéré en utilisant un minuteur externe non approuvé**

par Rayburn ou un système de télécommande séparé.

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Inflammable, ne pas stocker des produits sur les surfaces de cuisson.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : L'utilisation de graisse ou d'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple au moyen d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**
- ⚠ **IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie, NE JAMAIS laisser des casseroles contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance pendant le réchauffage ou la cuisson.**
- ⚠ **Ne jamais remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.**
- ⚠ **L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un installateur qualifié ou un service de maintenance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être installé avec un dispositif adapté permettant une déconnexion permanente des conducteurs phase et neutre. Pendant l'installation ou la déconnexion avant toute intervention sur le système électrique, l'appareil doit être déconnecté de manière permanente des conducteurs d'alimentation (phase) et neutre.**
- ⚠ **Si un câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personnel qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**



- ⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cuisinière.**
- ⚠ **Afin d'éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**
- ⚠ **Pour une installation correcte des grilles de four, se référer aux instructions de l'utilisateur.**
- ⚠ **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyeurs caustiques, de nettoyeurs pour four ou de raclettes métalliques pour nettoyer les surfaces en émail.**
- ⚠ **IMPORTANT : Rayburn conseille d'utiliser les nettoyeurs approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer les surfaces en émail vitrifié de ce produit.**
- ⚠ **NE PAS mettre les portes du four ni les plaques d'assise au lave-vaisselle.**
- ⚠ **Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de l'appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus.

L'appareil peut contenir certains des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des utilisateurs/ installateurs de s'assurer de porter les vêtements de protection nécessaires lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

Colles et mastics

Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utiliser un masque et des gants jetables.

Fil de verre, laine minérale, isolants, fibre de céramique

Peuvent être dangereux s'ils sont inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux. Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

Généralités

- En cas d'incendie, couvrir la casserole avec un couvercle et couper le courant.
- Étouffer les flammes sur la table de cuisson plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.
- Les brûlures et les blessures ont presque toujours lieu lorsqu'on essaye d'emmener la casserole en feu à l'extérieur.

Friture

- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.

NE PAS suspendre de torchons sur la glissière. Cela limitera le débit d'air à travers la sortie d'air induit, ce qui pourrait affecter les performances de l'appareil.

Lorsque le ou les fours sont allumés **NE PAS** laisser une porte du four ouverte trop longtemps. Cela aura un impact sur la température du four et pourrait faire chauffer les commandes.

2. Introduction

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

Votre Rayburn est une cuisinière compacte à chaleur rayonnante qui réunit les valeurs de conception et les principes de cuisson de la Rayburn traditionnelle, avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme bon vous semble, pour correspondre parfaitement à votre style de vie.

Consultez le schéma dans le chapitre Vue d'ensemble pour vous familiariser avec le produit et se référer aux sections concernant le four supérieur, le four inférieur, etc.

Toute modification non approuvée par Rayburn pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait affecter vos droits statutaires.

Dans l'intérêt d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil Rayburn.

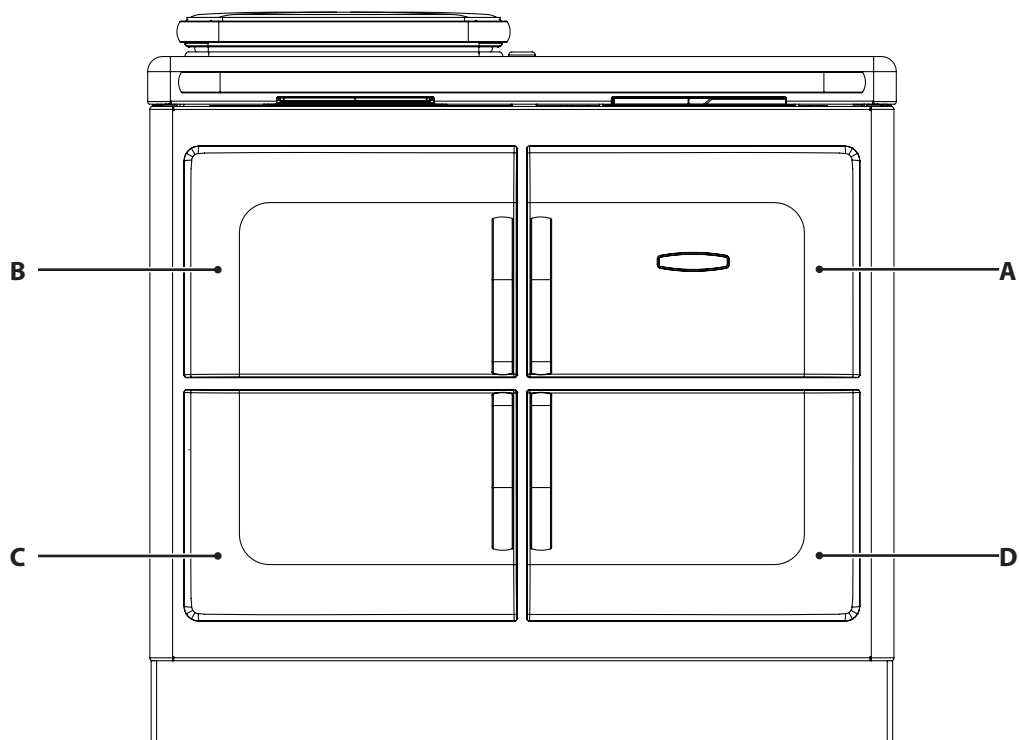
- Vérifier que la cuisine est bien ventilée, garder les orifices de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.
- L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié.
- Un peu de fumée et de mauvaise odeur peuvent être émises lors du premier démarrage. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

Hottes aspirantes et ventilation du four

Il est recommandé d'installer cette Rayburn avec une hotte aspirante au-dessus de celle-ci. Le système de ventilation se trouve au sommet de la Rayburn et est conçu pour éviter la moisissure dans les fours. La hotte aspirante doit être installée au moins à la hauteur minimale conseillée par le fabricant, du haut de la Rayburn.

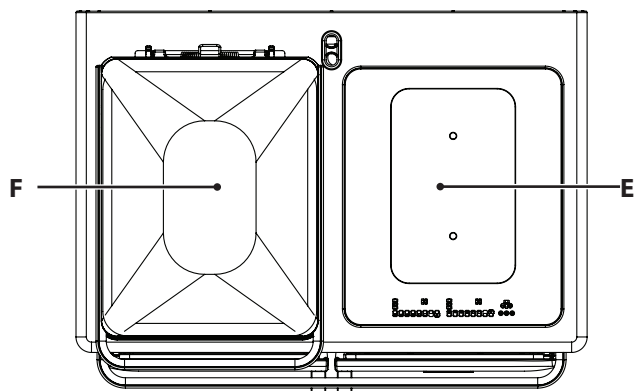
3. Vue d'ensemble de la Rayburn Ranger®

Fig. 3.1



DESN 517958

Fig. 3.2



DESN 517959

Vue d'ensemble de la cuisinière Fig. 3.1

- A. Panneau de commande
- B. Four supérieur (rôtir, cuire et griller)
- C. Four inférieur (cuire et mijoter)
- D. Four chauffe-plat
- E. Plaque à induction à 2 zones
- F. Plaque chauffante (bouillir et mijoter)

Fait référence à **page 6** à **page 13** pour l'utilisation de la cuisinière principale.

4. Fonctionnement de la Rayburn Ranger®

Votre nouvelle cuisinière Rayburn est un appareil de stockage de chaleur entièrement électrique. L'appareil ne nécessite qu'une alimentation à faible consommation d'énergie fournie par deux connexions de 13 ampères.

La Rayburn Ranger® fonctionne comme un appareil de stockage de chaleur traditionnel qui peut également fournir un chauffage de fond doux dans votre cuisine.

Un appareil de stockage de chaleur traditionnel est généralement laissé à la température de cuisson 24 heures sur 24. Cependant, la Rayburn Ranger® est beaucoup plus polyvalente, offrant un contrôle et une flexibilité supplémentaires. Elle permet de contrôler le gril, les fours et la plaque chauffante à la fois individuellement et en double fonction. Il est possible d'éteindre la plaque chauffante et les fours ou de régler les fours sur le réglage « e » pour réduire davantage la consommation d'énergie.

Lorsque vous allumez la Rayburn les premières fois, vous pourrez remarquer deux phénomènes qui ne sont pas des motifs de préoccupation.

La Rayburn dégagera une odeur pendant un court instant simplement à cause de l'huile de protection appliquée par nos soins, qui brûle, sur la plaque de cuisson. Vu que le produit est neuf, il est conseillé d'ouvrir la fenêtre de la cuisine pendant les premières heures lorsque ce phénomène se produit.

De la condensation peut se former sur la plaque supérieure et frontale pendant que l'appareil préchauffe à cause du revêtement isolant et du liant à base d'amidon sur l'élément isolant en train de sécher. Cette condensation doit être essuyée le plus vite possible pour éviter de tacher l'émail.

Les appareils traditionnels à accumulation de chaleur ont une seule source de chaleur pour chaque zone de cuisson, alors que le Rayburn a des éléments individuels pour chaque zone de cuisson. La séparation des zones de cuisson permet de choisir les commandes adaptées.

Commandes

Temps de préchauffage

Comme la Rayburn fonctionne sur le principe de la chaleur rayonnante emmagasinée dans les pièces en fonte et les fours, il faut du temps pour recueillir la chaleur des éléments électriques et saturer complètement chaque zone de chauffage.

Voici les temps approximatifs de chauffage lorsque l'appareil est froid :

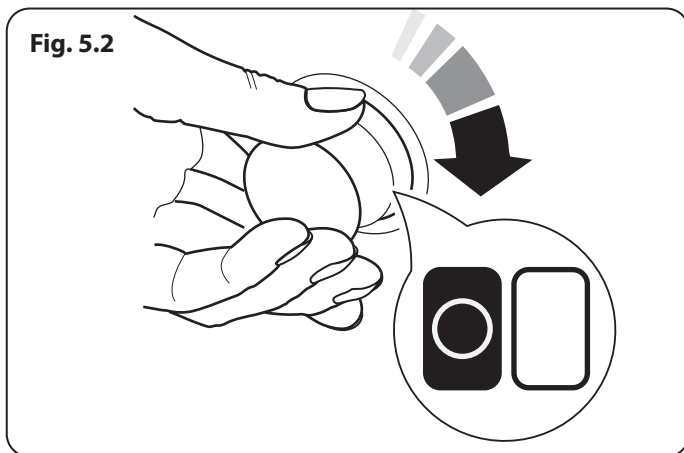
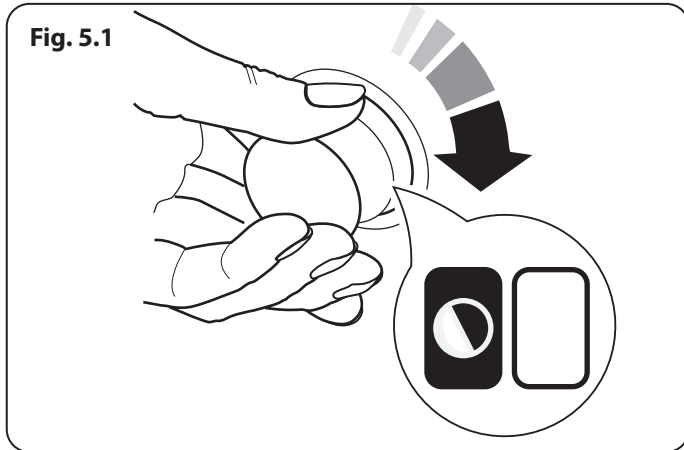
| Zone | Temps de préchauffage (Minutes) |
|--|---------------------------------|
| Réglage de la plaque chauffante pour bouillir | 30 |
| Réglage de la plaque chauffante pour mijoter | 20 |
| Réglage du four supérieur pour rôtir | 90 |
| Réglage du four inférieur pour cuire | 120 |
| Réglage du four inférieur pour mijoter | 45 |
| Réglage « e » | 60 |
| Réglage du four supérieur pour le grill | 10 |
| Réglage du four supérieur pour rôtir et réglage du four inférieur pour cuire | 115 |
| Réglage du four supérieur pour rôtir et réglage du four inférieur pour mijoter | 90 |

Lorsque vous changez de réglage, veillez à laisser suffisamment de temps pour que la température souhaitée soit atteinte dans le four désigné.

