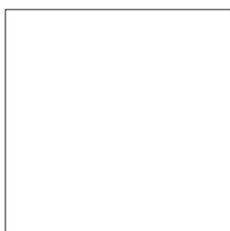


**Classic 60 Dual Fuel
Kitchener 60 Dual Fuel
Professional+ 60 Dual Fuel**



User Guide

Installation & Service Instructions



U110340_03

Contents

1. Before You Start...	1	6. Troubleshooting	17
Installation and Maintenance	1	7. Installation	19
Peculiar smells	1	Dear Installer	19
Ventilation	1	Safety Requirements and Regulations	19
Personal Safety	1	Provision of Ventilation	19
Cooker Care	2	Location of Cooker	19
Cleaning	2	Positioning the Cooker	20
2. Cooker Overview	3	Levelling the Cooker	20
Hotplate Burners	3	Moving the Cooker	20
The Griddle	4	Gas Connection	20
The Top Grill	5	Customer Care	21
The Top Oven	5	8. Conversion to LP Gas	22
The Main Oven / Grill	6	Hotplate	22
Oven Functions	7	Bypass Screw Adjustment	22
Operating the Main Oven	8	Pressure Testing	22
Using the Clock	9	8. Circuit Diagram	24
Oven Accessories	11	Circuit Diagram:	24
Main Oven Light	11	10. Technical Data	25
3. Cooking Tips	12		
Tips on Cooking with the Timer	12		
General Oven Tips	12		
4. Cooking Table	13		
5. Cleaning Your Cooker	14		
Hotplate Burners	14		
Grill	15		
Control Panel and Doors	15		
Top Oven Door Panel	15		
Removal of the Inner Glass	15		
Ovens	16		

1. Before You Start...

This User Guide covers a number of different models. Although some of the illustrations will look different to your particular model the functions will be the same. We hope the meaning is clear.

Your cooker should give you many years of trouble-free cooking if installed and operated correctly. It is important that you read this section before you start, particularly if you have not used a dual fuel cooker before.

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

Installation and Maintenance

All installations must be in accordance with the relevant instructions in this booklet, with the relevant national and local regulations, and with the local electricity supply companies' requirements.

Make sure that the gas supply is turned on and that the cooker is wired in and switched on (the cooker needs electricity).

Set the clock to ensure that the ovens are functional – see the relevant section in this manual.

Only a qualified service engineer should service the cooker, and only approved spare parts should be used.

Always allow the cooker to cool and then switch it off at the mains before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

⚠ Stabilizing brackets must be installed in order to prevent tipping of the appliance.

Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

Before using for the first time, make sure that all packing materials have been removed and then, to dispel manufacturing odours, turn the ovens to maximum temperature and run for 45 minutes.

Make sure the room is well ventilated to the outside (see 'Ventilation' below). People with respiratory or allergy problems should vacate the area for this brief period.

Ventilation

The use of a cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Therefore, ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on, or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan.

Personal Safety

⚠ DO NOT modify this appliance.

⚠ 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.

⚠ Children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ CAUTION: A long term cooking process has to be supervised from time to time. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ Danger of fire: DO NOT store items on the cooking surfaces.

⚠ Accessible parts will become hot during use and will retain heat even after you have stopped cooking. Keep babies and children away from the cooker and never wear loose-fitting or hanging clothes while the appliance is in use.

⚠ DO NOT use a steam cleaner to clean the cooker.

Always be certain that the controls are in the OFF position when the oven is not in use, and before attempting to clean the cooker.

⚠ When the oven is on, DO NOT leave the oven door open for longer than necessary, otherwise the control knobs may become very hot.

⚠ While the oven door is open do not let children climb on the door or sit on it.

Always keep combustible materials, e.g. curtains, and flammable liquids a safe distance away from your cooker.

⚠ DO NOT spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is on.

Use dry oven gloves when applicable – using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove – it might catch fire if brought into contact with a hot surface.

⚠ NEVER operate the cooker with wet hands.

⚠ DO NOT use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

⚠ NEVER heat unopened food containers. Pressure build up may make the containers burst and cause injury.

⚠ DO NOT use unstable saucepans. Always ensure that you position the handles away from the edge of the hotplate.

Never leave the hotplate unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking, and greasy spills may catch on fire. Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent fat overheating beyond the smoking point.

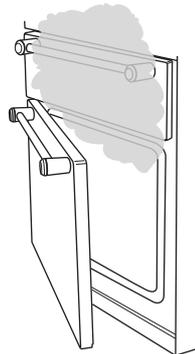
⚠ NEVER leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

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

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

⚠ DO NOT use water on grease fires and never pick up a flaming pan. Turn off the controls and then smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

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



Always keep combustible materials, e.g. curtains, and flammable liquids a safe distance away from your cooker.

Take care that no water seeps into the appliance.

⚠ Do not attempt to lift or move the appliance by pulling the door handles.

⚠ NEVER allow anyone to climb or stand on the hob.

⚠ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote control system.

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

Cooker Care

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

Cleaning

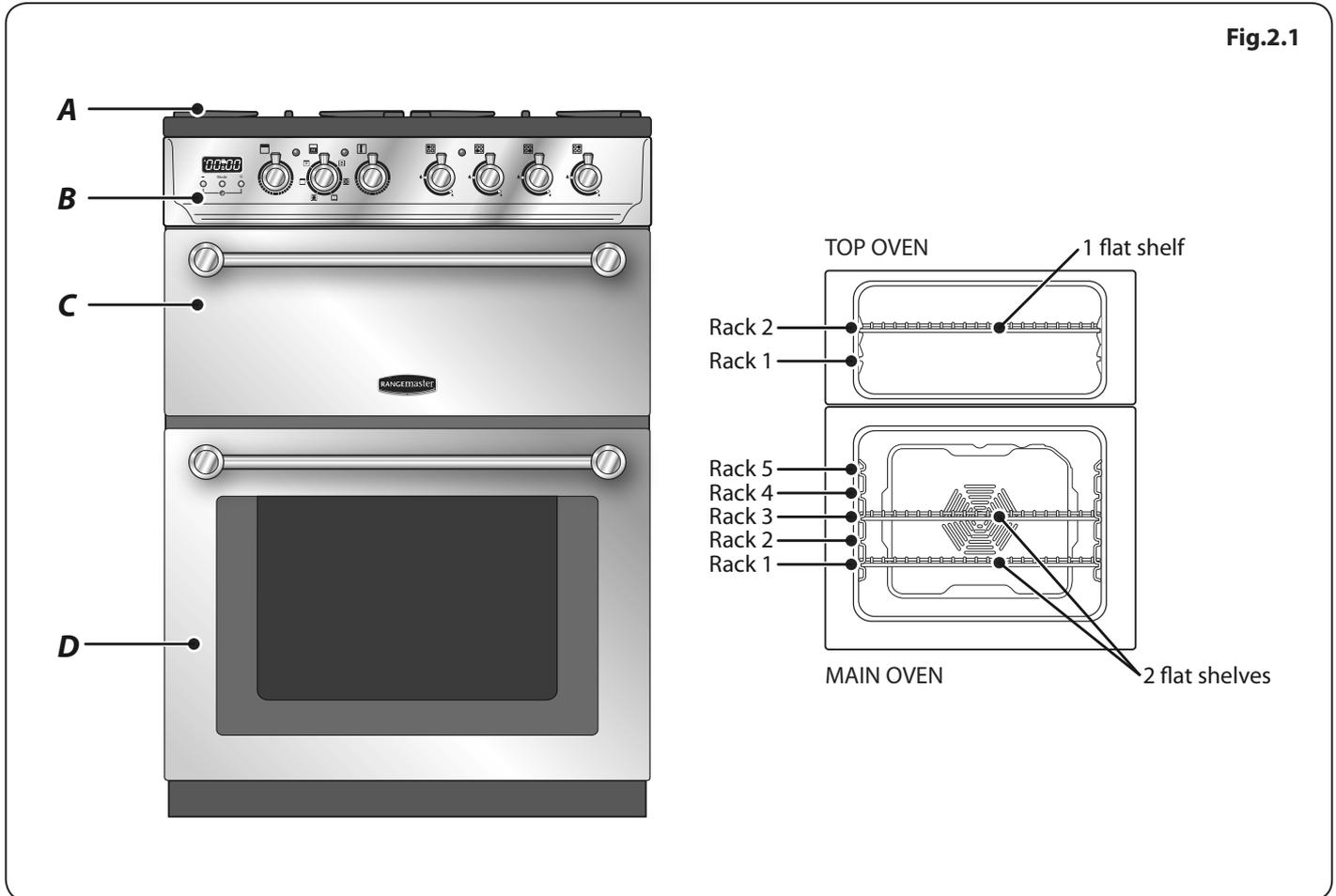
⚠ DO NOT use abrasive cleaners/pads, oven aerosols/pads or stain removers on the surface.

In the interests of hygiene and safety, the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Clean only the parts listed in this guide.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

2. Cooker Overview



The 60 dual fuel (**Fig.2.1**) has the following features:

- A.** 4 hotplate burners
- B.** A control panel
- C.** A conventional top oven and grill
- D.** A programmable multi-function oven and grill

Hotplate Burners

The drawing by each of the knobs indicates which burner that knob controls.

Each burner has a Flame Supervision Device (FSD) that prevents the flow of gas if the flame goes out.

To ignite a hotplate burner push in and turn the associated control knob counterclockwise to the high position as indicated by the large flame symbol (🔥), (**Fig.2.2**).

Sparks are generated as long as the control knob is held in.

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, then the FSD has not been bypassed. Turn the control knob to the off (0) position and wait for one minute before you try again, this time making sure to hold in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob counterclockwise (**Fig.2.3**).

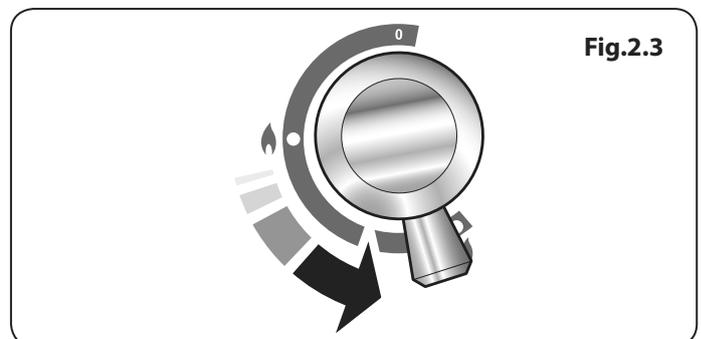
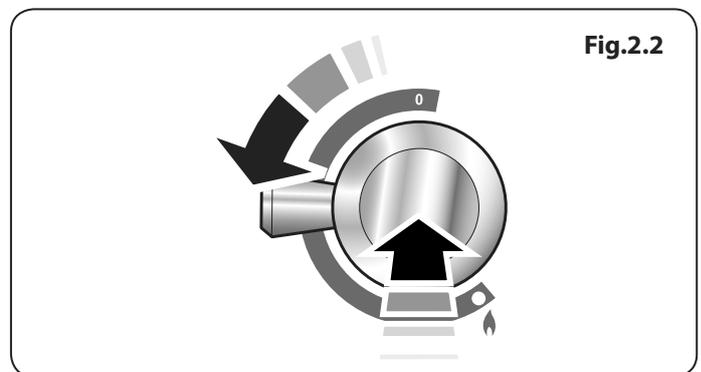


Fig.2.4

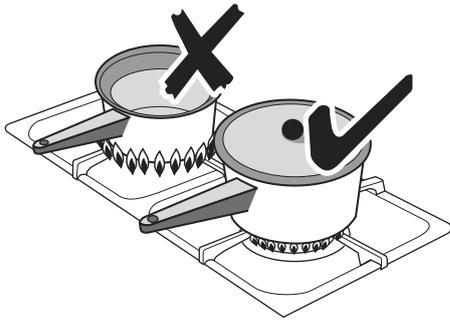


Fig.2.5

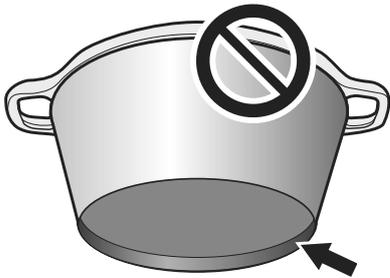


Fig.2.6

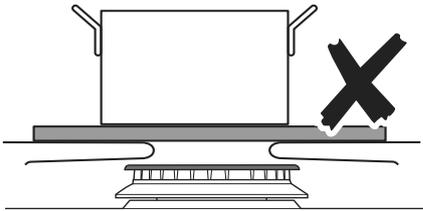


Fig.2.7

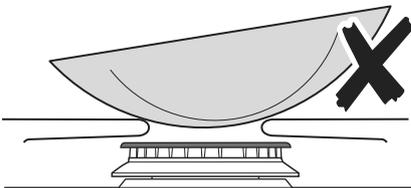


Fig.2.8

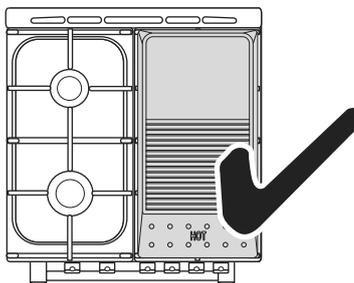
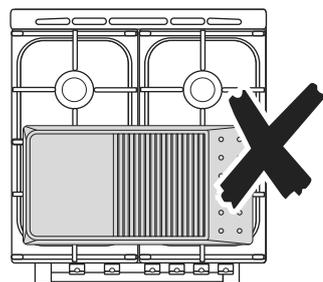


Fig.2.9



⚠ DO NOT operate the burners between the max (🔥) and off (0) positions.

If a burner flame goes out, turn off the control knob and leave it for one minute before relighting it.

Make sure that the flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly (Fig.2.4).

Large pans should be spaced well apart.

Pans and kettles with concave bases or down-turned base rims should not be used (Fig.2.5).

Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended (Fig.2.6). They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

You should also avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily, and pans with a very small base diameter, e.g. milk pans, single egg poachers (Fig.2.7).

DO NOT use cooking vessels on the hotplate that overlap the edges.

The Griddle

The griddle is intended for use on the right of the hob, sitting on the smaller (1kW) and medium (1.7kW) burners (Fig.2.8). It is designed for cooking food on directly. DO NOT use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.

⚠ DO NOT put it crossways – it will not fit properly and will be unstable (Fig.2.9).

⚠ DO NOT put it on any other burner – it is not designed to fit on any of the other pan supports.

Position the griddle over the hotplate burners resting on the pan support. Check that it is securely located.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a **maximum of 5 minutes** with the larger burner at 50% and smaller burner at 100% before adding food. Leaving it longer may cause damage. Turn the control knobs towards the low position, marked with the small flame symbol, to reduce the burner flames.

⚠ Always leave space around the griddle for the gases to escape.

⚠ NEVER fit two griddles side by side.

After cooking, allow the griddle to cool before cleaning.

The Top Grill

Turn the top oven control clockwise to select either of the grill functions, indicated by the graphics around the knob. The indicator light will illuminate to signify that the grill is on (**Fig.2.10**).

Open the door and attach the grill pan handle (**Fig.2.11**). **Ensure the grill pan handle is centralised and secure.** Pull the grill pan forward using the handle (**Fig.2.12**) and remove from the grill chamber.

⚠ Do not leave the handle in position when grilling.

For best results, preheat the grill for two minutes with the door open. Food can be placed on the grill pan while you are waiting for the grill to preheat.

Once the grill has preheated, slide the grill pan and trivet back into the grill chamber and remove the handle.

⚠ The grill door must be kept completely open whilst the grill is being used.

⚠ Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

⚠ Always wear oven gloves when using the grill.

The Top Oven

The top oven is a conventional oven. It has 2 main cooking functions: a **browning element** and **top and base heating**.

