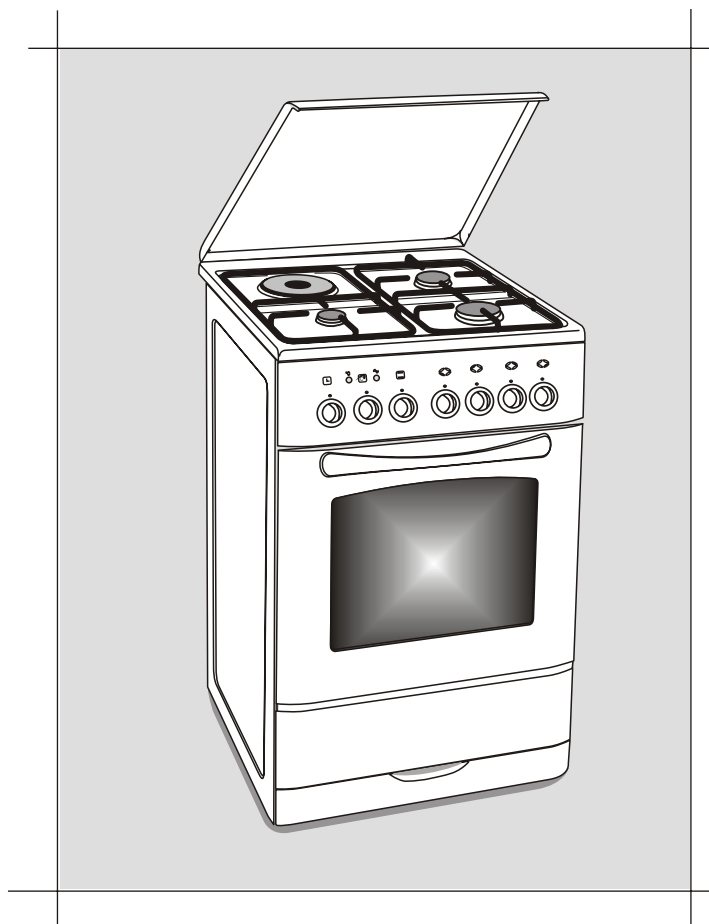


CFF-531A
CFF-531C
CFF-531MC



**Notice d'installation et d'utilisation des
cuisinières mixtes**

FAGOR 

ATTENTION !

1. L'appareil peut être installé uniquement en respectant les dispositions en vigueur et utilisé dans des locaux bien aérés. Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil lire attentivement le manuel d'emploi.
2. Conservez les éléments de l'emballage loin de la portée des enfants, car ils peuvent être potentiellement dangereux pour eux.
3. Une cuisinière usagée doit être mise en état qui rend son utilisation impossible. Couper le câble électrique et enlever la porte du four car elle peut être dangereuse pour les enfants. Ensuite transportez l'appareil aux services spécialisés de valorisation des déchets ou à des points de récupération des matières premières.
4. Avant l'installation de l'appareil rassurez vous que les conditions locales de distribution de gaz (type et pression) sont conformes. Les conditions d'ajustement de l'appareil sont indiquées sur la plaque d'immatriculation.
5. L'appareil n'est pas raccordé aux conduits d'évacuation des fumées. Il faut l'installer conformément aux instructions d'installation.
6. Installer l'appareil qu'après l'avoir laissé pour 8 heures dans votre cuisine.
7. Le raccordement de la cuisinière à une installation interne du gaz ou à une bouteille de gaz liquide ainsi que tous les réglages nécessaires doivent être effectués, conformément à la législation en vigueur, 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.
8. Le fabricant ne peut être tenu responsable des lésions ou dégâts résultants d'une installation inappropriée de l'appareil ou son utilisation inadéquate.
9. En cas de panne de l'appareil, surtout s'il s'agit de fuites du gaz, mettez l'appareil hors service et contactez immédiatement le service autorisé. Il est interdit d'utiliser une cuisinière endommagée.
10. Il est interdit de procéder soi-même à des réparations de l'appareil, sauf le remplacement de la lampe du four, sous peine d'annulation de la garantie.
11. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte du four.
12. La cuisinière doit être raccordée à l'installation avec circuit de protection extérieur fiable.
13. La cuisinière doit être positionnée entre des meubles de cuisine, dont l'hauteur ne dépasse pas 850 mm (à compter du sol).
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.

Nos cuisinières sont conformes aux directives suivantes:

1. 73/23/EEC – appareils électriques basse tension
2. 89/336/EEC – compatibilité électromagnétique
3. 90/396/EEC – appareils à gaz [GAD]

1	INFORMATIONS GENERALES	3
1.1	DESTINATION	3
1.2	CARACTERISTIQUE TECHNIQUE	3
1.3	AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	3
1.4	CONSTRUCTION	5
1.5	EMPLACEMENT	6
1.6	PREPARATION A L' UTILISATION	7
2	INSTALLATION	7
2.1	RACCORDEMENT AU GAZ	7
2.1.1	raccordement a l' installation de gaz	7
2.1.2	raccordement d' une bouteille de gaz liquide	7
2.2	REGLAGE COMMANDES	8
2.3	REPLACEMENT DES INJECTEURS	8
2.4	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	9
3	TABLE DE CUISSON	9
3.1	BRULEURS	9
3.1.1	choix de la flamme	9
3.1.2	choix des recipients	10
3.2	PLAQUE ELECTRIQUE	11
3.2.1	CHOIX DE recipients de cuisson pour la PLAQUE ELECTRIQUE	12
4	LE FOUR	12
4.1	CONSTRUCTION	12
4.2	COMMANDE DU FOUR	13
4.2.1	Selecteur fonctions	13
4.2.2	Selecteur temperature	13
4.2.3	MInutERIE	14
4.2.4	ECLAIRAGE INTERIEUR FOUR	14
4.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	14
4.4	FONCTIONS DU FOUR	14
4.5	CONSEILS GENERAUX DE CUISSON	16
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
5.1	REMARQUES GENERALES	18
5.2	NETTOYAGE DU COUVERCLE	19
5.3	NETTOYAGE DES BRULEURS	19
5.4	NETTOYAGE DU FOUR	19
5.4.1	Demontage de la porte du four	20
5.4.2	remplacement des protection catalytiques	20
5.4.3	nettoyage des surfaces emaillees du four	21
6	RESOLUTION DES PANNES	22

1 INFORMATIONS GENERALES

1.1 DESTINATION

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

1.2 CARACTERISTIQUE TECHNIQUE

Tableau 1

		CFF-531 A	CFF-531 C	CFF-531 MC
Dimensions de la cuisinière hauteur x largeur x profondeur. [mm]		850 x 500 x 600		
Volume du four [l]		58,0	55,0	53,0
Tension nominale d'alimentation		230V ~ 50Hz		
Puissance nominale électrique [kW]		3,0	3,5	3,0
Table de cuisson	Brûleur petit 1100W	1	1	1
	Brûleur moyen 2000W	1	1	1
	Brûleur grand 3100W	1	1	1
	Plaque de cuisson ϕ 145 / 1000W	•		
	Plaque de cuisson ϕ 145 / 1500W Ex		•	•
Allumeurs des brûleurs		•	•	•
Four électrique	élément chauffant voûte 700W	•	•	•
	élément chauffant sole 1300W	•	•	•
	le grill 2000W	•	•	•
	tournebroche 4W		•	
	élément chauffant rond 2000W			•
	ventilateur – circulation de la chaleur 30 W			•
	éclairage 25W		•	•
Commande température four		•	•	•
Minuterie 120			•	•
Equipement du four	rôtissoire	1	1	1
	grille	1	1	1
	encadrement support broche		1	

1.3 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Pendant l'utilisation la cuisinière se réchauffe. Il est conseillé de rester prudent et de ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four et dans le boîtier à récipients. Soyez particulièrement vigilant et éloignez les enfants de l'appareil !
- Les câbles électriques d'appareils électroménagers se trouvant à proximité de la cuisinière mise en marche, doivent être éloignés de ses éléments chauds. Faites particulièrement attention à ne pas les serrer avec la porte réchauffée du four.
- Pour enlever les plats de la table de cuisson et du four utilisez des gants de protection.
- En ouvrant la porte du four s'éloigner d'elle, pour que l'air chaud puisse se disperser.
- Conservez les objets facilement inflammables loin des brûleurs.