Lorsque vous augmentez la température à partir du réglage « e », laissez l'appareil atteindre la température de réglage souhaitée. Cela devrait prendre environ 1 heure.

| Plaque chauffante | |
|---|--|
| ARRÊT | |
| Réglage pour mijoter ON | |
| Réglage pour bouillir ON | |
| Four et grill | |
| ARRÊT | |
| Réglage du four supérieur pour rôtir ON | |
| Réglage du four inférieur pour cuire ON | |
| Réglage du four inférieur pour mijoter ON | |
| Réglage du four supérieur pour rôtir et du four inférieur pour cuire ON | |
| Réglage du four supérieur pour rôtir et du four inférieur pour mijoter ON | |
| Réglage « e » (le four supérieur revient à une température de cuisson et le four inférieur est réglé sur Mijoter) | |
| Grill | |
| Four chauffe-plat | |
| Four chauffe-plat (interrupteur à poussoir avec néon ROUGE) | |

5. La plaque de cuisson



La plaque de cuisson en fonte fonctionne manuellement et est plate afin d'offrir le meilleur contact partout avec les poêles, gril, sauteuse et bouilloire.

Le réglage de la plaque à bouillir est le plus chaud des deux réglages. La plaque de cuisson peut être utilisée de manière totalement indépendante des fours.

Toute la zone de la plaque de cuisson peut être utilisée pour la cuisine, et plusieurs casseroles peuvent être placées sur la plaque en même temps. La plaque de cuisson se situe légèrement au-dessus de la plaque supérieure afin d'éviter les rayures si les casseroles sont déplacées sur un côté pour mijoter.

Le couvercle isolant en acier inoxydable est rabaisé sur la plaque de cuisson lorsqu'elle chauffe ou qu'elle n'est pas utilisée. Lorsque la plaque de cuisson est « allumée », les couvercles isolants sont chauds. Nous conseillons vivement de ne pas mettre des ustensiles comme des bouilloires, poêles ou plats de cuisson directement sur le couvercle isolant, car ils pourraient se rayer.

Conserver la plaque de cuisson propre, sans aliments ou miettes brûlés en la brossant avec la brosse métallique, fournie avec votre Rayburn. Des informations de nettoyage peuvent être consultées "**Cleaning & Caring**" on page 33.

Commandes de la plaque de cuisson

Réglage plaque à bouillir (Fig. 5.2)

(temps de chauffage, environ 30 minutes)

Le réglage le plus chaud, le réglage de la plaque à bouillir est utilisé pour faire bouillir, griller, poêler, faire des toasts, en fait, tout ce qui requiert une chaleur élevée. Les légumes verts gardent leur couleur lorsqu'ils sont portés rapidement à ébullition, ou utiliser un cuiseur vapeur sur la poêle pour faire cuire plusieurs légumes à la fois.

Sachez que le réglage de la plaque à bouillir est trop chaud pour cuisiner des aliments directement dessus.

Réglage plaque à mijoter (Fig. 5.1)

(temps de chauffage, environ 20 minutes)

Le réglage de la plaque à faire mijoter est le moins chaud des deux, et est donc utilisé pour les recettes qui requièrent une chaleur moins intense comme les sauces, les œufs brouillés, faire chauffer du lait, les soupes à faire mijoter et les légumes racines. De plus, elle peut être utilisée pour cuisiner dessus directement, comme une sorte de grill, valeur inestimable pour les sandwichs grillés, les quesadillas, les pancakes et les escalopes. Les toasts cuits lentement peuvent être réalisés sur la plaque à faire mijoter, pas besoin d'utiliser le grille-pain.

6. Les fours

Votre Rayburn Ranger® est équipée de 3 fours, ce qui vous permet de cuisiner une grande variété d'aliments et de plats.

Le four supérieur peut être utilisé comme un four à rôtir ou un four à cuire en utilisant le réglage « e » et le four inférieur peut être utilisé comme un four à cuire ou un four à mijoter. Le four chauffe-plats vous permet de réchauffer vos assiettes et vos plats et de garder les aliments au chaud pendant une courte période.

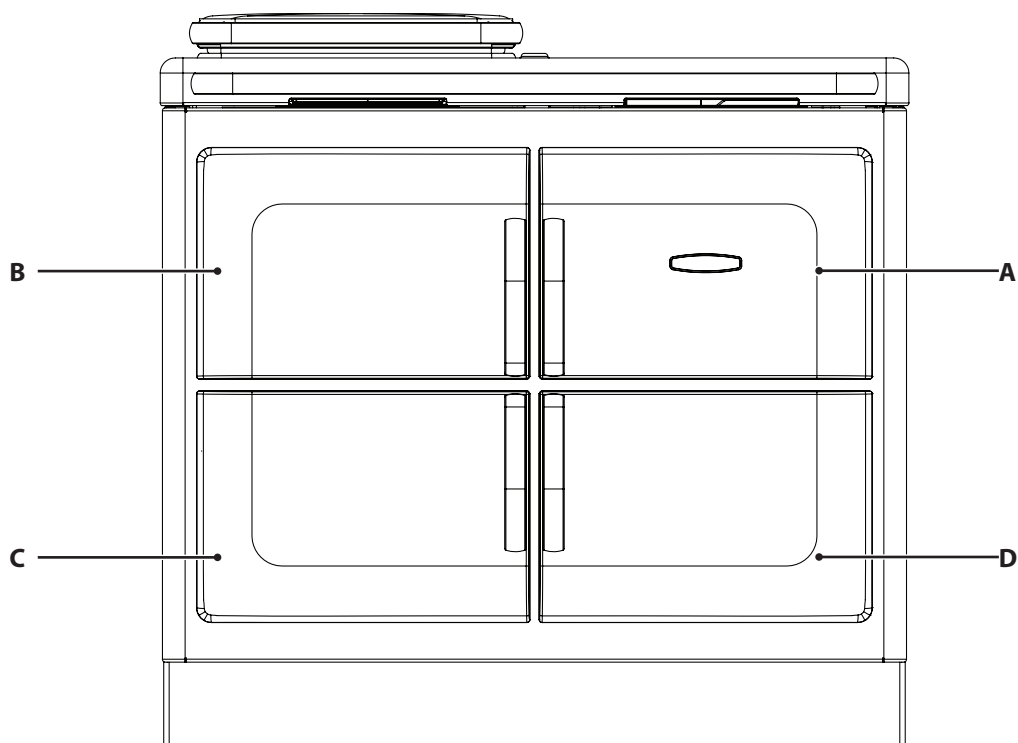
Conseils d'ordre général

Il ne faut pas mettre d'aliments dans un four tant que celui-ci n'a pas atteint sa température de fonctionnement normale. Les portes du four ne doivent pas rester ouvertes trop longtemps pendant la cuisson et le préchauffage.

Vue d'ensemble de la cuisinière Fig. 6.1

- A. Panneau de commande
- B. Four supérieur (rôtir et griller)
- C. Four inférieur (cuire et mijoter)
- D. Four chauffe-plat

Fig. 6.1



DESN 517958

Fig. 6.2

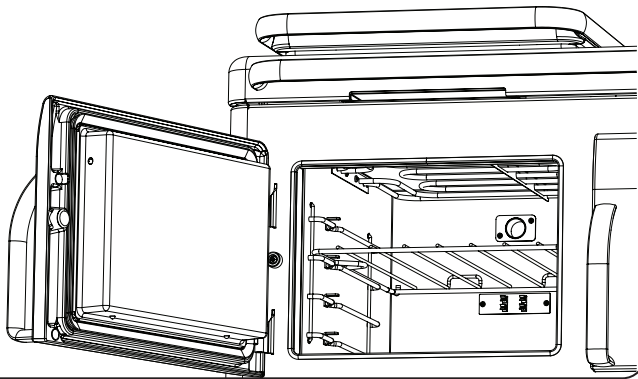


Fig. 6.3



Fig. 6.4

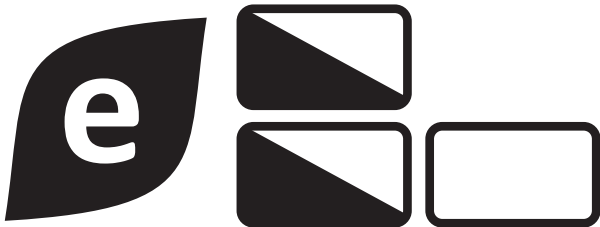
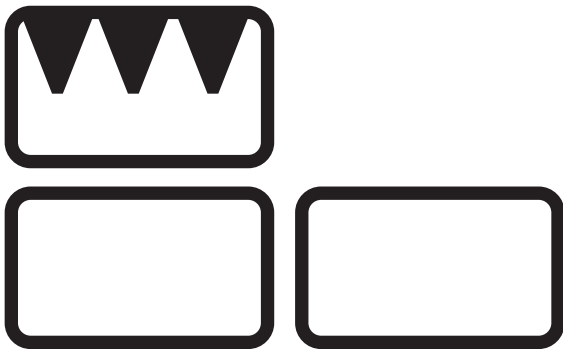


Fig. 6.5



Four supérieur

Le four **SUPÉRIEUR** de la Rayburn Ranger® est chauffé indirectement par deux éléments, un à la base du four et l'autre est visible dans la partie supérieure (**Fig. 6.2**). Ces éléments chauffent la cavité à double paroi afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux des fours à accumulation de chaleur traditionnels, mais avec la possibilité d'éteindre les fours lorsqu'ils ne sont pas utilisés. L'appareil comporte trois réglages **RÔTIR, GRILLER &'e'**.

Le réglage **RÔTIR** (**Fig. 6.3**) est divisé en zones de chaleur, ce qui signifie que vers le haut, il est légèrement plus chaud que le centre et que le centre est légèrement plus chaud que la position la plus basse. Il convient à la cuisson à haute température, comme le rôtissage, les scones, la cuisson des pâtisseries et du pain.

Le réglage « **e** » (**Fig. 6.4**) permet de convertir le four supérieur en un four à **CUISSON** modérée, parfait pour les gâteaux, les biscuits, ainsi que tout ce qui requiert une chaleur modérée comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent y être cuites plus longuement. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux, placez-les au milieu du four, intervertissez les plateaux si vous utilisez plus d'une grille et laissez l'air circuler autour des plateaux et des moules.

Le réglage **GRILL** (**Fig. 6.5**) utilise l'élément supérieur du four supérieur pour fournir la chaleur de cuisson dans la cavité.

LA PORTE DU GRIL DOIT RESTER FERMÉE LORSQUE LE GRIL FONCTIONNE.

1. Lorsque le grill fonctionnera, le ventilateur de refroidissement fonctionnera
2. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le grill pendant environ 2 minutes en mode Rôtir, 5 minutes en mode « e » et 10 minutes à froid.
3. Le grill dispose de 4 positions de grilles (voir **Fig. 6.2**), les positions supérieures pour une cuisson rapide et les positions inférieures pour une cuisson plus lente et le brunissement des gratins et des tartes

ATTENTION: La partie accessible peut être chaude lorsque le grill fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

VEUILLEZ NOTER : Lorsque le grill fonctionne, l'alimentation des fours est coupée. À l'exception de périodes prolongées, un fonctionnement normal du grill n'affectera pas la capacité des fours à conserver à chaleur.

Il n'est pas recommandé de cuisiner dans les fours en même temps que d'utiliser le grill.

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISEZ LE GRIL PENDANT 30 MINUTES MAXIMUM.

Four inférieur

Tout comme le four supérieur, le four **INFÉRIEUR** est chauffé indirectement par deux éléments, l'un dissimulé dans la base et l'autre visible dans le haut du four. Ces éléments chauffent le four à cavité à double paroi pour fournir des résultats de cuisson comparables à ceux des fours traditionnels à accumulation de chaleur, mais avec la possibilité d'éteindre le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil dispose de deux réglages **CUIRE** et **MIJOTER**.

Le réglage **CUIRE (Fig. 6.6)** est un four à cuisson modérée, idéal pour les gâteaux, les biscuits et tout ce qui nécessite une chaleur modérée, comme les tourtes au poisson, les lasagnes, les soufflés, les crumbles et les roulades. La viande et la volaille peuvent être cuites dans ce four pendant plus longtemps. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux, placez-les au milieu du four, intervertissez les plaques en utilisant plus d'une étagère et laissez l'air circuler autour des plaques de cuisson et des moules.

Le réglage **MIJOTER (Fig. 6.7)** convertit le four inférieur en un four à mijoter à température plus basse, parfois appelé four de continuation, car il continue à cuire les aliments portés à température sur la plaque chauffante ou dans le four supérieur sur le réglage Rôtir. Il est idéal pour les soupes, les ragoûts, les puddings à la vapeur, les légumes, le riz au lait, le riz salé et tout ce qui nécessite une cuisson lente et prolongée. Il peut également être utilisé pour sécher les meringues. Veillez à ne pas surcharger le four car l'air doit circuler pour poursuivre le processus de cuisson. Voir le tableau pour plus d'informations.