Turn the top oven control clockwise to select the oven function / temperature, indicated by the graphics around the knob. The indicator light will illuminate to signify that the oven is on (**Fig.2.13**).

The **browning element** can be used in the latter part of the cooking process to fine tune the results to your particular requirements.

'S' (Slow) Cooking Function

This is a low temperature setting for cooking food over a long period. The oven centre is set at 100°C. The 'S' setting can also be used for keeping food warm.

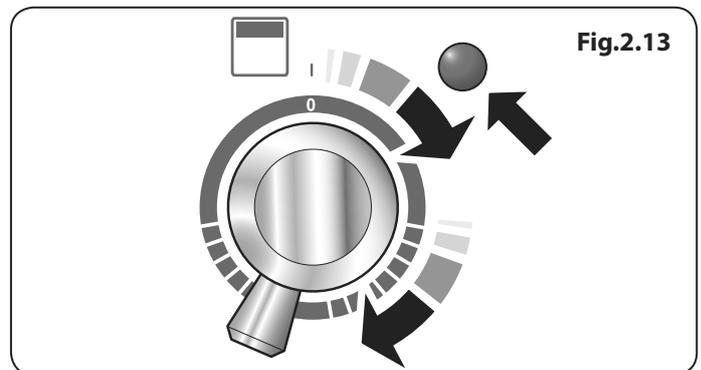
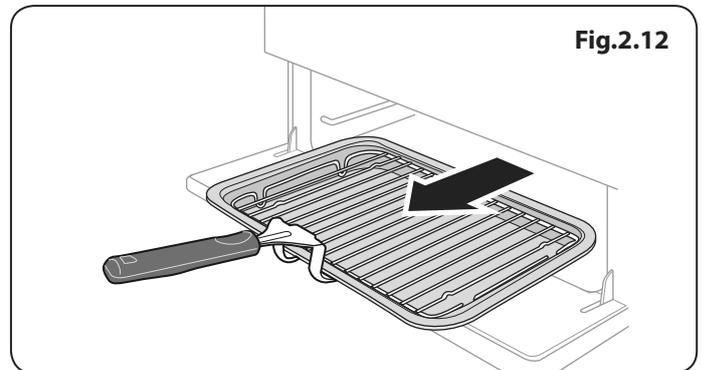
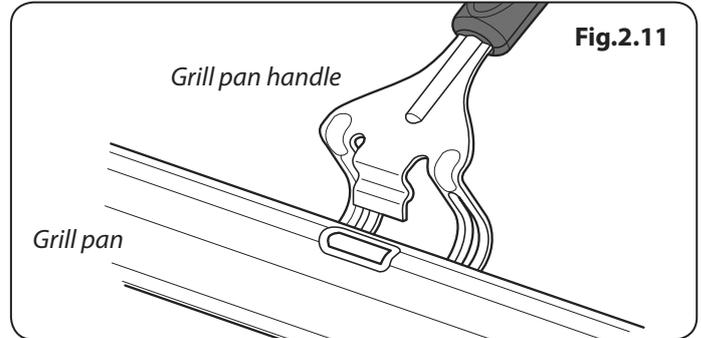
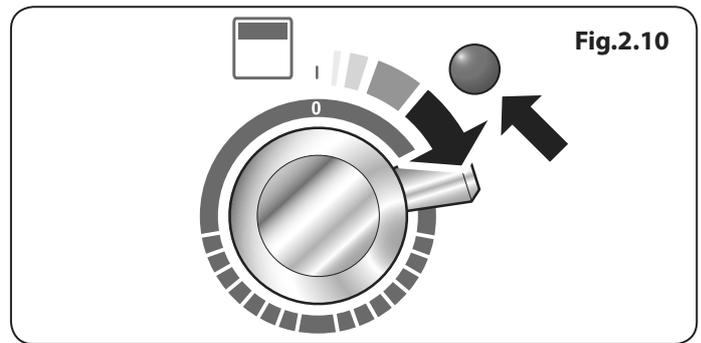
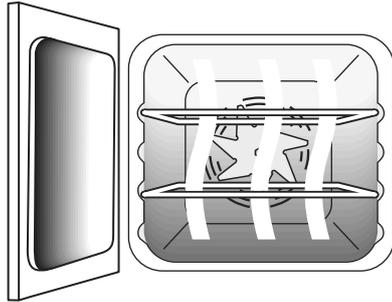


Fig.2.14

Multi-function oven



The Main Oven / Grill

The clock must be set to the time of day before the main oven will work. See the following section on 'Using the Clock' for instructions on setting the time of day.

The main oven is a multi-function oven (Fig.2.14).

Multi-function ovens have an oven fan and oven fan element, as well as two extra heating elements. One element is in the top of the oven and the second is under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven.

The multi-function oven has 3 main cooking functions: **fan**, **fan assisted** and **conventional cooking**. These functions should be used to complete most of your cooking.

As well as a standard grill function, the main oven also features **fanned grilling**.

Use **fanned grilling** for all your grilling needs and **defrost** to safely thaw small items of frozen food.

Table 2-1 gives a summary of the multi-function modes.

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

'S' (Slow) Cooking Function

This is a low temperature setting for cooking food over a long period. The oven centre is set at 100°C. The 'S' setting can also be used for keeping food warm.

Function	Use
Defrost	To thaw small items in the oven without heat
Fan oven	A full cooking function, even heat throughout, great for baking
Fanned grilling	Grilling meat and fish with the door closed
Fan assisted	A full cooking function good for roasting and baking
Standard grilling	Grilling with the door closed
Conventional oven	A full cooking function for roasting and baking in the lower half of the oven

Table 2-1

Oven Functions

Top and Base Heating



This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits.

Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.

Grilling (Top Oven)



This function is used for standard grilling.

The oven door should be kept completely open while grilling is in progress.

Double Grilling (Top Oven Only)



This function is used for wider area grilling.

The oven door should be kept completely open while grilling is in progress.

Browning Element (Top Oven Only)



This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce, shepherds pie and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.

Defrost (Main Oven Only)



This function operates the fan to circulate cold air only. Make sure the temperature control is at 0°C and that no heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a shelf, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the shelf and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

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

Fan Oven (Main Oven Only)



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

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

Fan Assisted Oven (Main Oven Only)



This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast.

It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

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

Grilling (Main Oven)



This function is used for standard grilling.

The oven door should be kept closed while grilling is in progress.

Fanned Grilling (Main Oven Only)



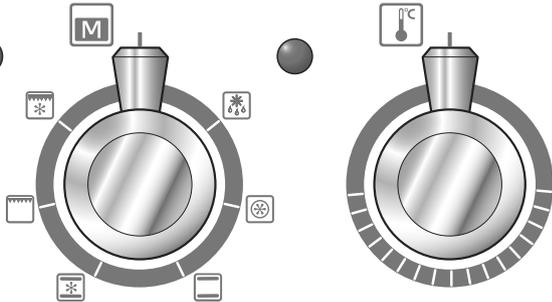
This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled on a trivet over a roasting tin, which should be smaller than a conventional grill pan. This allows greater air circulation. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill.

The oven door should be kept closed while grilling is in progress, so saving energy.

You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Preheat this function before cooking.

For best results we recommend that the grill pan is not located on the uppermost shelf.

Fig.2.15



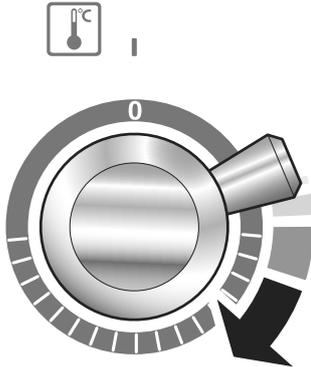
Operating the Main Oven

Multi-function Oven

The multi-function oven has two controls: a function selector and a temperature setting knob (**Fig.2.15**).

Turn the function selector control to a cooking function. The indicator light will illuminate to signify that the oven is on. Turn the oven temperature knob to the temperature required, indicated by the graphics around the knob (**Fig.2.16**).

Fig.2.16



Using the Clock

You can use the clock to turn the main oven on and off. **The clock must be set to the time of day before the oven will work.**

Note: When using the timer functions, first set the clock as required before setting the oven temperature.

The oven can be switched on when the cook symbol [🔥] is displayed.

Setting the Clock

1. The LCD clock is shown in **(Fig.2.17)**. Once the cooker is connected and switched on, the [A] symbol flashes in the display.
2. To set the clock press the [+] and [-] buttons simultaneously, then either the [+] or [-] button to set the correct time.

IMPORTANT: The timed oven will not operate unless the clock has been set.

Program Selection - Setting the Minute Minder

The minute minder [🔔] provides the ability to set a countdown from 00:01h to 23:59h, at the end of which an alarm will sound.

1. Press the mode [Mode] button once **(Fig.2.18)**. The bell symbol [🔔] will flash on the display. Select the desired countdown from 00:01h to 23:59h using the [+] or [-] buttons **(Fig.2.19)**. The countdown will automatically begin and the [🔔] symbol will show in the display.
2. Once the specified time has elapsed an alarm will sound and the [🔔] symbol flashes.
3. To stop the alarm press any button.

- The 'cook period', which is the length of time you want the oven to cook for (dur).
- The 'stop time', which is the time of day you want the oven to stop cooking (End).

To Stop the Main Oven Automatically

1. Press the mode [Mode] button, until the display flashes 'dur' **(Fig.2.20)**.
2. Select the 'cook period' from 00:01h to 10:00h using the [+] or [-] buttons. Once the period is set, it is registered automatically in 5 seconds. The display will then revert to show the current time along with the 'A' and Cooking [🔥] symbols **(Fig.2.21)**.
3. When the 'cook period' is reached an alarm will sound and the oven will stop working. The 'A' and Cooking [🔥] symbols will flash on the display.
4. Press any button to stop the alarm.

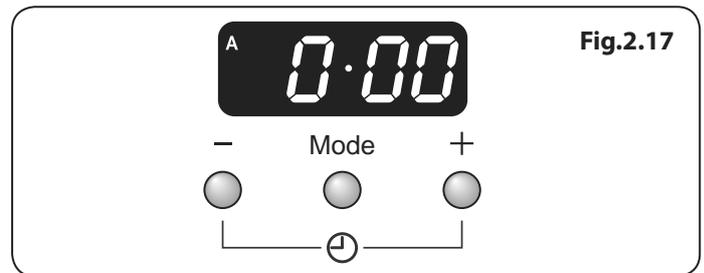


Fig.2.17

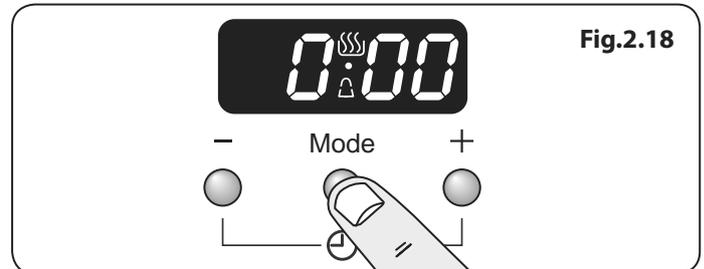


Fig.2.18

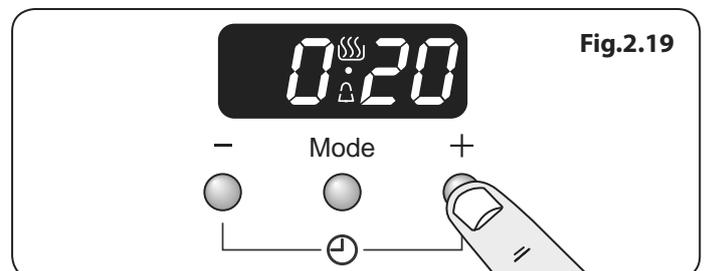


Fig.2.19

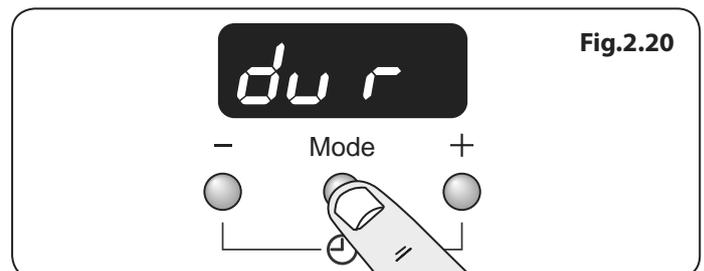


Fig.2.20

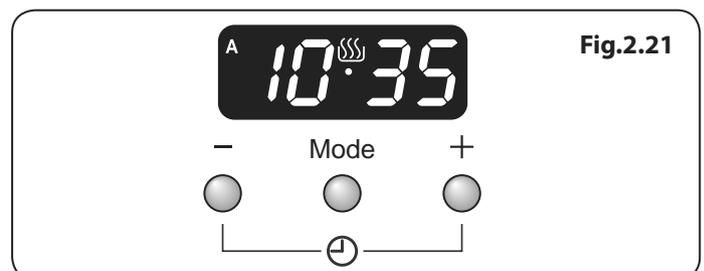


Fig.2.21

Fig.2.22

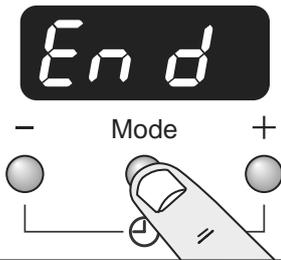


Fig.2.23

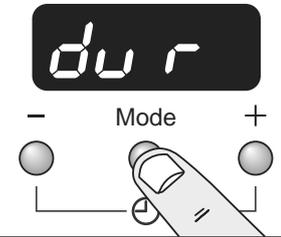


Fig.2.24

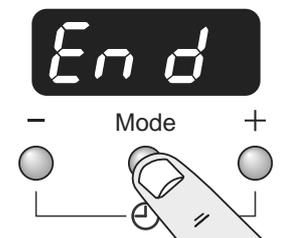
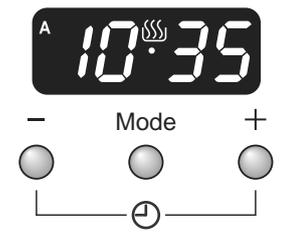


Fig.2.25



To Set a Finish Time

This function is used to set the finish time.

1. Press the mode [Mode] button, until the display flashes 'end' (Fig.2.22).
2. Adjust the time using the [+] or [-] buttons.
3. When the finish time is reached an alarm will sound.
4. Press any button to stop the alarm.

To Start and Then Stop the Main Oven

Set the main oven to automatically start and stop using a combination of the 'cook period' and 'stop time'.

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

1. Press the mode [Mode] button until the display flashes 'dur' (Fig.2.23). Then set the 'cook period' using the [+] or [-] buttons.
2. Press the mode [Mode] button until the display flashes 'End' (Fig.2.24). Then set the 'stop time' using the [+] or [-] buttons. After a 5 second period following adjustment the current time will be displayed along with the 'A' and cooking [☰] symbols (Fig.2.25).
3. Set the oven to the required cooking temperature.
4. When cooking is finished an alarm will sound and the 'A' symbol will flash in the display. Press any button to stop the alarm and return to manual cooking.

Oven Accessories

In addition to the grill pan and handle, the ovens are supplied with three flat shelves (**Fig.2.26**). One in the top oven and two in the main oven.

The oven shelves can be easily removed and refitted.

