

**FR NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DES CUISINIÈRES À GAZ
EN INSTRUCTION MANUAL**

**CFF 1054CX
CFF 1064GC
CFF 1064GCX**



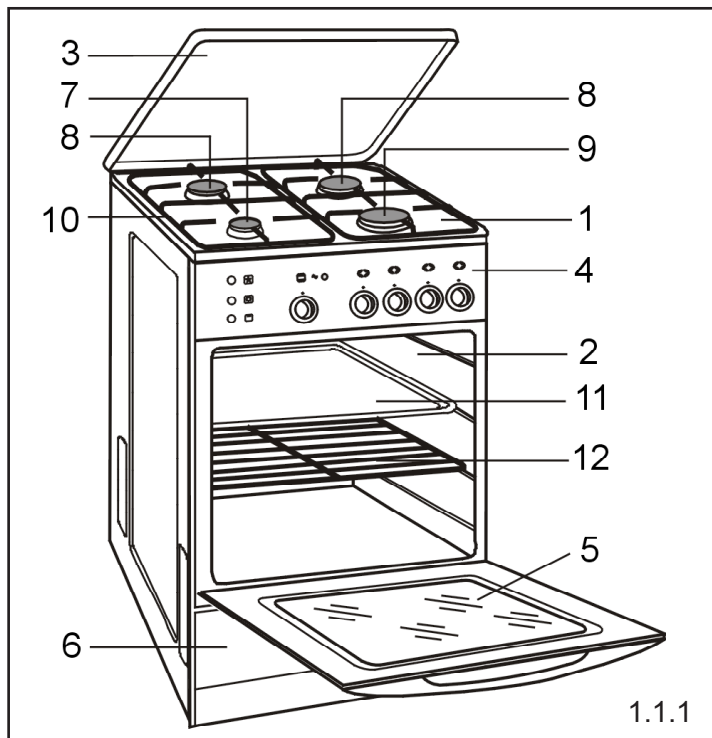
FAGOR



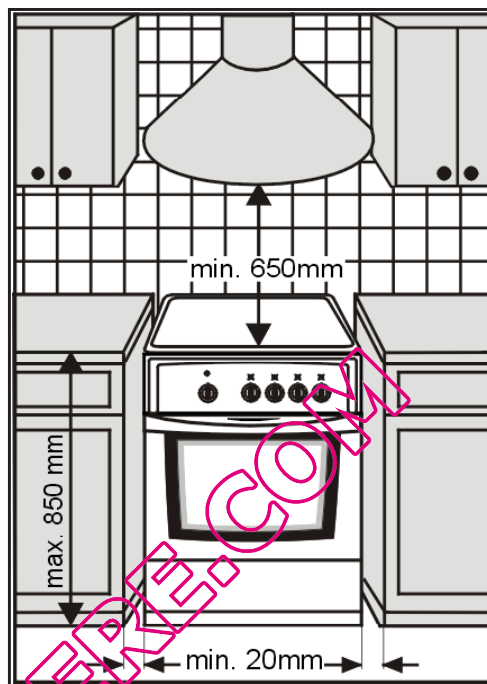
1



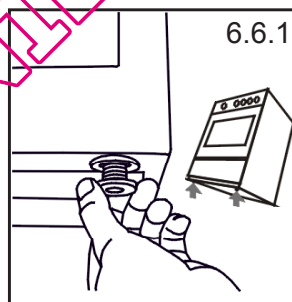
6



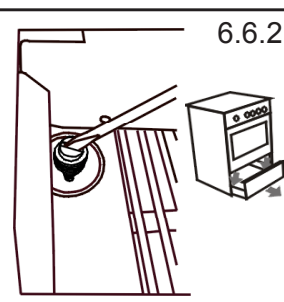
1.1.1



6.4.1



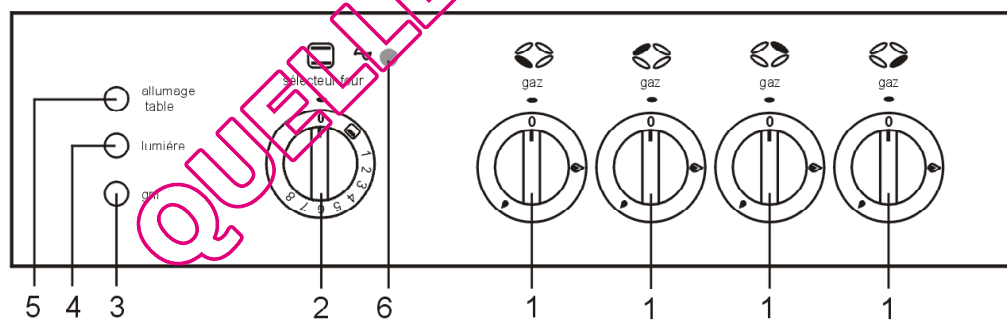
6.6.1



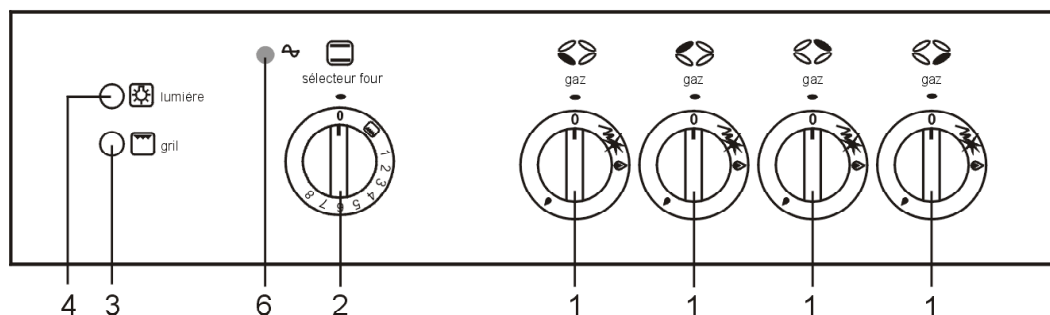
6.6.2



2



CFF 1054CX



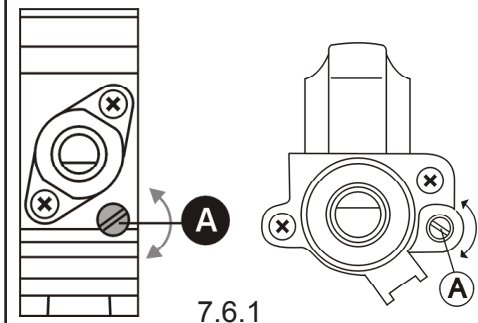
CFF 1064GC
CFF 1064GCX

2.6.1

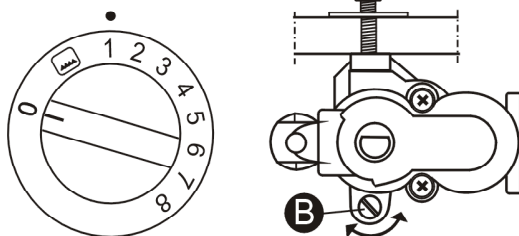


7

CFF 1064GC
CFF 1064GCX CFF 1054CX



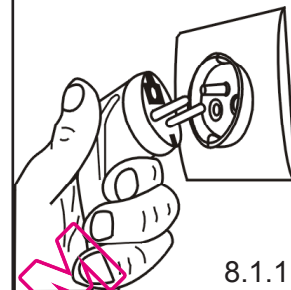
7.6.1



7.7.1



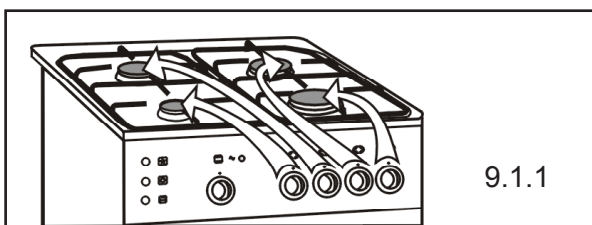
8



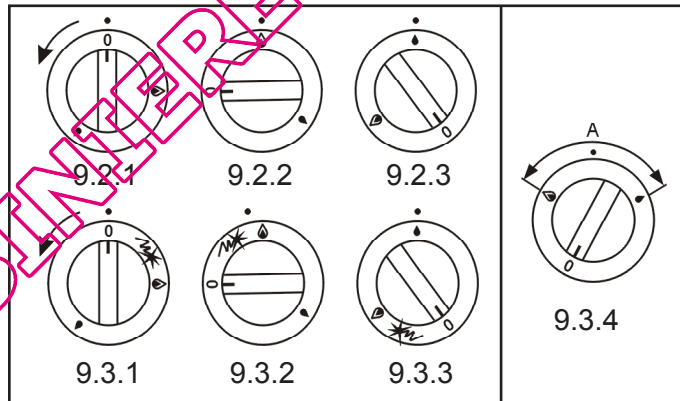
8.1.1



9



9.1.1



9.2.1

9.2.2

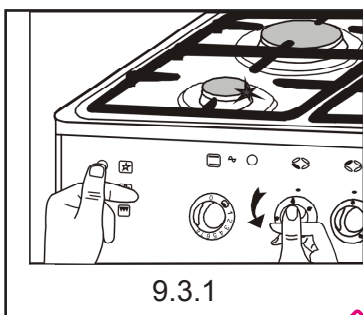
9.2.3

9.3.4

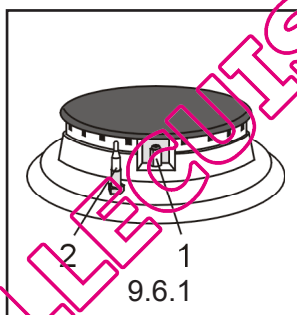
9.3.1

9.3.2

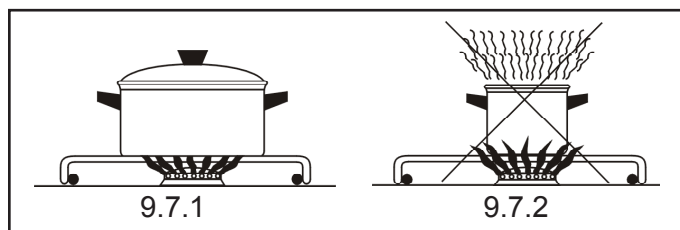
9.3.3



9.3.1



9.6.1

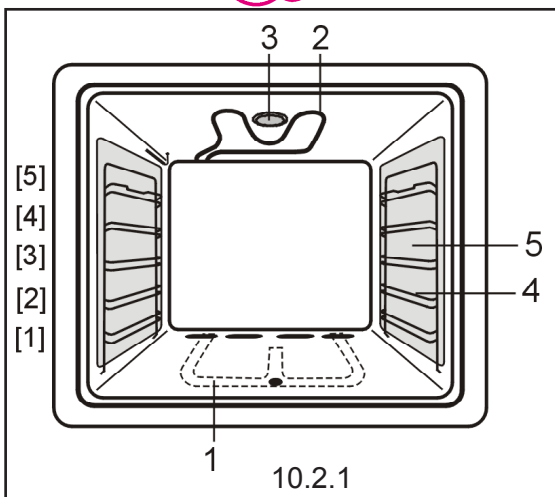


9.7.1

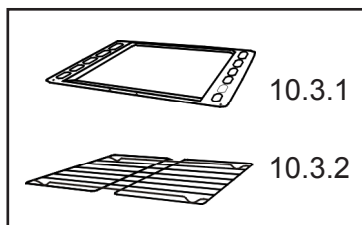
9.7.2



10

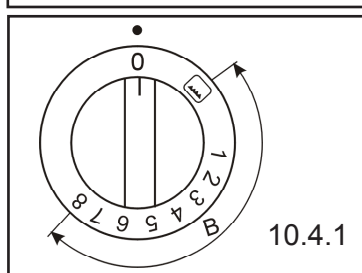


10.2.1

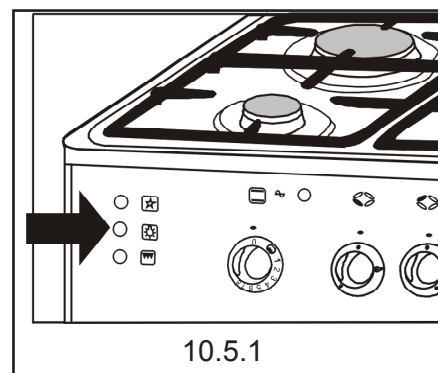


10.3.1

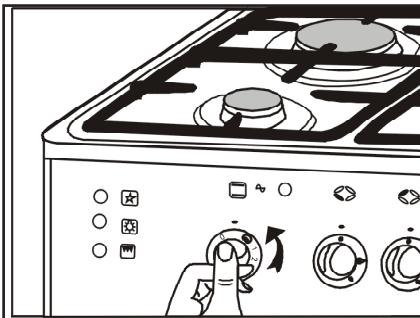
10.3.2



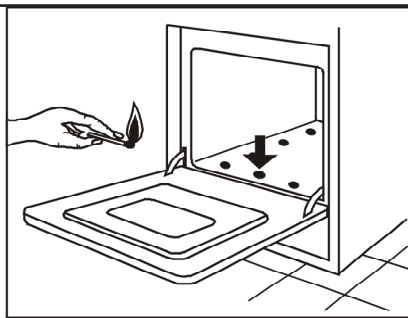
10.4.1



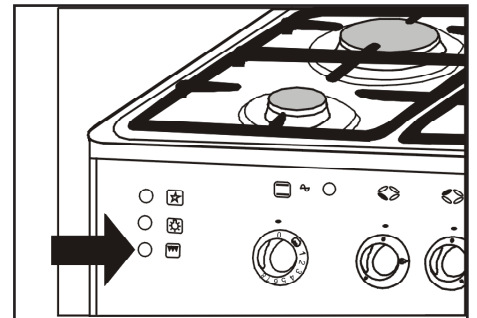
10.5.1



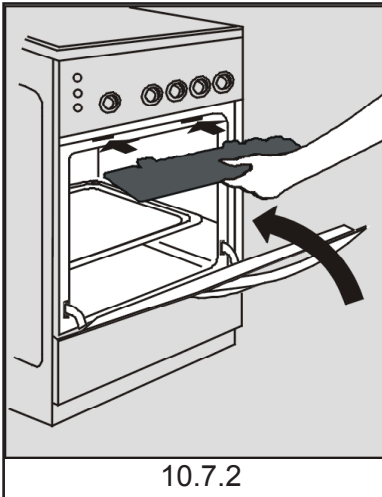
10.6.1



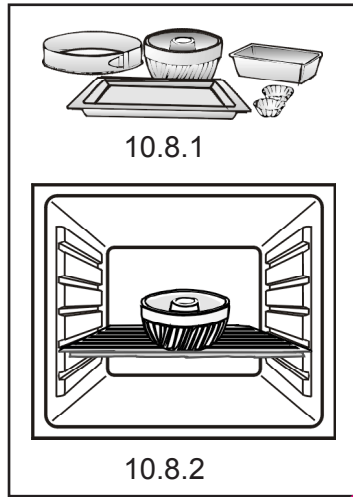
10.6.2



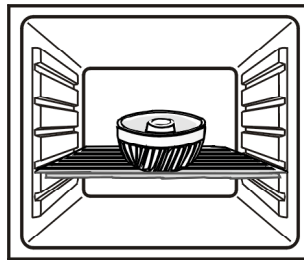
10.7.1



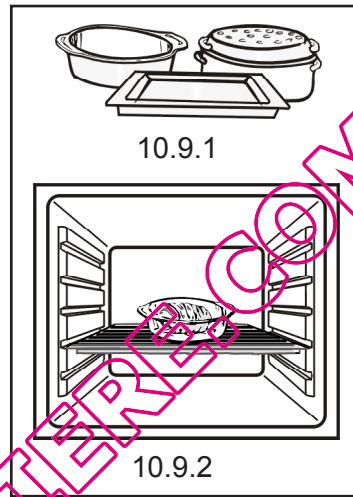
10.7.2



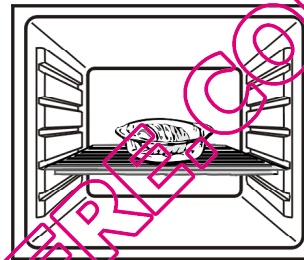
10.8.1



10.8.2



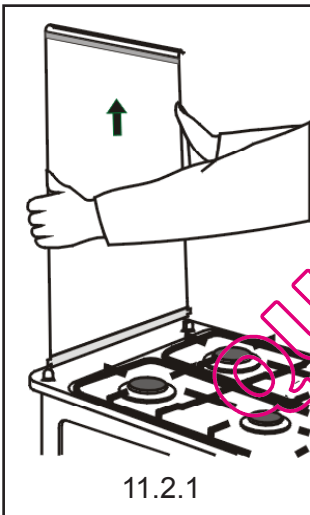
10.9.1



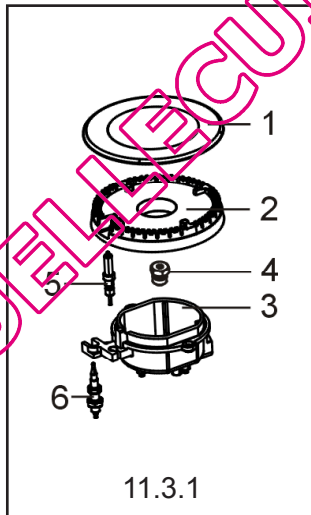
10.9.2



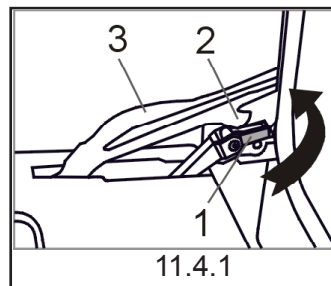
11



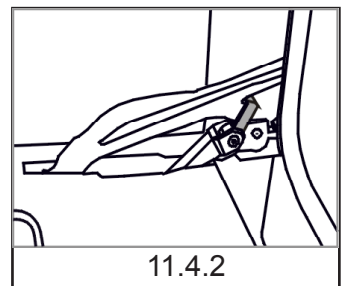
11.2.1



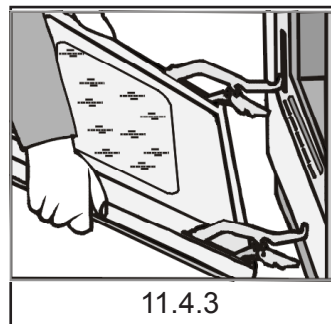
11.3.1



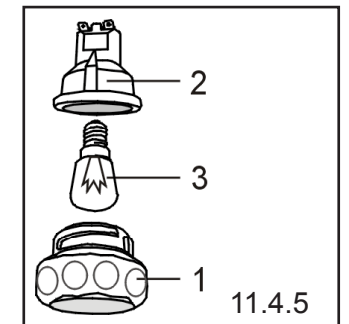
11.4.1



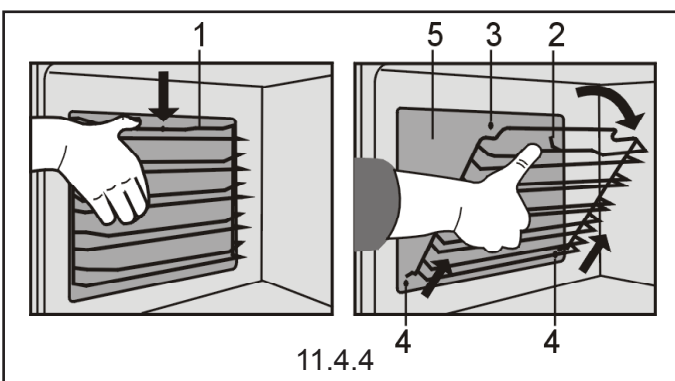
11.4.2



11.4.3



11.4.5



11.4.4

Nos appareils remplissent les normes de sécurité:
 90/396/CEE – Appareils à gaz [GAD],
 2006/95/WE – Basse tension,
 2004/108/WE – Compatibilité électromagnétique



Important !

Avant d'installer et d'utiliser les plaques, veuillez lire attentivement la notice d'emploi. La notice contient des illustrations et les numéros des illustrations correspondent aux numéros des points du texte.



1 Identification



3 Important

Sur le dessin 1.1.1 on peut voir l'appareil que vous possédez.



2 Caractéristiques du produit

2.1 Cette cuisinière à gaz a été conçue pour un usage strictement domestique. Son utilisation à d'autres fins est interdite !