Le four **CHAUFFE-PLATS (Fig. 6.8)** est indirectement chauffé par un élément à la base du four.

Le **FOUR N'EST PAS UN FOUR DE MAINTIEN** et par conséquent il n'est pas conçu pour maintenir les aliments à une température donnée pendant de longues périodes.

Le four chauffe-plats est conçu pour réchauffer les assiettes et les plats de service et pour conserver au chaud les aliments préparés pendant une courte durée jusqu'à être servis.

Le four chauffe-plats est commandé par un interrupteur séparé situé au centre du panneau de commande. Un néon rouge indique que le four chauffe-plats est en marche

La Rayburn Ranger® a un réglage «e» qui réduit les frais de fonctionnement et la chaleur utile dans la pièce.

Le temps de chauffe jusqu'à la pleine température à partir du réglage «e» est d'environ 1 heure.

Le réglage «e» réduit la température du four **SUPÉRIEUR** à une température de cuisson basse et celle du four **INFÉRIEUR** à une température de mijotage.

Le four supérieur est parfait pour la pâtisserie, en particulier lorsque la cuisson doit être effectuée sur une longue durée, comme c'est le cas pour les gâteaux aux fruits

VEUILLEZ NOTER: Si vous souhaitez cuire dans le four supérieur alors qu'il se trouve à pleine température, vous devez sélectionner le réglage «e». En raison des caractéristiques de rétention de chaleur, le four conservera sa chaleur pendant une durée considérable. Vous devez donc patienter environ 2 heures pour qu'il refroidisse.

Fig. 6.6



Fig. 6.7



Fig. 6.8

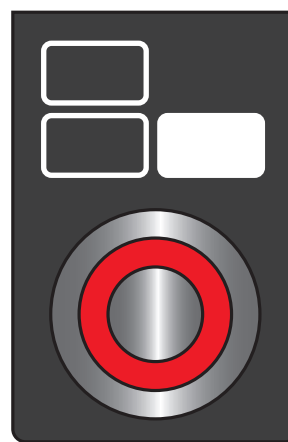


Fig. 6.9



7. Cuisiner sur votre Rayburn Ranger®

Guide de cuisson rapide pour votre Rayburn

| FOUR SUPÉRIEUR SUR RÔTIR | |
|---|--|
| 1er niveau | Four en mode gril |
| 2e niveau | Grillades, brunissement, gratins |
| 3e niveau | Petites pâtisseries, scones, petits pains, Yorkshire puddings. |
| 4e niveau | Viandes rôties et volailles, légumes rôtis, pâtisseries cuites à l'aveugle. |
| Directement en bas du four | Pizza, pâtisseries cuites dans un moule métallique, tartes aux fruits. |
| FOUR SUPÉRIEUR SUR « e » ET FOUR INFÉRIEUR SUR CUIRE | |
| 2e niveau | Convient pour la cuisson de grandes quantités ou si 2 grilles sont nécessaires |
| 3e niveau | Tous les types de cuisson, par exemple les petits et les grands gâteaux, les muffins, les biscuits |
| 4e niveau | Convient pour la cuisson de grandes quantités ou pour les moules à gâteaux profonds |
| Grille amovible du four en bas du four | |
| Directement en bas du four | Plats de pâtisserie (ex. frangipane) cuits dans un moule métallique |
| FOUR INFÉRIEUR SUR MIJOTER/« e » | |
| 2e niveau | Meringues |
| 3e niveau | Meringues, viande à cuisson lente, ragoûts, riz et légumes |
| 4e niveau | Viande à cuisson lente, ragoûts, riz et légumes |
| Grille amovible du four en bas du four | Viande à cuisson lente, ragoûts, riz et légumes. Puddings à la vapeur, y compris le pudding de Noël. |
| GRILL | |
| 1er niveau | La plupart des aliments à griller, comme les saucisses et le bacon |
| 2e niveau | La meilleure façon de griller des aliments plus épais, par exemple des hamburgers |
| 3e niveau | Brunir le hachis parmentier, les tourtes au poisson et les gratins |
| 4e niveau | Brunir les plats profonds, par exemple le hachis parmentier, les tourtes au poisson et les gratins |
| PLAQUE CHAUFFANTE | |
| Bouillir | Rissoler, bouillir des légumes, porter à ébullition des ragoûts et des puddings cuits à la vapeur |
| Mijoter | Mijoter des légumes, des ragoûts, des puddings à la vapeur et des sauces. Cuire des pancakes et des sandwiches chauds |
| Induction | Tous les types de cuisson sur plaque de cuisson, frire, bouillir, mijoter, pocher et fondre. Particulièrement adapté pour poêler, frire et les cuissons rapides, par exemple les pâtes. |

Conseils de cuisson

| | |
|--|---|
| FOUR SUPÉRIEUR SUR RÔTIR | <ul style="list-style-type: none"> • Convient pour rôtir et cuire à haute température • Il peut être nécessaire de protéger les aliments pendant les longues cuissons pour assurer un brunissement parfait, par exemple pour une tarte aux pommes • Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs lorsque les deux fours sont utilisés • Ouvrez légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour permettre à la vapeur de s'échapper, surtout si vous utilisez le réglage RÔTIR |
| FOUR SUPÉRIEUR SUR « E » FOUR INFÉRIEUR SUR CUIRE | <ul style="list-style-type: none"> • Convient pour une cuisson à température modérée. • Convient pour la cuisson, en particulier pour les cuissons un peu plus longues, par exemple pour les gâteaux aux fruits/aux cerises. Les grilles centrales ou inférieures permettent d'obtenir les meilleurs résultats. • Il peut être nécessaire de protéger les aliments pendant les cuissons longues pour assurer un brunissement parfait, par exemple pour le gâteau aux cerises et aux amandes • Si vous faites cuire plusieurs plateaux, vous devrez intervertir les plateaux sur les grilles à mi-chemin de la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats • Veillez à ce qu'il y ait de l'espace autour des plateaux pour permettre la circulation de l'air |
| FOUR INFÉRIEUR SUR « e » | <ul style="list-style-type: none"> • Convient aux cuissons plus longues et plus lentes, des rôtis lents et des ragoûts au riz et aux puddings à la vapeur, en passant par le séchage des meringues. • Portez toujours les aliments à ébullition avant de les placer dans le four inférieur sur mijoter ou « e », par exemple pour les ragoûts, le riz et les puddings à la vapeur • Pour une cuisson sûre, faites cuire les pièces de viande dans le four à rôtir pendant environ 30 à 45 minutes avant de les transférer dans le four à mijoter. Cette méthode n'est pas adaptée aux viandes et volailles garnies. • Vérifiez que le porc et la volaille atteignent une température interne d'au moins 75 °C • Toujours décongeler complètement les aliments avant de les faire cuire • Ajustez les assaisonnements et les épaississants à la fin du temps de cuisson. • Veillez à faire bouillir les légumes secs (par ex. les haricots rouges) pendant au moins 10 minutes avant de les ajouter aux plats • NE PAS placer les plats directement sur la base – utilisez la grille du bas |
| GRILL | <ul style="list-style-type: none"> • Convient à tous les types de grillades et de brunissement des aliments • Fonctionne mieux préchauffé pendant 2 minutes en mode RÔTIR ou 5 minutes en mode ÉCO • Préchauffez et faites griller avec la porte du four fermée ASTUCE • Ouvrez légèrement la porte avant de l'ouvrir complètement pour permettre à la vapeur de s'échapper, surtout si vous utilisez le réglage RÔTIR • Utilisez pendant 30 minutes maximum pour obtenir les meilleurs résultats |
| PLAQUE CHAUFFANTE : RÉGLAGE BOUILLIR | <ul style="list-style-type: none"> • Si l'ébullition est trop rapide, il suffit de déplacer partiellement la casserole sur la plaque réchauffante • Lorsque vous faites bouillir des légumes, utilisez une quantité minimale d'eau bouillante pour préserver les nutriments et accélérer l'ébullition |
| PLAQUE CHAUFFANTE : RÉGLAGE MIJOTER | <ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les pancakes cuites directement sur la plaque chauffante (légèrement huilée) et les sandwichs chauds sur le Bak-o-glide et retournés après 4 minutes |
| INDUCTION | <ul style="list-style-type: none"> • Parfait pour tous les types de cuisson sur plaque • Idéal pour faire sauter, frire et bouillir • Utilisez le mode pont pour les grandes casseroles, le grill et les poissonnières |

8. Plaque à induction

Fig. 8.1

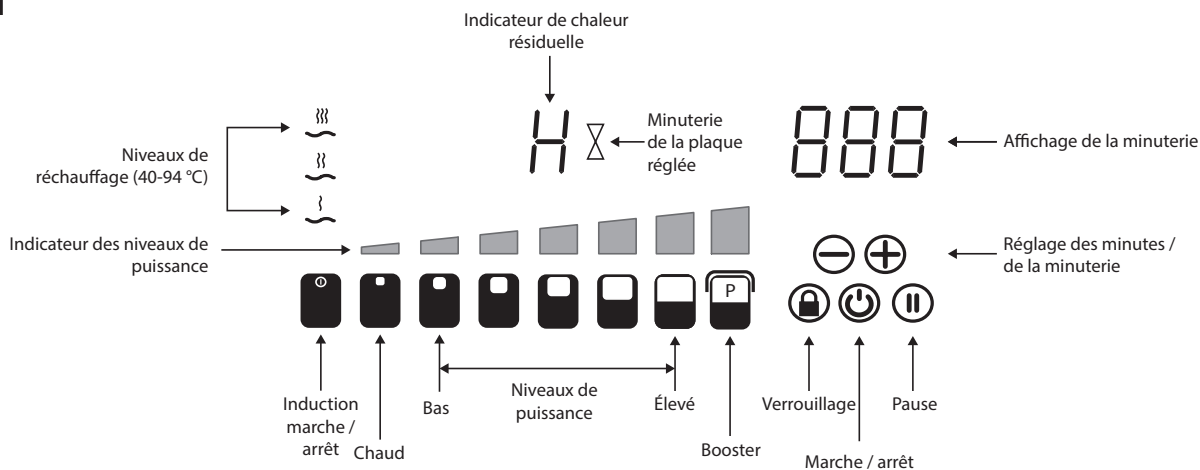
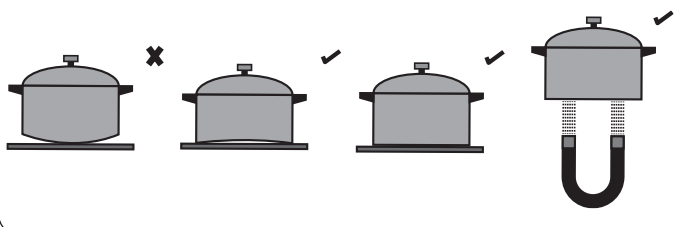


Fig. 8.2



Casseroles

Il est important d'utiliser des casseroles qui sont recommandées spécialement pour la cuisson à induction. En général l'inox, les casseroles spéciales avec fond en inox, en acier émaillé ou les casseroles en fonte émaillée à fond plat conviennent. Il convient de remarquer que certains types de casseroles en inox ne fonctionneront pas ou mettront du temps à chauffer.

Toutes les casseroles en cuivre, en aluminium ou les casseroles en céramique ne fonctionneront pas sur une plaque à induction. Si vous avez des doutes sur une casserole, faites un test rapide avec un aimant sur le fond de la casserole (**Fig. 8.2**). Une forte attraction entre l'aimant et la casserole indique généralement que la casserole convient. Une faible ou aucune attraction indique que la casserole ne convient pas. **NE PAS oublier de retirer l'aimant avant d'utiliser la casserole sur la plaque.**

Positionnez les casseroles et centrez-les sur la zone marquée. **NE PAS utiliser de casseroles trop grandes qui recouvrent les commandes et la zone d'affichage**, les casseroles de 180 mm conviennent parfaitement. Utiliser une casserole avec un couvercle permet au contenu de bouillir plus rapidement. Idéalement les casseroles devraient avoir des fonds plats pour une meilleure efficacité avec l'induction.

Les codes d'erreur E2 et E6, affichés sur votre plaque à induction, peuvent être associés à l'utilisation d'ustensiles de cuisson de mauvaise qualité ou non adaptés à l'induction. Si vous continuez à les utiliser, vous risquez d'endommager sérieusement votre plaque à induction.

La plupart des casseroles émettra un son à peine audible pendant la cuisson mais cela est parfaitement normal. Le niveau de son variera selon le type et le style de casserole utilisée.

Les accessoires sont en vente chez votre spécialiste Rayburn ou en ligne sur www.agacookshop.co.uk.