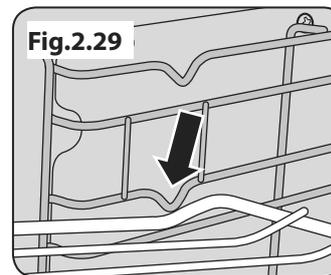
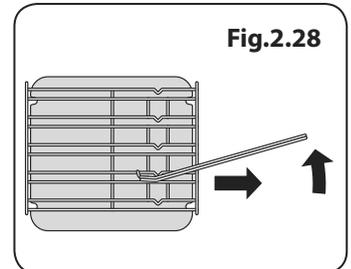
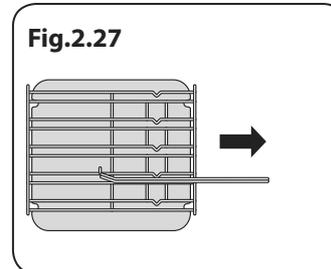
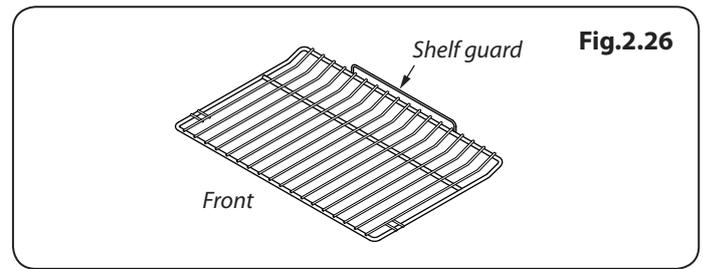
Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides (**Fig.2.27**).

Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward (**Fig.2.28**).

To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven rack. Lift up the front so the shelf ends clear the rack stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back (**Fig.2.29**).

Main Oven Light

The main oven features an oven light which is actuated via the main oven control.



3. Cooking Tips

Tips on Cooking with the Timer

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

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

 **DO NOT place warm food in the oven to be timed.**

 **DO NOT use a timed oven that is already warm.**

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

General Oven Tips

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

Baking trays with food cooking on them should be placed level with the front edge of the oven's wire shelves. Other containers should be placed centrally. Keep all trays and containers away from the back of the oven, as overbrowning of the food may occur.

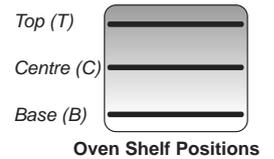
When the oven is on, do not leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

- Always leave a "finger's width" between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.
- To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.
- Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.
- The 'Cook & Clean' oven liners (see '*Cleaning Your Cooker*') work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking with foil or use a roasting bag.
- Sufficient heat rises out of the oven while cooking to warm plates in the grill compartment.
- If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

4. Cooking Table

The oven control settings and cooking times given in the table below are intended to be used **AS A GUIDE ONLY**. Individual tastes may require the temperature to be altered to provide a preferred result.

Food is cooked at lower temperature in a fan oven than in a conventional oven. When using recipes, reduce the fan oven temperature by 10 °C and the cooking time by 5-10 minutes. The temperature in the fan oven does not vary with height in the oven so you can use any shelf.

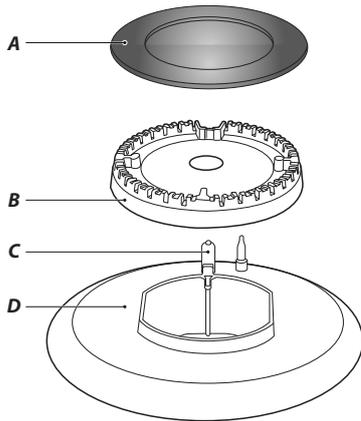


T - Top; C - Centre; B - Base

Food	Conventional Oven	Fan Oven	Approximate Cooking Time		
	Temperature °C (Shelf Position)	Temperature °C			
Meat					
Beef (no bone)	160 (C)	150	30-35 minutes per 500g +30-35 minutes.	<i>Thoroughly thaw frozen joints before cooking. Meat may be roasted at 220°C (210°C for fan oven) and the cooking time adjusted accordingly. For stuffed and rolled meats, add approximately 10 minutes per 500g, or cook at 200°C (190°C) for 20 minutes then 160°C (150°C) for the remainder.</i>	
	200 (C)	190	20-25 minutes per 500g +20-25 minutes.		
Lamb	160 (C)	150	30-35 minutes per 500g +30-35 minutes.		
	200 (C)	190	25-30 minutes per 500g +25-30 minutes.		
Pork	160 (C)	150	35-40 minutes per 500g +35-40 minutes.		
	200 (C)	190	25-30 minutes per 500g +25-30 minutes.		
Poultry					
Chicken	160 (C)	150	20-25 minutes per 500g +20-25 minutes.		<i>For stuffed poultry, you could cook at 200°C (190°C) for 20 minutes then 160°C (150°C) for remainder. Do not forget to include the weight of the stuffing.</i>
	200 (C)	190	15-20 minutes per 500g +15-20 minutes.		
Turkey	160 (C)	150	20 minutes per 500g +20 minutes.		
	200 (C)	190	15 minutes per 500g +15 minutes.		
Duck	160 (C)	150	25-30 minutes per 500g.	<i>For fresh or frozen prepacked poultry, follow instructions on the pack. Thoroughly thaw frozen poultry before cooking.</i>	
	200 (C)	190	20 minutes per 500g.		
Casserole	140-150 (C)	130-140	2-4 hours according to recipe.		
Yorkshire Pudding	220 (C)	210	Large tins 30-35 minutes; individual 10-20 minutes.		
Cake					
Very rich fruit - Christmas, wedding, etc.	140 (C/B)	130	45-50 minutes per 500g of mixture.	<i>Using the conventional oven: when two tier cooking leave at least one runner space between shelves. Position the baking tray with the front edge along the front of the oven shelf.</i>	
Fruit 180 mm tin	150 (C/B)	140	2-2½ hours.		
Fruit 230 mm tin	150 (C/B)	140	Up to 3½ hours.		
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150	80-90 minutes.		
Small cakes	170 (C/B)	160	15-25 minutes.		
Scones	200 (C/B)	190	10-15 minutes.		
Victoria sandwich				<i>Up to three tiers can be cooked in a fan oven at the same time but make sure to leave at least one runner space between each shelf being cooked on.</i>	
180 mm tin	170 (C/B)	160	20-30 minutes.		
210 mm tin	170 (C/B)	160	30-40 minutes.		
Desserts					
Shortcrust tarts	200 (C/B)	190	20-30 minutes on a preheated tray.	<i>Using the conventional oven: for even browning the maximum size of baking tray recommended is 340 mm x 340 mm. This ensures free heat circulation. If cooking a two tier load, the trays should be interchanged approximately halfway through the cooking time.</i>	
Fruit pies	180 (C/B)	170	35-45 minutes.		
Tartlets	180 (C/B)	170	10-20 minutes according to size.		
Puff pastry	210 (C/B)	200	20-40 minutes according to size.		
Meringues	100 (C/B)	90	2-3 hours.		
Baked egg custard	160 (C/B)	150	45-60 minutes.		
Baked sponge pudding	180 (C/B)	170	40-45 minutes.		
Milk pudding	140-150 (C/B)	130-140	2 to 3 hours.		
Bread	210 (C)	200	20-30 minutes.		
Fish					
	Fanned Grilling				
Fillet	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minutes.		
Whole	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minutes per 500g.		
Steak	190 (C/B)	190 (C/B)	Steaks according to thickness.		

5. Cleaning Your Cooker

Fig.5.1



A – Cap, B – Head, C – Electrode, D – Base

Isolate the electricity supply before carrying out any major cleaning. Allow the cooker to cool.

⚠ NEVER use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt.

⚠ DO NOT mix different cleaning products – they may react together with hazardous results.

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

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

Hotplate Burners

The burner heads and caps can be removed for cleaning.

⚠ DO NOT put the burner heads in a dishwasher.

Make sure they are absolutely dry before replacing them.

- Remove the pan supports, caps and heads of the burners
- Wipe and clean the hotplate with warm soapy water.
- Wash the caps and heads and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with a kitchen towel.
- After cleaning ensure they are re-assembled correctly (**Fig.5.1**).

Grill

The grill pan can be easily removed for cleaning.

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

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

⚠ DO NOT use any abrasive substances.

Control Panel and Doors

Avoid using any abrasive cleaners, including cream cleaners. For best results, use a liquid detergent.

The same cleaner can also be used on the doors, or alternatively, using a soft cloth wrung out in clean hot soapy water. You can use the same method for cleaning the control panel and knobs.

After cleaning, polish with a dry cloth.

Top Oven Door Panel

The top oven door can be removed for ease of cleaning.

Open the oven door fully and release the saddle brackets situated either side (**Fig.5.2**). Ensure that the saddle brackets are opened to their end positions, to prevent the hinges from retracting into the oven door.

Close the oven door until it is almost fully closed then carefully lift and un-hook the door panel from the cooker (**Fig.5.3**).

To re-assemble, ensure that the saddle bracket and hinge mechanisms are correctly positioned (**Fig.5.4**).

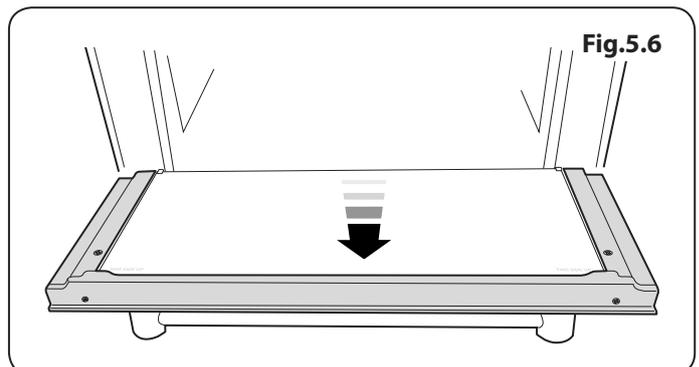
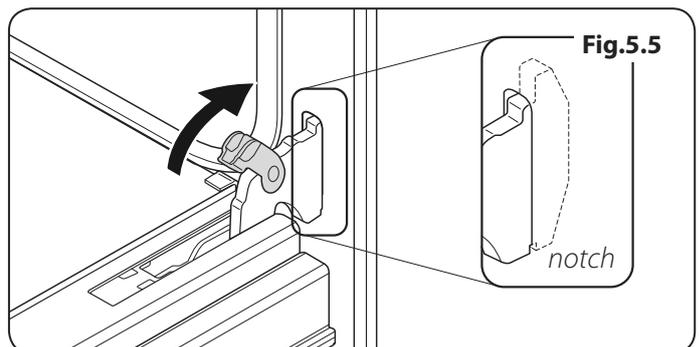
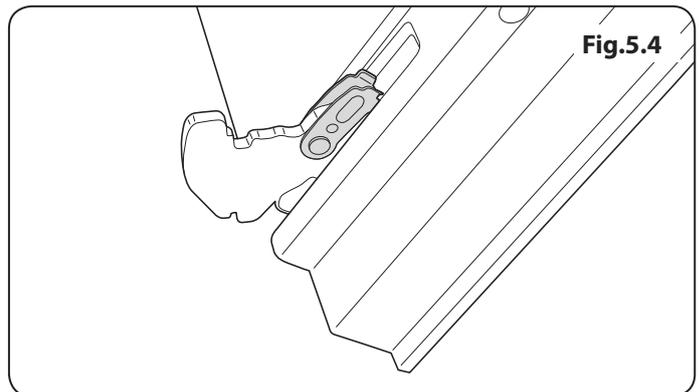
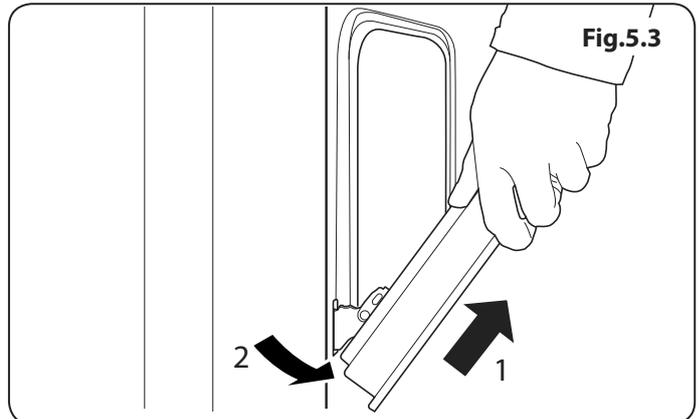
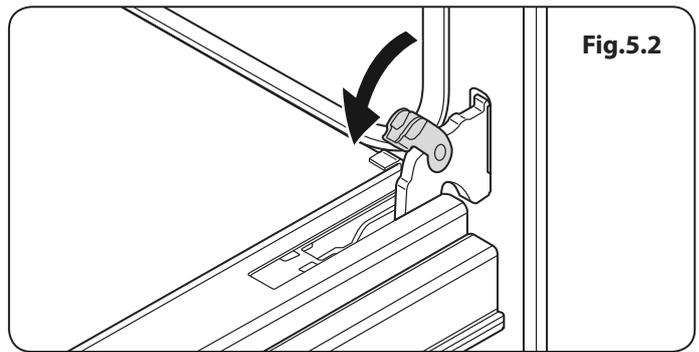
Carefully replace the door panel using the hinge locating notches, then close the saddle bracket (**Fig.5.5**).

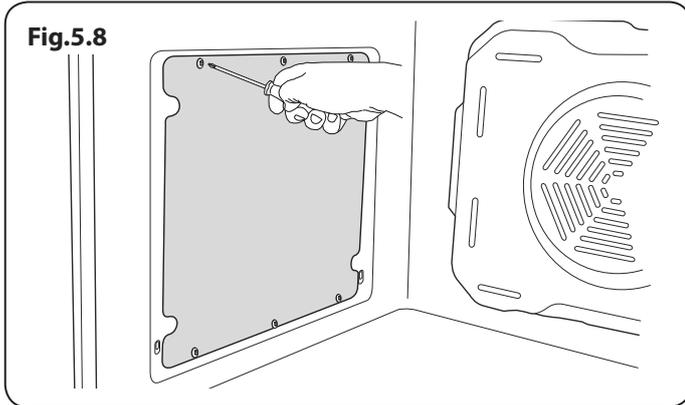
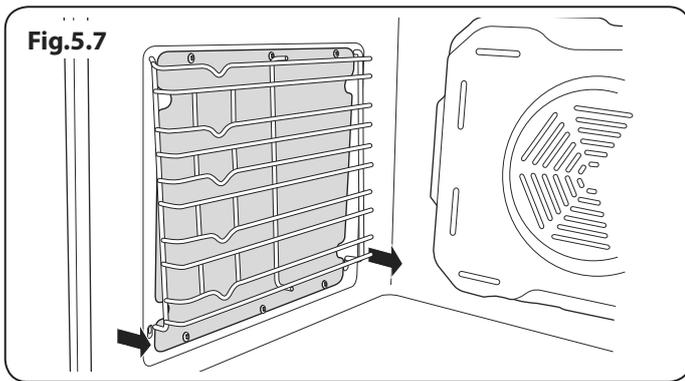
⚠ DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Removal of the Inner Glass

The inner glass panels of the oven doors can be removed for ease of cleaning.

To remove the glass panels, simply push the glass upwards and lift out of the retaining clips (**Fig.5.6**).





Ovens

Catalytic Panels

The bottom oven has side catalytic panels which have been coated with a special enamel that partly cleans itself. This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

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

Removing the Wire Shelving and Catalytic Panels to Clean

The main oven lining panels can be removed for cleaning.

If you wish to clean the enamel interior of the oven, you will need to remove the shelves before removing the catalytic panels

Pull the wire shelves from the base clips. Then lift the shelf from the top mounts (**Fig.5.7**).

The catalytic panels can now be removed via the six screws (**Fig.5.8**).

Once the panels have been removed, the oven enamel interior can be cleaned.

DO NOT use steel wool, oven cleaning pads, or any other materials that will scratch the surface.

Refit in the reverse order.

6. Troubleshooting

Hotplate burners will not light

Make sure that the burner parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning. See the 'Cleaning' section.

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push the button?