2.2 Classe de l'appareil – 1 (autonome).

2.3 Catégorie de gaz - II 2E+3+

2.4 Puissance nominale des brûleurs :

Petit brûleur	– 1,0 kW
Moyen brûleur	– 1,75 kW
Grand brûleur	– 3,0 kW
Brûleur du four	– 3,2 kW

2.5 Description des éléments de la cuisinière
(1.1.1)

- 1 – table de cuisson
- 2 – four à gaz
- 3 – couvercle
- 4 – bandeau de commande
- 5 – porte du four
- 6 – casseroles
- 7 – Petit brûleur
- 8 – Moyen brûleur
- 9 – Grand brûleur
- 10 – grille fonte
- 11 – plaque cuisson
- 12 – grille rôtissage

2.6 Bandeau (2.6.1):

- 1 – sélecteurs des brûleurs des tables
- 2 – sélecteur four
- 3 – bouton du grill
- 4 – bouton de l'éclairage
- 5 – touche de l'allumeur
- 6 – témoin du travail de gril électrique

1. Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacité réduite du point de vue physique, sensoriel ou psychique, ou par des personnes qui n'ont pas d'expérience d'utilisation ou qui ne connaissent pas cet appareil, à moins que cette utilisation ne se fasse sous le contrôle d'une personne responsable de leur sécurité. Il convient de veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
2. Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et ne doit être utilisé que dans un local correctement aéré.
3. Tenir les éléments d'emballage loin des enfants, car il peuvent constituer un danger pour eux.
4. Une cuisinière usagée doit être mise en état qui rend son utilisation impossible et être transportée aux services spécialisés de valorisation des déchets ou à des points de récupération des matières premières.
5. Installer l'appareil qu'après l'avoir laissé pour 8 heures dans votre cuisine.
6. L'appareil n'est pas raccordé aux conduits d'évacuation des fumées. Il faut l'installer conformément aux dispositions en vigueur et l'utiliser uniquement dans des locaux bien aérés. Faites attention à ce que les grilles d'air soient toujours ouvertes ou bien installez un système de ventilation secondaire (hotte aspirante).
7. Avant l'installation de l'appareil rassurez vous que les conditions locales de distribution de gaz (type et pression) ainsi que les ajustements sont conformes. Les conditions d'ajustement de l'appareil sont indiquées sur la plaque d'immatriculation.
8. Le raccordement de la cuisinière à une installation interne du gaz ou à une bouteille de gaz liquide ainsi que tous les réglages nécessa-

ires et le remplacement des injecteurs doit être effectué par un installateur d'appareils à gaz ou un technicien du service autorisé, ceci doit être confirmé sur la fiche de garantie du produit. L'installation non confirmée sur la fiche annule la garantie.