Affichage des indicateurs

| | | | |
|---|---------------------------|------------|--------------------------------|
| A | Cuisson auto | ⋈⋈⋈U | Réglages de chaleur |
| U | Détection de la casserole | ⌘ ● | Minuterie réglée |
| H | Chaleur résiduelle | | En pause |
| P | Booster | ▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬ | Niveaux de puissance |
| | | ⌒ | Contact prolongé sur la touche |

⚠ Avertissement :

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protège les parties sous tension.

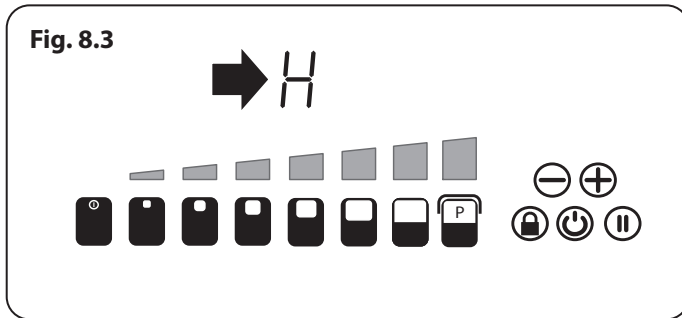
Les objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles ne doivent pas être mis sur la surface de la plaque car ceux-ci peuvent chauffer.

La plaque à induction fonctionne indépendamment de la plaque de cuisson et des fours Rayburn. Toutes les fonctions de la plaque à induction sont accessibles par les touches intégrées dans la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson à induction.

Indicateur de chaleur résiduelle

La surface de la plaque chauffera lors du fonctionnement du fait de la conduction de la chaleur provenant de la casserole. La surface de la plaque restera chaude pendant un moment après l'utilisation.

Après la période de cuisson, l'indicateur de chaleur de la plaque (**Fig. 8.3**) s'affichera et pendant une courte durée après l'extinction.



Panneau de commande Fig. 8.1

Appuyer franchement avec le doigt sur les touches pour s'assurer que la commande est efficace.

Les touches ne fonctionneront peut-être pas si la zone de commande est mouillée. La zone des touches doit être séchée en utilisant du papier absorbant.

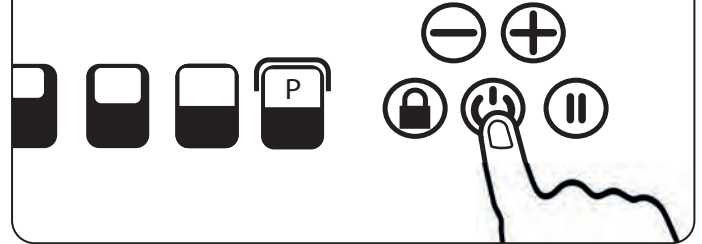
Protection contre la surchauffe

Les niveaux de puissance seront automatiquement réduits si des températures élevées excessives sont détectées sous la zone de cuisson. Si des températures élevées sont détectées, il ne sera pas possible d'ajuster le niveau de puissance à un niveau plus élevé que celui indiqué sur l'affichage.

Si une casserole venait à se vider de son liquide après avoir bouilli trop longtemps, le système anti-surchauffe éteindrait la plaque.

Utilisation de la plaque à induction

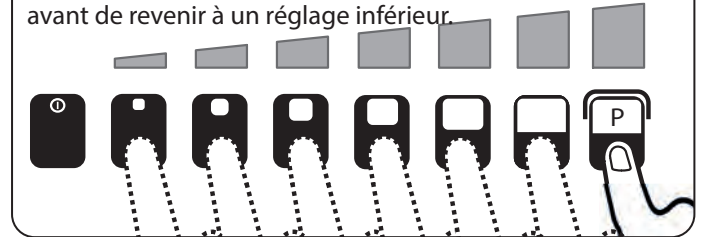
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



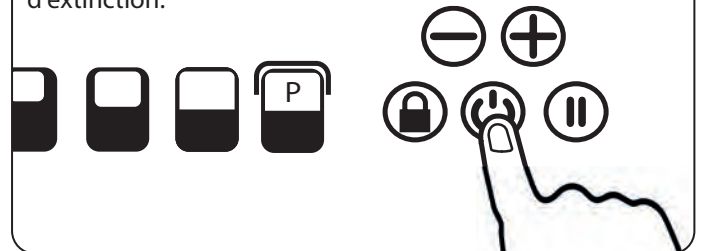
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



Étape 3. Réglez le niveau de puissance requis entre 1 et Boost. Si vous sélectionnez Boost, il durera 10 minutes avant de revenir à un réglage inférieur.

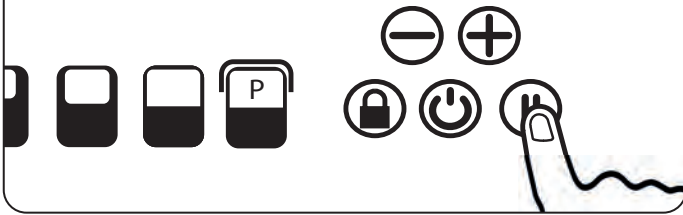


Étape 4. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche d'extinction.

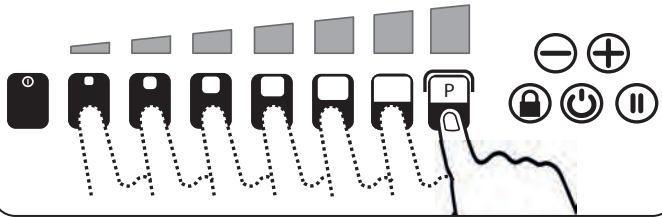


Pause

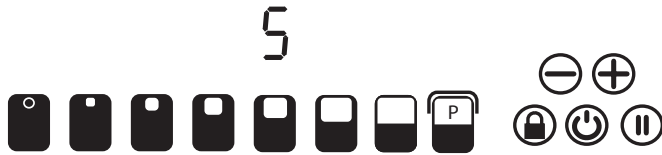
Étape 1. Pour interrompre la période de cuisson, toucher le bouton pause.



Étape 2. Pour reprendre la cuisson, toucher la pause et faire glisser le doigt sur toute la longueur des touches de niveau de puissance.



Étape 3. Le niveau de puissance initial sera réglé automatiquement.



Fonction de réchauffage

La fonction de réchauffage gardera chaud les aliments cuits pendant une certaine durée.

| Niveau | Température | |
|--------|--------------|---------------|
| 1 | 40° C 104° F | Faire fondre |
| 2 | 70° C 158° F | Réchauffer |
| 3 | 94° C | Faire mijoter |

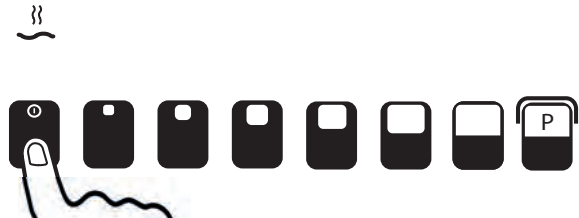
Étape 1. Pour sélectionner la fonction Réchauffage, appuyez d'abord sur la touche de mise en marche.



Étape 2. Toucher la première touche de niveau de puissance pour sélectionner le niveau un de réchauffage. L'indicateur sur l'écran affichera le symbole du niveau un. Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



Étape 3. Pour sélectionner le niveau de réchauffage deux, appuyez à nouveau sur la première touche de puissance.



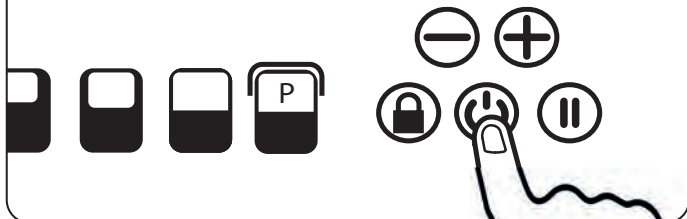
Étape 4. Pour sélectionner le niveau deux de réchauffage, toucher et maintenir le premier niveau de puissance.



Cuisson auto

La fonctionnalité Cuisson auto permet au contenu de la casserole d'atteindre rapidement une température élevée avant de revenir au niveau de puissance réglé.

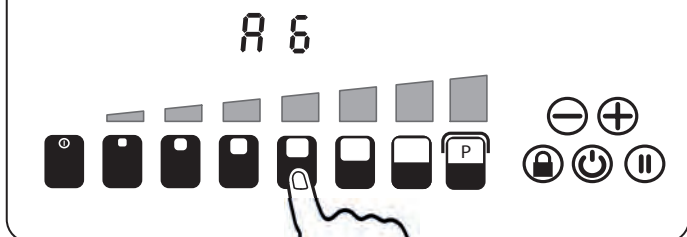
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



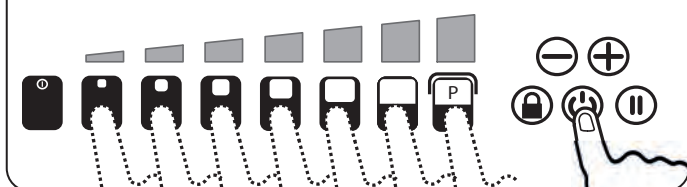
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



Étape 3. Toucher la touche de niveau de puissance souhaité pendant 5 secondes. Le symbole *A* à côté du niveau de puissance clignotera sur l'affichage.



Étape 4. Pour quitter la fonction de cuisson automatique, il suffit de changer le niveau de puissance sélectionné ou, si la cuisson est terminée, d'appuyer sur la touche de mise hors tension.



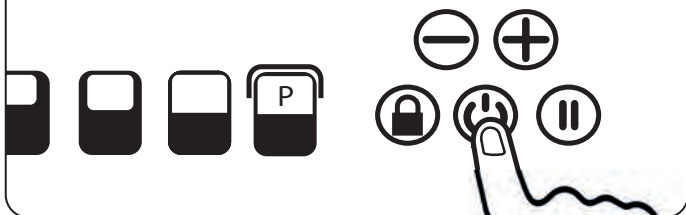
Fonctionnalité de minuterie

La fonctionnalité de minuterie ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson. La plaque possède deux minuteries séparées :

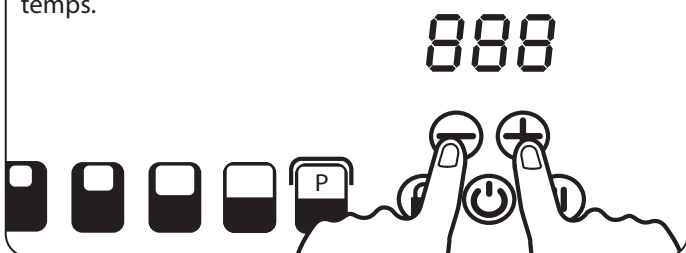
1. **Minuterie de cuisine**, pour les besoins habituels de minuterie en cuisine, par exemple, régler le temps de cuisson pour des aliments cuits au four.
2. **Rappel minute**, pour mesurer le temps de cuisson avec l'induction.

1. Minuterie de cuisine

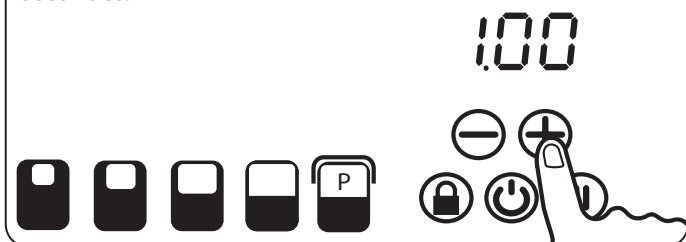
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



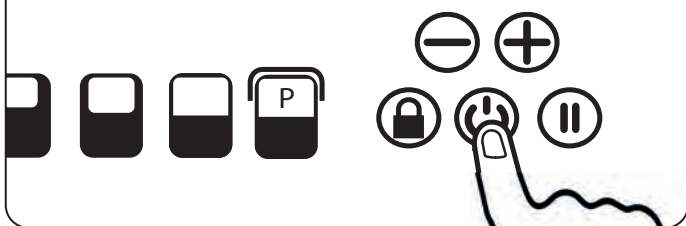
Étape 3. Une durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 4. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.



Étape 5. Une fois le temps réglé écoulé, une alarme sonnera. Pour annuler, toucher la touche marche/arrêt.