If not, verify that the power is on by checking that the clock is illuminated.

The oven fan is noisy

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

Power failure

In the event of a failure in the electrical supply, remember to reset the clock to make sure that the timed oven continues to operate.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Check that you are using the recommended temperatures and shelf positions – see the oven cooking guide. Then adjust the settings according to your own individual tastes.

The oven is not cooking evenly

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

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

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

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

The timed oven is not coming on when turned on manually

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

Has the time of day been set?

The timed oven is not coming on when automatic cooking

Has the oven knob been left in the OFF position by mistake?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

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

Fig.6-1

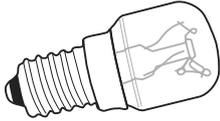
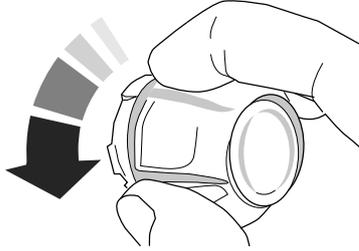


Fig.6-2



The oven light is not working

The bulb has probably blown. Ensure that the replacement bulb is heat resistant to 100 °C (**Fig.6-1**).

It is recommended that replacement of the oven bulb is carried out by a qualified installer.

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

Locate the bulb cover and unscrew it by turning it counter-clockwise – it may be very stiff (**Fig.6-2**).

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

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

INSTALLATION

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

7. Installation

Dear Installer

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

Installer's Name
Installer's Company
Installer's Telephone Number
Appliance Serial Number

Provision of Ventilation

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

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

Location of Cooker

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

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

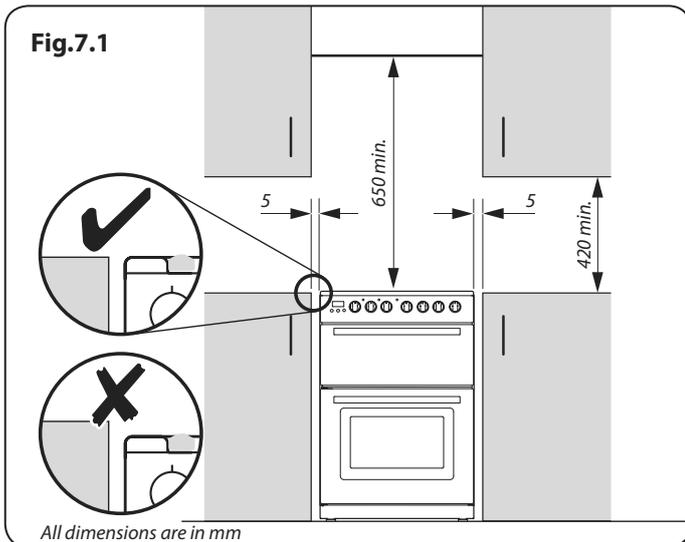
Note: An appliance for use on LPG must not be installed in a room or internal space below ground level, e.g. in a basement.

Safety Requirements and Regulations

-  Do not operate the appliance before it is fully installed.
-  This cooker must be installed in accordance with the relevant instructions in this booklet, with the relevant national and local regulations, and with the local gas and electricity supply companies' requirements.
-  This cooker is a Class 2 Subclass 1 appliance.
-  The appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only in a well ventilated space.
-  In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.
-  Read the instructions before installing or using this appliance.

INSTALLATION

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



Positioning the Cooker

Fig.7.1 shows the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed near the fridge or on a base.

The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced over 600 mm apart. 5 mm clearance either side of the appliance is recommended to allow removal of the cooker for servicing.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles), this can be reduced to 25 mm.

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

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

***Any splashback must be fitted in accordance with the manufacturers instructions.*

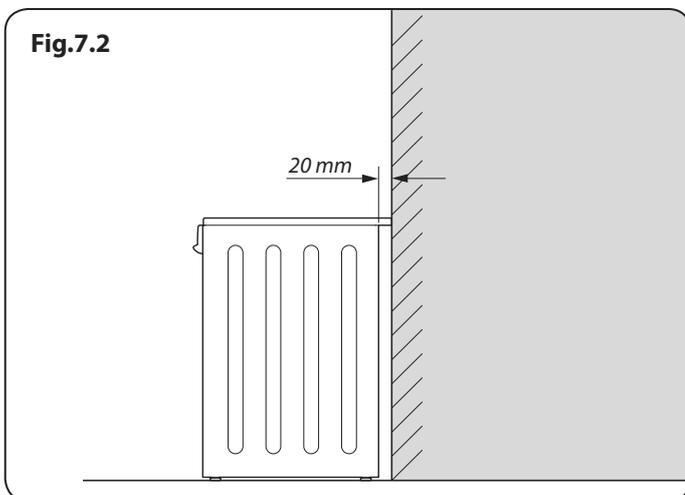
It is recommended that there is at least 20 mm space between the back cover of the cooker and the wall, for air circulation (**Fig.7.2**).

Adjacent kitchen furniture must be heat resistant to 90 °C.

Levelling the Cooker

The cooker stands on four levelling legs. These can be adjusted 0 mm to 30 mm by turning the legs clockwise.

It is recommended that you use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.



Moving the Cooker

- ⚠ On no account try and move the cooker while it is plugged into the electricity supply.**
- ⚠ The cooker is very heavy, so take great care.**
- ⚠ Do not try to lift or move the cooker by pulling on the door handles.**

We recommend that two people manoeuvre the cooker. Make sure that the floor covering is firmly fixed, or removed, to prevent it being disturbed when moving the cooker around.

Gas Connection

This must be in accordance with the relevant standards.

The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. Hoses may be purchased at most builders' merchants.

The gas supply needs to terminate with a down-facing bayonet.

The connector is located just below the hotplate level at the rear of the cooker. If in doubt contact your supplier.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different, it is difficult to give precise dimensions.

INSTALLATION

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

The maximum length of the hose should not exceed 1500mm

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

Ideally the hose supply connection should be within the shaded area 'A' (Fig.7.3).

After completing the gas connection, make sure that the cooker is gas sound with soapy water or leakage fluids

Electrical Connection

This appliance must be installed by a suitably qualified electrician to comply with the relevant electrical regulations, and also the local electricity supply company requirements.

Current Operated Earth Leakage Breakers

The combined use of your cooker and other domestic appliances may cause nuisance tripping, so we recommend that the cooker is protected on an individual RCD (Residual Current Device) or RCBO (Residual Current Breaker with Overload).

IF IN DOUBT, PLEASE CONSULT A SUITABLY QUALIFIED ELECTRICIAN.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

⚠ The cooker MUST NOT be connected to an ordinary domestic power point.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type (Fig.7.4). Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Final Checks

Hob Check

Check each cooking zone in turn. Be sure to use pans of the correct size and material.

Grill Check

Turn on the grill control and check that the grill heats up.

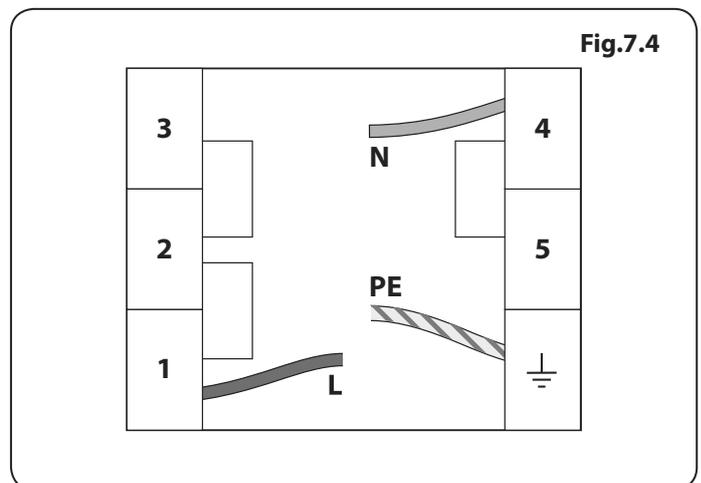
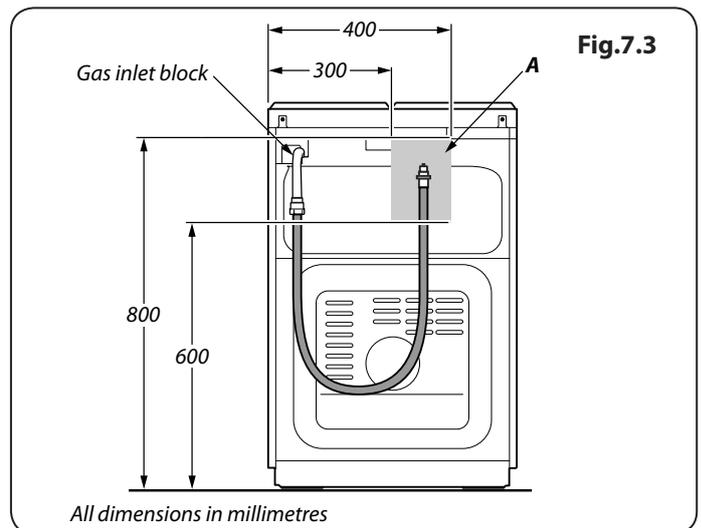
Oven Check

Set the clock as described earlier, and then turn on the ovens. Check the oven fans start to turn and that the ovens heat up.

Customer Care

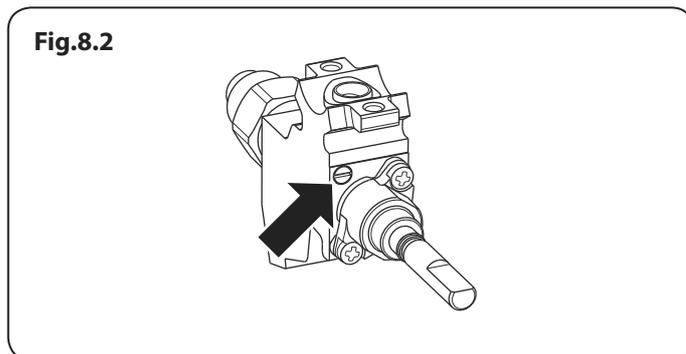
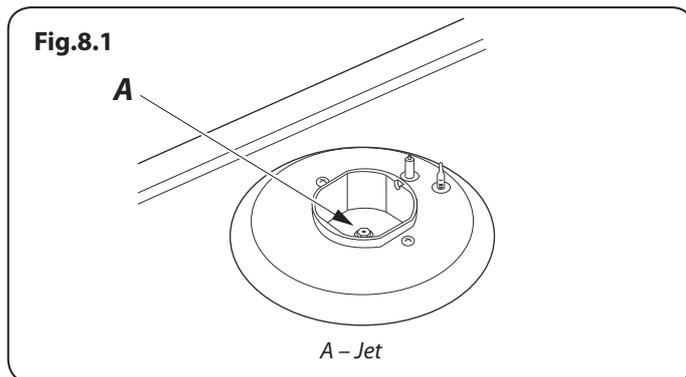
Installer: Please complete your details in this guide, inform the user how to operate the cooker and hand over the instructions.

Thank you.



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

8. Conversion to LP Gas



Check the 'Technical Data' section at the back of the book that the hob is convertible to the gas you want to use.

A suitably competent person must perform the conversion. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

- ⚠ Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.**
- ⚠ When servicing or replacing gas-carrying components disconnect from the gas supply before starting operation. Check the appliance is gas sound after completion.**
- ⚠ DO NOT use reconditioned or unauthorised gas controls.**
- ⚠ Disconnect from the electricity supply before servicing.**
- ⚠ Before electrical reconnection, check that the appliance is electrically safe.**

Hotplate

Remove the burner caps and heads. Remove the old jets (**Fig.8.1**). Fit the new jets (see 'Technical Data' section at the back of the book for correct jets). Reassemble in the reverse order.

Bypass Screw Adjustment

Pull of the control knobs.

Remove the three screws located beneath the control panel and remove the plate. Then remove the additional two screws, now visible.

Gently pull off the control panel. The bypass screw is located on the side of the valve spindle (**Fig.8.2**).

Turn the bypass screw on each control clockwise to the stop position.

Reassemble in the reverse order.

Pressure Testing

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

Connect the appliance to the gas supply. Check the appliance is gas sound.

The gas pressure can be measured at one of the hotplate injectors. Lift off a burner head. Fit the pressure gauge to the jet. Turn on and light one of the other burners with a match. Turn on and press in the control knob for the burner with the pressure gauge fitted.

The pressure should be 29 mbar for Butane and 37 mbar for Propane.

After checking the pressure, turn off the taps and replace the burner head.

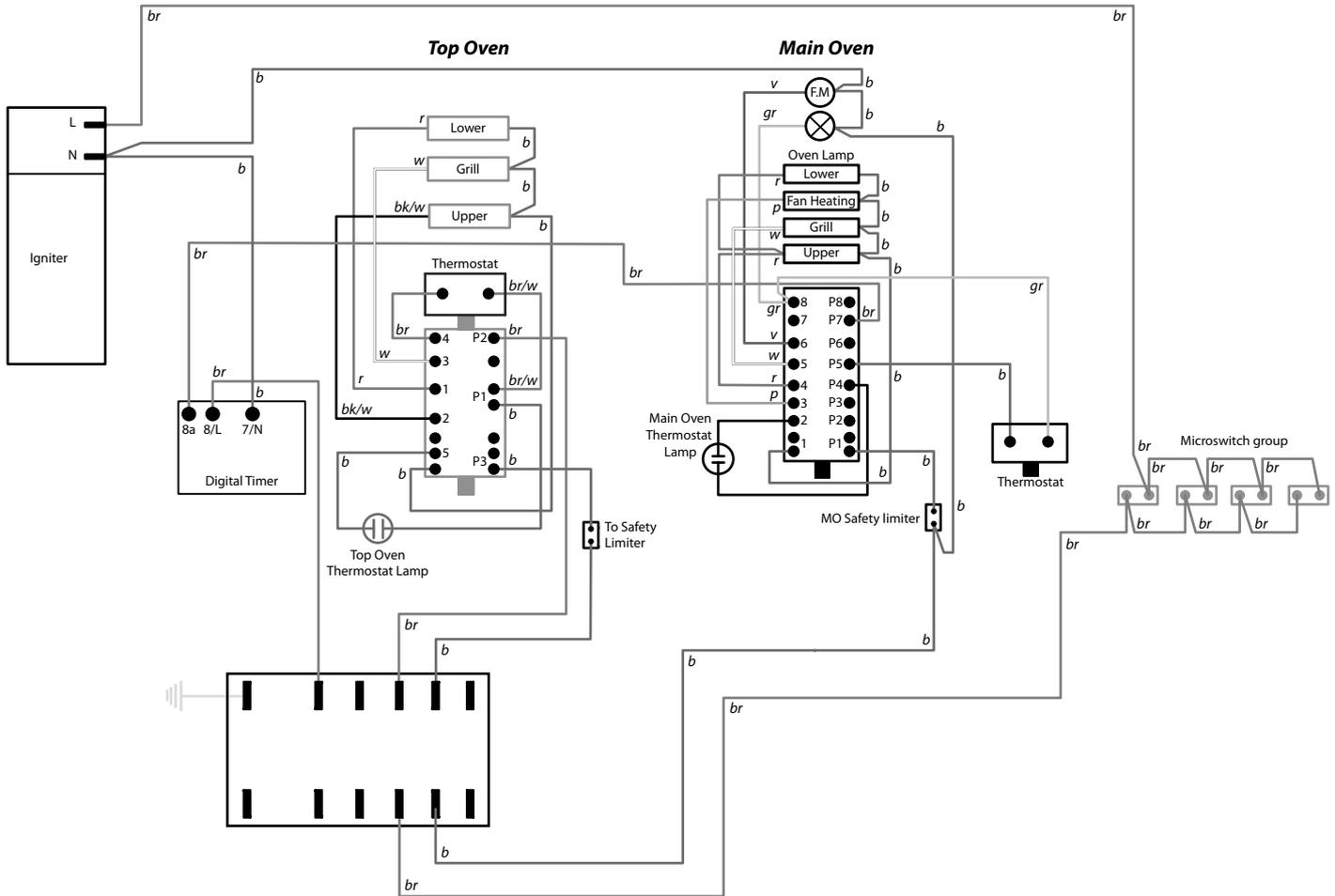
Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

 **Check the appliance is gas sound.**

 **Check operation of all the burners.**

8. Circuit Diagram

Circuit Diagram:



Code	Colour
b	Blue
br	Brown
br/w	Brown/White
bk	Black
bk/w	Black/White
gr	Grey
p	Pink
r	Red
v	Violet
w	White

10. Technical Data

This cooker is designed for use on either:

- Natural gas (Cat I_{2H}) at 20 mbar or
- LP gas (Cat I₃₊) Butane 29 mbar / Propane 37 mbar

INSTALLER: Please leave these instructions with the user.