- Maintenir l'appareil propre, l'accumulation de graisse peut être une cause d'incendie.
- Placer les récipients axialement sur les brûleurs et veiller à ce que leur poignées ne puissent être heurtées par hasard et réchauffées par les autres brûleurs.
- Ne pas surcharger la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ne pas s'asseoir ni monter dessus.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand les brûleurs sont allumés, surtout lors de la friture, la graisse chaude est facilement inflammable.
- Ne pas conserver dans le four ni dans le tiroir sous le four d'objets facilement inflammables et fragiles à la chaleur. Ils peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.
- Avant de refermer le couvercle, il est conseillé de le nettoyer de toutes les salissures.
- Avant de refermer le couvercle éteindre tous les brûleurs, la plaque électrique et attendre leur refroidissement. Le couvercle en verre peut se briser à cause de la chaleur.
- L'appareil ne peut être utilisé pour chauffer les locaux.
- En cas de fuites de gaz il faut:
 - fermer la soupape de l'installation du gaz ou sur la bouteille de gaz,
 - éteindre tous les brûleurs et d'autres sources d'ignition,
 - bien ventiler la pièce,
 - il est alors interdit d'utiliser des allumettes, de fumer, de mettre en marche tout autres appareils électriques (y compris la lumière, radio, sonnette, etc.) ou mécaniques qui peuvent être une source potentielle d'étincelles.
 - signaler la panne au service agréé du fabricant ou faire appel à un installateur qualifié.
- En cas où le gaz qui fuit de la soupape non étanche de la bouteille de butane s'allume, jeter une couverture humide sur la bouteille pour la faire refroidir et fermer la soupape. Il est interdit d'utiliser la bouteille endommagée.
- Il est interdit de procéder soi-même à des modifications dans l'installation de gaz pour la rendre compatible à un autre type de gaz, ou de modifier l'installation électrique de l'appareil.

Brûleurs

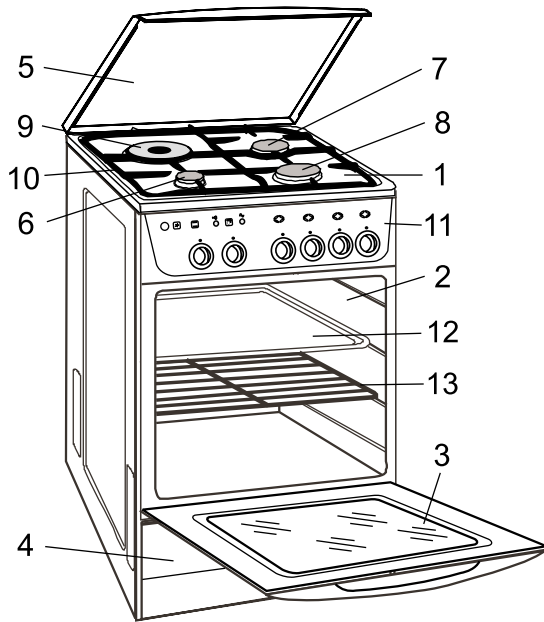
- Ne pas poser sur les grilles fontes de casseroles déformées ou peu stables, qui peuvent se renverser et inonder les brûleurs.
- Ne pas enlever les grilles fontes et ne pas poser les casseroles directement sur les brûleurs.
- Ne pas laisser de récipients vides sur un brûleur allumé.
- Maintenir les brûleurs propres, faire attention à ce que les liquides ne débordent pas des casseroles et inondent les brûleurs.
- Avant de retirer la casserole du brûleur, faire baisser la flamme ou l'éteindre entièrement.

Plaque électrique

- Maintenir la plaque propre. Une plaque sale ne transmet pas toute la chaleur.
- Allumer la plaque chauffante qu'après avoir posé dessus un récipient avec le mets à préparer, à l'exception du premier usage.
- Ne pas poser sur la plaque de récipients mouillés, car l'humidité favorise la corrosion.
- Il est interdit de verser de l'eau froide sur la plaque chaude.
- Il est conseillé d'éteindre la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, car elle accumule la chaleur et après son extinction, elle reste encore chaude pendant un certain temps.
- Ne jamais utiliser de récipients en papier aluminium ou de récipients en plastique pour la cuisson des mets sur la plaque chauffante.
- La plaque électrique ne peut être utilisée pour y déposer des récipients chauds.

1.4 CONSTRUCTION

CFF-531A



CFF-531C; CFF-531MC

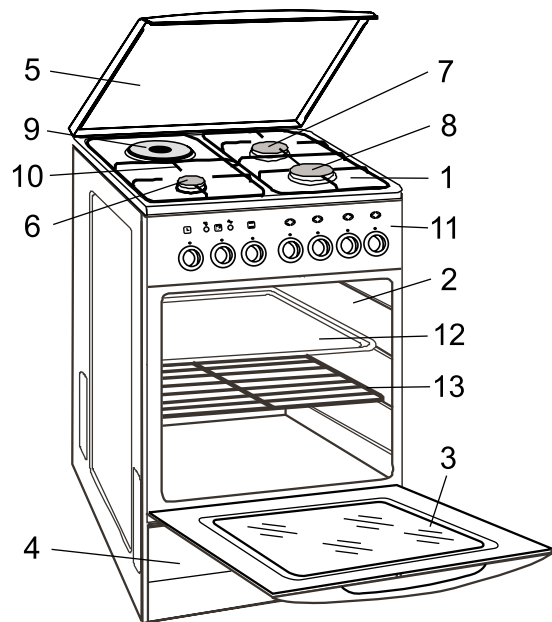
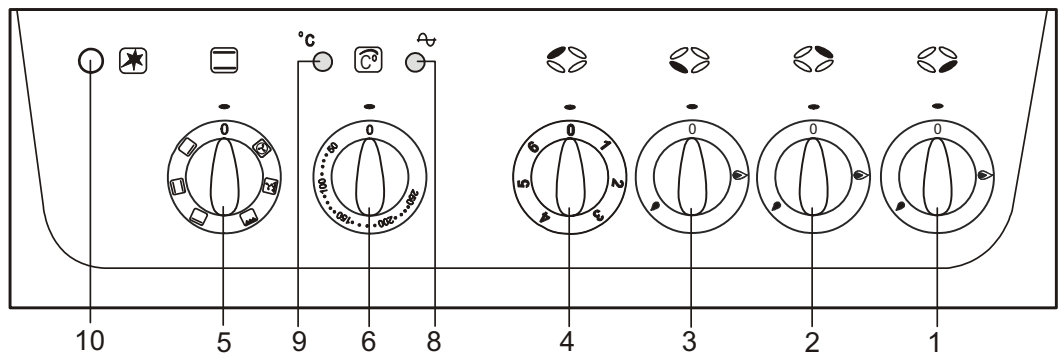


Fig. 1

1 – table de cuisson; 2 – four électrique; 3 – porte du four; 4 – tiroir pour les récipients; 5 – couvercle; 6 – brûleur petit; 7 – brûleur moyen; 8 – brûleur grand; 9 – plaque électrique; 10 – grille fonte; 11 – bandeau de commande; 12 – rôtissoire; 13 – grille