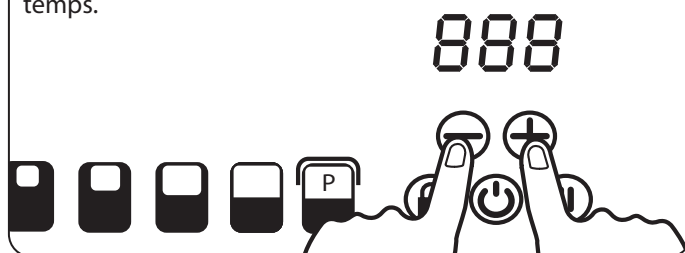


Modifier la minuterie de cuisine

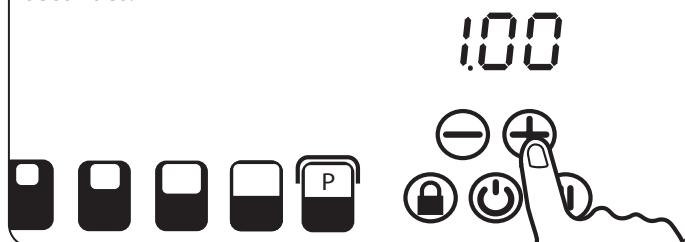
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



Étape 2. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



Étape 3. Une durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



2. Rappel minute

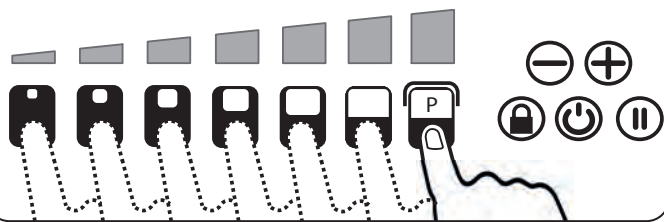
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



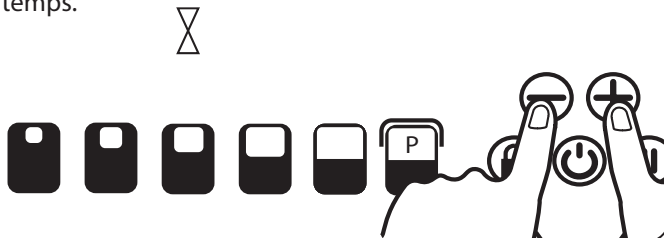
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



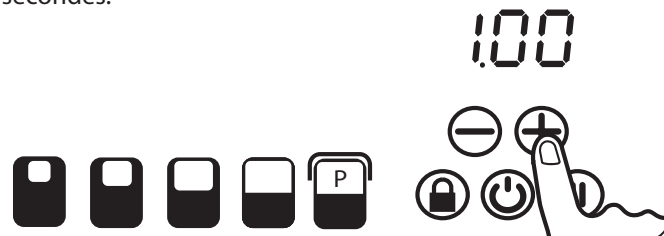
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



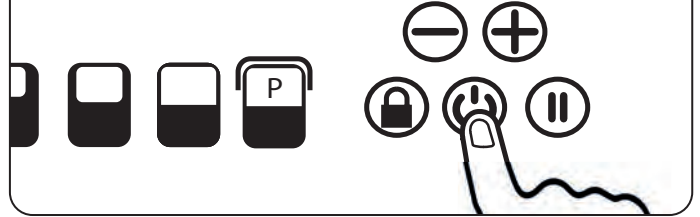
Étape 4. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



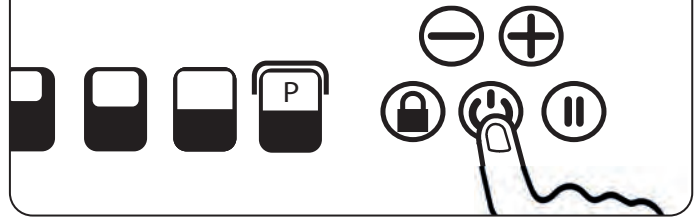
Étape 5. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



Étape 6. Si un compte à rebours est nécessaire, toucher la touche de puissance.

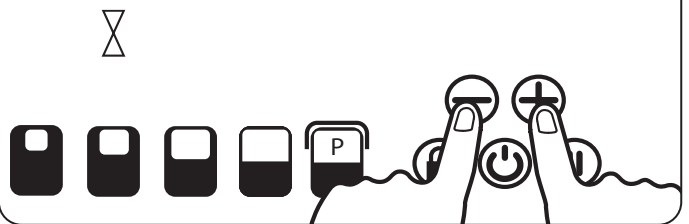


Étape 7. Une fois le temps réglé écoulé, une alarme sonnera. Pour annuler, toucher la touche marche/arrêt.

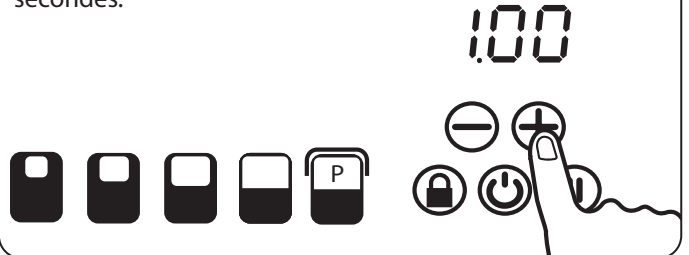


Modifier le rappel minute

Étape 1. Appuyer sur les boutons « - » et « + » en même temps.



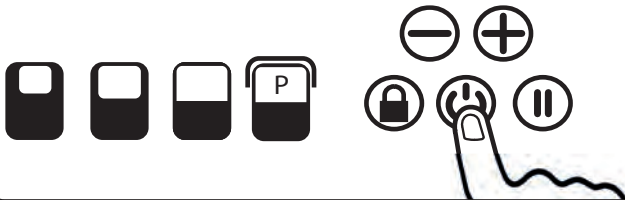
Étape 2. La durée peut désormais être réglée en utilisant - ou +. Le compte à rebours commencera après quelques secondes.



3. Verrouillage temporaire

La fonction verrouillage temporaire verrouillera les commandes pendant la durée d'un processus de cuisson afin d'éviter un changement accidentel des commandes.

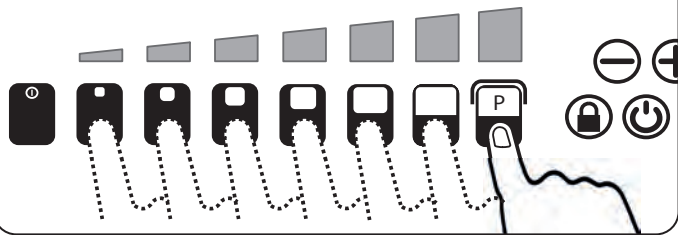
Étape 1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de mise en marche.



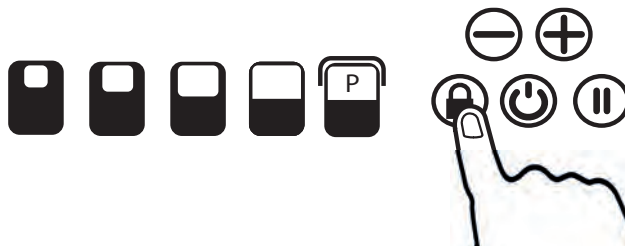
Étape 2. Toucher le bouton marche de l'induction. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.



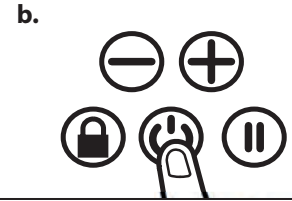
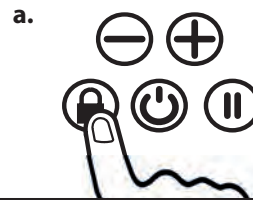
Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaitée.



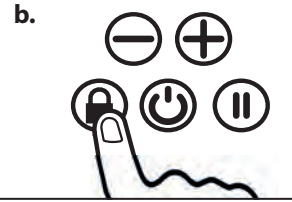
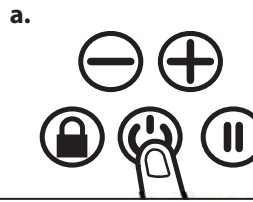
Étape 3. Appuyer sur le pavé de verrouillage.



Étape 4. Toucher le verrou pour réinitialiser le réglage du niveau de puissance (a) ou la touche marche/arrêt pour éteindre la plaque (b).



Étape 5. Pour annuler la fonction après l'utilisation, toucher la touche marche/arrêt (a) puis la touche de verrouillage (b).

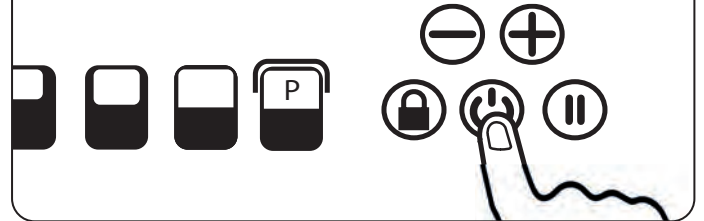


Fonctionnalité de pont

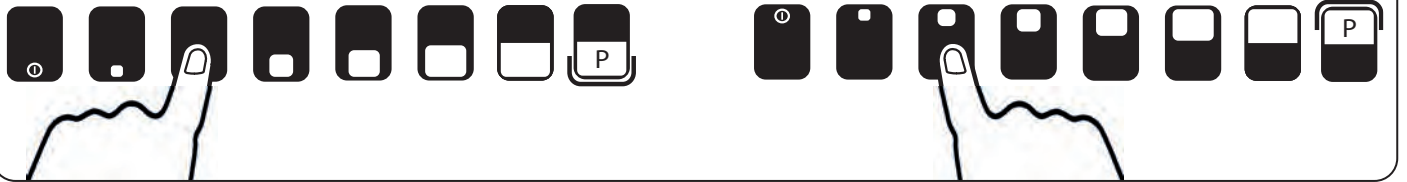
La fonctionnalité de pont permet aux deux zones de cuissons d'être allumées en même temps et contrôlés comme une seule zone de cuisson.

Cela est parfait pour un grill ou une casserole à poisson compatible, par exemple.

Étape 1. Toucher le bouton de puissance.

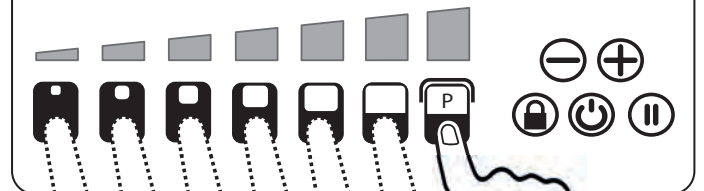


Étape 2. Activer en sélectionnant les deux éléments de cuisson simultanément.



Étape 3. Régler le niveau de puissance souhaité avec le curseur de gauche uniquement.

À NOTER: Le réglage du niveau de puissance est uniquement possible avec le curseur de gauche.



Étape 4. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche d'extinction.



9. Installer les clayettes du four

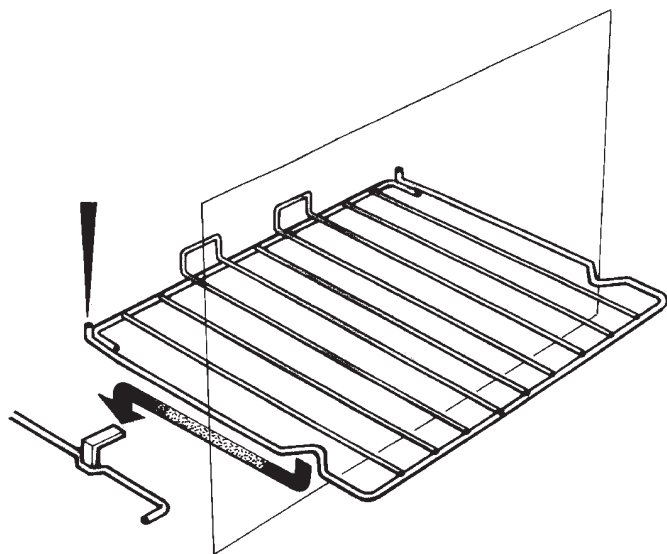
Généralités

Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

Pour retirer une clayette, lever la plaque des encoches latérales et faire glisser vers l'avant.

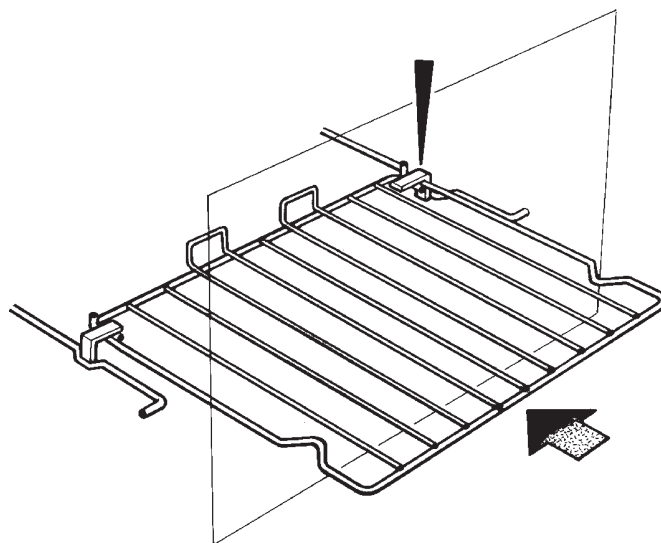
Pour replacer une clayette, insérer la clayette dans le four avec la branche à l'arrière, vers le haut. Glisser en position au-dessus des encoches puis laisser reposer sur la glissière.