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

COUNTRY OF DESTINATION: GB, FR.

Connections See the appliance badge for test pressures.

Gas (Rp ½ at rear right-hand side)		Electric
Natural gas	20 mbar	230 / 400V 50Hz
Butane	29 mbar	
Propane	37 mbar	

Dimensions

Overall height	minimum 895 mm	maximum 925 mm
Overall width	600 mm	
Overall depth	600 mm (to fascia inc. splashback); 610 mm (over hotplate)	
Minimum space above hotplate	700 mm / 650 mm with cooker hood	

Refer to 'Positioning the Cooker'.

Ratings

Hotplate	Natural Gas 20 mb		L.P. Gas	
		Injector		Injector
Wok burner	3.8 kW	135	3.8 kW (218 g/h)	98
Medium burner	1.75 kW	97	1.75 kW (127 g/h)	65
Small burner	1.0 kW	72	1.0 kW (72 g/h)	50

Consumption is based on G20/G30.

Trademark		Falcon
Models		Classic 60 DF Kitchener 60 DF Professional+ 60 DF
Hob Type		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology - 1		Gas
Size - 1		Auxiliary
Energy Efficiency - 1	%	NA
Heating Technology - 2		Gas
Size - 2		Semi-rapid
Energy Efficiency - 2	%	59
Heating Technology - 3		Gas
Size - 3		Semi-rapid
Energy Efficiency - 3	%	59
Heating Technology - 4		Gas
Size - 4		Wok
Energy Efficiency - 4	%	56
Energy Efficiency of Hob	%	58
This hob complies with EN 30-2-1		

Energy saving tips

- Use cookware with a flat base.
- Use the correct size cookware.
- Use cookware with a lid.
- Minimise the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

Oven Efficiency

	Trademark		Falcon
	Models		Classic 60 DF Kitchener 60 DF Professional+ 60 DF
	Type of Oven		Electric
	Mass	kg	63.5
	Number of cavities		2
Upper cavity	Heat source		Electric
	Volume	Litres	38
	Energy consumption (electricity) - conventional	kWh / cycle	0.83
	Energy consumption (electricity) - forced air convection	kWh / cycle	-
	Energy Efficiency Index - conventional		117
	Energy Efficiency Index - forced air convection		-
	Energy Class		B
Lower cavity	Heat source		Electric
	Volume	Litres	61
	Energy consumption (electricity) - conventional	kWh / cycle	0.94
	Energy consumption (electricity) - forced air convection	kWh / cycle	0.84
	Energy Efficiency Index - conventional		116.6
	Energy Efficiency Index - forced air convection		104.2
	Energy Class		A
This oven complies with EN 60350-1			

Energy saving tips

- Cook meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not lengthen cooking time.
- Do not forget to turn the appliance off at the end of cooking.
- Do not open the oven door during the cooking period.

Maximum total electrical load at 230V (approximate total including oven lights, oven fan, etc.) 4.6 kW

Notes

Notes

Notes

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers@rangemaster.co.uk



**Classic 60 Mixte
Kitchener 60 Mixte
Professional+ 60 Mixte**



Mode d'Emploi

Instructions d'Installation et d'Entretien



U110341_03

Table des Matières

1. Avant de Commencer...	1	6. Dépannage	17
Installation et Entretien	1		
Odeur de Neuf	1	7. Installation	19
Ventilation	1	A l'Intention de l'Installateur	19
Sécurité Personnelle	1	Mesures et Règlements de Sécurité	19
Entretien de la Cuisinière	2	Ventilation	19
Nettoyage	2	Emplacement de la Cuisinière	19
		Positionnement de la Cuisinière	20
2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière	3	Mise à Niveau	20
Brûleurs de Table de Cuisson	3	Déplacement de la Cuisinière	20
Plaque à Griller	4	Raccordement de l'Alimentation en Gaz	20
Le Top Grill	5	Raccordement Electrique	21
Le Four Haut	5	Conseils à la Clientèle	21
Fonction de cuisson « S » (Cuisson lente)	5		
Le principal Four / Grill	6	8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz	22
Fonctions du Four Multifonctions	7	Brûleurs de table de cuisson	22
Commande du Four Principal	8	Ajustement de vis de dérivation	22
Utilisation de l'horloge	9	Essai de Pression	23
Accessoires	11		
Eclairage du Four Principal	11	9. Schémas de Câblage	24
		Schémas de Câblage:	24
3. Conseils pour la Cuisson	12		
Conseils Pour la Cuisson avec Minuterie	12	10. Fiche Technique	25
Conseils Généraux	12		
Pour la Cuisson au Four	12		
4. Cuisson de la Table	13		
5. Nettoyage de la Cuisinière	14		
Brûleurs de Table de Cuisson	14		
Gril	15		
Panneau de Commande et Portes	15		
Panneau de porte du four supérieur	15		
Dépose de la vitre intérieure	15		
Fours	16		

1. Avant de Commencer...

Cette notice d'utilisation couvre plusieurs modèles. Même si certaines illustrations peuvent ne pas se rapporter spécifiquement à votre modèle, les fonctions sont les mêmes. Nous espérons que ceci ne prêtera pas à confusion.

Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte.

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

Installation et Entretien

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

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

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

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

⚠ Supports de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

Odeur de Neuf

Lorsque vous utilisez votre cuisinière pour la première fois, il est possible qu'une odeur s'en dégage. Cela devrait s'arrêter après son utilisation.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veillez à ce que l'intégralité de l'emballage ait été retiré, puis pour chasser les odeurs issues de la fabrication, allumez tous les fours sur température maximale et laissez-les en fonctionnement pendant au moins 45 minutes.

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

Ventilation

L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure.

Sécurité Personnelle

- ⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**
- ⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.**
- ⚠ ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**
- ⚠ Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**
- ⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**
- ⚠ Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

- ⚠ Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ Alors que la porte du four est ouverte ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou de s'asseoir sur elle.**

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

- ⚠ N'utilisez PAS d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

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

Français

- ⚠ **Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.**
- ⚠ **Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.**
- ⚠ **Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.**
- ⚠ **N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**

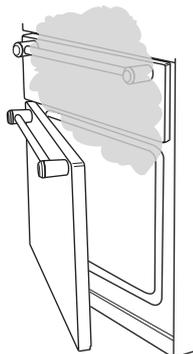
Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

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

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi. Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

- ⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.**

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



- ⚠ **Ne tentez pas de soulever ou déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de porte.**
- ⚠ **N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.**
- ⚠ **L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.**

Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence et autres récipients vitrés peuvent être utilisés sur la zone chauffe-plats ; les autres peuvent se casser à cause du changement soudain de température.

Entretien de la Cuisinière

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

Nettoyage

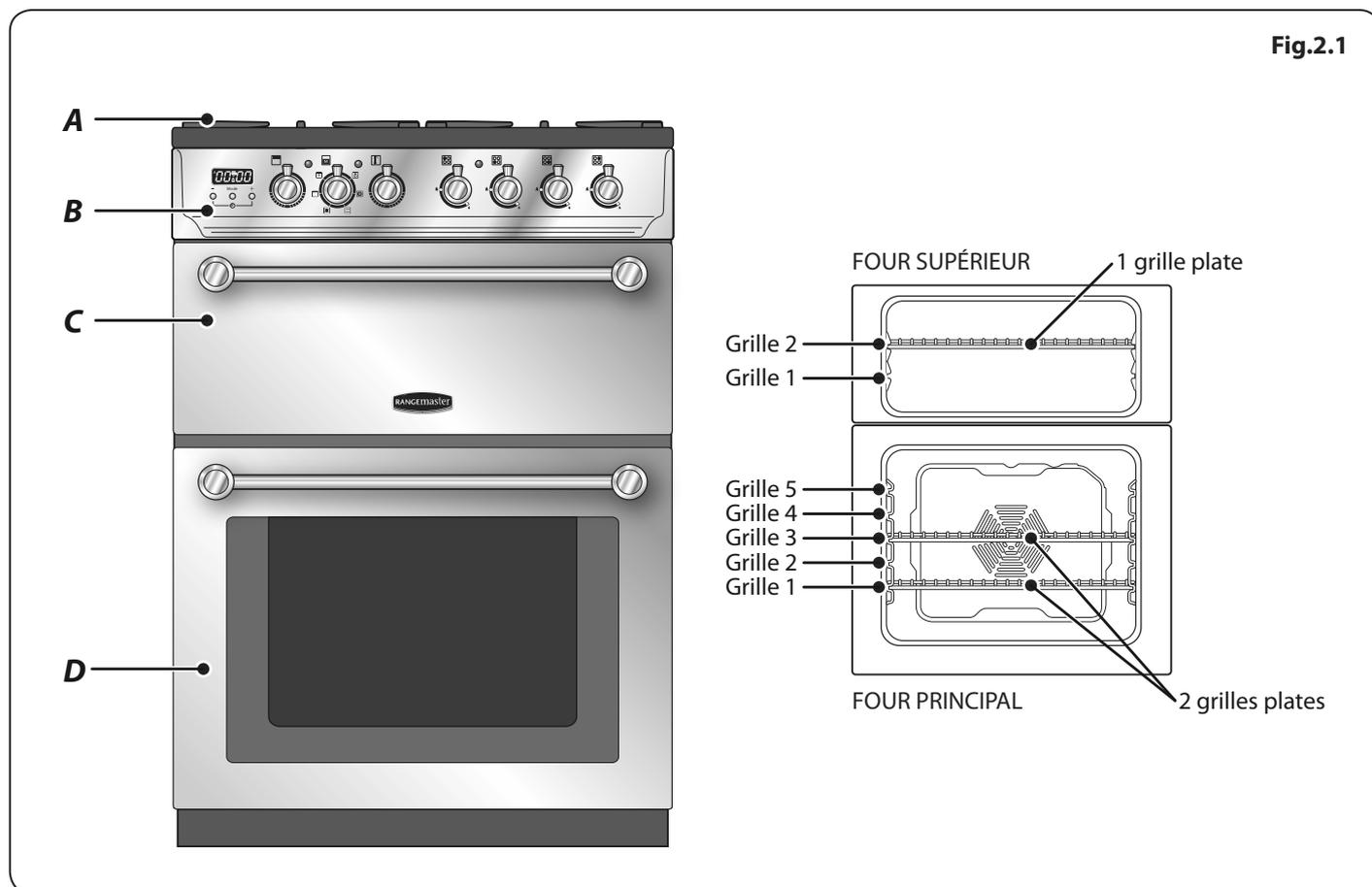
- ⚠ **N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.**

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

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

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière



La cuisinière à gaz avec four électrique 60 possède les caractéristiques suivantes (**Fig.2.1**):

- A.** 4 Brûleurs de table de cuisson
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un four haut classique et grill
- D.** Un four multi-fonctions programmable et grill

Brûleurs de Table de Cuisson

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

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥), (**Fig.2.2**).

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur – ce qui est tout à fait normal.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [0] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. (**Fig.2.3**).

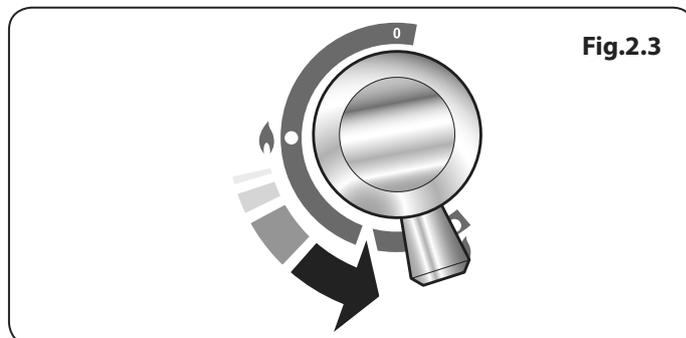
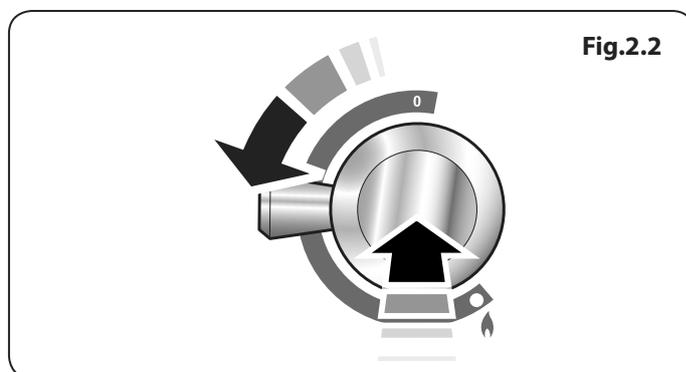


Fig.2.4

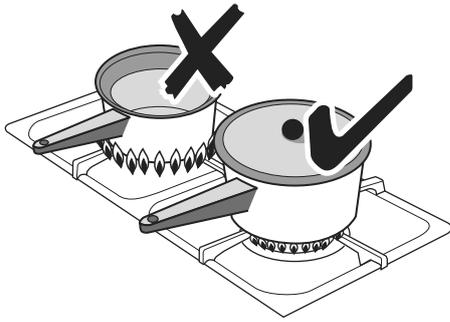


Fig.2.5

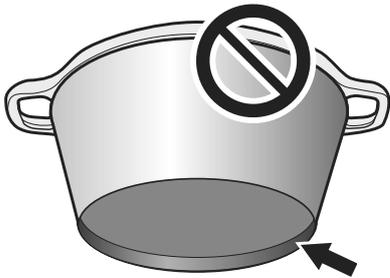


Fig.2.6

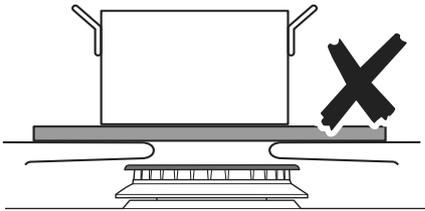


Fig.2.7

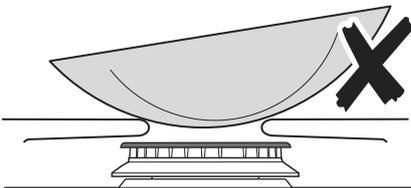


Fig.2.8

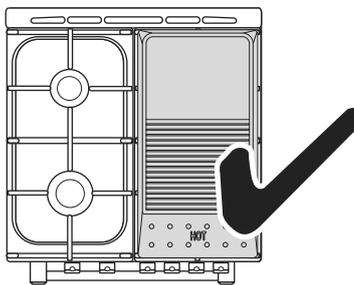
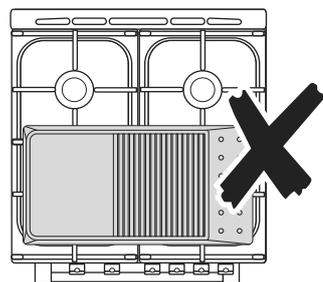


Fig.2.9



⚠ NE PAS faire fonctionner les brûleurs entre le max (🔥) ou désactiver (0) positions.