9. Le fabricant ne peut être tenu responsable des lésions ou dégâts résultants d'une installation inappropriée de l'appareil ou son utilisation inadéquate.
10. En cas de panne de l'appareil, surtout s'il s'agit de fuites du gaz ou de court-circuit, arrêtez l'appareil et contactez immédiatement le service autorisé. Il est interdit d'utiliser une cuisinière endommagée.
11. Il est interdit de procéder soi-même à des réparations de l'appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
12. La cuisinière doit être positionnée entre des meubles de cuisine, dont l'hauteur ne dépasse pas 850 mm (à compter du sol).
13. Il est interdit de soulever la cuisinière en ti-

rant sur la porte du four

14. Le fabricant se réserve le droit de procéder sans préavis à des modifications ayant pour but la modernisation et l'amélioration de la qualité de l'appareil. Ces modifications n'auront pas de préjudice pour les utilisateurs.



4 Recommandations de sécurité

- Au cours de son utilisation la cuisinière est chaude. Il est recommandé de rester prudent et d'éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. Surveiller plus particulièrement les enfants.
- Les câbles de raccordement des appareils électroménagers qui se trouvent à proximité de la cuisinière au moment de son fonctionnement doivent être tenu à l'écart des éléments chauds. Il convient de veiller à ce que ces câbles ne soient pas pincés par la porte du four chaud.
- Pour retirer les plats de la plaque chauffante ou retirer les ustensiles du four il convient d'enfiler des gants de protection secs.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand les brûleur sont allumés, en particulier en cas de friture, car l'huile chauffée peut prendre feu.
- Tenir les matériaux inflammables éloignés des brûleurs.
- Dans le four et dans le compartiment à ustensiles ne pas conserver de matériaux inflammables et sensibles à l'action de températures élevées.

- Ne pas surcharger la porte du four. Ne pas monter ni s'asseoir dessus.
- Ne pas poser sur les grilles des récipients déformés ou non stables qui peuvent se renverser et répandre leur contenu sur les brûleurs.
- Ne pas poser de récipients vides au dessus d'un brûleur allumé.
- Sur la plaque chauffante ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine qui dépassent de ses bords.
- L'utilisation des appareils de cuisson et du four provoque un dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où la cuisinière est installée. Il convient de s'assurer que le local cuisine est bien aéré. Il convient de ne pas obturer les ouvertures de ventilation ou d'installer des appareils de ventilation mécaniques (une hotte aspirante).
- Une utilisation intensive de longue durée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple une augmentation du rendement de la ventilation mécanique qui est utilisée.
- Avant de relever le couvercle il est conseillé de le nettoyer de toutes les impuretés.
- Pendant l'utilisation du four le couvercle doit toujours être relevé.
- Il est conseillé de refroidir la surface de la plaque chauffante avant de fermer le couvercle.
- Avant de fermer le couvercle, il convient de fermer tous les brûleurs. Le couvercle en verre peut se

casser après avoir été chauffé



- Il est interdit d'effectuer par soi-même des transformations de la cuisinière pour l'utilisation d'un autre gaz, de modifier l'installation de gaz et les appareils électriques.
- Ne pas utiliser l'appareil pour le chauffage des locaux



En cas de fuite de gaz il convient de fermer aussitôt la valve d'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, aérer abondamment le local et appeler les services d'urgence. Ne pas allumer d'allumettes, ne pas fumer, ne pas brancher ou débrancher d'appareils électriques (radio, sonnerie, interrupteur de lumière) ou mécaniques susceptibles de produire une étincelle.



En cas d'inflammation de gaz fuyant d'une valve d'une bouteille de gaz il convient de jeter sur la bouteille une couverture mouillée afin de refroidir la bouteille et de fermer la valve. Il est interdit d'utiliser des bouteilles endommagées !



5 Préparation à l'utilisation

1. Après avoir ôté l'emballage, s'assurer que l'appareil ne porte pas de traces visibles d'endommagements. Si la cuisinière a été endommagée pendant le transport il est interdit de la brancher.
2. Enlever les étiquettes et éliminer les résidus de colle.
3. Essuyer les surfaces émaillées et de verre avec un chiffon doux et humide.
4. Enlever l'équipement du four et le laver dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
5. Contrôler si tous les éléments des brûleurs ont été correctement rassemblés.
6. Fermer la porte du four et le mettre en marche pour environ 30 minutes, en choisissant la flamme maximale à l'aide du sélecteur four. Après avoir refroidi le four, le laver et faire sécher.



6 Emplacement

- La cuisine doit être placée dans un endroit sec.
- L'emplacement de l'appareil doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- Le mur de la pièce où est montée la cuisinière doit être fait de matériaux ininflammables.
- Pour éviter les courants d'air pouvant avoir un impact négatif sur le fonctionnement des brûleurs, ne pas installer la cuisinière sur la ligne fenêtre - porte.
- Conserver un espace libre en dessus de la cuisinière, pour faciliter l'évacuation des vapeurs. Il est vivement conseillé d'installer une hotte aspirante, qui absorbera ou évacuera ces vapeurs. La distance entre la hotte et la table de cuisson doit être de 650 mm au minimum (6.4.1). Ne pas fixer d'éléments muraux en dessus de l'appareil.
- La cuisinière est équipée de deux pieds réglables facilitant son positionnement (dans ce but il est conseillé d'utiliser un niveau à bulle d'air). Avant l'installation positionner correctement la cuisinière en faisant tourner ses pieds (6.6.1 et 6.6.2).
- Après avoir positionné l'appareil le raccorder à l'installation interne du gaz ou à une bouteille de gaz liquide.



7 Installation

- Avant de brancher la cuisinière, s'assurer qu-

elle est conforme aux conditions locales d'alimentation de gaz (type de gaz et pression). Si ce n'est pas le cas, il faut remplacer les injecteurs et régler le débit minimum sur les robinets de gaz.

- La cuisinière peut être alimentée au réseau de gaz local où a une bonbonne de gaz liquide.
- L'arrivée générale du gaz doit être équipée d'un robinet d'arrêt permettant de couper l'alimentation de gaz vers la cuisinière.
- Avant d'effectuer le branchement, couper l'arrivée de gaz à la cuisinière et brancher la prise de courant.

7.1 Connexion au gaz naturel

La connexion de la cuisinière à l'installation de gaz naturel ou à l'installation de butane et sa régulation ne doit être effectuée que par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné.

- On peut brancher la cuisinière à l'installation du gaz naturel à l'aide d'un tuyau semi rigide ou à l'aide d'un tuyau flexible qui possède la certification nécessaire.
- L'installation au gaz naturel est terminée de robinet de l'arrêt. Après positionner la cuisinière entre les autres meubles de la cuisine, le robinet d'arrêt doit être accessible facilement.

7.2 Connexion à une bonbonne de gaz butane

- Il est possible d'adapter la cuisinière au gaz liquide. Pour cela il est nécessaire de remplacer les injecteurs.
- Si l'utilisateur a l'intention de se servir d'une bouteille de gaz liquide il ne faut pas alors installer la cuisinière dans le sous-sol ou dans un autre endroit situé en dessous du niveau du terrain, car le gaz liquide est plus lourd que l'air et s'accumule au niveau du sol.
- La bouteille de gaz liquide doit être raccordée à la cuisinière à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux normes nationales en vigueur.
- La longueur du tuyau ne peut être inférieure à 1,2m ni supérieure à 3m. Le tuyau à chaque extrémité doit être muni de colliers de serrage.
- Lors de chaque raccordement de la bouteille de gaz à la cuisinière s'assurer de l'étanchéité de la soupape de la bouteille et contrôler le raccordement et le fonctionnement du réducteur.



ATTENTION !

1. **Il est interdit de vérifier l'étanchéité à la flamme ouverte (ex. allumette ou bougie). Risque**

d'explosion !

2. **Procéder à des contrôles réguliers du tuyau et de l'étanchéité des joints, conformément aux dispositions en vigueur.**
3. **Le tuyau en caoutchouc ne doit pas toucher la plaque protectrice chaude derrière la cuisinière.**

7.4 Remplacement des gicleures

S'il est nécessaire d'adapter la cuisinière pour une alimentation en un autre type de gaz, il convient de remplacer le gicleur et de remplir l'étiquette de changement de gaz qui se trouve dans le sachet avec la notice d'utilisation et le bon de garantie. Après avoir effectué la description du type de gaz pour lequel la cuisinière a été adaptée, coller l'étiquette sur l'appareil.

- fermer la soupape reliant l'installation du gaz ou la bouteille à la cuisinière,
- éteindre tous les brûleurs de la cuisinière,
- enlever les grilles fontes ainsi que les chapeaux et les couronnes des brûleurs,
- démonter les injecteurs et les remplacer,
- régler les commandes brûleurs et le sélecteur four,

7.5 Raccordement gaz**Attention**

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
L'appareil est livré pré-réglé en gaz de réseau (gaz naturel).

**Tous types d'appareils:
 incorporables ou non incorporables.**

- **Pour les gaz distribués par une canalisation (gaz naturel), le raccordement s'effectue (fig. 1):**

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).
- **Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:**
 - soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
 - soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

**Attention**

Comme indiqué fig. 3, il est interdit de raccorder un tuyau souple avec un about.

Conseil

Vous pouvez vous procurer les tuyaux flexibles avec embouts mécaniques auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

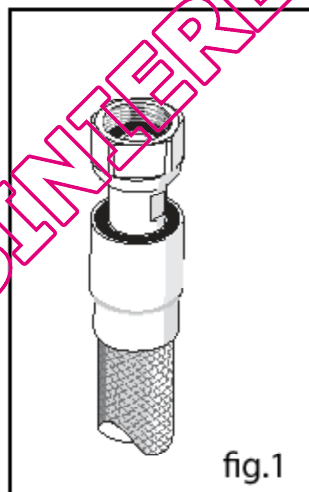


fig.1

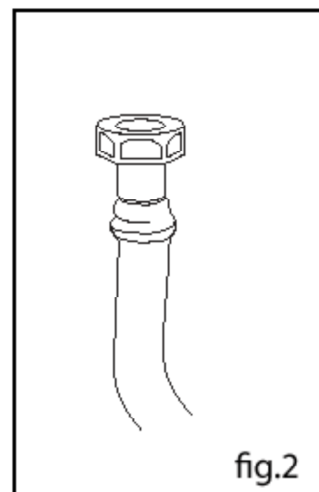
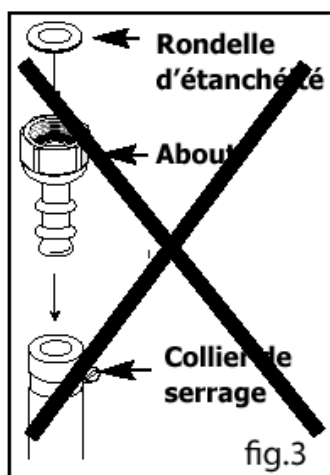


fig.2

Tableau 2. Caractéristiques des injecteurs

	2E-G20- 20mbar				3B/P-G30 30mbar			
Petit brûleur	X072				050			
Moyen brûleur	Z097				065			
Grand brûleur	Y118				085			
Brûleur de four	P1				P2			
Répartition des gicleurs sur la plaque chauffante	Arrière	Z097	Z097		Arrière	065	065	
	Avant	X072	Y118		Avant	050	085	
Gicleurs du four								
	Bas		FOUR P1		Bas		FOUR P2	



7.6 Regulation des robinets des bruleurs de table

ATTENTION !

1. Avant de réaliser la régulation et le remplacement des gicleurs, il faut débrancher la cuisinière du réseau électrique.
2. Pendant la régulation des robinets, il ne faut pas dévisser entièrement la vis de régulation.

Le réglage des robinets consiste à établir le flux minimal vers les brûleurs.