BANDEAUX DE COMMANDE

CFF-531A



CFF-531C CFF-531MC

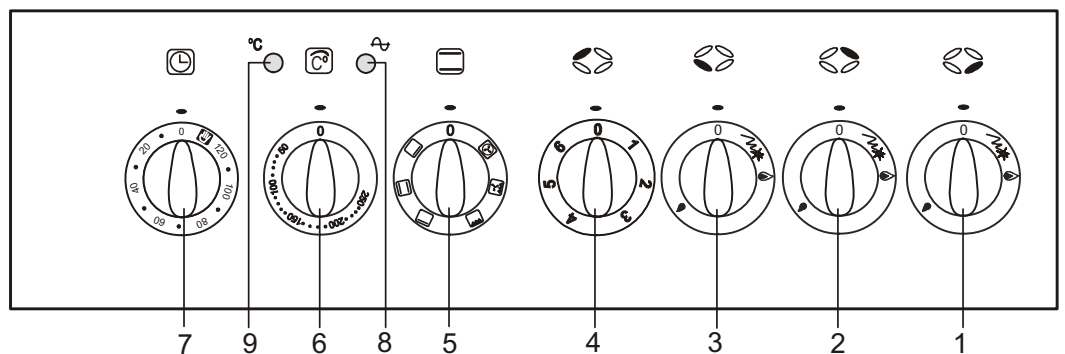


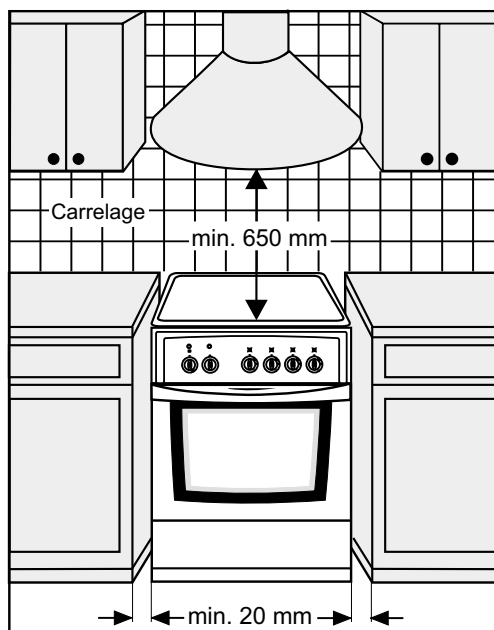
Fig. 2

1, 2, 3 – commandes brûleurs; 4 – commande plaque électrique; 5 – sélecteur fonctions four; 6 – sélecteur température; 7 – commande minuterie; 8 – lampe témoin général; 9 - lampe thermostat; 10 – touche de l'allumeur

Lampe témoin général de la cuisinière indique qu'une ou plus des zones de cuisson est allumée ou que le four est en marche.

La lampe du thermostat indique le fonctionnement du thermostat. La lampe se met en marche dès que le choix de la température a été effectué. Quand le four atteindra la température voulue la lampe s'éteindra.

1.5 EMBLACEMENT



- La cuisinière doit être placée dans une pièce sèche et bien aérée.
- Après le déemballage, placer la cuisinière dans un endroit permettant un accès facile à la plaque électrique et au four. Il n'est pas conseillé de placer la cuisinière sur un fondement.
- 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.
- En emménageant la cuisinière entre les meubles de cuisine, conserver un espace de 30 mm au minimum entre les parois latérales de la cuisinière et les meubles.
- 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 (fig. 3).
- Le mur de la pièce où est montée la cuisinière doit être fait de matériaux ininflammables. Ne pas fixer d'éléments muraux en dessus de l'appareil.

Fig. 3 Exemple d'emplacement de l'appareil dans la cuisine.

L'interrupteur principal de la cuisine ou la prise à laquelle la cuisinière est raccordée doit être facilement accessible.

La cuisinière est équipée de pieds réglables facilitant son positionnement envers les meubles de cuisine ou sur des sols non parfaitement droits. Régler les pieds suivant une des méthodes présentées ci-dessus:

Réglage position cuisinière:

1. Sortir entièrement de la cuisinière le tiroir pour récipients (fig. 4), ensuite accéder au pieds de la cuisinière par l'espace libre qui en restera et régler leur hauteur à l'aide d'un tournevis plat.
2. Inclinez l'appareil (fig. 5) pour accéder aux pieds réglables. Le réglage peut être fait manuellement ou à l'aide d'une clé Allen de 8mm. Insérez la clé dans le trou hexagonal situé dans le pied et tournez la selon besoin.

Fig. 4

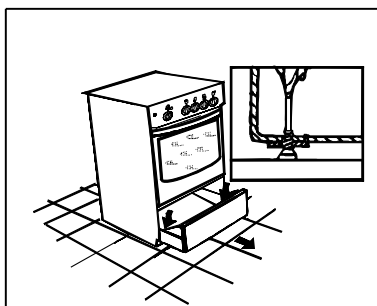
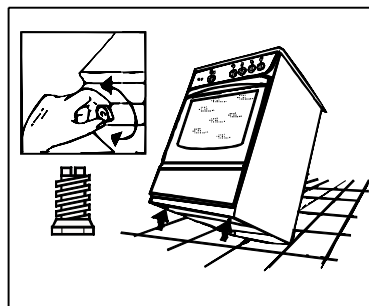


Fig. 5



Après le positionnement adéquat de la cuisinière, raccordez la à l'installation interne de gaz ou à une bouteille de gaz liquide.

1.6 PREPARATION A L'UTILISATION

1. Vérifier si tous les éléments des brûleurs ont été rassemblés correctement.
2. Nettoyer les surfaces émaillées et en verre à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Avant la première mise en marche de la cuisinière, faire chauffer la plaque électrique pendant env. 5 minutes en position « 6 », exceptionnellement dans ce cas sans casserole. Attendre jusqu'à qu'elle refroidisse et la nettoyer à l'aide d'un chiffon doux.
4. Enlever tous les éléments de l'emballage, y compris les éléments de protection, qui recouvrent les pièces en acier inoxydable. Laver l'équipement du four dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
5. Fermer la porte du four et le réchauffer pendant environ 1 heure. Positionner le sélecteur de température sur le repère maximal. Les odeurs et la fumée présentes pendant ces actions ne sont pas gênantes si on ventile bien la cuisine, par exemple en ouvrant la fenêtre. Refroidir le four et bien le nettoyer.

2 INSTALLATION

2.1 RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil à l'installation du gaz s'assurer qu'il est conforme aux conditions locales d'approvisionnement (type de gaz et pression). Si des différences sont constatées, remplacer les injecteurs de la cuisinière et procéder au réglage de la robinetterie gaz.

- La cuisinière peut être raccordée à l'installation de gaz locale ou à une bouteille de gaz liquide.
- Avant de procéder au raccordement, couper l'arrivée de gaz.

2.1.1 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DE GAZ

- La cuisine peut être branchée à l'installation interne à l'aide d'un raccordement rigide ou d'un conduit souple muni d'une protection métallique, conforme aux normes nationales.
- Le raccordement de la conduite de gaz à la cuisinière possède une soupape d'arrêt. Elle doit être facilement accessible après l'emplacement de la cuisinière entre les meubles de la cuisine.

2.1.2 RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE

- 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.
- 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.
- 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.**

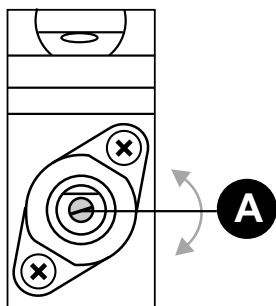
2.2 REGLAGE COMMANDES

ATTENTION !

1. Avant de procéder au réglage et le remplacement des injecteurs, débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Pendant le réglage des commandes il ne faut jamais dévisser entièrement la vis de réglage.

Le réglage des commandes brûleurs de la table de cuisson consiste à déterminer la flamme minimale.

Réglage:




- ouvrez le gaz à l'aide de la manette du brûleur que vous voulez régler et allumer le gaz,
- positionnez la manette sur  -flamme économique (fig. 9), ensuite sans changer la position, enlevez la manette de la tige de la commande;
- tournez la vis de réglage „A” (fig. 6) et observez la flamme du brûleur; déterminez la hauteur de la flamme de telle sorte à ce que un léger courant d'air ou le changement du type de flamme vers la flamme économique ne puisse l'éteindre,
- le réglage peut être considéré comme correcte si le noyau de la flamme a la forme d'un cône de couleur vert – bleu et une hauteur de 2 à 4 mm.

Fig. 6 Commande brûleur

- si dans l'installation de gaz des variations de pression du gaz sont constatées (variation de l'hauteur de la flamme avec le flux constant de gaz), réglez la flamme économique en fonction de la basse pression du gaz dans l'installation de telle sorte à ce qu'il ne s'éteigne pas lors de son utilisation normale.
- après avoir achevé le réglage, remplacez la manette et éteignez le brûleur.

La flamme minimale consomme environ 25% de la quantité de gaz utilisée par la flamme maximale.