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

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement. **(Fig.2.4).**

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

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas **(Fig.2.5).**

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE (Fig.2.6)**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) **(Fig.2.7).**

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Plaque à Griller

La plaque de cuisson est conçu pour être utilisé sur la droite de la table, au dessus des brûleurs 1 kW (petit) et 1.7kW (moyen) **(Fig.2.8)**. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

⚠ NE LA PLACEZ PAS transversalement – elle sera mal placée et instable. (Fig.2.9).

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

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

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes** avec le brûleur moyen à 50% et le petit à 100% avant d'ajouter la nourriture. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

⚠ Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz.

⚠ N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.

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

Le Top Grill

Tourner la manette du four Top Grill dans le sens horaire pour sélectionner l'une des fonctions grill, indiquée par les graphiques autour de la manette. Le voyant s'allume pour indiquer que le grill chauffe. (Fig.2.10).

Ouvrez la porte et fixer la poignée de lèche-frite (Fig.2.11). **S'assurer que la poignée de la lèche-frite est centralisée et sécurisée.** Sortez le lèche-frite avant en utilisant la poignée (Fig.2.12) et retirer du four grill.

⚠ Ne pas laisser la poignée en position lors de la cuisson.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le grill pendant deux minutes avec la porte ouverte. La nourriture peut être placée sur la lèche-frite pendant que vous attendez pour le grill préchauffer.

Une fois le grill préchauffé, faites glisser la lèche-frite et la grille perforée de retour dans la chambre de grille et retirer la poignée.

⚠ La porte de la grille doit être maintenu complètement ouvert tandis que la grille est utilisée.

⚠ Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en marche. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Le Four Haut

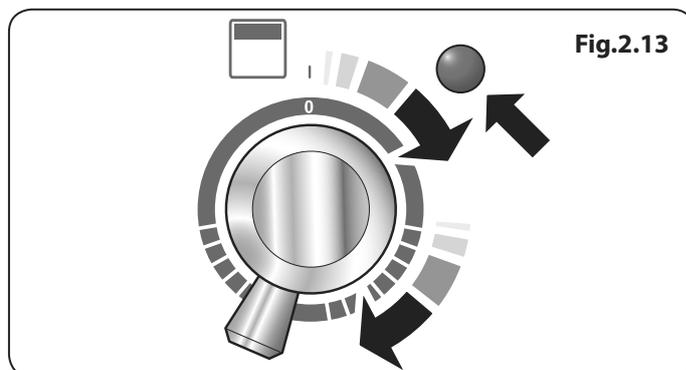
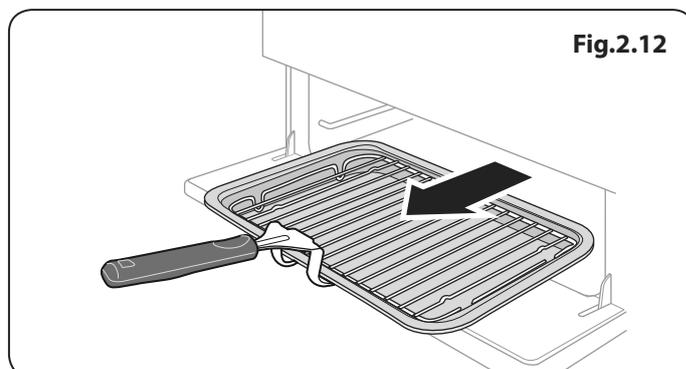
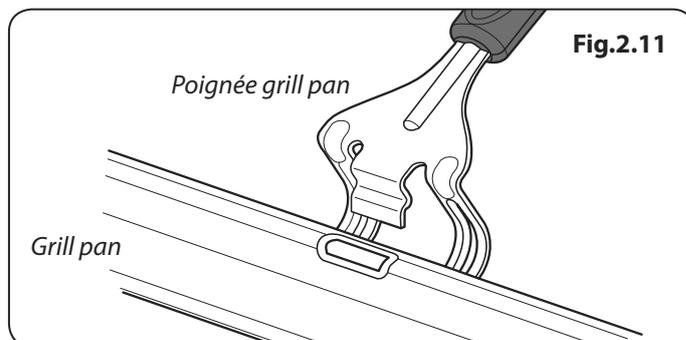
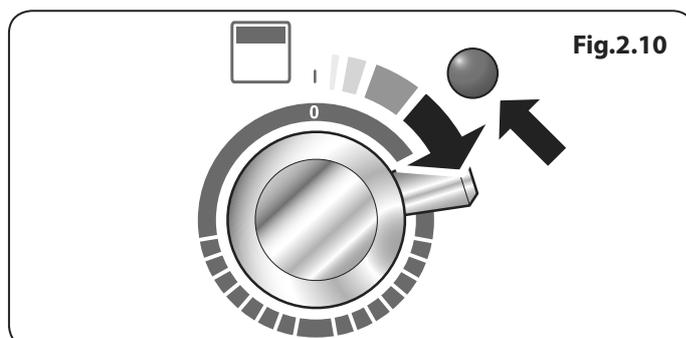
Le four du haut est un four conventionnel. Il dispose de 2 principales fonctions de cuisson: un **élément gratineur** et **chaleur de voûte et de sole.**

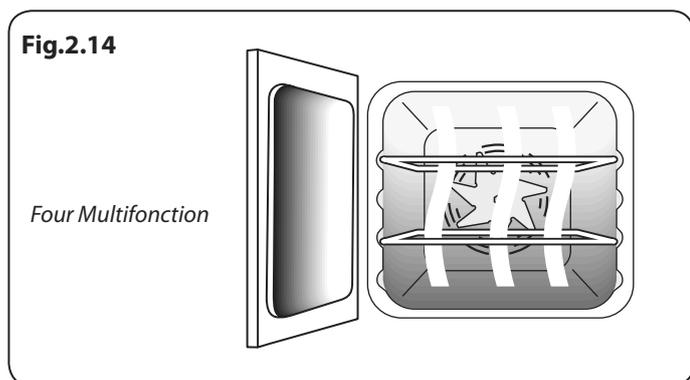
Tournez le bouton de contrôle du four supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four / température indiquée par les graphiques autour du bouton. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que le four est allumé (Fig.2.13).

L'élément gratineur peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Fonction de cuisson « S » (Cuisson lente)

Il s'agit d'un réglage de température bas permettant de cuire des aliments sur une longue période. Le centre du four est réglé sur 100 °C. Le réglage « S » peut également être utilisé pour garder les aliments au chaud.





Le principal Four / Grill

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours programmable puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

Le four principal est un four multifonctions (**Fig.2.14**).

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : cuisson ventilée, cuisson ventilée mixte et cuisson conventionnelle. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

Utilisez les fonctions gril ventilé pour la cuisson au gril et décongélation pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2-1** récapitule les modes Multifonctions.

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

« S » (Lentement) Fonction de Cuisson

Il s'agit d'un réglage pour la cuisson d'aliments sur une longue durée à basse température. Le centre du four est réglé à 100 °C. Le réglage «S» peut également être utilisé pour garder les aliments au chaud.

Fonction	Utilisation
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four Ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Gril	Griller avec la porte fermée
Four conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four

Tableau 2.1

Fonctions du Four Multifonctions

Chaleur de Voûte et de Sole



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Grill (Top Four)



Cette fonction est utilisée pour griller des aliments standard.

La porte du four doit être complètement ouvert pendant la cuisson est en cours.

Gril Double (Top Four Seulement)



Cette fonction est utilisée pour griller des aliments sur une grande surface.

La porte du four doit être complètement ouvert pendant la cuisson est en cours.

Élément Gratineur (Top Four Seulement)



Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Décongélation (Four principal seulement)



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four Ventilé (Four principal seulement)



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

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Four Ventilé Mixte (Four principal seulement)



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Gril (four principal)



Cette fonction est utilisée pour griller des aliments standard.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Gril ventilé (Four principal seulement)



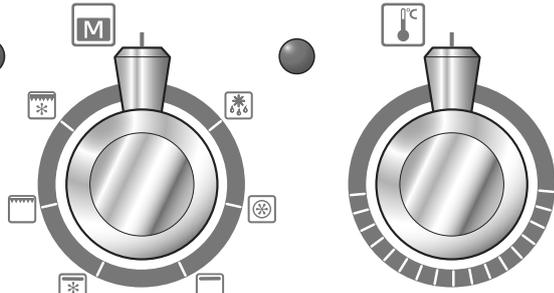
Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Fig.2.15



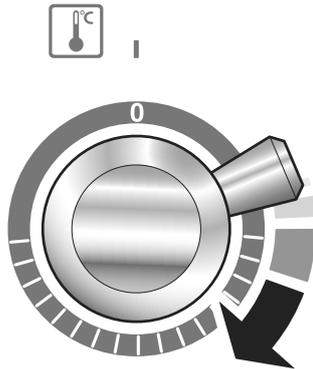
Commande du Four Principal

Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes: un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2.15**).

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que le four est allumé. Mettez le bouton du four sur la température requise, indiquée par les graphiques autour du bouton (**Fig.2.16**).

Fig.2.16



Utilisation de l'horloge

Vous pouvez utiliser l'horloge pour mettre en marche et éteindre le four principal. **L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant que le four multifonction ne soit mis en marche.**

Remarque : Lors de l'utilisation de la minuterie, réglez d'abord l'horloge selon les besoins avant de régler la température.

Le four peut être allumé lorsque le symbole cuisson [🔥] s'affiche.

Réglage de l'Heure

1. L'horloge LCD est présentée en (Fig.2.17). Une fois que la cuisinière est connectée et allumée, le symbole [A] clignote sur l'affichage.
2. Pour régler l'horloge, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-], puis sur le bouton [+] ou [-] pour régler l'heure correctement.

IMPORTANT : Le four programmable ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.

Régler le rappel de minute

1. Le rappel des minutes [🕒] permet de régler un compte à rebours de 00.01 h à 23.59 h, à la fin duquel une alarme sonnera.
2. Appuyer sur le bouton mode [Mode] une fois (Fig.2.18). Le symbole de la cloche [🔔] clignotera sur l'écran. Sélectionner le compte à rebours souhaité entre 00.01 h et 23.59 h à l'aide du bouton [+] (Fig.2.19). Le compte à rebours débutera automatiquement et le symbole [🕒] s'affichera à l'écran.
3. Lorsque la durée spécifiée s'est écoulée, un signal sonore retentit et le symbole [🕒] clignote.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

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

Pour arrêter le four principal automatiquement

1. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) (Fig.2.20).
2. Sélectionnez une « période de cuisson » comprise entre 00 h 01 et 10 h 00 à l'aide des boutons [+] ou [-]. Lorsque la durée est spécifiée, celle-ci est enregistrée automatiquement après 5 secondes. L'affichage revient alors à l'heure actuelle et affiche le symbole « A » et le symbole de cuisson [🔥] (Fig.2.21).
3. Lorsque la « durée de cuisson » est atteinte, un signal sonore retentit et le four arrête de fonctionner. Le symbole « A » et le symbole de cuisson [🔥] clignotent sur l'affichage.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

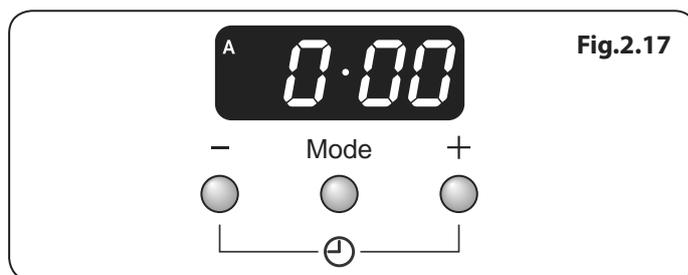


Fig.2.17

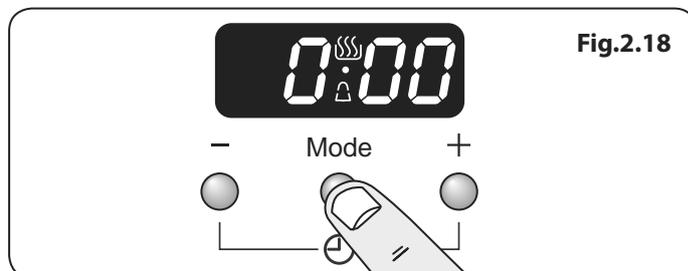


Fig.2.18

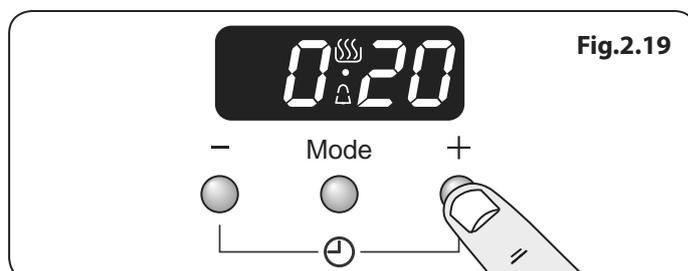


Fig.2.19

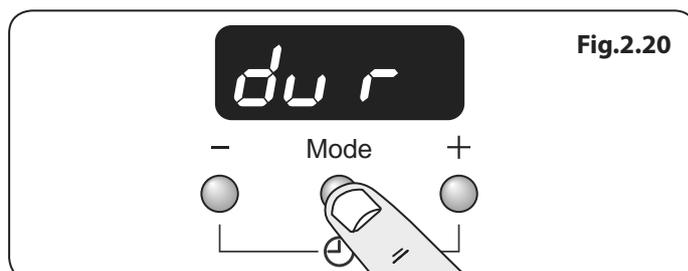


Fig.2.20

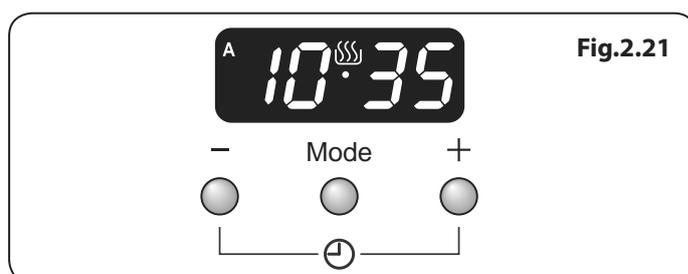
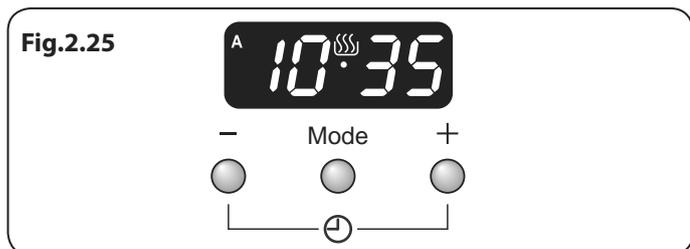
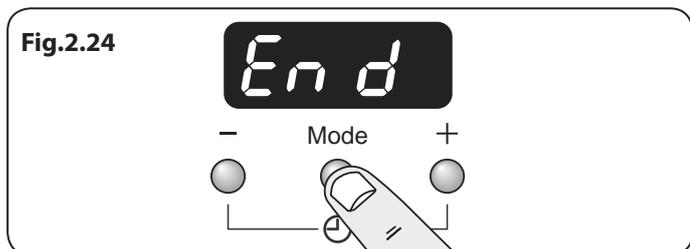
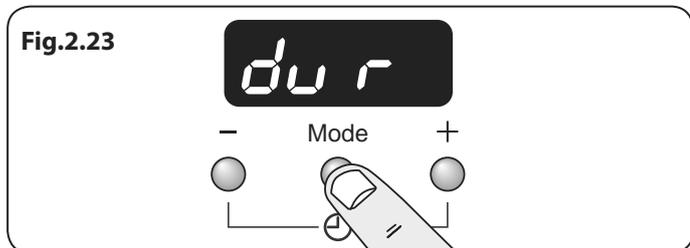
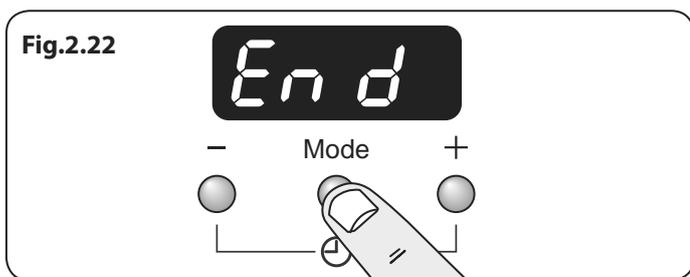


Fig.2.21



Pour régler une heure de fin de cuisson.