Pour cela il faut :

- Ouvrir le flux du gaz à l'aide du sélecteur et allumer le brûleur à régler,
- Positionner le sélecteur dans la position « flamme économique », et puis sans changer cette position l'enlever du pivot de robinet et observer la flamme;
- Tourner la vis de réglage A (dessin 7.6.1) jusqu'à établir le plus petit flux de flamme. On prendra soin que cette petite flamme ne puisse s'éteindre au premier petit courant d'air, ou en tournant brusquement le bouton sélecteur pour avoir un débit maximum et inversement.
- Le réglage peut être considéré comme correct si le noyau de la flamme a une forme de triangle de couleur vert bleu d'une hauteur d'environ 2 – 4mm.
- Si dans l'installation conduisant le gaz on remarque des changements dans la pression du gaz, il faut régler le débit de flamme minimum lorsque la pression est la plus basse afin d'éviter que le brûleur ne s'éteigne en utilisation standard.
- Après le réglage de tous les sélecteurs remettre les manettes et éteindre les brûleurs.

Le débit du gaz en utilisant la flamme minimale représente environ de 25% du débit de pleine flamme.

7.5 Regulation de robinet du four

Le réglage du robinet du brûleur de four consiste à

l'établissement de l'intervalle des températures dans le four, conforme au tableau 3

Réglage :

- sortir du four tous les ustensiles d'équipement,
- installer au milieu du four le thermocouple,
- allumer le brûleur du four,
- mettre le bouton de commande du four en position 1 (7.7.1), et ensuite l'enlever de la tige du robinet,
- après le réchauffage, vérifier la température dans le four,
- si la température du four pour la position « 1 » n'est pas conforme avec le tableau 3, il convient de tourner le vis de réglage « B » (7.7.1), dans le sens approprié à l'aide d'un tournevis plat et étroit, afin d'augmenter ou de diminuer le flux de gaz.
- attendre un moment jusqu'à la stabilisation de la température dans le four, en observant les indication du capteur de température,
- en cas de besoin, effectuer de nouveau un réglage,
- après l'obtention de la température demandée, réinstaller le bouton et éteindre le brûleur du four.



8 Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

- La cuisinière est équipée de câbles avec des prises de courant mâles et doit être branchée à une prise de terre avec un embout de securite.
- Le branchement à une prise sans l'embout de securite peut provoquer une électrocution en cas de pannes dans l'installation électrique de la cuisinière.

ATTENTION !

1. La prise doit être facilement accessible pour l'utilisateur.
2. Il convient de faire attention à ce que les conduits d'alimentation ne touchent aucun élément chaud de la cuisinière.



9 Utilisation de la plaque chauffante

9.1 Manettes

L'arrivée de gaz dans les brûleurs est régulée par les manettes des robinets de gaz. Avant d'allumer le brûleur, il convient de vérifier que la manette que nous voulons utiliser correspond bien au brûleur que nous voulons allumer. La distribution des brûleurs

aux manettes figure sur le dessin (9.1.1).

9.2 Hauteur de flamme

La flamme ne doit pas dépasser le fond du récipient, La hauteur de flamme dépend de la position de la manette (9.2.1; 9.2.2; 9.2.3; 9.3.1; 9.3.2; 9.3.3).

0 – brûleur éteint

🔥 – pleine flamme (grande);

🔥 – flamme minimum (économique)

La flamme haute (9.2.2 et 9.3.2) doit être utilisée pour porter les plats à ébullition, pour continuer la cuisson, baisser la hauteur de préférence sur la position flamme économique (9.2.3 et 9.3.3).

La hauteur de la flamme ne peut être réglée que entre la position et (9.3.4).

A – limites de régulation de la flamme

9.3 Inflammation du gaz (9.3.1)

La cuisinière est équipée d'un appareillage qui coupe l'arrivée de gaz vers le brûleur en cas d'extinction de flamme causée, par exemple, par un débordement de nourriture.

CFF 1054CX (9.3.1)

- appuyer sur la manette du brûleur choisi et la tourner dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre et la maintenir appuyée en appuyant simultanément sur le bouton de l'allumeur,
- après l'inflammation du gaz maintenir le bouton appuyé à fond encore pendant 5 secondes dans le but d'activer le système de sécurité en cas d'extinction de flamme,
- en cas d'extinction, répéter toutes ces étapes en appuyant sur le bouton cinq secondes de plus,
- relâcher le bouton et régler la hauteur de la flamme.

CFF 1064GC et CFF 1064GCX

- appuyer sur la manette du brûleur choisi et la tourner dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre et la maintenir appuyée jusqu'à l'inflammation du gaz,
- après l'inflammation du gaz maintenir le bouton appuyé à fond encore pendant 5 secondes dans le but d'activer le système de sécurité en cas d'extinction de flamme,
- en cas d'extinction, répéter toutes ces étapes en appuyant sur le bouton cinq secondes de plus,
- relâcher le bouton et régler la hauteur de la flamme.

Si la flamme s'éteint accidentellement, fermer

le bouton d'alimentation du brûleur et attendre au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

9.4 Extinction des brûleurs

On éteint les brûleurs en tournant les sélecteurs rotatifs d'alimentation du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position „0”.

9.5 Allumage avec une alimentation au butane

Avant d'allumer le premier brûleur, il faut ouvrir le robinet de la bouteille de butane ensuite procéder comme ci-dessus.

Après avoir éteint le gaz du dernier brûleur, il faut:

- fermer le robinet de la bouteille de butane,
- après extinction de la flamme fermer le sélecteur rotatif de ce brûleur.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, le robinet de la bouteille de butane doit être fermé.

9.6 Les Brûleurs (9.6.1)

1 – allumeur automatique à étincelle

2 – Embout thermocouple (sécurité antifuite)

9.7 Choix de la vaisselle

Le diamètre du fond du récipient doit être 2,5 – 3 fois plus grand que la tête du brûleur (9.7.1). Les récipients ne doivent pas dépasser de la grille et la flamme ne doit pas dépasser du fond du récipient (9.7.2).

Les récipients doivent toujours être propres et sec, car ainsi il conduisent et ils conservent mieux la chaleur.

En cours de cuisson, les récipients doivent être couverts avec un couvercle afin d'éviter le dégagement d'une grande quantité de vapeur d'eau dans le local cuisine.

Dimensions minimales des récipients :

Pour le petit brûleur - ϕ 90mm

Pour le brûleur moyen - ϕ 160mm

Pour le grand brûleur - ϕ 200mm



10 Utilisation du four

10.1 Description du four

- Dans le four de ce type les plats sont cuits par le brûleur qui se trouve sous le plancher du four.

Tableau 2

Position		1	2	3	4	5	6	7	8
Température [oC]	115	140	155	170	185	200	215	225	240

Avant d'allumer le four il faut ouvrir la porte du four pour environ 3 – 4 minutes et ventiler sa cavité.

- Le brûleur du four possède la protection contre fuite qui coupe le flux de gaz au brûleur après disparaître la flamme.
- Après allumer le brûleur la température dans la cavité s'établit après environ 10 minutes et elle est stable pour la position de sélecteur désirée.
- Au cours de l'utilisation du four, afin d'éviter de salir le couvercle il est conseillé de démonter le couvercle (voir point 11.2)

10.2 Eléments du four (10.2.1)

- [1], [2], [3], [4], [5] – glissières
- 1 – brûleur du four
- 2 – résistance de grill
- 3 – éclairage du four
- 4 – glissières
- 5 – protecteurs latéraux catalytiques

10.3 Equipement

- Lèchefrite (10.3.1)
- Grille de four (10.3.2)

10.4 Selecteur du four

- Le sélecteur du four (10.4.1) fait possible l'ouverture ou la fermeture de flux de gaz dans le brûleur du four.
- En utilisant le brûleur du four il faut tourner le sélecteur dans le sens „B” et le positionner dans la position choisi de 1 a 8. Les positions entre 1 et 8 répondent aux températures dans le four présentées dans le tableau 3.

10.5 Eclairage du four

De cuisinière sont équipés d'une lampe permettant d'éclairer l'intérieur du four.

La lampe s'allume et s'éteint grâce à un bouton (10.5.1) situé sur le bandeau de commande de la cuisinière.

10.6 Mise en marche du four

10.6.1. Allumage et extinction de brûleur du four

Allumage de brûleur du four :

- Ouvrir la porte de four totalement,
- Allumer une allumette,
- Appuyer le sélecteur du four et le tourner dans le sens „A” et le maintenant maintenir enfonce jusqu' au fin approcher allumette allumée au trou d'allumage (10.6.1 et 10.6.2). Après allumer le gaz il faut maintenir enfonce jusqu' au fin le sélecteur pendant environ 5 secondes, pour faire fonctionner la protection,
- Laisser enfonce le sélecteur,
- Si la flamme s'éteigne il faut répéter toute l'o-

pération en augmentant le temps de enfonce le sélecteur d'environ 5 seconds.

Si la flamme s'éteint accidentellement, fermer le bouton d'alimentation du brûleur et attendre au moins une minute avant d'essayer de le rallumer

10.6.2 Extinction de brûleur du four

Positionner le sélecteur de brûleur du four dans la position « 0 ».

10.7 Grillade traditionnelle

ATTENTION !

1. ***Au cours de l'utilisation du grill ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Les parties accessibles de la cuisinière chauffent. Ne pas les laisser à la portée des enfants !***
2. ***Ne pas poser de plats sur la glissière la plus élevée [5], directement sous la résistance du grill.***

- Pour la grillade traditionnelle il faut préparer les petits morceaux de la viande (steaks, saucissons, saucisses de grill, poisson les toasts, etc.).
- La grosseur de la plate grille doit être entre 2 et 3 cm. On peut mettre les plats sur la lèchefrite et sur la grille.
- Avant des grillades, il faut mettre un peu de l'huile sur la viande et sur le poisson.
- Le temps de grillade est orientative et c'est environ 8 – 10 minutes pour chaque centimètre de la grosseur.

Utilisation du four :

- retirer du four les équipements inutiles et fermer la porte,
- à l'aide du bouton  brancher la résistance du grill (10.7.1),
- préchauffer le four pendant quelques minutes,
- placer le plat à cuire dans le four chaud,
- poser la protection des manettes et fermer la porte du four (10.7.2),
- après quelque minutes retourner le plat de l'autre côté.

Débranchement du four.

A l'issu de la cuisson débrancher à l'aide des boutons .

ATTENTION !

Après avoir appuyé sur le bouton  le sélecteur du four doit être sur la position « 0 ». Dans le cas contraire, la résistance du grill s'éteindra automatiquement.

10.8 Cuisson des gâteaux

- Avant de mettre le gâteau dans le four, il convient auparavant de le préchauffer, en gardant la porte

fermée, pour que la répartition de la température soit équilibrée dans le four.

- Effectuer le préchauffage du four, déterminer la température de cuisson et le temps de cuisson du gâteau ou d'un autre plat conformément à la recette.
- Il convient d'utiliser le préchauffage avec précaution. Il doit être utilisé notamment pour la cuisson de gâteaux denses et de poids élevé. Si le gâteau est placé dans un four trop chaud cela peut provoquer une mauvaise levée de la pâte.
- Au cours de la première partie de la cuisson, la pâte lève. Les pâtes à levée rapide doivent être placées dans un four moins préchauffé afin d'éviter que la surface externe ne soit trop cuite. A la fin de la cuisson, abaisser la température afin d'éviter que la pâte ne sèche excessivement et de prévenir la formation d'une croûte trop épaisse.
- Pour la cuisson des gâteaux au four, il est possible d'utiliser des moules métalliques traditionnels ou recouverts de téflon ou encore des plats en céramique ou en verre (10.8.1). Avant la première utilisation d'un nouveau moule métallique il convient de le faire passer auparavant dans un four très chaud.
- Les moules doivent être remplis au 2/3 de la hauteur, de manière à laisser de la place pour que la pâte puisse lever.
- Afin de choisir la durée de cuisson et la température appropriées, il convient de tenir compte de la masse et de la consistance de la pâte.
- Les plats qui contiennent les produits à cuire doivent être placés au centre de la grille (10.8.2), à la hauteur voulue. Il appartient à l'utilisateur de déterminer la hauteur optimale pour chaque type de plat en fonction de sa propre expérience.
- Afin de vérifier si le gâteau est cuit, il convient, quelques minutes avant de débrancher le four d'y enfoncer un bâton en bois. Si la pâte ne colle pas au bâton, la cuisson est terminée. Après la fin de la cuisson laisser le gâteau dans le four pendant env. 5 minutes avant de le retirer.
- Pendant la cuisson ne pas laisser à l'intérieur du four d'équipements inutiles.