2.3 REMPLACEMENT DES INJECTEURS

La cuisinière est adaptée au gaz et à la pression indiquée sur la plaque d'immatriculation. En cas de changement de gaz il est nécessaire de remplacer les injecteurs.

Remplacement des injecteurs:

- 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,
- remettre les chapeaux et les couronnes des brûleurs,
- régler les commandes et vérifier l'étanchéité des raccordements.

Le diamètre de la sortie de l'injecteur est repérée sur sa surface frontale, par ex. un injecteur de ϕ 0,80 mm de diamètre aura le repère 080. Les diamètres des injecteurs par rapport au type de gaz sont indiqués dans le tableau 2.

Tableau 2 Diamètres des injecteurs [mm]

		Brûleur petit	Brûleur moyen	Brûleur grand
G 20	20 mbar	0,75	1,02	1,25
G 25	20 mbar	0,80	1,12	1,35
G 25	25 mbar	0,75	1,02	1,26
G 30	30 mbar	0,50	0,70	0,80
G 30	50 mbar	0,50	0,60	0,75

2.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière est munie d'un câble d'alimentation avec fiche de contact de protection à l'extrémité et doit être branchée à une prise avec contact de protection (fig. 7).

Le branchement de la cuisinière à une prise sans contact de protection crée un risque de choc électrique si l'installation électrique est endommagée.

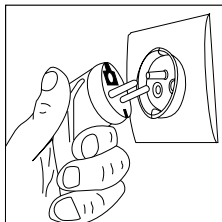


Fig. 7

ATTENTION !

1. La prise doit être facilement accessible pour l'utilisateur.
2. Faire attention à ce que les câbles électriques ne touchent aucun élément chaud de la cuisinière.

3 TABLE DE CUISSON

3.1 BRULEURS

- Le débit du gaz dans les brûleurs est contrôlé à l'aide des manettes des commandes gaz.
- Avant d'allumer le brûleur assurez vous que la manette que vous avez intention de tourner correspond au brûleur que vous voulez allumer.
- La figure 8 illustre les manettes et les brûleurs correspondants.
- Le réglage correct de la taille de la flamme ainsi que le bon choix des récipients de cuisson permettent une utilisation correcte et économique des brûleurs.



Fig. 8 Sélecteurs et brûleurs correspondants

3.1.1 CHOIX DE LA FLAMME

CFF-531A

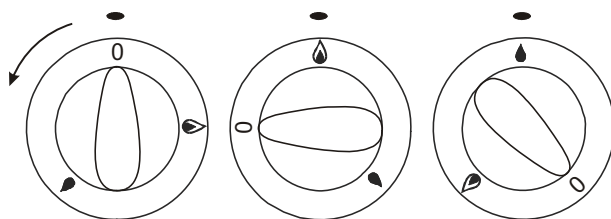


Fig. 9 Commande brûleur

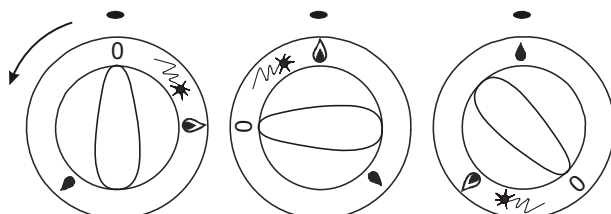
Positions commande:

0 – brûleur éteint

☹ - Flamme maximale

☹ - Flamme minimale (économique)

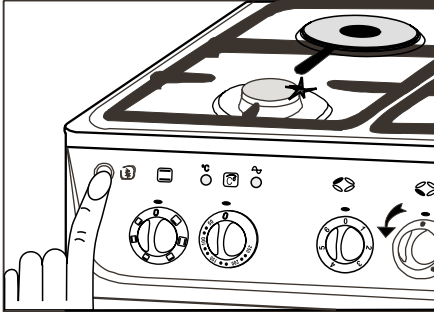
CFF-531C
CFF-531MC



- L'hauteur de la flamme dépend de la position de la commande. Régler l'hauteur de la flamme uniquement entre les repères ☹ et ☹.

- La flamme ne doit pas dépasser le fond de la casserole mais couvrir 2/3 de sa surface. Ceci permet une utilisation plus économique et protège les récipients des salissures que peuvent provoquer les flammes.
- Utilisez la flamme maximale uniquement pour faire bouillir les aliments puis réduisez la à la flamme minimale (économique).

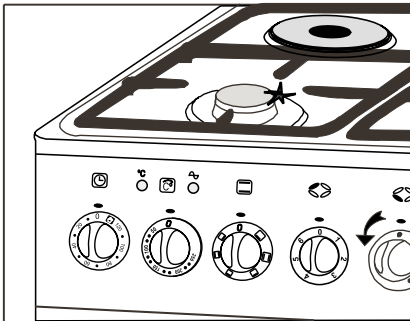
Allumage des brûleurs



CFF-531A

- appuyer le sélecteur du brûleur choisi et le tourner au sens inverse des aiguilles d’une montre,
- au même temps appuyer la touche de l’allumeur,
- après avoir allumé le gaz lâcher la touche,
- régler la taille de la flamme désirée.

Fig. 10



CFF-531C

CFF-531MC

- appuyer la commande du brûleur choisi jusqu’à sentir une résistance, tourner au sens inverse des aiguilles d’une montre et maintenir enfoncée jusqu’à l’allumage du gaz,
- après avoir allumé le gaz relâcher la commande,
- régler la taille de la flamme désirée.

Fig. 11

Extinction des brûleurs

On éteint les brûleurs en tournant les sélecteurs des brûleurs dans le sens inverse à l’allumage jusqu’à la position „0”.

Allumage des brûleurs alimentés par gaz liquide de bouteille

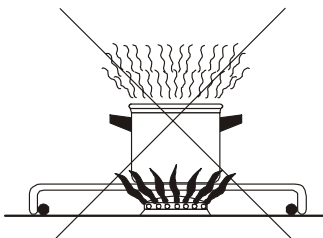
Avant d’allumer le premier brûleur, ouvrir la soupape de la bouteille de gaz et procéder comme indiqué ci-dessus.

Après avoir éteint le dernier brûleur:

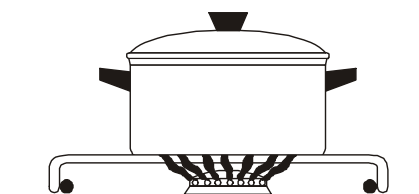
- fermer la soupape de la bouteille de gaz,
- après l’extinction de la flamme tourner le sélecteur du brûleur sur la position zéro.

Lorsque la cuisinière n’est pas utilisée, la soupape de la bouteille de butane doit être fermée.

3.1.2 CHOIX DES RECIPIENTS



Casserole trop petite par rapport au brûleur.
Manque de couvercle.



La casserole bien choisie.

Fig. 12

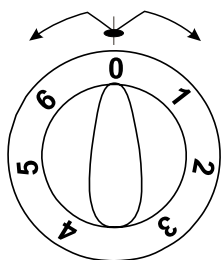
- Les récipients de cuisson ne doivent pas être trop hauts, l'hauteur idéale correspond au 2/3 du diamètre du fond.
- Les récipients utilisés doivent toujours être propres et secs, car en tant que tels ils transmettent et maintiennent mieux la chaleur.
- Diamètres minimaux des récipients pour les brûleurs:
 - Brûleur petit ϕ 90mm,
 - Brûleur moyen ϕ 120mm,
 - Brûleur grand ϕ 140mm.

3.2 PLAQUE ELECTRIQUE

Attention !

Si vous remarquez des fêlures sur la plaque électrique, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et appelez le service technique agréé du fabricant.

Les cuisinières CFF-531C et CFF-531MC sont munies de plaques rapides. Les plaques rapides ont une plus grande puissance que les plaques traditionnelles, cela signifie qu'elles se réchauffent plus rapidement. Au milieu elles sont marquées d'un point rouge.



La puissance de la plaque électrique peut être réglée grâce à la commande 7 positions (fig. 13). La commande peut être tournée dans les deux sens, les chiffres de 1 à 6 inscrites dessus correspondent aux niveaux puissance de la plaque (tableau 3). Quand la commande est en position 1 la puissance de la plaque est minimale, alors que 6 désigne la sa puissance maximale. Pour bouillir rapidement vos mets choisissez la position 6 et puis diminuer la progressivement.