Fig. 9.1



DESN 511867

Fig. 9.2



DESN 511866

10. Accessoires Rayburn

Accessoires dans votre Ranger

1 x Grand plat à rôtir / lèche-frite (Fig. 10.1)

Ce plat peut être utilisé comme lèche-frite pour le grill.

Il est conçu pour glisser sur les glissières du four sans devoir reposer sur une grille du four. Le plat à rôtir peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir. Il peut être utilisé pour faire rôtir de la viande ou de la volaille, avec ou sans la grille.

1 x Plat moyen à rôtir avec grille / grill (Fig. 10.2)

Ce plat peut être utilisé comme lèche-frite pour le grill à infrarouge.

Ce plat peut être glissé sur les glissières du four dans le sens de la largeur, ou reposer sur une grille du four. Le plat à rôtir de taille moyenne peut être utilisé avec la grille, en position haute, pour faire griller dans le haut du four à rôtir.

1 x Grille du bas (Fig. 10.3)

Cette grille est utilisée dans le bas du four supérieur, en particulier dans les fours à rôtir et à mijoter, pour les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson et qui doivent éviter la chaleur trop intense provenant de la surface inférieure du four.

3 x Grilles de four (Fig. 10.4)

Elles sont destinées au four à cuire / mijoter, au four chauffe-plats et à la cavité du grill.

1x Brosse métallique (Fig. 10.5)

Elle sert à nettoyer la surface en fonte brute de la plaque chauffante afin qu'elles n'aient pas de miettes ni de débris brûlés qui pourraient affecter la performance de chauffe des casseroles et de la bouilloire. À utiliser uniquement sur la plaque chauffante. Attention à ne pas toucher les surfaces en émail car la brosse métallique rayerait le vernis.

Fig. 10.1



Fig. 10.2



Fig. 10.3



Fig. 10.4

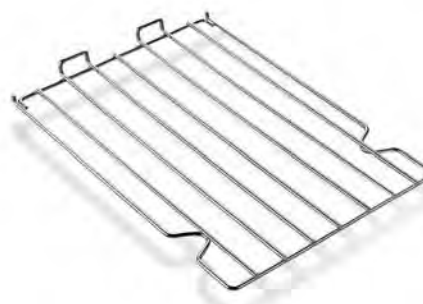


Fig. 10.5



11. Tableau de nettoyage

Pour les surfaces en émail utiliser un nettoyant approuvé pour l'usage sur de l'émail vitré.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour un nettoyage simplifié, immédiatement nettoyer les saletés.

| Extérieur de la cuisinière | | |
|---|-----------------------|---|
| Pièce | Terminer | Méthode de nettoyage recommandée |
| Portes | Surface peinte | Eau chaude savonneuse, chiffon doux |
| Avant | Surface peinte | Eau chaude savonneuse, chiffon doux |
| Côté et plinthe | Surface peinte | Eau chaude savonneuse, chiffon doux |
| ⚠ Pour toutes les surfaces peintes - NE PAS utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques, par exemple Mr Muscle[®], Astonish[®], ou des produits de nettoyage contenant de l'eau de Javel. | | |
| Main courante et poignées en chrome | Chrome | Eau chaude savonneuse, chiffon doux |
| Couvercle de plaque chauffante | Acier inoxydable | Chiffon électrique ou microfibre polyvalent. |
| Contour et poignée du couvercle de la plaque chauffante | Chrome | Eau chaude savonneuse, chiffon doux |
| Couvercle de la plaque chauffante - Revêtement intérieur | Acier inoxydable | Eau chaude savonneuse, nettoyant crème/éponge métallique si nécessaire. |
| Plaque chauffante | | |
| Pièce | Terminer | Méthode de nettoyage recommandée |
| Plaque supérieure (plaque de cuisson) | Acier émaillé | Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Les taches tenaces sont éliminées avec une éponge en nylon. |
| Point chaud | Fonte | Pour les taches rebelles, utilisez la brosse en fer livrée avec la cuisinière. |
| Plaque d'assise | Revêtement Altrashell | Eau chaude savonneuse, tampon savonneux. |
| Plaque céramique/induction | Verre renforcé | Eau chaude savonneuse, nettoyant crème/éponge métallique si nécessaire. |
| Four et grill | | |
| Pièce | Terminer | Méthode de nettoyage recommandée |
| Côtés, plancher et toit du four | Émail | Tout nettoyant de marque pour fours adapté à l'émail. NE PAS mettre en contact avec les éléments du grill. |
| Grilles de four | Chrome | Un nettoyant d'intérieur de fours adapté au chrome. Éponge savonneuse, lave-vaisselle |
| Lêchefrite / plat à viande | Émail | Eau chaude savonneuse, tampon savonneux. |
| Panneau de commande (derrière la porte de droite) | | |
| Pièce | Terminer | Méthode de nettoyage recommandée |
| Panneau vitré | Verre renforcé | Eau chaude savonneuse, nettoyant crème/éponge métallique si nécessaire. |
| Bouton de commande | Plastique | Eau chaude savonneuse, tampon savonneux. |

Table 11.1

- ⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- ⚠ **NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de nettoyants caustiques, de nettoyants pour four ou de raclettes métalliques pour nettoyer les surfaces peintes et en émail.**
- ⚠ **IMPORTANT : Rayburn conseille d'utiliser les nettoyants approuvés par la Vitreous Enamel Association pour nettoyer la surface en émail vitrifié de ce produit.**
- ⚠ **NE PAS UTILISER le détergent Hob Brite sur les surfaces émaillées.**

- ⚠ **Utiliser le moins d'eau possible durant le nettoyage.**
- ⚠ **NE PAS immerger les portes dans l'eau car elles sont garnies de matériau isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.**
- ⚠ **NE PAS mettre les portes du four dans un lave-vaisselle.**
- ⚠ **NE PAS utiliser de laine de fer, d'éponges-grattoir pour nettoyer les fours ou tout autre matériel pouvant rayer la surface.**

12. Entretien

- Votre Rayburn ne requiert pas d'entretien régulier.
- Si un entretien s'impose, veuillez contacter le centre de réparation AGA Rayburn.
- Votre appareil **DOIT** uniquement être entretenu et installé par un ingénieur qualifié, un ingénieur Rayburn ou un distributeur agréé.
- **NE PAS** altérer ou modifier l'appareil.

Pièces de rechange

Pour maintenir une performance et une sécurité optimales, nous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange Rayburn d'origine. Ces pièces sont disponibles chez les grands détaillants, et dans nos magasins.

13. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT !

Veillez lire les avis d'avertissement et de mise en garde au début de ce chapitre. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies, des dégâts matériels ou des blessures pourraient se produire.

NE PAS stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un installateur qualifié ou un service de maintenance.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être installé avec un dispositif adapté permettant une déconnexion permanente des conducteurs phase et neutre.

Pendant l'installation ou la déconnexion avant toute intervention sur le système électrique, l'appareil doit être déconnecté de manière permanente des conducteurs d'alimentation (phase) et neutre.

AVERTISSEMENT : CETTE UNITÉ EST LOURDE, UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET UNE MAIN-D'ŒUVRE ADÉQUATE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'UNITÉ OU LE SOL.

RAPPEL, lors du remplacement d'une pièce sur cet appareil, n'utiliser que des pièces de rechange dont vous avez la certitude qu'elles sont conformes aux spécifications de sécurité et de performance nécessaires.

NE PAS utiliser de pièces reconditionnées ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par Rayburn.

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

14. Présentation de l'installation

Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Il est de la responsabilité des clients de contacter un installateur électrique qualifié pour veiller à la bonne installation électrique et à sa conformité vis-à-vis des règlements.

Prendre le plus grand soin lors de la découpe d'orifices dans les murs ou le sol. Il est possible que des câbles électriques se trouvent derrière le mur ou le sol les recouvrant et qu'ils procurent un choc électrique en cas de contact.

Localiser tout circuit électrique pouvant être affecté par l'installation de ce produit et débrancher le circuit d'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

NE LAISSEZ utiliser de rallonges avec cet appareil.

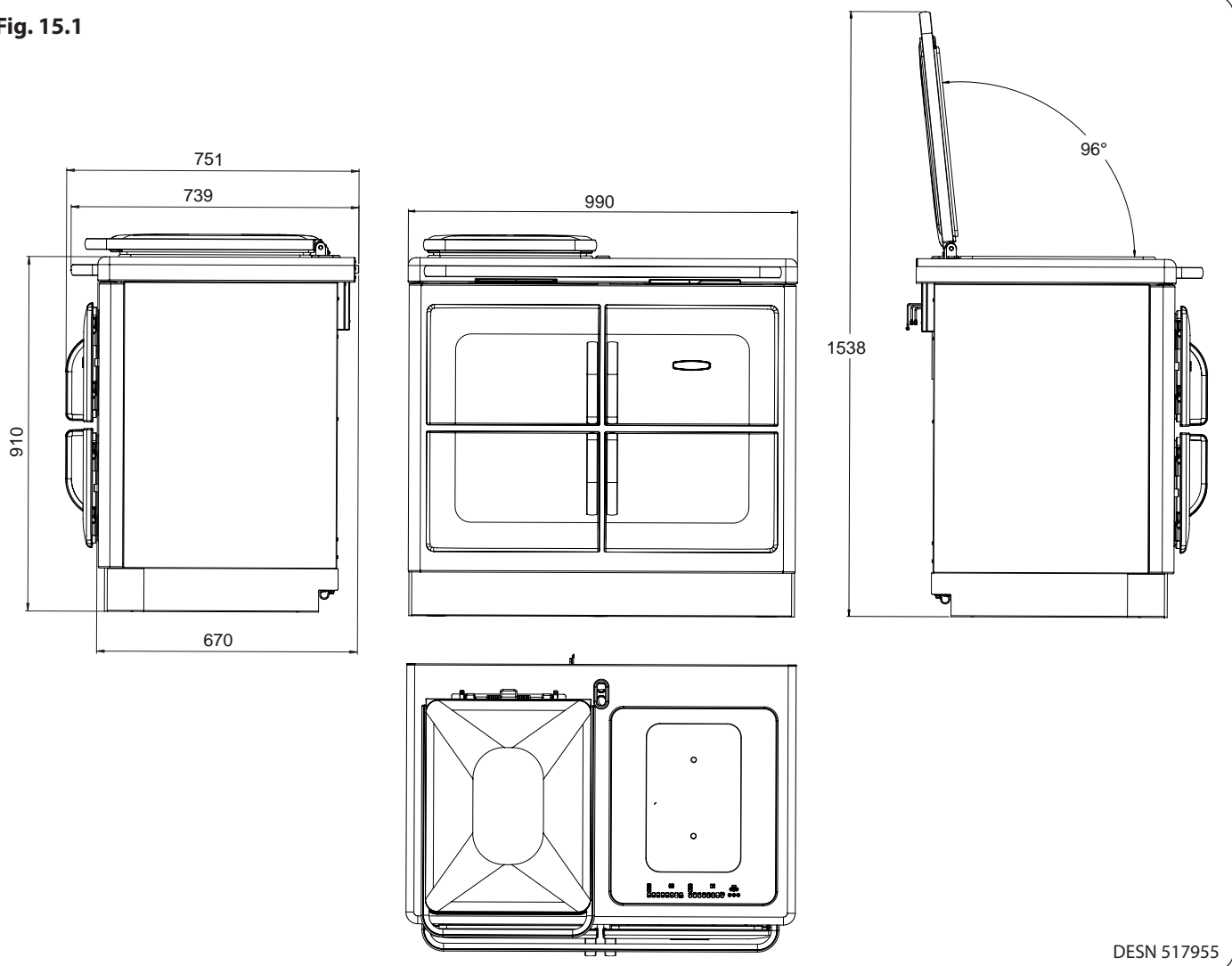
Cet appareil est conçu pour fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Il est recommandé, mais pas obligatoire, d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) au niveau du circuit d'alimentation de la cuisinière.

Remettez ce mode d'emploi à l'utilisateur pour qu'il le conserve en lui indiquant la façon de faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.