Cette fonction est utilisée pour régler une heure de fin de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton de mode [Mode] jusqu'à ce que le mot « end »(fin) clignote sur l'affichage (**Fig.2.22**).
2. Réglez l'heure en utilisant les boutons [+] ou [-].
3. Lorsque l'heure de fin est atteinte, un signal sonore retentit.
4. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour allumer puis arrêter le four principal

Réglez le four principal de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en utilisant les fonctions 'période de cuisson' et 'Heure d'arrêt' ensemble.

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

1. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) (**Fig.2.23**). Puis sélectionner la « cuisson » à l'aide des boutons [+] ou [-].
2. Appuyer sur le bouton mode [Mode] jusqu'à ce que l'écran clignote (Fin) (**Fig.2.24**). Puis sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. 5 secondes après la fin des réglages, l'heure actuelle s'affichera, tout comme le symbole « A » et le symbole de cuisson [🔥] (**Fig.2.25**).
3. Régler le four à la température de cuisson requise.
4. Une fois la cuisson terminée, une alarme sonnera. Appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre l'alarme et retourner à la cuisson manuelle.

Accessoires

Outre la plaque à griller et la poignée, les fours sont fournis avec trois grilles plates (**Fig.2.26**). Une pour le four supérieur et deux pour le four principal.

Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

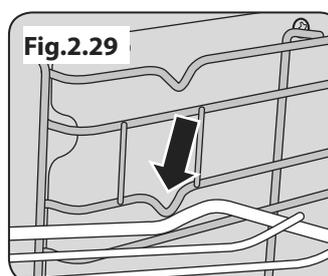
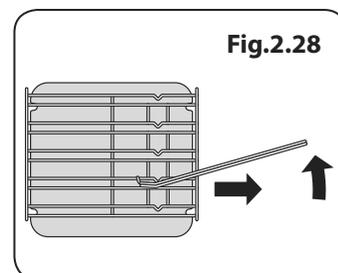
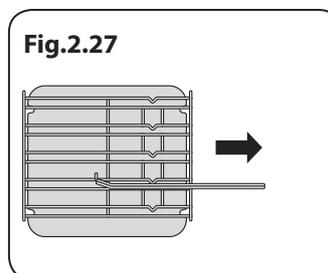
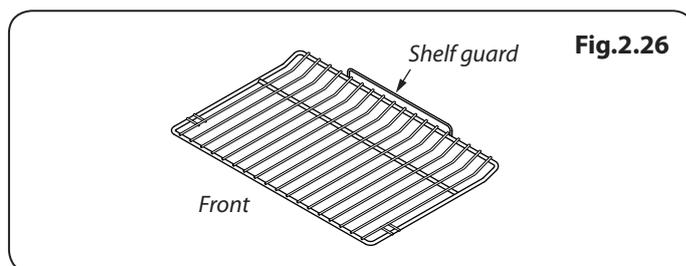
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (**Fig.2.27**).

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (**Fig.2.28**).

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (**Fig.2.29**).

Eclairage du Four Principal

Le four principal est doté d'un système d'éclairage actionné au moyen de la commande du four principal.



3. Conseils pour la Cuisson

Conseils Pour la Cuisson avec Minuterie

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

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

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

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

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

Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four

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

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

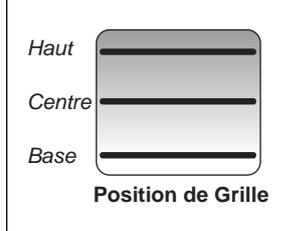
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « *Nettoyage de la Cuisinière* ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

4. Cuisson de la Table

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

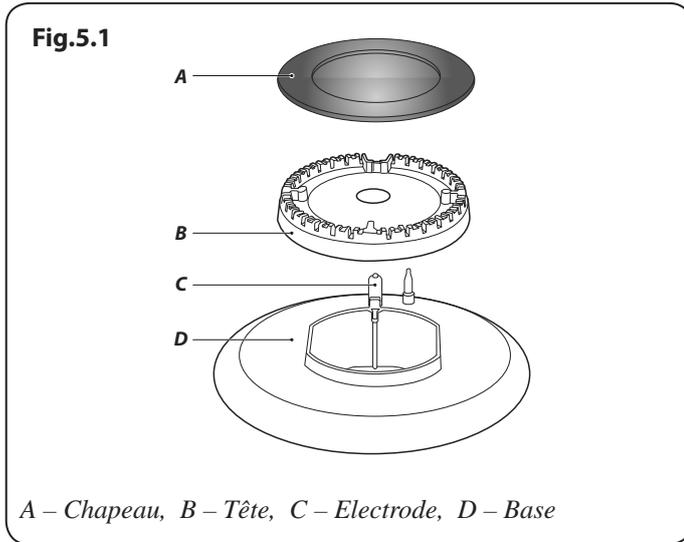
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous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



H - Haut; C - Centre; B - Base

	Fonction de Four à Chaleur Tournante °C	Position de Grille	Fonction du Four Conventionnel °C	Temps de Cuisson Approximatif	
Viande					
Bœuf	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	<i>Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.</i>
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Agneau	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Porc	150	C	160	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.	
	190	C	200	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
Volaille					
Poulet	150	C	160	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	<i>Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.</i>
	190	C	200	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.	
Dinde	150	C	160	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
	190	C	200	20 minutes par 500g +20 minutes.	
Canard	150	C	160	25-30 minutes par 500g.	
	190	C	200	20 minutes par 500g.	
Plat braisé	130-140	C	140-150	2-4 heures selon la recette.	
Poisson					
	190	C	200	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	
	190	C	200	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.	
	190	C	200	Steaks selon l'épaisseur.	
Gâteau					
Cake 100% fruits confits	140	C/B	150	45-50 minutes par 500g de pâte.	<i>Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.</i>
Fruits 180mm	150	C/B	160	2-2,5 heures.	
Fruits 230mm	150	C/B	160	3,5 heures.	
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	190	20-30 minutes.	
Desserts					
Tarte pâte brisée	180	C	190	30-40 minutes.	
Tourtes aux fruits	180	C	190	30-40 minutes permutation après 25 minutes.	
Tartelettes	180	C	190	15-20 minutes.	<i>Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.</i>
Pâte feuilletée	210	C	220	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	90	C	100	2-2,5 heures selon la taille.	
Pain	210	C	220	20-30 minutes.	

5. Nettoyage de la Cuisinière



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

⚠ N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel.

⚠ Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

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

N'oubliez pas de mettre de l'électricité avant de réutiliser la cuisinière.

Brûleurs de Table de Cuisson

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

⚠ Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle

- Retirer les supports de casseroles, les chapeaux et les têtes des brûleurs
- Essuyer et nettoyer les plaques chauffantes à l'aide d'eau chaude savonneuse.
- Laver et rincer les chapeaux et les têtes. Ne pas les laisser mouillés, mais les essuyer immédiatement à l'aide d'un torchon.
- Après le nettoyage, s'assurer de les réassembler correctement (**Fig.5.1**).

Gril

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude.

Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

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

⚠ NE PAS utiliser de substances abrasives.

Panneau de Commande et Portes

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

Le même produit nettoyant peut être utilisé sur les portes, ou, avec un chiffon doux mouillé et de l'eau chaude savonneuse, mais attention à ce que de l'eau ne coule pas à l'intérieur de l'appareil.

Après le nettoyage, essuyer avec un chiffon sec.

Panneau de porte du four supérieur

La porte du four supérieur peut être retirée pour en faciliter le nettoyage.

Ouvrir la porte du four en entier et libérer les supports incurvés situés de chaque côté (**Fig.5.2**). S'assurer que les supports incurvés soient ouverts dans leur position la plus extrême afin d'éviter que les charnières ne rentrent dans la porte du four.

Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit quasiment fermée puis soulever soigneusement le panneau de la porte et le décrocher de la cuisinière (**Fig.5.3**).

Pour procéder au réassemblage, s'assurer que les mécanismes de supports incurvés et de charnières soient positionnés correctement (**Fig.5.4**).

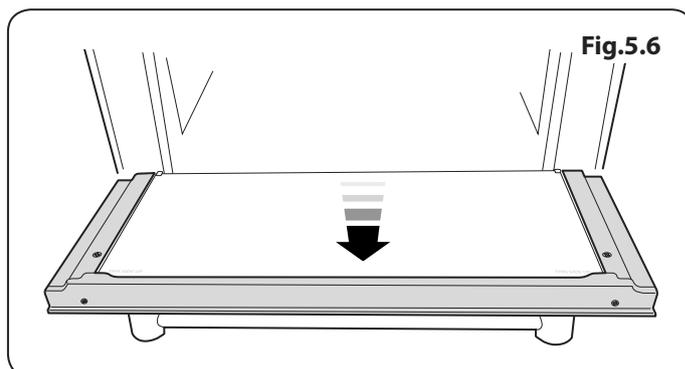
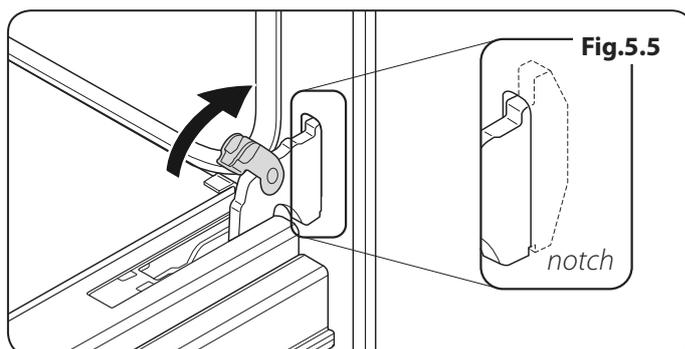
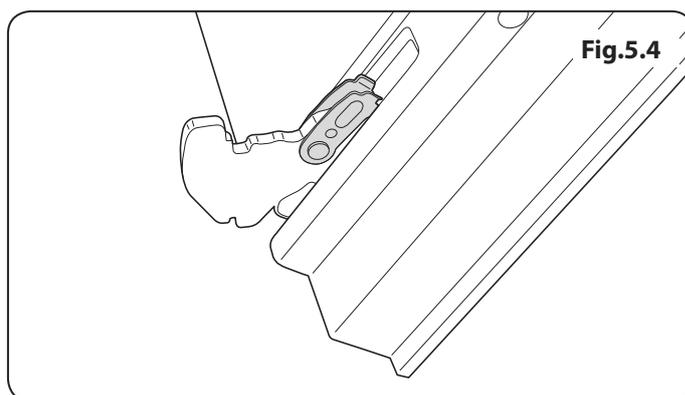
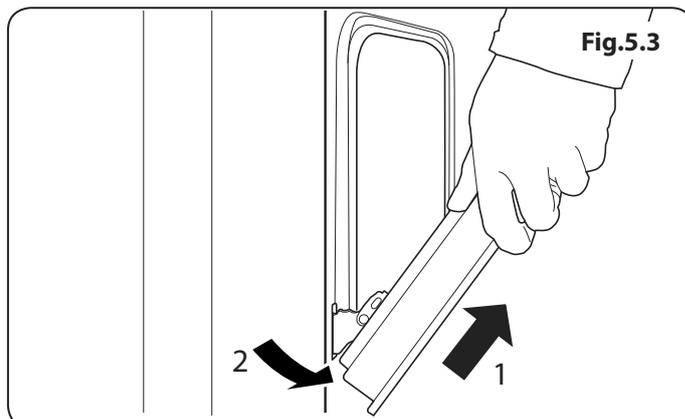
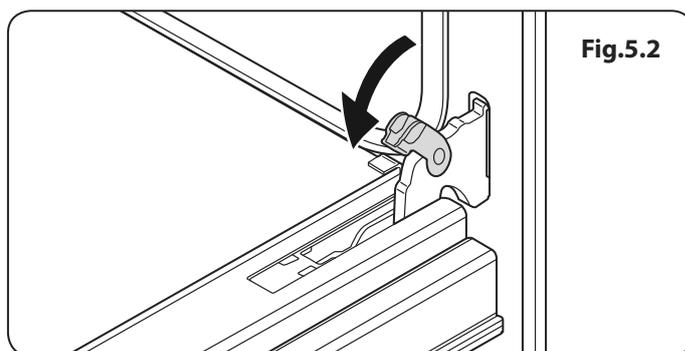
Remettre le panneau de la porte en place en utilisant les encoches de positionnement de la charnière, puis fermer le support incurvé (**Fig.5.5**).

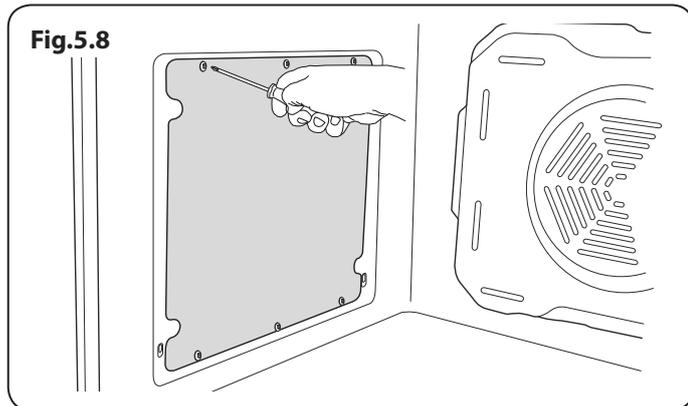
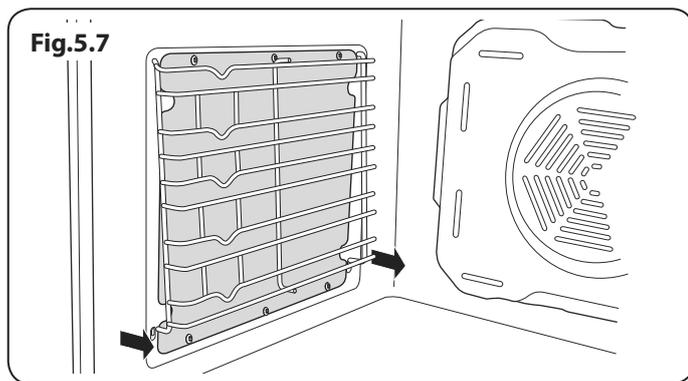
⚠ N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants décapants et abrasifs ni de racloirs métalliques acérés pour nettoyer la surface en verre de la porte du four, afin de prévenir tout risque de rayures et de fissures du verre.

Dépose de la vitre intérieure

Les vitres intérieures des portes des fours peuvent être retirées pour en faciliter le nettoyage.

Pour retirer les vitres en verre, il vous suffit de pousser la vitre vers le haut et de la soulever des clips de fixation (**Fig.5.6**).





Fours

Panneaux Catalytiques

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

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

Retirer les grilles et les panneaux catalytiques pour les nettoyer

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

Tirez sur les grilles pour les séparer des clips de la base. Ensuite, soulevez la grille pour la séparer des supports supérieurs (Fig.5.7).

Les panneaux catalytiques peuvent maintenant être déposés en retirant les six vis (Fig.5.8).