Fig. 13

Tableau 3

Position de la manette	Sert à
6	à faire bouillir ou chauffer un mets rapidement
5	frir viande et poissons
4	frir légèrement
3	longue cuisson de grandes quantités d'aliments, soupes épaisses
2	longue cuisson des pommes de terre, des soupes
1	longue cuisson des légumes, du poisson en sauce naturelle
0	plaque éteinte

Important !

Si la plaque n'est pas utilisée pendant une longue période, il est vivement conseillé d'appliquer sur sa surface une couche de produit d'entretien.

Cuisson

Pour faire bouillir positionner la manette de la commande sur la position 6 et puis diminuer sur la position 2; en cas de besoin, mettre le sélecteur sur une autre position.

Grillade

Pour griller positionner la commande sur le 6 et faire chauffer la graisse. Ensuite placer les aliments à cuire dans le récipients et positionner la manette sur le 4. En cas de besoin, mettre la commande sur une autre position.

3.2.1 CHOIX DE RECIPIENTS DE CUISSON POUR LA PLAQUE ELECTRIQUE

- Les casseroles doivent disposer d'un fond épais, plat et sec avec un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque chauffante. Si la casserole a un diamètre inférieur à la plaque, une grande quantité de chaleur sera gaspillée.
- Des fonds non parfaitement plats prolongent le temps de cuisson et provoquent des pertes d'énergie électrique.

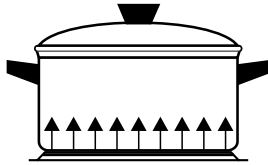


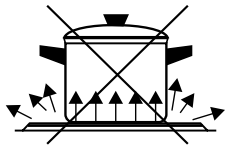
Fig. 14

Correcte !

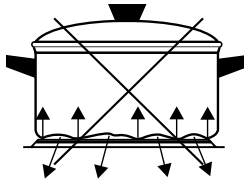
- **Petite consommation d'énergie**
- **Bonne transmission de la chaleur**
 - fond lisse
 - diamètre du fond égal au diamètre de la plaque
 - couvercle bien posé sur la casserole

Incorrecte !

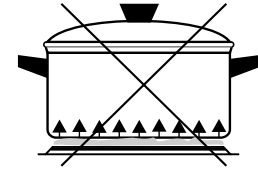
- **Grande consommation d'énergie**
- **Mauvaise transmission de la chaleur**
- **Temps de cuisson trop long**



La casserole est trop petite/



Le fond de la casserole n'est pas plat/



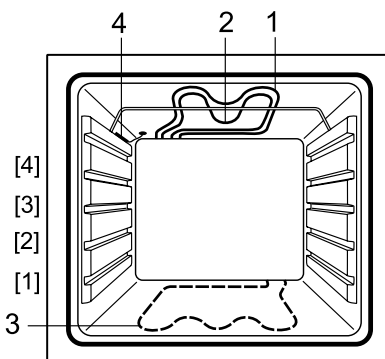
La zone chauffante est sale

Fig. 15

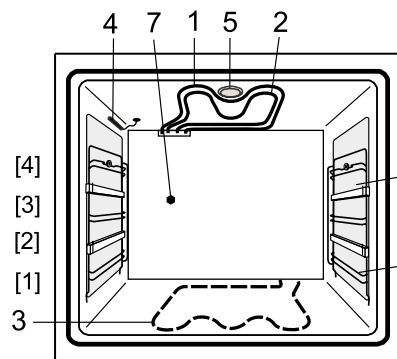
4 LE FOUR

4.1 CONSTRUCTION

CFF-531A



CFF-531C



CFF-531MC

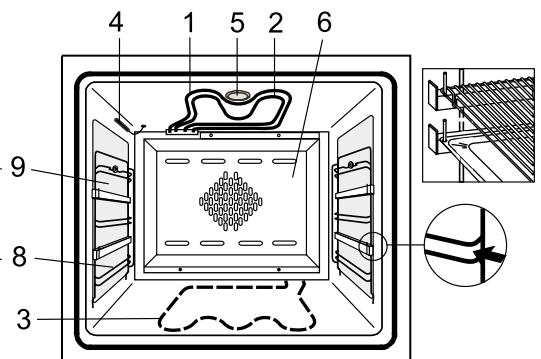


Fig. 16 Le Four

[1], [2], [3], [4] – niveaux gradins; 1 – élément chauffant voûte; 2 – le gril; 3 – élément chauffant sole; 4 – détecteur température; 5 – lampe d'éclairage; 6 – protection catalytique perforée; 7 – bout du tournebroche; 8 – gradins; 9 – protections catalytiques latérales

- Les quatre niveaux gradins [1], [2], [3] i [4] qui se trouvent dans le four, sont prévus pour pouvoir y placer la rôtissoire et la grille avec les mets à préparer.
- Dans la partie supérieure du four se trouve l'élément chauffant supérieur 1 et l'élément chauffant du gril 2 ainsi que la lampe 5 servant à l'éclairage de l'intérieur du four, sous le sole – l'élément chauffant inférieur 3.









- Dans la cuisinière CFF-531C sur la paroi arrière du four se trouve le bout du tournebroche 7. Dans la cuisinière CFF-531MC derrière une protection perforée 6, se trouve l'élément chauffant rond ainsi que le ventilateur.

4.2 COMMANDE DU FOUR

Pour la commande du four servez vous des sélecteurs: sélecteur fonctions, sélecteur température et de la minuterie.

4.2.1 SELECTEUR FONCTIONS

Ce sélecteur peut être tourné dans les deux sens de 0 – 360°. Sur le sélecteur des symboles graphiques indiquent les fonctions du four (fig. 17). Voici les positions disponibles:

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------------------|
|  | – élément sole |  | – élément gril |
|  | – élément sole et voûte |  | – gril et ventilateur |
|  | – élément voûte |  | – circulation chaleur |
|  | – gril et broche tournante |  | – élément voûte et broche tournante |
| 0 | – four éteint | | |

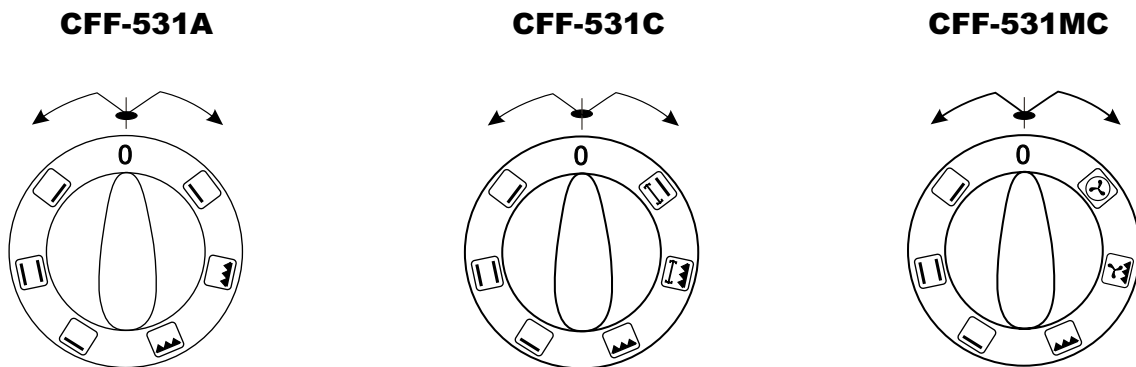
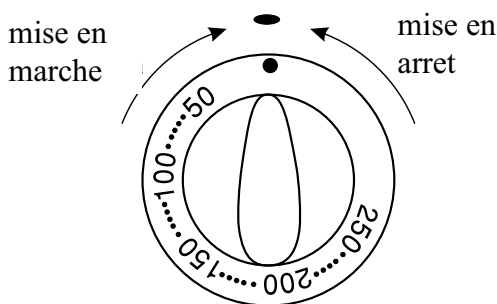


Fig. 17

4.2.2 SELECTEUR TEMPERATURE



- Le sélecteur température permet de choisir et de maintenir automatiquement la température souhaitée.
- Sur le sélecteur les chiffres - 50, 100, 150, 200, 250, correspondent à la température exprimée en [°C] (fig. 18).
- Pour choisir la température, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée. Pour éteindre le four tourner le sélecteur dans le sens inverse.