15. Dimensions du produit Rayburn Ranger®

Fig. 15.1



REMARQUE : Lorsque vous étudiez l'installation d'un appareil, les dimensions réelles du « corps » de l'appareil doivent être augmentées de 10 mm par rapport aux chiffres indiqués ci-dessus. **L'espace idéal entre les armoires est de 1000 mm, ce qui laisse un espace de 5 mm de chaque côté (espace minimum de 3 mm requis).** Cela permet d'avoir une marge de sécurité pour tenir compte des variations dimensionnelles naturelles qui sont assez fréquentes. En particulier, la largeur de l'appareil peut être un problème.

Poids de l'appareil (emballage compris)

Modèle : Rayburn Ranger®

Poids : 270 kg

Dégagements latéraux et au plafond

Si vous installez l'appareil dans une nouvelle cuisine ou si vous avez la possibilité de régler la largeur entre les unités de cuisine, il est conseillé d'inclure un petit écart supplémentaire de 3 mm de chaque côté pour faciliter l'installation et éviter les dommages lors du déplacement du produit.

Un dégagement de largeur supplémentaire de 6 mm doit être également prévu si l'appareil doit être encastré dans un renforcement en brique pour que le mur soit hors équerre.

Lorsque les appareils sont installés contre des murs sur le côté dépassant sur le devant, un espace de 116 mm est requis sur la gauche ou sur la droite pour permettre l'ouverture des portes des fours (Fig. 15.2).

Tout mur latéral au-dessus de l'appareil d'un des côtés ne doit pas être à moins de 60 mm de l'appareil à l'horizontale (Fig. 15.3).

Les surfaces ne doivent pas se situer à moins de 650 mm de la partie supérieure de l'appareil, par ex. des placards ou des hottes.

L'écart arrière de l'appareil **NE DOIT PAS** être bloqué ou obstrué.

Base et foyer de l'appareil

⚠ Si l'appareil est placé sur une base, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne dérape de la base.

Il est essentiel que la base ou le foyer sur le/laquelle repose l'appareil soit à plat de mesure à supporter le poids total de l'appareil.

Le cache socle frontal peut être retiré et ne doit pas être obstrué par le revêtement de sol ou le carrelage. Si cela est nécessaire, l'appareil doit être surélevé de l'épaisseur du carrelage afin de s'assurer que le socle puisse être retiré et qu'il soit possible de faire rouler l'appareil vers l'avant pour l'entretien.

Carrelage

Si l'appareil est encastré ou contre un mur qui sera carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas saillir au-dessus de la plaque supérieure de l'appareil. Il doit y avoir un espace suffisant pour retirer la plaque supérieure en vue d'un entretien ultérieur.

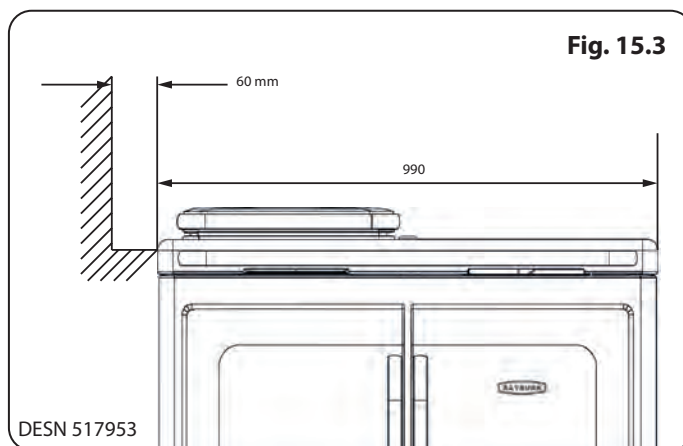
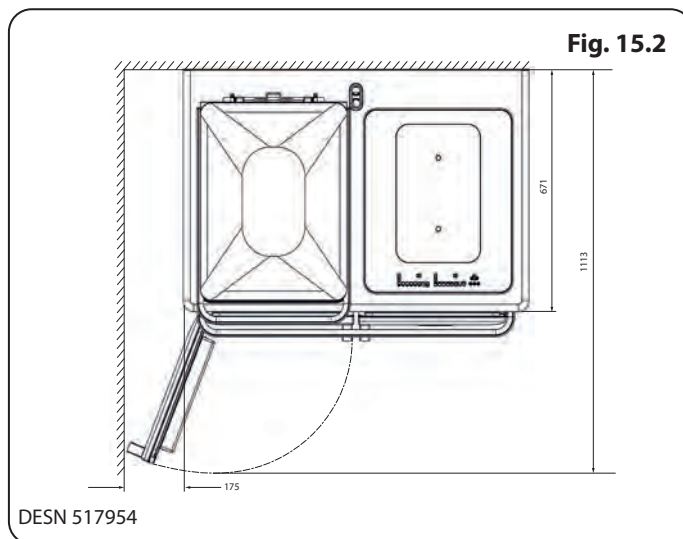
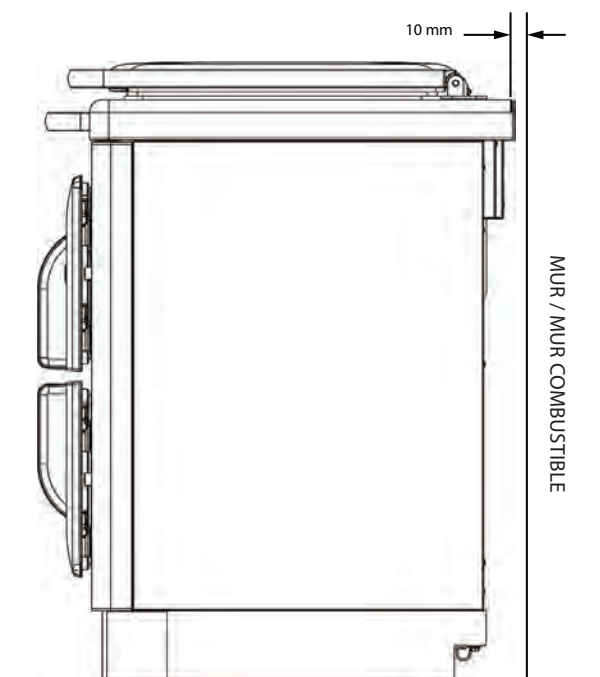


Fig. 15.4



DESN 517952

Dégagement arrière (incluant les murs arrière combustibles)

REMARQUE PARTICULIÈRE : Veiller à ce que le câblage électrique non protégé ou des éléments en plastique ne passent pas à l'intérieur ou à l'extérieur du mur, derrière ou juste au-dessus de l'appareil. Ce type de matériau peut vieillir prématurément s'il est constamment exposé à une température ambiante.

À noter **chaque** appareil est équipé de supports d'espacement de 25 mm.

Cela permet d'installer l'appareil lorsque le mur arrière est fabriqué avec des matériaux combustibles (comme le bois ou les cloisons à colombages et les plaques de plâtre.

L'entrefer doit être dégagé et ne doit pas être bloqué sur tout le bord supérieur (**Fig. 15.4**) par un carrelage par exemple

IMPORTANT ! L'entrefer à l'arrière de l'appareil doit être conservé pour permettre la ventilation des variantes avec plaque à induction.

16. Raccordement électrique

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être mis à la terre.**
- ⚠ **Cet appareil est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique se trouvant derrière le cache-socle.**
- ⚠ **Si le câble d'alimentation est endommagé, le fabricant, son agent de service ou tout autre personne qualifiée se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**

Pour la cuisinière

Pour la cuisinière, une alimentation électrique de 13 AMP 230 V 50 Hz avec fusible est requise juste à côté de l'appareil. Le câblage extérieur à l'appareil doit être installé à l'aide des câbles fournis, conformément aux réglementations de câblage actuelles et toute réglementation locale en vigueur.

Si le câble est raccourci, de nouvelles viroles doivent être installées sur conducteurs dénudés.

La méthode de branchement sur la source d'alimentation électrique doit faciliter l'isolation électrique complète de l'appareil, par un interrupteur avec une séparation de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

L'isolant ne peut pas être positionné directement au-dessus de la cuisinière, mais plutôt à 2 mètres de l'appareil.

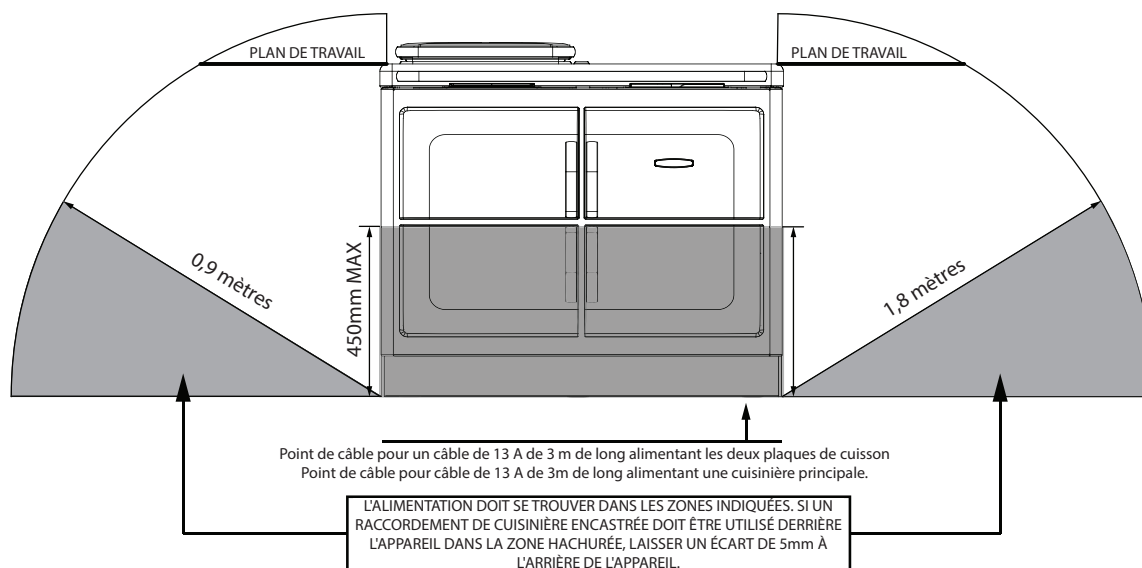
L'isolant peut être séparé du point de raccordement.

Le point de raccordement secteur doit être accessible à l'intérieur des zones indiquées dans les **Fig. 16.1** pour les options de passage de câble.

Plaque à induction

Une alimentation supplémentaire, **monophasée séparée** est nécessaire. 230V ~ 50Hz, 13amp fusionné à une alimentation électrique à trois connecteurs à broches.

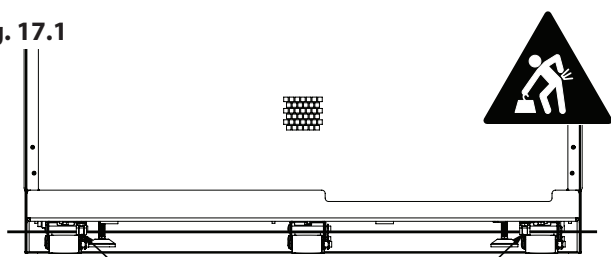
Fig. 16.1



DESN 517950

17. Installation et équilibrage

Fig. 17.1

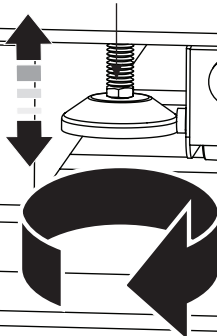


FIXER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE PINCES "P" AFIN DE REGROUPER LES CÂBLES À GAUCHE OU À DROITE.

DESN 517951

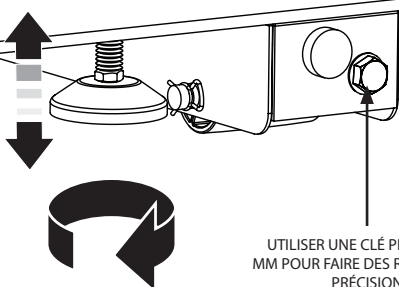
Fig. 17.2

PIEDS STABILISATEURS



DESN 517647

Fig. 17.3

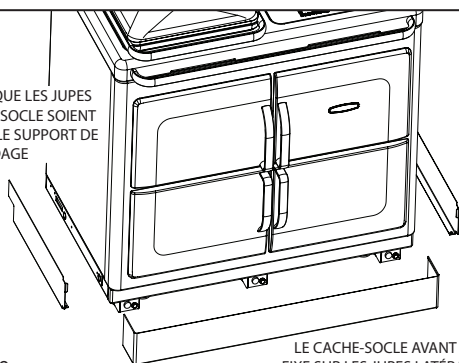


UTILISER UNE CLÉ PLATE DE 12 MM POUR FAIRE DES RÉGLAGES DE PRÉCISION.