10.9 Cuisson des viandes

- Pour la cuisson des viandes il est possible d'utiliser des plats en céramique, en verre, en acier émaillé et en fonte avec des poignées résistantes à l'action des hautes températures (10.9.1). Les plats doivent avoir des rebords relativement bas afin d'améliorer l'efficacité de la cuisson. Il est également possible de cuire la viande directement sur la grille. Dans ce cas il convient de placer la lèchefrite sous la grille.
- La température de cuisson dépend du type de viande et la taille du morceau à cuire. Plus ce mor-

ceau est grand plus la température doit être basse et plus la cuisson doit être longue. Par contre, les morceaux plus petits nécessitent une température plus élevée et un temps de cuisson plus court.

- Les plats qui contiennent les produits à cuire doivent être placés au centre de la grille (10.9.2)

Dans le tableau ci-dessous, sont indiqués les durées de grillade pour quelques plats. Ce ne sont que les valeurs indicatives et dépendent de degré de chauffage du four, quantité et sorte de plat et goût individuel des utilisateurs.

Tableau 4 Les Pâtes

Type de gâteau	Température [°C]	Temps de la cuisson [min]
Pâte à la levure (dépend de la taille)	180	15 - 50
Pâte de sable	150 - 160	20 - 40
Biscuit	160	20 - 30
Gâteau croustillant	200	25 - 40
Tarte croustillante	200 - 250	15 - 20
Gâteaux	170	30 - 50

Tableau 5 Grillade de la viande

	Temps de la grillade [min]	
	Première partie	Deuxième partie
Les morceaux minces de la viande	6	4
Les morceaux plus gros de la viande	8	6
Poisson	10	8
Saucisses	12	10
Toasts	5	2
Petits volailles	20	15



11 Nettoyage et entretien



ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il faut débrancher la cuisinière de la prise de courant. Si la cuisinière a fonctionné il faut attendre son complet refroidissement.

11.1 Remarques générales

- La cuisinière doit être nettoyée systématiquement

pour garder son bon état technique et esthétique. Pour le nettoyage il ne faut pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges en aluminium, de produits chimiques agressifs et d'objets pointus.

- Les parties métalliques inoxydables ainsi que les sélecteurs et les commandes devront être nettoyés avec un liquide doux qui ne contient pas d'éléments abrasifs risquant d'endommager les inscriptions indicatives.
- Les pièces émaillées devront être nettoyées à l'aide d'un torchon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude et d'un détergeant délicat. La saleté résistante devra être nettoyée à l'aide d'un produit spécial pour cuisinière.
- Pour nettoyer la table des foyers éviter de verser de l'eau sur la table. La surface autour des brûleurs devra toujours être propre parce que la saleté a une influence négative sur la combustion du gaz.
- Les brûleurs et les embouts d'allumeurs devront être toujours propres et secs afin de permettre un fonctionnement correct.
- Il faut enlever de la table le gril sale, et le laisser tremper dans l'eau chaude avec un détergeant, et après le nettoyer et le sécher bien.
- Les plaques et les moules pour les gâteaux ainsi que les plaques servant à griller de la viande et la lèchefrite, doivent être soigneusement nettoyés, après leur utilisation, avec de l'eau chaude et des produits pour la vaisselle, puis sèches.
- Contrôler la propreté des joints de la porte du four.

11.2 Nettoyage du couvercle

Pour procéder au nettoyage de la cuisinière on peut démonter le couvercle.

Démontage:

- il faut ouvrir totalement le couvercle,
- le prendre à deux mains par les cotés, le soulever pour retirer des trous de la table foyers (11.2.1).

Après laver soigneusement le couvercle, le sécher et le mettre à côté.

11.3 Nettoyage des brûleurs à gaz

Les éléments du brûleur (11.3.1)

- 1 – capuchon
- 2 – buses
- 3 – corps
- 4 – gicleurs
- 5 – allumeur
- 6 – thermocouple

- Pour nettoyer les brûleurs il faut enlever les éléments extérieurs des brûleurs (les cache et les buses) (dessin 11.3.1), les mettre dans l'eau chaude avec du détergeant puis laver soigneusement chaque partie.

- On peut laver les capuchons à l'aide d'une éponge et la buse – à l'aide d'une brosse douce en métal. Après le nettoyage vérifier les trous de passage de flamme à la lumière.
- Le corps se trouvant près de l'injecteur devra toujours être propre. La saleté qui se trouve près de l'injecteur peut provoquer son obstruction et ainsi provoquer un affaiblissement de la flamme voire même sa disparition.
- Pour nettoyer les gicleurs il faut les humidifier à l'aide d'un pinceau imbibé de dissolvant.
- Il faut bien sécher les brûleurs dès qu'ils sont propres, car l'humidité perturbe l'allumage du gaz et peut provoquer un dysfonctionnement. Après sécher il faut mettre les brûleurs sur son place en faisant l'attention de ne pas casser aucune pièce.

11.4 Nettoyage du four

ATTENTION !

1. **Il est interdit de nettoyer le four en utilisant des appareils générant de la vapeur sous pression.**
2. **L'anse de la charnière est enfoncée avec beaucoup de force ; il convient donc d'être très prudent en retirant la porte, afin d'éviter de se sectionner les doigts.**

Afin de nettoyer plus facilement le four, il est possible de retirer la porte.

Démontage de la porte du four :

- ouvrir entièrement la porte,
- bloquer les deux charnières (11.4.1) des deux côtés de la porte en posant un collier 1 sur le clip 2 de l'anse 3 de la charnière (11.4.2),
- ensuite tenir la porte à deux mains et la faire pivoter lentement (dans le sens de la fermeture) d'un angle de 45° et retirer les charnières de leurs logements (11.4.3).

- La cuisinière est équipée de deux protections latérales – d'email catalytique qui possèdent la capacité d'autonettoyant. Pendant l'utilisation standard, le four chauffe à des hautes températures, ce qui facilite l'absorption des odeurs par email catalytique.
- Dans le modèle CFF-1054CX, CFF-1064GC et CFF-1064GC X périodiquement, surtout après la cuisson des plats gras il faut réaliser le cycle d'auto nettoyage. Cela consiste à faire fonctionner le four pendant 1 heure à la température maximale (2500°C). Pendant tout ce temps la porte du four devra rester fermée. Pendant le cycle d'auto nettoyage, la saleté se trouvant sur les protecteurs catalytiques s'oxydera et s'évaporerait.
- Les protecteurs catalytiques après le certain temps, perdent leur capacité à s'auto nettoyer, et

leur surface devient lisse et brillante. A ce moment il faut les remplacer.

Démontage des protecteurs latéraux catalytiques

Pour changer les protecteurs latéraux catalytiques il faut avant démonter les glissières.

Démontage des glissières:

- appuyer vers le bas la barre supérieure des glissières 1 (11.4.4) pour dégager le crochet 2 de l'emplacement 3,
- incliner les glissières 1 vers l'intérieur du four et dégager les barres extrêmes des glissières de l'emplacement 4,
- poser les protections catalytiques 5 de côté
- placez les glissières dans de l'eau chaude avec détersif et laver les ensuite à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.

Nettoyage de la cavité du four et le changement des protecteurs catalytiques

- Après avoir retiré les protections catalytiques, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité.
- L'intérieur du four est recouvert d'émail céramique.
- Les surfaces en email devront être nettoyées avec des produits servant à nettoyer la cuisinière.
- Pour nettoyer les résidus difficiles, on peut utiliser des produits décapants spéciaux pour four. Ces produits sont cependant agressifs et doivent être utilisés avec prudence en respectant scrupuleusement les indications du fabricant.

- Après le nettoyage de la cavité il faut changer et installer les protecteurs catalytiques.
- Il faut installer la porte en procédant dans le sens contraire du démontage.
- Dans le cas où le verre de protection de l'ampoule est recouvert d'impuretés, il convient de le démonter, de le nettoyer et de le sécher (11.4.5).
- En nettoyant la cloison supérieure de l'intérieur du four il convient de faire particulièrement attention à la résistance du grill, à la lampe d'éclairage du four et à la sonde de température. Veiller à ne pas modifier la position de la sonde.



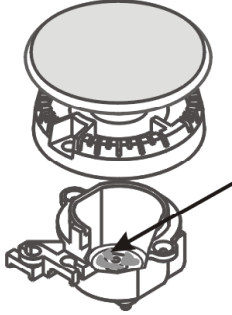
12 Dépannage



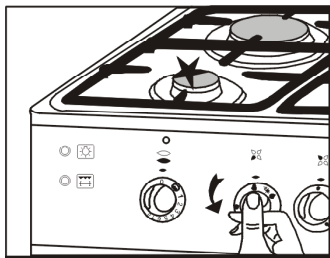
ATTENTION !

En cas de pannes, débrancher immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique pour éviter la possibilité de l'électrocution

- Pendant la période de la garantie toutes les réparations sauf les décrites dans la continuation ne doivent être effectuées que par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné.
- Si pendant son utilisation un dommage quelconque intervient, vérifier les indications ci-dessous qui vous aideront à résoudre vous-mêmes les pannes dans un premier temps.

Problème	Résolution
L'allumeur à étincelles allume le gaz ou ne l'allume pas toujours.   12.1.1 12.1.2	– Vérifier que la cuisinière est bien branchée à l'alimentation électrique. – Nettoyer et sécher les éléments du brûleur et de l'allumeur. – Vérifier que les pièces des brûleurs sont posées correctement. – Appuyer sur la partie haute du brûleur, la faire tourner sur son logement de droite à gauche (12.1.1). – Frotter l'électrode de l'allumeur avec une brosse dure ou une lime délicate (12.1.2).
Le gaz dans le brûleur ne s'allume pas  No anegar con agua	– Vérifier si le tuyau d'alimentation en gaz n'est pas pincé au niveau de la bouteille de gaz. – Vérifier que la valve principale est ouverte. – Vérifier que la bouteille n'est pas vide. – Si une nouvelle (plaque) cuisinière a été installée ou si la bouteille de gaz a été changée, il convient de répéter toute la procédure d'allumage à partir du moment où le gaz arrive au brûleur. – Vérifier si l'embout ou les ouvertures de flammes du brûleur ne sont pas encrassées ou noyées (dessin 6). Si tel est le cas, nettoyer l'embout à l'aide d'une épingle ou d'une aiguille. Pour nettoyer les ouvertures du brûleur utiliser une brosse. Sécher ensuite tous les éléments.
Flamme instable	– Vérifier que les éléments du brûleur sont propres, secs et qu'ils sont correctement placés.

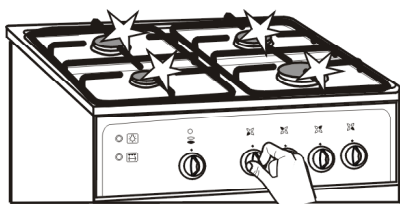
Quand la manette est relâchée, la gaz s'éteint



La cuisinière dispose d'une sécurité

- Si l'allumeur est inclus dans la manette placer la manette sur la position flamme haute 🔥, appuyer dessus et maintenir appuyé à résistance pendant quelques secondes.
- Si l'allumeur est déclenché par un bouton placer la manette sur flamme haute 🔥 maintenir appuyé l'allumeur et après l'inflammation du gaz maintenir la manette appuyée à résistance pendant quelques secondes.