Fig. 18 Sélecteur température

Une fois la température choisie les éléments chauffants se mettent en marche et la lampe témoin rouge s'allume. Dès que la température voulue sera atteinte les éléments chauffants s'éteindront automatiquement de même que la lampe témoin. Les éléments chauffants et la lampe témoin s'allument et s'éteignent en fonction du thermostat.

4.2.3 MINUTERIE

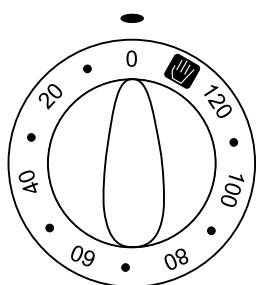


Fig. 19

La minuterie sert à contrôler le fonctionnement du four. Elle peut être programmée dans l'écart de 0 à 120 minutes. Après l'écoulement du temps programmé un signal d'alarme se déclenche automatiquement et arrête le four.

Quand la manette de la minuterie est sur le « 0 », le four ne peut être mis en marche.

Si vous ne voulez pas se servir de la minuterie, positionnez la manette sur



- mode manuel.

Programmation d'alarme sonore:

- tournez d'abord la manette de la minuterie à la position maximale dans le sens des aiguilles d'une montre, ensuite retournez et programmez le temps désiré par ex. 50 minutes.

4.2.4 ECLAIRAGE INTERIEUR FOUR

Les modèles CFF-531C et CFF-531MC possèdent une lampe d'éclairage four. La lampe permet de contrôler la cuisson des mets et est mise en marche quand le four fonctionne.

4.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Mise en marche du four:

1. à l'aide du sélecteur four choisir le mode de cuisson,
2. à l'aide du sélecteur température choisir la température voulue,
3. programmer sur la minuterie le temps de cuisson.

Arrêt du four

Tourner le sélecteur four et le sélecteur température sur la position zéro.

4.4 FONCTIONS DU FOUR



Chauffage sole

Le chauffage est effectué par l'élément chauffant situé sous le sole du four. C'est une fonction qui permet de cuire le bas du gâteau (par ex. gâteaux aux fruits). Elle est utilisée 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson.



Cuisson traditionnelle

Cuisson d'en haut et d'en bas. Placer les mets sur le même niveau, au centre du four de préférence. Ce mode de cuisson peut être utilisé pour les gâteaux, viandes, poissons, légumes, pain et pizzas.



Chauffage voûte


Le chauffage est effectué par l'élément voûte. Ce type de chauffage est destiné à gratiner vos mets, à la préparation des gratins etc.



Gril traditionnel

- L'utilisation du gril est conseillé dans la préparation des mets de taille inférieure (saucisses, carrés, brochettes, poissons, toasts, croûtons) et des gratins.
- L'épaisseur des aliments cuits au gril ne peut dépasser les 2-3 cm. Les mets peuvent être aussi bien placés sur la rôtissoire que sur la grille.
- Avant de griller viande et poissons graissez les légèrement.

Utilisation du four:

- préchauffez le four préalablement en choisissant la température maximale,
- positionnez le sélecteur fonctions sur ,
- choisissez la température souhaitée et éventuellement le temps de grillade,
- quand la moitié du temps est écoulée retourner le mets.

ATTENTION !

1. Pendant l'utilisation du gril ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
2. Pendant l'utilisation du gril pour la cuisson de viande sur la rôtissoire, placer le lèchefrite sur le gradin le plus bas afin de recueillir la graisse. Verser environ 0,5 l d'eau sur le lèchefrite.
3. Pendant l'utilisation du gril la cuisinière se réchauffe. Faire particulièrement attention aux enfants et ne pas leur permettre de s'approcher de l'appareil.



Cuisson à l'aide de la broche tournante

La broche tournante sert à la préparation au four de plats tels que les volailles, les saucisses, les brochettes etc.

Utilisation de la broche tournante:

- enlever du four tout équipement non nécessaire,
- placer y l'encadrement support de la broche tournante,
- glisser sur la broche un des crochets et l'enfoncer dans le mets à cuire en faisant attention à ce qu'il soit positionné symétriquement au long de la broche, glisser ensuite le deuxième crochet et serrer sa vis pour éviter qu'il se déplace lors de la cuisson,
- mettre la viande ainsi préparée au four en plaçant la pointe de la broche dans le tournebroche. La pousser jusqu'à sentir une résistance et placer l'autre bout de la broche sur l'encadrement support,
- dévisser la poignée de la broche et fermer la porte du four,
- mettre le four en marche et choisir la température.

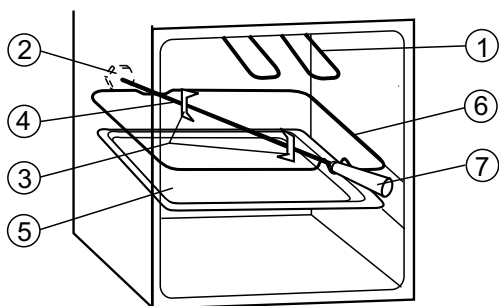


Fig. 20

- 1 – gril
- 2 – tournebroche
- 3 – crochets
- 4 – broche
- 5 – plateau (lèchefrite)
- 6 – encadrement support de la broche
- 7 – poignée de la broche



Cuisson ralentie

Cette fonction permet une cuisson ralentie sur la broche.
Procéder aux mêmes actions que celles décrites au dessus.



Cuisson avec ventilation

- Cette fonction sert à une cuisson de grands morceaux de viande (rolades, filets, poulets entiers, canards, oies etc.). Dans ce cas le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Le temps de cuisson est de 20% plus court que lors d'une cuisson traditionnelle.
- Les mets, en fonction de leur volume, placer sur le troisième ou le quatrième niveau gradin.
- L'utilisation de ce mode de cuisson permet d'augmenter la saveur des mets préparés; d'obtenir une „peau croustillante”.



Cuisson à circulation d'air chaud (thermocirculation)

- Si ce mode de cuisson est employé, c'est l'élément chauffant rond et le ventilateur qui se mettent en marche. Le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Si vous choisissez ce mode de cuisson la température doit être inférieure à celle employée lors d'une cuisson traditionnelle, en dessous des 200°C.
- La thermocirculation est particulièrement utile pour une cuisson de deux mets à la fois (par ex. viande et poisson) placés dans le four sur deux niveaux différents, néanmoins à condition que ces mets nécessitent une température de cuisson similaire. Lors d'une cuisson de deux mets à la fois la température employée doit être nettement plus élevée que prescrite et le temps de cuisson prolongé.
- Lors de la cuisson et de la cuisson longue de viande, il est conseillé de préparer des mets dont le poids dépasse 1kg.

Pour cuire au four deux plats à la fois:

- sortir du four les deux plats et vérifier si ils sont cuits à point; si un des plats n'est pas encore prêt laissez le encore dans le four jusqu'à qu'il soit cuit à point.






Eteindre le four si la cuisson est terminée.



Décongélation

- Grâce à la thermocirculation le four est parfaitement adapté à la décongélation d'aliments fortement congelés. Nous suggérons de mettre les produits congelés sur la rôtissoire positionnée sur le deuxième ou le troisième niveau gradins. Le choix de la température de décongélation dépend du type de mets concerné.
- Produits pâtisseries, fruits et gelées de viande sont décongelés uniquement grâce à la thermocirculation sans déterminer la température.
- En décongelant viande et volaille les envelopper dans du papier aluminium pour prévenir une action directe de la chaleur, ensuite les placer dans la partie inférieure du four, mettre en marche le four et déterminer la température dans l'écart entre 50–70°C.
- Les plats congelés mais prêts à consommer par ex. légumes, peuvent être cuits tout de suite, sans décongélation préalable.