DESN 516895

Fig. 17.4

VEILLEZ À CE QUE LES JUPES LATÉRALES DU SOCLE SOIENT SITUÉES DANS LE SUPPORT DE GUIDAGE



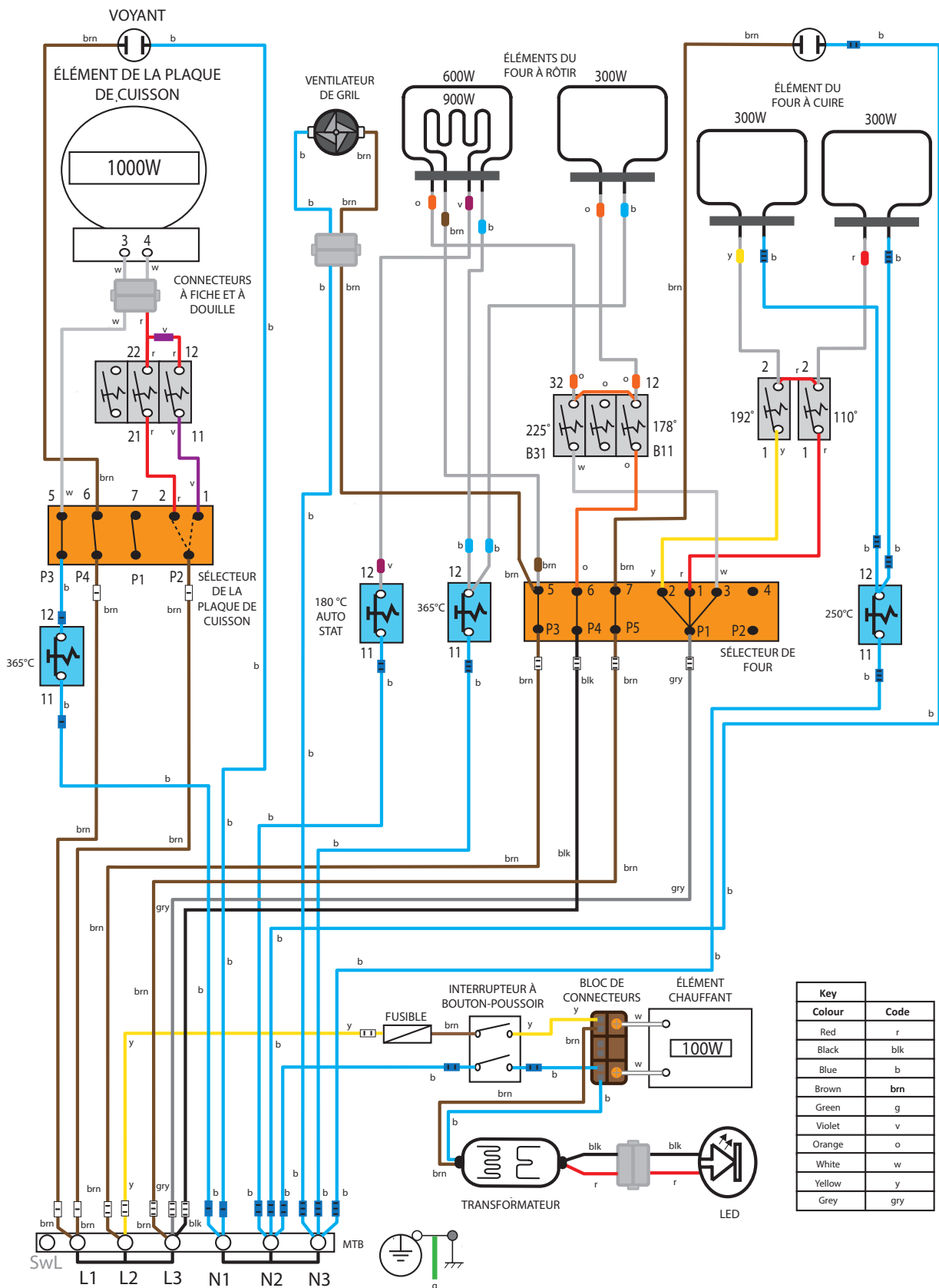
DESN 517949

LE CACHE-SOCLE AVANT SE FIXE SUR LES JUPES LATÉRALES

1. **REMARQUE:** Veiller à ne pas coincer les câbles secteur (Fig. 17.1).
2. Le pied stabilisateur avant peut être rehaussé avec une clé afin de permettre à l'appareil de glisser de la palette de transport (Fig. 17.2).
3. Faites glisser la cuisinière pour la retirer de la palette.
4. L'appareil peut maintenant se tenir sur ses roues arrière pour le mettre dans la position désirée. **REMARQUE:** Veiller à ne pas coincer le câble secteur.
5. **Équilibrage de l'appareil** - Utiliser une douille de 12mm pour régler le mécanisme de roue pour le réglage de PRÉCISION des deux côtés à l'arrière de l'appareil (Fig. 17.3).
6. Avec une clé plate de 13mm les pieds peuvent être ajustés sur le devant pour faire des réglages de PRÉCISION sur le devant de l'appareil et pour bloquer les roues (Fig. 17.3).
7. Tourner le boulon dans le sens horaire fera descendre les roues et par conséquent élèvera la cuisinière (Fig. 17.3).
8. Le sens antihoraire permet de lever les roues et d'abaisser la cuisinière (Fig. 17.3).
9. Fixer le socle magnétique (Fig. 17.4) et les côtés.

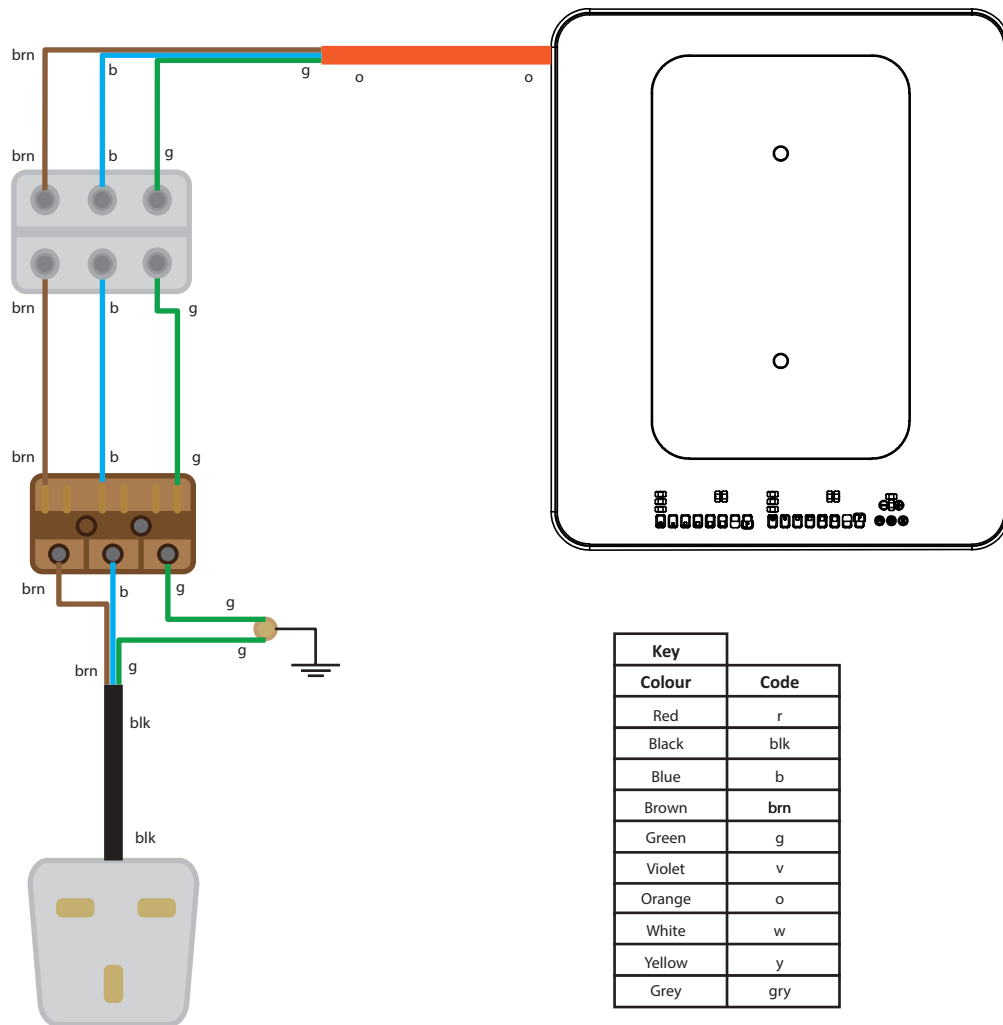
18. Schéma du circuit

La Ranger



DESN 517948

La plaque à induction



DESN 517960

19. Garantie Rayburn

Merci d'avoir choisi une cuisinière RAYBURN. Nous sommes sûrs que vous serez impressionné(e) par la performance de votre nouvelle cuisinière RAYBURN et par l'entretien régulier dont vous bénéficierez.

Sérénité

Chaque nouvelle RAYBURN quittant l'usine et installée par un point de vente agréé RAYBURN bénéficie d'une garantie de 3 ans sur les pièces (certaines pièces consommables sont exclues - pour plus de détails voir ci-dessous). Cela inclut aussi la main-d'œuvre pendant les 12 premiers mois.

Conditions d'utilisation de la garantie

Votre garantie du fabricant couvre votre RAYBURN pour les défauts de fabrication pour une période de 1 an et les matériaux pour une période de 3 ans.

Cette garantie couvre les pannes mécaniques et les défauts cosmétiques et de fabrication avérés. La garantie du fabricant n'est pas transférable.

Pour que votre garantie reste valable, les conditions suivantes s'appliquent :

1. L'appareil a été correctement installé conformément aux instructions du fabricant, à la législation en vigueur, aux normes britanniques et aux codes de pratique pertinents, par une personne compétente.
2. L'appareil a été utilisé uniquement dans un environnement domestique à des fins domestiques.
3. L'appareil n'est pas d'occasion ou reconditionné.
4. L'appareil n'a pas fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de dommages accidentels, de modifications ou de réparations (autres qu'une réparation sous garantie approuvée) et ne s'est pas détérioré à la suite de l'usure domestique normale et que les recommandations du fabricant concernant les produits de nettoyage ont été suivies.

Remarque: Après l'installation, il est important de respecter tous les dégagements nécessaires entre les plans de travail finis et le dessus de votre appareil. De même, un accès peut être nécessaire afin de retirer les plinthes pour les modèles sur lesquels des pièces de fonctionnement sont situées dans la base de la cuisinière. Pour plus d'informations, consultez les directives d'installation propres à votre appareil.

Des frais de déplacement peuvent être demandés si :

1. L'appareil a plus de 12 mois.
2. Le défaut apparu est dû à une mauvaise utilisation, à des dégâts accidentels ou à une modification par rapport aux spécifications du fabricant.
3. Remarque : les factures pour les travaux de réparation effectués par un tiers pendant la période de garantie ne seront acceptées que si elles sont autorisées au préalable par AGA Rangemaster

Ce qui n'est pas inclus dans la garantie :

1. Les pièces consommables
2. Tous les frais de main-d'œuvre qui ne sont pas directement liés à la réparation ou au remplacement d'un composant défectueux.
3. Tout les dégâts indirects.
4. Tous les boutons/composants non fournis par AGA Rangemaster.

Entretien

Tous les appareils électriques Rayburn - aucun service requis.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les produits qui ont été modifiés par le client ou par des tiers. Les matériaux, pièces de rechange et outils spécifiques doivent être conformes aux recommandations d'AGA Rangemaster. La garantie ne couvre pas une mauvaise utilisation, un mauvais traitement ou des dégâts résultant de chocs. La corrosion causée par l'utilisation incorrecte de nettoyants chimiques ou les rayures sur des pièces chromées, en acier inoxydable ou en émail par des produits de nettoyage abrasifs est également exclue. La garantie exclut strictement toute utilisation commerciale. Les appareils sont couverts pour usage domestique seulement.

Cette politique s'applique uniquement aux produits électriques qui portent la plaque signalétique et la marque déposée RAYBURN

(Les ustensiles et accessoires RAYBURN sont couverts par une police distincte)

Les conversions de combustible du produit ne sont pas couvertes

CETTE GARANTIE N'AFECTE PAS LES DROITS LÉGAUX DES PROPRIÉTAIRES

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Remarques

Remarques

Remarques

Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contacter votre spécialiste Rayburn local.

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications sur les appareils décrits et illustrés, et ce, à tout moment.



Manufactured By
AGA Rangemaster
Station Road, Ketley, Telford,
Shropshire, TF1 5AQ, England

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk