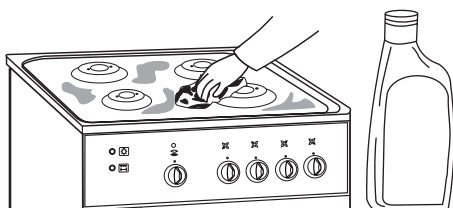
Au moment où l'un des brûleurs est allumé à l'aide de l'allumeur à étincelles, les autres allumeurs produisent également des étincelles



Phénomène normal

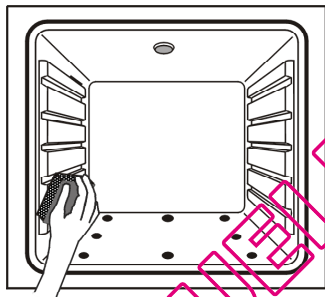
Appuyer sur la manette choisie (avec allumeur) ou appuyer sur l'allumeur provoque l'apparition d'étincelles sur tous les brûleurs.

Des tâches apparaissent sur l'acier inoxydable (inox) qu'il n'est pas possible de faire disparaître à l'aide de produits standards



- La surface en acier inoxydable doit être nettoyée après chaque salissure en utilisant uniquement des produits destinés à l'acier inoxydable.

De la fumée sort du four



En utilisant le grill, l'apparition de fumée est un phénomène normal.

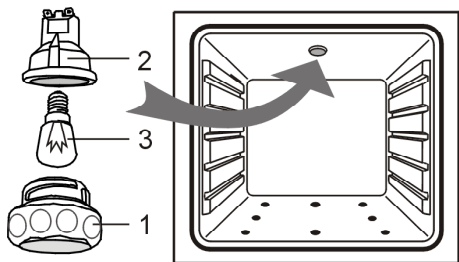
Ouvrir les fenêtres pour aérer le local

- Quand le four est froid, nettoyer son intérieur, en particulier la broche (dessin 3).
- Pendant la cuisson, utiliser la lèchefrite

Câble d'alimentation endommagé

Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, par un réparateur spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

L'éclairage du four ne fonctionne pas



1. Vérifier que la cuisinière est bien branchée à l'alimentation électrique.
2. L'ampoule est usagée ou mal vissée

Avant de réparer, débrancher la cuisinière

- dévisser la protection en verre 1 du logement de la lampe 2 et revisser l'ampoule 3 ou la remplacer pour une nouvelle (type d'ampoule : E14 230V 25W résistance à une température de 300°C).

Après avoir placé la manette sur la position flamme économique 🔥 - le gaz s'éteint ou la flamme est très basse

- Eviter les courant d'air dans la cuisine
- Appeler l'installateur dans le but de régler la flamme économique 🔥

La cuisson n'est pas réussie

Les paramètres de cuisson qui figurent sur la notice d'utilisation sont indicatifs. Dans la pratique, ces paramètres dépendent de la masse du produit, de la consistance de la pâte, de la hauteur à laquelle le plat est placé, etc. Il est donc recommandé de faire quelques tentatives pour vos plats préférés et de retenir la durée et la température de cuisson optimales.



13

**Information pour la correcte
gestion des déchets d'appareils
électriques et électronique**



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté, sans coût additionnel, aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

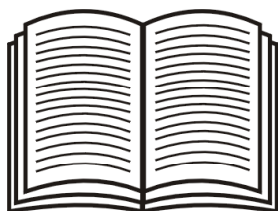
L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

QUELLECUISINIERE.COM

The appliances comply with the following Directives:
2006/95/WE – The Low Voltage Directive
2004/108/WE – 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility
90/396/EEC – The Gas Appliances Directive



NOTE!

Before installing and operating the appliance, please read this instruction manual carefully. All graphic illustrations contained in this instruction manual are numbered. The numbers appearing on illustrations correspond to the numbers in the text.



1 Identification of the appliance



3 Important information !

Your appliance is shown on Fig. 1.1.1.



2 Product specifications

2.1 This gas cooker is intended for preparing meals at household only. This appliance must not be used for other purposes.

2.2 Class of appliance: 1 (stand-alone)

2.3 Gas type: II _{2H3B/P}

2.4 Burner nominal output:

Small burner:	1.0 kW
Medium burner:	1.75 kW
Large burner:	3.0 kW
Oven burner:	3.2 kW

2.5 Construction and accessories (fig. 1.1.1):

- 1 – gas hob
- 2 – gas oven
- 3 – lid
- 4 – control panel
- 5 – oven door
- 6 – drawer
- 7 – small burner
- 8 – medium burner
- 9 – large burner
- 10 – grid
- 11 – baking tray
- 12 – baking grid

2.6 Control panel (2.6.1):

- 1 – burner knobs
- 2 – oven control knob
- 3 – grill button
- 4 – oven light button
- 5 – sparker button
- 6 – indicator light

1. This appliance is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, mental or sensory functions or individuals with insufficient experience or knowledge of the appliance, unless the use of the appliance by such persons takes place under proper supervision or in accordance with the instructions supplied to them by persons responsible for their safety. Never let children play with the appliance.
2. The appliance must be installed in accordance with the regulations in force and should be used only in well ventilated rooms.
3. Packaging materials should be kept away from children as they might be very dangerous for them.
4. The product should be installed 8 hours after it has been placed in the kitchen.
5. Prior to installation, ensure that the local supply conditions (type of gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible with the specifications indicated in the nameplate.
6. The appliance should be connected to the gas supply system or LPG cylinder and adjusted only by a certified fitter of gas appliances or a technician of an authorised service centre, which should be indicated on the product's warranty card. The lack of such confirmation will render the warranty null and void.
7. In the event of failure, particularly gas leaks or short-circuits, turn the appliance off and contact your authorized service centre immediately. A faulty appliance must not be used until repaired.
8. The manufacturer declines any responsibility for injury or damage due to the improper installation or use of the appliance.
9. No unauthorized repairs are allowed, except for replacing the oven lamp bulb, on pain of voiding the warranty rights.

10. Never lift the cooker by taking hold of the handle



on the door of the oven

11. In order to upgrade the appliance and to continually improve its quality, the manufacturer reserves the right to introduce changes in the appliance, without prior notification to the users. However, such modifications will not cause any difficulties in using the appliance.



4 Safety recommendations

- When in use, the cooker becomes very hot. Care should be taken to avoid touching hot elements inside the oven. Special attention should be paid to children.
- Connection leads of other household electrical equipment used while the cooker is being operated should be kept away from its hot elements. Care should be taken not to press connection leads with the hot oven door.
- Use dry protective gloves when moving the dishes off the gas hob or the baking tins out of the oven.
- Overheated fats and oils may easily catch fire, therefore the dishes prepared with fat or oil should only be cooked under supervision. Never leave the appliance unattended with gas burners turned on.
- Inflammable items should be kept well away from the burners.
- Never place inflammable or heat-sensitive items in the drawer or inside the oven.
- Never overload the oven door when open. Do not sit or stand on it.
- Never place deformed or unstable cookware on pan supports as they may turn over and spill the burners.
- Never put empty cookware on a lit burner.
- Never place pots on gas burners if they protrude outside the gas hob.
- Before taking a dish off the burner, reduce the flame or put it out completely.
- Heat and humidity are generated in rooms where cooking or baking appliances are installed and used. Ensure good ventilation in the kitchen – make sure that ventilation grates are open or install mechanical ventilation devices (a hood with mechanical absorption of odours).
- Intensive and long-term use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening the windows or increasing the effectiveness of ventilation system by setting the hood control to a higher level, if available.
- It is recommended to clean the lid before lifting it off the hob.

- When the oven is in use the lid should always be open.
- Allow the gas hob to cool down before covering it with a lid.
- Turn all burners off before closing the lid. Glass lid



may break when heated

- Never make any unauthorized adjustments to the appliance, e.g. converting it to a different type of gas or modifying the gas or power supply system.
- Do not use the appliance for heating rooms.



In the event of an escape of gas, immediately close the valve on the gas supply line or a gas cylinder, ventilate the room thoroughly and call gas emergency service. During that time you must not light matches, smoke cigarettes, turn on or off any electrical appliances (radio, electric bell, light switch, etc) or mechanical appliances which produce sparks



Should there be a leak on the gas cylinder valve and flames appear, throw a wet blanket over the cylinder so that it cools down, and shut off the cylinder valve. Never use damaged gas cylinders!



5 Preparing the appliance for use

1. After removing the packaging, check the appliance for any visible damage. Do not install the cooker if the appliance has been damaged during transport.
2. Remove all stickers from the appliance. Clean all parts of the cooker thoroughly to remove the remaining glue.
3. Wipe the enamelled and glass surfaces with a soft damp cloth.
4. Make sure that all parts of the burners are positioned correctly.
5. Take the accessories out of the oven, remove the protective foil and wash them with warm water with the addition of a detergent.
6. Close the oven door and light the oven by setting the oven burner knob to "8". The oven should operate for about 30 minutes. The smell produced during this procedure is only slight, provided that the room is well ventilated, e.g. by opening the windows. After the oven cools down, wash and dry it.



6 Positioning the cooker

- The room where the cooker is to be installed should be dry and well ventilated.
- The position of the cooker should ensure free access to all controls. It is not recommended to place the appliance on the base.
- The appliance should be installed away from flammable materials. The kitchen wall adjacent to the cooker should be made of non-flammable materials.
- Provide sufficient open space above the cooker to allow cooking vapours to dissipate. A ventilating hood can be installed in order to absorb or discharge the vapours. The distance between the gas hob and the hood should be at least 650mm (fig. 6.4.1).
- The cooker should be installed in a set of cabinets not higher than 850mm. Do not fit kitchen cabinets over the cooker.
- The cooker is fitted with levelling feet which allow adjusting the level of the appliance. The feet are accessible after removing the drawer (fig. 6.6.1) or tilting the cooker (fig. 6.6.2). Rotate the feet one way or other, as required.



7 Installation

- This appliance should not be connected to fume exhaust pipes. It should be installed and connected in observance of valid regulations – in particular concerning ventilation.
- The cooker is equipped with a G $\frac{1}{2}$ " stub pipe. Using proper fittings connect the stub pipe to the gas supply system.
- The cooker may be connected to the natural gas supply system or LPG cylinder.
- Before proceeding with the connecting activities, make sure that the gas tap is closed.
- It is recommended to seal the connections with a Teflon tape.

7.1 Connecting to the natural gas supply system

- The cooker may be connected to the gas supply system using a rigid pipe or a flexible metal hose conforming to the requirements of national standards.
- The maximum length of the flexible hose must not exceed 2.0 m. The hose must not come into contact with any moving parts. Sufficient space must be provided for the hose.

- When connecting to a rigid pipe, care must be taken to avoid exposing any part of the device or point of gas installation to excessive mechanical stress.

7.2 Connecting to an LPG cylinder

- If you wish to use an LPG cylinder, do not install the cooker in the basement or in any other room where the floor is below the ground level, as LPG is heavier than air and accumulates at the floor level.
- When connecting the appliance to an LPG cylinder, use a rubber hose conforming to the requirements of national standards.
- To connect the cooker with a rubber hose, use a steel pipe with the length not less than 0.5 m.
- The length of the rubber hose should not exceed 1.5 m. The hose must not be choked, twisted or bent sharply and must be accessible along its entire length.
- The hose must not be laid near any sources of excessive heat (max. 50°C).
- Broken hose must be immediately replaced. Any repairs to a leaky hose are strictly forbidden.

Every time you connect the cooker to the LPG cylinder, check the air tightness at the cylinder valve and at the connection of the regulator to the cylinder, and its operation.