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

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

Pour les réinstaller, procéder dans l'ordre inverse.

6. Dépannage

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

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

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ?

Si non, vérifiez que le courant est allumé en s'assurant que l'horloge est illuminée

Le ventilateur du four est bruyant

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

Panne de courant

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

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

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

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

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

L'heure a-t-elle été réglée ?

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

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

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

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat.

Fig.6.1

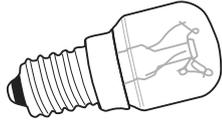
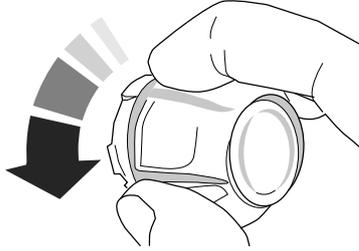


Fig.6.2



L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 100 °C (**Fig.6.1**).

Il est recommandé de faire remplacer l'ampoule du four par un installateur qualifié.

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

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser (**Fig.6.2**)).

Dévissez l'ampoule en tournant en sens anti-horaire, en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

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

7. Installation

A l'Intention de l'Installateur

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

Nom de l'Installateur
Société de l'Installateur
Numéro de Téléphone de l'Installateur
Numéro de Série d'Appareils

Ventilation

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

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

Emplacement de la Cuisinière

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

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

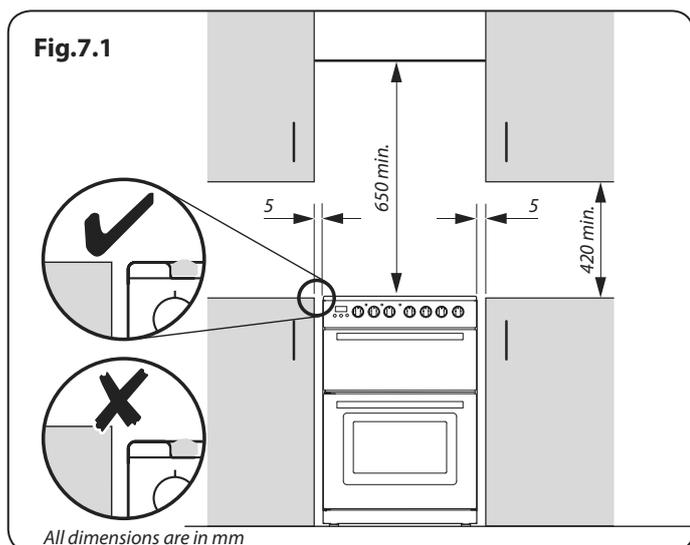
Remarque: Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Mesures et Règlements de Sécurité

-  **Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.**
-  **Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.**
-  **Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.**
-  **Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**
-  **Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.**
-  **Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.**

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.



Positionnement de la Cuisinière

Fig.7.1 Le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Nous recommandons de laisser un espace de 610 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

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

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

** Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.

Il est recommandé de laisser un espace d'au moins 20 mm entre le panneau arrière de la cuisinière et le mur afin que l'air puisse circuler (**Fig.7.2**).

Les meubles de cuisine adjacents doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Mise à Niveau

La cuisinière est supportée par quatre pieds ajustables. Ceux-ci peuvent être réglés entre 0 mm et 30 mm en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

Déplacement de la Cuisinière

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

⚠ La cuisinière est très lourde, faites très attention.

⚠ Ne pas essayer de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur les poignées des portes.

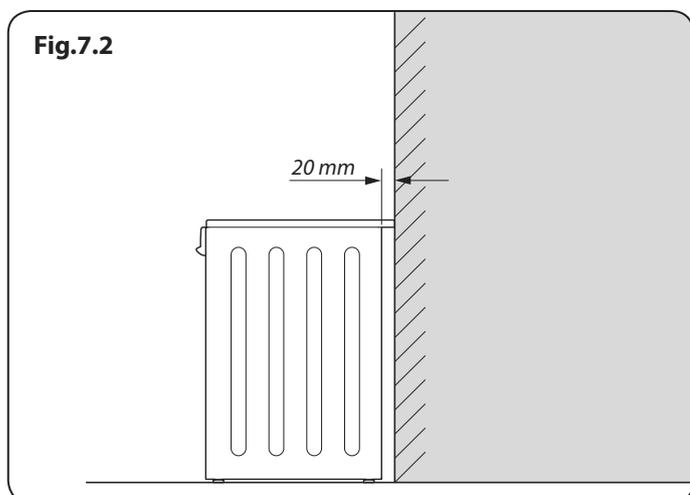
Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes en vigueur. Les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz doit être terminée par un coude de tuyau et un raccord de type à baïonnette à face descendante.



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

La longueur maximum du tuyau ne doit pas dépasser 1500 mm.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée 'A' (Fig.7.3).

Après avoir terminé la connexion de l'arrivée de gaz, s'assurer que la cuisinière soit bien étanche avec de l'eau savonneuse ou un liquide de détection des fuites.

Raccordement Electrique

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

Disjoncteurs Differentials

L'utilisation conjointe de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut entraîner des disjonctions fortuites; par conséquent, nous recommandons de protéger la cuisinière par un disjoncteur différentiel.

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

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

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

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

Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (Fig.7.4). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Vérifications Finales

Vérification de la Plaque

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

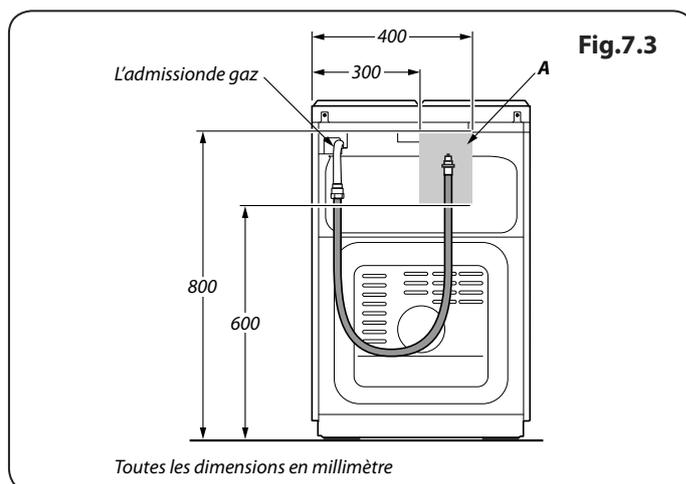
Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

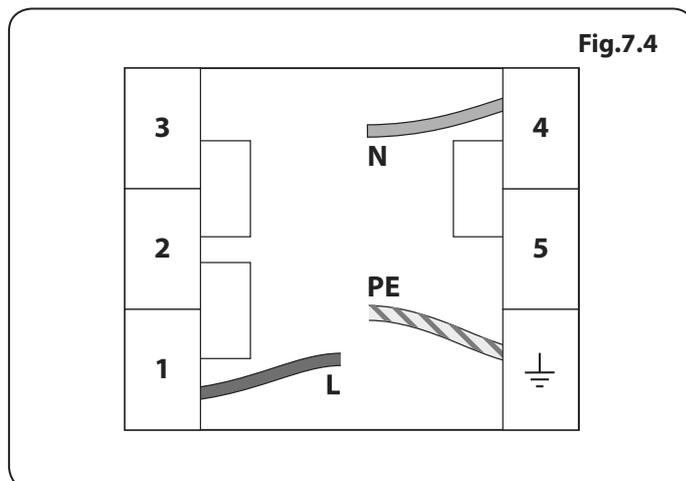
Contrôle des Fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours.

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



Toutes les dimensions en millimètre



Conseils à la Clientèle

Veillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE. Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

Fig.8.1

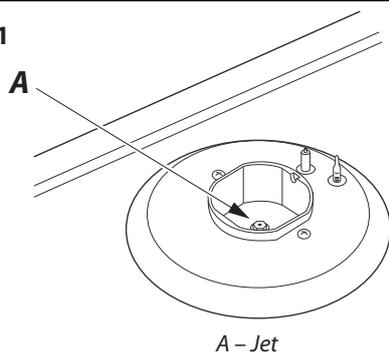
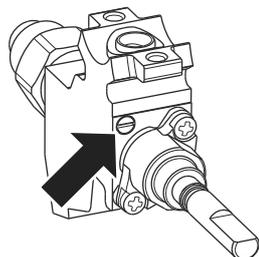


Fig.8.2



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

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Celle-ci doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

- ⚠ Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.**
- ⚠ Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.**
- ⚠ N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.**
- ⚠ Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien.**
- ⚠ Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

Brûleurs de table de cuisson

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés (**Fig.8.1**). Montez les nouveaux gicleurs. Le type de gicleur correct est indiqué sur la Fiche technique au dos de la présente brochure. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Ajustement de vis de dérivation

Retirez tous les boutons de commande.

Retirez les trois vis situées sous le panneau de commande et retirez la plaque. Ensuite, retirez les deux vis supplémentaires, maintenant visible.

Retirez délicatement le panneau de commande. La vis de dérivation est situé sur le côté de la tige de soupape (**Fig.8-2**).

Tournez la vis de dérivation de chaque commande à fond dans le sens horaire.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

**AVERTISSEMENT - L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.
Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé,
effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

Essai de Pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs de la table de cuisson. Soulever une tête de brûleur. Installer la jauge de pression sur le jet. Allumer l'appareil et allumer l'un des autres brûleurs à l'aide d'une allumette. Allumer l'appareil et appuyer sur le bouton de contrôle du brûleur sur lequel la jauge de pression est installée.

La pression devrait être de 29 mbar pour du Butane et 37 mbar pour du Propane.

Après avoir vérifié la pression, fermer les robinets et remettre la tête de brûleur en place.

Assembler le dessus du brûleur en s'assurant qu'il soit assemblé correctement sur le corps du brûleur.



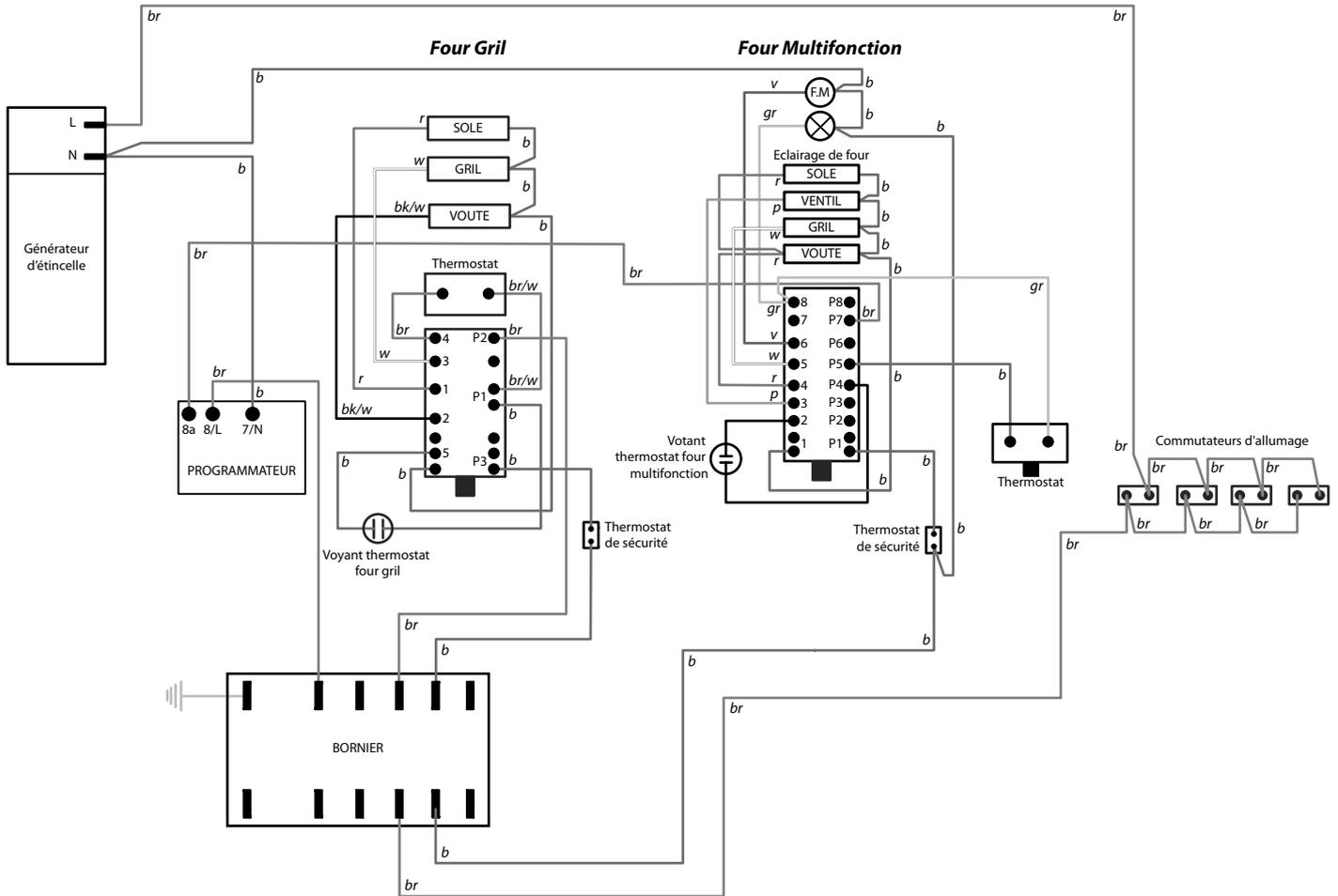
Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.



Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

9. Schémas de Câblage

Schémas de Câblage:



Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
br/w	Brun/Blanc
bk	Noir
bk/w	Noir/Blanc
gr	Gris
p	Rose
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc

10. Fiche Technique

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

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

PAYS DE DESTINATION : FR.

Raccordements

Electricité	230 / 400V 50Hz
-------------	-----------------

Dimensions

Hauteur hors tout	minimale 895 mm	maximale 925 mm
Largeur hors tout	600 mm	
Profondeur hors tout	600 mm (jusqu'à l'avant de la façade, avec dossier); 610 mm (dessus de la table de cuisson)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Voir « Positionnement de la cuisinière »

Puissances

Table de cuisson	Gaz naturel 20 mb		Gaz de Pétrole Liqué é (GPL)	
		Injecteur		Injecteur
Brûleur de Wok	3.8 kW	135	3.8 kW (218 g/h)	98
Brûleurs moyens	1.75 kW	97	1.75 kW (127 g/h)	65
Petit brûleur	1.0 kW	72	1.0 kW (72 g/h)	50

La consommation est basée sur G20/G30.

Marque	Falcon	
Modèle	Classic 60 DF Kitchener 60 DF Professional+ 60 DF	
Type de hotte		À gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie chauffante - 1		À gaz
Taille - 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - 1	%	NA
Technologie chauffante - 2		À gaz
Taille - 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - 2	%	59
Technologie chauffante - 3		À gaz
Taille - 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - 3	%	59
Technologie chauffante - 4		À gaz
Taille - 4		Wok
Efficacité énergétique - 4	%	56
Efficacité énergétique de la hotte	%	58
Cette hotte est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Efficacité de Four

	Marque		Falcon
	Modèle		Classic 60 DF Kitchener 60 DF Professional+ 60 DF
	Type de four		Électrique
	Masse	kg	63.5
	Nombre de cavités		2
Cavité supérieure	Source de chaleur		Électrique
	Volume	Litres	38
	Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	0.83
	Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh / cycle	-
	Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		117
	Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
	Classe énergétique		B
Cavité inférieure	Source de chaleur		Électrique
	Volume	Litres	61
	Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	0.94
	Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh / cycle	0.84
	Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		116.6
	Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		104.2
	Classe énergétique A		A
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1			

Conseils en matière d'économie d'énergie

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Charge électrique totale maximale à 230V (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc) 4.6 kW

Remarques

Remarques

Remarques

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers@rangemaster.co.uk