4.5 CONSEILS GENERAUX DE CUISSON

- Quand la lampe témoin rouge s'éteigne la température du four souhaitée a été atteinte.
 - Pour la cuisson des gâteaux utiliser des moules traditionnels en métal et revêtus de téflon, de même que des moules céramiques, en verre et en papier aluminium. Avant la première utilisation bien réchauffer le moule dans le four.
 - Remplir les moules de pâte qu'à 2/3 de leur hauteur en laissant suffisamment de place pour que la pâte puisse se lever. Placer le moule dans la partie centrale du four.
 - Respecter les consignes de préchauffage du four car elles peuvent varier en fonction du type de gâteau préparé. D'habitude la température de cuisson des gâteaux est de 160 à 200°C. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour éviter que la pâte tombe.
 - Choisir la température de cuisson selon les principes suivants :
 - pâte finement abaissée – grande puissance, temps de cuisson court
 - pâte épaisse et pâte liquide – puissance inférieure, temps de cuisson prolongé.
 - Pendant la cuisson, chauffer le gâteau de façon uniforme. Ceci est possible grâce au mode de cuisson  ou .
 - Pour contrôler le niveau de cuisson, quelques minutes avant d'éteindre le four, enfiler un cure-dent dans la pâte, s'il en sort sec – le gâteau est cuit à point. Après cuisson, délaisser le gâteau dans le four pour environ 5 minutes.
 - Pour la cuisson des viandes utiliser des récipients en céramique, en verre, en métal émaillé et en fonte munis de poignées résistantes à la chaleur. La viande peut être cuite en mode  ou .
- Cuire la viande, surtout la viande maigre, en mode . La température de la cuisson dépend du type et de la quantité de viande. En général, ces températures varient entre 200 et 250 °C.

Vous trouverez ci-dessous deux tableaux de cuisson comportant les températures et le temps de cuisson pour viandes et gâteaux. Ceux ci peuvent varier donc c'est à l'utilisateur de déterminer leur valeur exacte en fonction de son propre expérience. Il est vivement conseillé d'effectuer des essais pour chaque mets et noter le temps et la température de cuisson optimales.

Gâteaux

Tableau 4

Type de gâteau	Temps de cuisson [heure:min]	Température [°C]
Baba sablé	1:15 – 1:20	160 – 175
Baba au levain	0:50 – 1:00	175 – 190
Biscuit	0:30 – 0:40	170 – 180
Pâte Brisée	0:10 – 0:25	210 – 220
Pain au levain	0:30 – 0:40	190 – 200
Strudel (aux pommes)	0:40 – 0:50	220
Gâteau aux fruits	0:25 – 0:50	200 – 210
Gâteau avec crumble	0:20 – 0:30	200 – 220

Cuisson viande

Tableau 5

Mets	Température [°C]	Temps de cuisson [min]
Viande – grillade courte	225 – 250	12 – 15 par cm d'épaisseur de la viande
Viande – grillade longue	190 – 210	
Poulets	225 – 250	50 – 60
Oie, canard, dinde	200 – 210	En fonction de la quantité, jusqu'à 3 heures
Gibier	190 – 210	
Poisson – Grillade jusqu'à 2 kg – Cuisson à la vapeur jusqu'à 2 kg	225 – 250 180 – 200	20 – 30 30 - 50

Gâteaux

Tableau 6

Type de gâteau	Température [°C]	Temps [heure:min]
Meringues	100	1:00 – 1:10
Baba sablé	160	1:05 – 1:10
Baba au levain	160	1:00 – 1:10
Pain au levain	175	0:40 – 0:45
Gâteau avec crumble	175	0:20 – 0:30
Gâteau au fruits	175	0:40 – 0:55
Biscuits	160	0:30 – 0:40

Grillade et cuisson longue de viande

Tableau 7

Type de viande	Quantité [kg]	Température [°C]	Temps [heure:min]
Poulets	1	180	0:50 – 1:00
Gibier	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Veau	1	160	1:40 – 2:20
Porc	1	175	1:50 – 2:00
Boeuf	1	160	2:00 – 2:30
Oie, canard	-	175	¹⁾

¹⁾ déterminer le temps de cuisson en fonction de la quantité



Type de mets	Temps de cuisson [min]	
	1 côté	2 côté
Côtelette et escalope de porc	8 – 10	6 – 10
Morceau de porc	10 – 12	6 – 8
Saucisses	8 – 10	6 – 8
Brochettes	7 – 8	5 – 6
Carré de boeuf	6 – 7	5 – 6
Pièce de boeuf	10 – 12	10 – 12
Côtelette de veau	6 – 8	6 – 8
Carré de veau	6 – 7	5 – 6
Côtelette de mouton	8 – 10	6 – 8
Poulet – une moitié	10 – 15 (côté int.)	10 – 12 (côté ext.)
Filet	6 – 7	4 - 5
Truite	4 - 7	6
Croûtons	2 – 3	2 – 3
Toasts	3 - 5	2 - 3

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

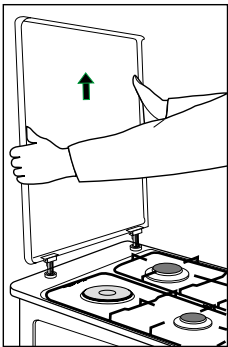
5.1 REMARQUES GENERALES

Attention!

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il faut débrancher la cuisinière du réseau d'alimentation.

- Pour maintenir la cuisinière dans un bon état technique et préserver son aspect esthétique, nettoyez la régulièrement.
- Ne pas utiliser pour le nettoyage de produits abrasifs, d'éponges en aluminium, de produits chimiques agressifs et d'objets pointus.
- Nettoyer les parties en acier inoxydable, les manettes ainsi que le bandeau de commande à l'aide de détergents doux sans ingrédients abrasifs.
- Essuyer les parties émaillées avec un chiffon doux ou une éponge trempée dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Eviter le surplus d'eau. Utiliser des produits de nettoyage spécialement conçus pour les cuisinières pour enlever des salissures persistantes.
- Nettoyer la table de cuisson en évitant de verser de l'eau dessus. Veiller à ce que la surface de la plaque de cuisson autour des brûleurs soit toujours propre, car les impuretés peuvent compromettre la combustion du mélange gaz.
- Enlever la grille fonte sale, la mettre dans de l'eau chaude avec détergeant, la nettoyer et faire sécher.
- Les brûleurs et les allumeurs doivent toujours être propres et secs, ceci leur garanti un fonctionnement correcte.
- Les plateaux de cuisson, les moules ainsi que les lèchefrites après chaque usage mettre dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, ensuite laver et sécher.
- Contrôler la propreté des joints de la porte du four.

5.2 NETTOYAGE DU COUVERCLE



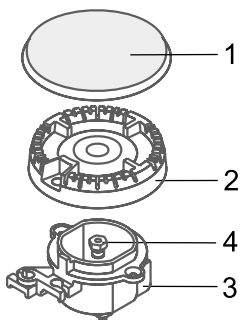
- Il est possible de démonter le couvercle pour nettoyer la cuisinière.
- Pour cela ouvrez complètement le couvercle, saisissez-le des deux mains et soulevez en faisant sortir des trous de fixation dans la table de cuisson (fig. 21). Lavez-le ensuite, faites sécher et mettez-le de côté.

Fig. 21 Démontage du couvercle

5.3 NETTOYAGE DES BRÛLEURS

- Il est conseillé de nettoyer les brûleurs à chaque fois qu'un mets ait débordé dessus ainsi que régulièrement, en éliminant toutes les impuretés et salissures.
- Pour cela enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs (fig. 22) et mettez-les dans de l'eau chaude avec du détergent, ensuite lavez chaque pièce du brûleur séparément.
- Lavez le chapeau à l'aide d'une éponge et la couronne avec une brosse douce plastique ou en métal. Pour déboucher les orifices des flammes utilisez un fil en métal. Après le nettoyage vérifiez si les orifices des flammes sont bien débouchés.

Fig. 22
Éléments du brûleur



- 1 – chapeau
- 2 – couronne
- 3 – corps
- 4 – injecteur

- Le corps du brûleur à proximité de l'injecteur doit toujours être propre. Les impuretés qui peuvent s'y accumuler risquent de boucher l'injecteur et par conséquent la flamme du brûleur sera faible ou même le brûleur ne pourra être allumé. Pour nettoyer l'injecteur, essuyez-le à l'aide d'un pinceau trempé dans du solvant.
- Sécher soigneusement les éléments des brûleurs lavés, car humides ils peuvent ne pas allumer le gaz ou rendre sa combustion incorrecte. Après qu'ils aient séchés, mettez en place les couronnes et les chapeaux des brûleurs dans l'ordre inverse par rapport au démontage en faisant attention de ne pas endommager les allumeurs.