WARNING!

1. ***Under no circumstances can the air tightness be checked by means of a naked flame (e.g. with a match or candle). Danger of explosion! Use soapy water to check the air tightness.***
2. ***The condition of the hose and the tightness of the connection should be checked periodically in accordance with the applicable regulations.***
3. ***Rubbed hose must not come into contact with any hot elements of the cooker.***

7.3 Replacing the nozzles

If it is required to change the type of gas supplied to the cooker, it is necessary to replace the nozzles and fill in the "Gas Conversion" sticker supplied with the appliance in a plastic seal containing the warranty card and the instruction manual. Upon specifying what type of gas the appliance was converted to, put the sticker on the appliance.

Replacing the nozzles:

- shut off the valve cutting off the cooker from the gas supply system or from the cylinder,
- turn off all gas taps in the cooker,
- remove pan supports, lids and rings from burners on the gas hob,

EN

- remove the nozzles and replace them according to Table 1,
- put hob burners' lids and rings back into place,
- adjust the hob burner taps and the oven burner taps,
- check the connections for soundness.

7.4 Adjusting the hob burner taps

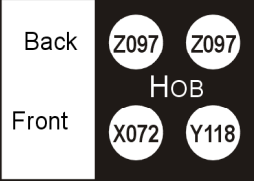
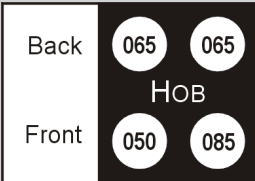
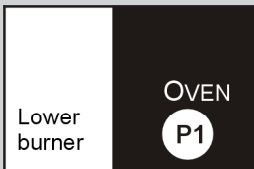
The adjustment of hob burner taps is accomplished by setting the flame on the burner in the simmering position.

Adjusting the taps:

- open the gas flow with the knob and light the burner to be adjusted,
- set the knob in simmering flame position, and then, maintaining that position, remove the knob from the tap pin and watch the burner's flame,
- turn the adjustment screw "A" (fig. 7.4.1) and watch the flame; set the flame to such a size that will prevent it from being extinguished by a slight draught or during the operation of quickly turning the knob from the full to the simmering position of the flame and back,
- the adjustment is correct when the core of the flame is cone-shaped in green and blue colour and is ca. 2 – 4 mm tall,
- if there are perceptible changes of gas pressure in the gas supply system (change in the size of flame at full flow), the simmering flame should be set when pressure in the system is low to prevent the burner from extinguishing during normal use,
- upon adjusting the taps, put the knob back in its position and turn off the flame.

The amount of gas used with taps set to minimal gas flow corresponds to ca. 25 % of use when the taps are set to full flame.

Table 1 Burner nozzle specification

	2E-G20 20mbar		3B/P-G30 30mbar	
Small burner	X072		050	
Medium burner	Z097		065	
Large burner	Y118		085	
Oven burner	P1		P2	
Arrangement of burner nozzles	Back Front		Back Front	
Oven	Lower burner		Lower burner	

7.5 Adjusting the oven burner taps

The adjustment of oven burner taps is accomplished by setting the flame on the oven in accordance with Table 2.

Adjusting the taps:

- take out the accessories from the oven,
- place the thermocouple in the oven,
- light the oven burner,
- set the oven control knob in position „1" (fig. 7.5.1) and remove the knob from the tap pin,
- close the oven door and heat the oven,
- after heating the oven check the temperature reading on the sensor,
- if the temperature in the oven for position „1" does not correspond to Table 2, then using a long flat screwdriver turn the adjustment screw „B" in the right direction to increase or decrease gas flow,
- wait a few moments for the temperature in the oven to stabilize; watch the temperature sensor,
- if necessary, repeat the adjustment procedure,
- upon adjusting the taps, put the knob back in its position and turn off the flame.



8 Connecting the cooker to power supply

8.1 The cooker is equipped with the power cord with a plug and must be connected to a mains socket properly fitted with earth contact (fig. 8.1.1).

8.2 Connecting the cooker to a socket not equipped with a grounding prong can result in electric shock should the cooker electrical installation be damaged.

WARNING!

1. The mains socket should be easily accessible to the user.

2. **Make sure that the power cord does not come into contact with hot parts of the cooker.**



9 Using the gas hob

9.1 Knobs

The gas flow in particular burners is opened and closed with the use of knobs fitted on the gas taps. Before turning the burner on, make sure that the knob you are about to turn corresponds to the burner which is to be used. The burners and their corresponding knobs are shown in fig. 9.1.1.

9.2 Setting the flame

The flame should not lick around from the bottom of a pan. The size of flame depends on the position of the knob (fig. 9.2.1, 9.2.2, 9.2.3, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3).

0 – burner switched off (flow of gas shut off)

🔥 - large flame

🔥 - small flame (simmering)

Large flame (fig. 9.2.2 and 9.3.2) should be used until the liquid is brought to boiling after which the flame should be turned down and further cooking continued over a small flame (fig. 9.2.3 and 9.3.3). The size of the flame should be adjusted only within the range of small and large flame: 🔥 – 🔥 (fig. 9.3.4).

9.3 Lighting the burners

Cookers are equipped with a flame failure safety device which cuts off the gas flow to the burners when the flame is extinguished, e.g. by overflowing food.

Cookers CFF 1064GC; CFF 1064GCX

- press the knob of the selected burner all the way in, turn it in the counter-clockwise direction and hold until the burner has ignited,
- when the burner has ignited, keep the knob pushed in for ca. 5 seconds to allow the flame failure device to energise,
- release the knob and set the size of the flame.

Cooker CFF 1054CX

- press the knob of the selected burner all the way in, turn it in the counter-clockwise direction and simultaneously, push the sparker button and hold it until the burner has ignited,
- when the burner has ignited, keep the knob pushed in for ca. 5 seconds to allow the flame failure device to energise,
- release the knob and set the size of the flame.

If the flame has accidentally extinguished, close

the gas flow and wait for at least 1 minute before retrying to reignite the burner.

9.4 Extinguishing the burners.

Turn the burner knob in the clockwise direction to its „0” position.

9.5 Lighting the burners (cookers supplied from an LPG cylinder)

Before lighting the first burner, open the valve on the LPG cylinder, and then light the burner in accordance with the above described.

When cutting off the gas flow, prior to extinguishing the last burner:

- close the valve on the LPG cylinder,
- when the flame has gone out, close the tap of that burner.

When the cooker is not in use, the valve of the LPG cylinder should be closed.

9.6 Burners (9.6.1)

1 – sparker

2 – end of thermocouple (flame safety device)

9.7 Cookware selection

- Cookware base diameter should be 2.5 - 3 times greater than the diameter of the burner ring (fig. 9.7.1). Cookware should not protrude outside the gas hob grid and the flame should not lick around from the bottom of a pan (fig. 9.7.2),
- Cookware should always be clean and dry as it will then conduct and retain heat well,
- During cooking, the cookware should be covered with lids to prevent excess amounts of vapour from accumulating in the kitchen.
- Minimal cookware dimension:

– for small burner	– Ø 90 mm
– for medium burner	– Ø 160 mm
– for large burner	– Ø 200 mm



10 Using the oven

- The oven burner is located beneath the floor of the oven. It is equipped with a flame failure safety device which cuts off the gas flow to the burners when the flame is extinguished, e.g. by draught or overflowing food.
- Before lighting a burner, the oven door should be opened for 3 - 4 minutes to vent the oven.
- After lighting the gas, the temperature in the oven settles after about 10 minutes and is fixed for the set position of the knob.
- When operating the appliance, it is recommended

to remove the lid (in accordance with fig. 11.2.1) to prevent it from becoming soiled.

10.2 Elements of the oven (fig. 10.2.1)

[1], [2], [3], [4] – guide levels

- 1 – oven burner
- 2 – grill heater
- 3 – oven lamp
- 4 – ladder guides
- 5 – catalytic shield

10.3 Accessories

- baking tray (10.3.1)
- roasting grill (10.3.2)

10.4 Oven control knob

- The oven control knob (fig. 10.4.1) enables to open and close the gas supply and to set the requested temperature in the oven. The requested temperature can only be achieved when the oven door is closed.
- Settings from 1 to 8 are indicated on the knob. They correspond, more or less, to the temperatures given in Table 2. The knob can be rotated only in one direction, i.e. from position 1 to 8.

10.5 Oven light

- The oven has been fitted with a light bulb which lights up the inside of the oven during its operation.
- You can turn the light on/off using the switch  (10.5.1).

10.6 Turning the oven

10.6.1 Lighting the oven burner:

- open the oven door completely
- light a match
- press the knob of the selected burner all the way in, turn it in the counter-clockwise direction (10.6.1) and put a lit match to the burner (10.6.2); keep the knob pushed in for ca. 5 seconds to allow the flame failure device to energise
- release the knob
- if the flame goes out, repeat all the steps, this time pushing the knob in for an additional 5 seconds.

If the flame has accidentally extinguished, close the gas flow and wait for at least 1 minute before retrying to reignite the burner.

10.6.2 Extinguishing the oven burner

Turn the burner knob in the clockwise direction to its “0” position.

10.7 Using the electric grill

NOTE!

1. **When in operation, the appliance must not be left unattended, as certain parts of the cooker may become very hot. Keep children well away!**
2. **Dishes must not be placed on the highest level [5], directly below the grill heater.**

- This function is intended for grilling small size dishes (steaks, frankfurters, sausages, kebabs, fish, toasts, krouts, etc.)
- The dish should not be thicker than 2 - 3 cm. It should be placed on a baking tray or a roasting spit on the middle level of the oven. When grilling meat on a roasting spit, place a drip tray under the grilled dish.
- Before grilling meat and fish, smear them with a small amount of fat.
- The grilling time is assumed approximately 8 - 10 minutes per each centimetre of thickness.

Operating the oven:

- remove all unnecessary accessories from the oven and close the oven door,
- using the button  turn on the oven heater (10.7.1),
- preheat the oven for a few minutes,
- put the dish inside the pre-heated oven, place it on the griddle or in a pot centrally below the grill.
- mount the knob protection screen (10.7.2)
- after half of the grilling time turn the grilled portions over.

Turning off the oven.

After grilling, turn off the oven using the button .

NOTE !

After pressing the button , the oven control knob should be set to the position “0” or otherwise the oven heater will turn off automatically.

10.8 Baking cakes

- Before putting a cake into the oven, the oven must be pre-heated, with the oven door closed, so that the temperature in the oven is even.

Table 2

Setting		1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature [oC]	115	140	155	170	185	200	215	225	240

- Preheat temperature, baking temperature and baking time should be selected taking into consideration the type of cake or dish to be cooked, according to the recipe.
- The oven should be preheated very carefully. It should be used especially for baking thick and heavy cakes. If you place dough in the overheated oven, the cake may be doughy or fail to rise.
- In the initial phase of baking, the dough rises. Fast rising dough should be put into an oven preheated less, so that the outer layer does not become burnt too fast. Towards the end of baking the temperature should be decreased so that the outer layer of the cake does not become too dry and too thick.
- For baking cakes, traditional metal cake tins may be used as well as Teflon, ceramic or glass cake trays (fig. 10.8.1). Before first use, all metal cake tins must be baked in a well-heated oven.
- Fill the tins 2/3 full of dough, leaving enough place for it to rise.
- When selecting the baking time and temperature take into account the weight and consistency of the pastry.
- Place utensils with food centrally on the grid (10.8.2) at any level of the oven. Observation and experience help in choosing the best level, temperature and oven function for a particular dish.
- In order to check whether the cake is baked, it should be pierced with a thin wooden rod a few minutes before switching off the oven. The cake is ready if it does not stick to the rod. After baking the cake should be kept in the oven for about 5 minutes.
- Remove all unnecessary accessories from the oven before baking.

10.9 Roasting meat

- Ceramic, glass, enamelled steel and cast-iron cookware with heat-resistant handles may be used (fig. 10.9.1) for roasting meat. For better heating the cookware should be relatively low. Meat can also be roasted directly on the grid. In such case always put a drip tray under the grid.
- Roasting temperature should be adjusted to the type and size of meat. The bigger the piece of meat, the lower the temperature and the longer the roasting time should be. Smaller pieces of meat, on the other hand, require higher temperature and shorter roasting time.
- Place the dish on the grid centrally in the oven (10.9.2).

Important !

Below in tables the approximate cooking times for various foods have been summarized. These are only suggestions and in practice these values may vary depending on oven temperature, amount and type of food, etc. We recommend making several tries for a particular dish and noting down the optimum time and temperature.

unt and type of food, etc. We recommend making several tries for a particular dish and noting down the optimum time and temperature.

Table 3 Cake

Kind of cake	Temperature [°C]	Timing [min]
Raised cake (depending on size)	180	15 - 50
Yeast cake	150 – 160	20 - 40
Sponge	160	20 - 30
Short crust	200	25 – 40
Puff pastries	200 – 250	15 - 20
Cookies	170	30 - 50

Table 4 Roasting of meat

Kind of dish	Timing [min]	
	One side	Second side
Thin portions of meat	6	4
Thick portions of meat	8	6
Fish	10	8
Sausages	12	10
Toast	5	2
Small poultry	20	15



11 Cleaning and maintenance

NOTE !

Before proceeding with cleaning, disconnect the cooker from the power supply.

11.1 General Tips

- The cooker should be kept clean. The following may not be used for cleaning: abrasive powder cleaners, metal scouring pads, aggressive chemical agents or sharp objects.
- Stainless steel elements, knobs, dials and the control panel should be cleaned with mild liquid detergents containing no abrasive agents.
- For enamelled parts use a soft brush or sponge moistened with warm water containing mild detergents, avoiding excessive water. For heavily soiled surfaces use kitchen-cleaning agents.
- When cleaning the hob do not allow water to get beneath the hob. The hob surface around burners should always be clean as dirt deteriorates the combustion of gas. Burners and igniters must be kept clean and dry to ensure their trouble-free operation. Clean the burners and igniters each time

they become spilled and also periodically remove blooms or dirt.

- Take the dirty grids off the gas hob, soak them in warm water with detergent and then wash and dry them.
- Immediately after use, trays and tins for baking and roasting should be soaked in warm water with detergent and then washed and wiped dry.
- Oven door gasket should be kept clean.

11.2 Cleaning the lid

The lid can be removed before cleaning the cooker.

Removing the lid:

- open the lid completely (11.2.1),
- using both hands grasp the lid on the sides, lift it up and remove it.

Clean the lid with a soft cloth using a mild detergent, rinse, wipe dry and put away.

11.3 Cleaning the burners

Elements of the burners (fig. 11.3.1)

- 1 – lid
- 2 – ring
- 3 – body
- 4 – nozzle
- 5 – sparker
- 6 – thermocouple

- To clean the burners remove the lid and the ring of the burners, put them in warm soapy water for some time and then wash each part of the burner separately.
- Clean the burner elements using a sponge or a soft brush and remove dirt from burner ports with a steel wire. After cleaning check if the burner ports are clear.
- To avoid permanent stains, rings should be washed each time after they become soiled.
- The hob surface around the burner should be kept clean at all times. Dirt may clog the nozzle, which results in reduced gas flow or stoppage.
- The nozzle should be cleaned with a small paintbrush dipped in a solvent.
- Dry all the elements of the burners carefully as wet elements may not light or cause the gas to combust improperly. Assemble clean and dry burners carrying out the disassembling steps in the reverse order, taking care not to damage the sparkers.

11.4 Cleaning the oven

NOTE !

- ***It is forbidden to clean the oven with the use of steam pressure cleaners.***
- ***As the hinge's bow is very tight, remove the doors carefully to avoid hurting your fingers.***

To facilitate cleaning of the oven you can remove the oven door and ladder guides.

Removing the oven door:

- open the door completely,
- lock the hinges (fig. 11.4.1) at each side by fitting clip 1 onto catch 2 of hinge bow 3 (fig. 11.4.2),
- grasp the door with both hands, turn it by about 45° (in the closing direction) and pull the hinges out of their seats (fig. 11.4.3).

Removing the guides:

- press down the top bar of guides 1 in order to release catch 2 from hole 3 (11.4.4),
- tilt guides 1 toward the inside of the oven and release the lower bars from holes 4,
- put catalytic shields 5 aside,
- steep the guides in a solution of warm water and detergent, and then brush them with the use of a sponge or soft brush.

- Two side shields are coated with a catalytic coating, showing self-cleaning properties.
- During normal use, the inside of the oven chamber heats to high temperatures, which facilitates absorption of vapours by the catalytic coating.
- Periodically, especially after roasting particularly oily dishes, a self-cleaning cycle should be performed. The oven should be turned on for about 1 hour at maximum temperature (250°C) with the oven door closed. During the self-cleaning cycle the dirt deposited on the catalytic shields will oxidize and evaporate.
- To avoid the self-cleaning process taking a long time, first remove any unburnt food remnants.
- After some time the catalytic shields lose their self-cleaning properties. Their surface becomes shiny and they have to be replaced.

After removing the ladder guides and catalytic shields, the inside of the oven chamber can be washed just as ceramic enamel ovens.

1. The oven chamber is coated with ceramic enamel.
2. For enamel surfaces use kitchen-cleaning agents.
3. For removing difficult baking stains, special oven cleaning agents are recommended. However, these agents are caustic and therefore should be used in small quantities and with utmost care. Please follow the manufacturer's instructions carefully.
4. If the light bowl is dirty, unscrew the bowl, and wash and dry it thoroughly (fig. 11.4.5).
5. During cleaning the upper wall of the oven pay attention to electric heaters, temperature sensor and the oven lamp; do not change position of

sensor setting.

6. Refit the door carrying out the removal steps in the reverse order.

NOTE !

1. **Do not use detergents or soap for cleaning catalytic enamel shields, as this can damage the enamel.**
2. **Use special oven cleaning agents to clean the enamelled surfaces but not the catalytic shields.**

In cookers after washing the inside of the oven mount the side catalytic shields **5** (fig. 10.2.1), the guides and the oven door.

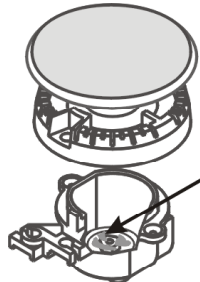
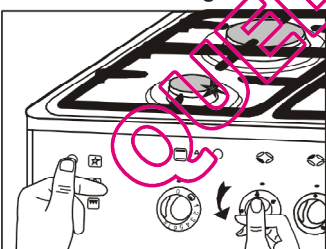


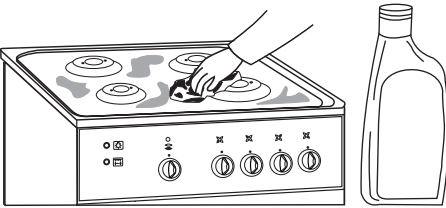
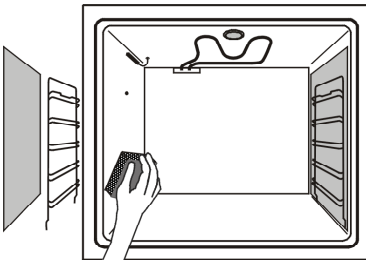
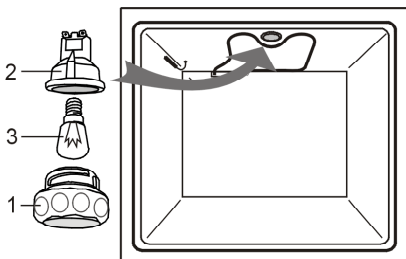
12 Troubleshooting

NOTE !

Before proceeding with the troubleshooting, disconnect the cooker from the power supply to avoid being electrocuted.

- In the warranty period all repairs except for the ones specified below should be carried out by the authorised Servicing Point.
- If there are some disturbances during the use of the appliance, follow the guidelines below to check if you can repair the defect yourself.

Problem	Solution
Igniters fail to ignite or not always ignite the gas  12.1.1  12.1.2	– Check to make sure the cooker is connected to the electrical mains. – Clean and dry the igniters and burner components. – Check to make sure the burner caps and heads are placed correctly. – Press on the burner cap and rub it against the head by turning right and left (fig. 12.1.1). – Rub the igniter electrode with the use of hard brush or smooth file (fig. 12.1.2).
Gas burners fail to ignite  Do not flood with water	– Check to make sure the rubber hose supplying gas from the gas cylinder is not squeezed. – Check to make sure the gas main valve is open. – Check to make sure the gas cylinder is not empty. – In case a new cooker has been installed or the gas cylinder has been replaced with a new one, then it is necessary to repeat the ignition procedure until the gas reaches the burner. – Check to make sure the nozzle or burner flame holes are not clogged or flooded. If so, un-clog the nozzle hole using a pin or needle. Clean the burner flame holes with the use of brush, and then dry all components.
Flame dies after releasing the knob 	<u>Your cooker is equipped with a flame failure safety device</u> – Where the ignition device is built in the knob set the knob to large flame 🔥, press the knob and when the gas has ignited keep it pressed <u>all the way in</u> for another few seconds. . – Where the ignition device is activated by the button, set the knob to large flame 🔥 and keep it pressed all the way in, press the ignition button and when the gas has ignited keep the knob pressed <u>all the way in</u> for another few seconds.
While igniting one of the burners all the hob burner igniters spark 	<u>It is normal</u> When pressing the selected knob (with a built-in ignition device) or the ignition button sparks are re-released at all the burners .
After setting the knob to simmering flame position 🔥 - the flame dies or is too high	– Avoid draughts in the kitchen, – Call the fitter to adjust simmering flame position 🔥 .

Flame is unstable	– Check to make sure that the burner components are clean, dry and placed correctly.
Parts made of stainless steel (inox) develop stains that cannot be removed with the use of standard cleaners 	– Stainless steel surfaces should be cleaned <u>each time they get soiled and only with the use of special stainless steel cleaner.</u>
Smoke coming out of the oven 	– Open the windows to air the kitchen, – When the oven cools down, clean its interior and especially the spit. – Use the drip tray when grilling foods.
Oven light does not function 	1. Check to make sure the cooker is connected to the electrical mains. 2. The bulb is burnt or not screwed all the way in. <u>Disconnect the cooker from the electrical mains before fixing the fault.</u> – Unscrew glass bowl 1 from light socket 2 and screw bulb 3 all the way in or replace the bulb with a new one (bulb type: E14 230V 25W, resistant to temperature of 300°C).
Damaged power lead	In order to avoid hazards, damaged power lead should be exchanged at the manufacturer's or by a specialist servicing point, or by a qualified person.
Cooking results are not what you expected	The cooking parameters given in the instruction manual should be treated as guidance only. In practice, these parameters are dependable on the weight and consistency of food, cooking tray level, etc. Therefore, we recommend making a few trials for your favourite foods and then writing down the optimal time and temperature.
NOTE ! If after completing the above steps the appliance is still inoperative contact your local service centre.	



13 Environment



This device is labelled, in accordance with Council Directive 2002/96/EC, with a symbol of a crossed garbage container.

This labelling means that the device, upon end of its life cycle, should not be disposed of together with other household waste.

The user is responsible for having the device collected by appropriate entities responsible for disposal of used electrical and electronic devices.

Appropriate disposal of used electrical and electronic devices allows to avoid hazards to the humans and the environment connected with inappropriate storage and processing of such devices.

QUELLECUISINTIERE.COM

QUELLECUISINTIERE.COM