5.4 NETTOYAGE DU FOUR

ATTENTION !

1. Avant de procéder au nettoyage attendez que le four refroidisse. Les éléments chauffants du four peuvent causer des brûlures !
2. Le four ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni à jet de vapeur chaude.
3. Il est conseillé de nettoyer le four après chaque usage pour éviter le durcissement des résidus d'aliments et des éclaboussures de graisse.

- L'intérieur du four est revêtu d'émail céramique. Les modèles CFF-531C et CFF-531 MC sont munis de protections catalytiques supplémentaires (pos. 6 et 9 sur fig. 16).
- Les protections catalytiques ont des propriétés d'autonettoyage. Lors d'une exploitation normale, l'intérieur du four se réchauffe fortement ce qui rend plus facile l'absorption de vapeurs par l'émail catalytique.

- Procédez régulièrement à l'autonettoyage du four, surtout après la cuisson de mets particulièrement gras. Pour cela mettez le four en marche pour 1 heure environ à la température maximale (250°C). Pendant ce temps la porte du four doit être fermée. Durant l'exécution du programme d'autonettoyage la saleté des protections catalytiques vas s'évaporer.
- Après un certain temps les protections catalytiques perdront leur propriété d'autonettoyage, leur surface deviendra brillante il faudra alors les remplacer.
- Pour faciliter le nettoyage du four on peut démonter la porte du four.

5.4.1 DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

- ouvrir complètement la porte,
- bloquer les deux charnières des deux côtés de la porte en plaçant le collier 1 sur le crochet 2 du bras 3 de la charnière (fig. 23),
- soulever ensuite la porte des deux mains et l'entrouvrir (dans le sens inverse de la fermeture) jusqu'à un angle de 45°. Retirer la porte des trous charnières.

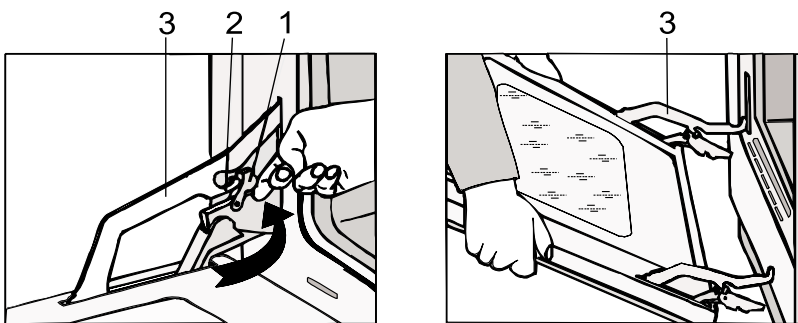


Fig. 23
Démontage de la porte du four

ATTENTION !

1. Le bras de la charnière est très tendu, soyez très prudent lors du démontage de la porte du four et faites attention aux doigts.
2. Pendant le nettoyage de la paroi supérieure du four faire attention aux éléments chauffants, le thermostat et la lampe d'éclairage du four. Ne pas changer la position du thermostat.
3. Ne pas verser d'eau directement sur le fond du four, car elle peut couler à travers et inonder l'élément chauffant du sole.

5.4.2 REMPLACEMENT DES PROTECTION CATALYTIQUES

Les gradins montés dans la cuisinière peuvent avoir une forme un peut différente de celle présentée sur la figure ci-dessus mais le mode d'emploi est le même.

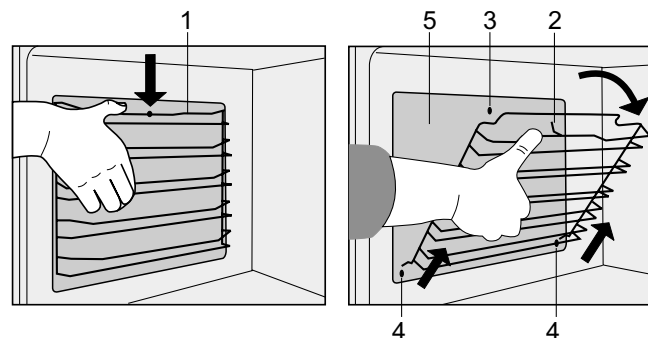


Fig. 24 Remplacement des protections catalytiques latérales

Pour nettoyer les protections catalytiques latérales il faut d'abord démonter l'ensemble des gradins.

Démontage des gradins:

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

5.4.3 NETTOYAGE DES SURFACES EMAILLEES DU FOUR

Après le démontage des protections catalytiques il est possible de laver l'intérieur du four. Nettoyer les surfaces émaillées à l'aide de détergent pour cuisinières.

Pour éliminer les salissures durcies et difficiles à nettoyer il convient d'utiliser un produit spécialement conçu pour le nettoyage des fours. Néanmoins ces produits sont abrasifs il faut donc les utiliser avec précaution en respectant les notices du fabricant.

ATTENTION !

Le produit de nettoyage spécial four peut être appliqué uniquement sur les surfaces émaillées. Il est interdit de l'appliquer sur les protections émaillées catalytiques.

Après le nettoyage du four installer à nouveau les protections catalytiques ainsi que les gradins. Pour cela procédez aux mêmes actions que lors du démontage, seulement cette fois dans le sens inverse.

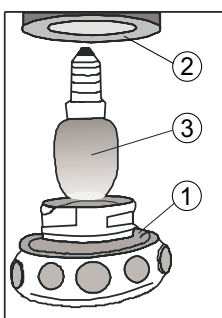
6 RESOLUTION DES PANNES

ATTENTION !

1. Avant de procéder à la résolution des pannes, pour éliminer le risque de choc électrique, débrancher la cuisinière du réseau d'alimentation.
2. Si le câble électrique est endommagé, pour éliminer le danger, il doit être remplacé par le fabricant ou un service autorisé de ce dernier ou par une personne habilitée.

Si pendant l'utilisation de l'appareil vous remarquerez des problèmes de fonctionnement, veuillez vérifiez à l'aide des consignes ci-dessus, si vous êtes capable de les résoudre tout seul.

L'éclairage du four ne fonctionne pas



Si le four est chaud, attendre à ce qu'il refroidisse.

- L'ampoule est mal vissée – dévisser la protection lampe en verre 1 de l'encastrement 2 et bien visser l'ampoule 3 (fig. 25).
- L'ampoule a brûlé – dévisser la protection lampe en verre 1 et remplacer l'ampoule 3 par une nouvelle ayant les paramètres suivants: type: E14; 230V; 25W; 300°C.

Fig. 25

Grande quantité de fumée à l'intérieur du four

- Pendant l'utilisation du gril l'apparition de la fumée est une chose absolument normale. Vous pouvez limiter la quantité de fumée en diminuant la température de cuisson ou la quantité d'huile et de l'eau dans le récipient de cuisson.
- La graisse de la broche qui n'a pas été nettoyée, va s'évaporer pendant un certain temps. Toujours nettoyer soigneusement la broche après chaque usage.

Le brûleur ne s'allume pas

- L'injecteur ou les orifices du brûleur sont sales. Mettez la manette de commande du brûleur en position zéro. Lavez et essuyez soigneusement tous les éléments des brûleurs et débouchez l'injecteur avec un fil en cuivre. Ne pas utiliser de fil en acier et ne pas aléser l'orifice.

L'allumage électrique ne fonctionne pas (manque d'étincelles)

- Coupure dans l'installation électrique. Vérifier si la cuisinière est proprement branchée au réseau électrique. Vérifier le fusible de l'installation domestique – si le fusible a sauté, le remplacer.
- Vérifier si il n'y a pas d'impuretés entre le brûleur et l'allumeur électrique. Soigneusement laver et sécher les brûleurs et les allumeurs.

ATTENTION !

Si les actions citées ci-dessus ne donnent pas de résultats et la cuisinière ne fonctionne toujours pas, ou son fonctionnement est incorrecte, contacter le service après vente le plus proche.



FR INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET

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.