

**CUISINIÈRES À GAZ**

**2CFF-56GF**

**2CFF-56GA**

**2CFF-56GFA**

**CFF-59GC**



**MANUEL D' EMPLOI ET D' ENTRETIEN**

**FAGOR** 

## **ATTENTION !**

1. Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil lire attentivement le manuel d'emploi.
2. Nos cuisinières ont été fabriquées uniquement de matériaux qui ne représentent aucun danger pour l'environnement.
3. L'emballage est fait de matériaux recyclables.
4. Conservez les éléments de l'emballage loin de la portée des enfants, car ils peuvent être potentiellement dangereux pour eux.
5. 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.
6. Installer l'appareil qu'après l'avoir laissé pour 8 heures dans votre cuisine.
7. 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).
8. 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.
9. Le raccordement de la cuisinière à une installation interne du gaz ou à une bouteille de gaz liquide ainsi que tous les réglages nécessaires 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.
10. Le fabricant ne peut être tenu responsable des lésions ou dégâts résultants d'une installation inappropriée de l'appareil ou son utilisation inadéquate.
11. En cas de panne de l'appareil, surtout s'il s'agit de fuites de gaz ou de court-circuit, arrêtez l'appareil et contactez immédiatement le service autorisé. Il est interdit d'utiliser une cuisinière endommagée.
12. Il est interdit de procéder soi-même à des réparations de l'appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
13. La cuisinière doit être positionnée entre des meubles de cuisine, dont l'hauteur ne dépasse pas 850 mm (à compter du sol).
14. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte du four.
15. 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:

90/396/CEE – Appareils à gaz [GAD],

73/23/CEE – Basse tension,

89/336/CEE – Compatibilité électromagnétique

<b>1</b>	<b>INFORMATIONS GENERALES.....</b>	<b>3</b>
1.1	DESTINATION .....	3
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	3
1.3	CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT .....	3
1.4	BANDEAU DE COMMANDE.....	4
1.5	AVERTISSEMENTS IMPORTANTS .....	4
1.6	PREPARATION A L' UTILISATION .....	5
<b>2</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>5</b>
2.1	EMPLACEMENT .....	5
2.2	RACCORDEMENT A L' INSTALLATION DU GAZ .....	6
2.2.1	raccordement AU GAZ NATUREL.....	6
2.2.2	RACCORDEMENT a UNE BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE .....	6
2.2.3	REPLACEMENT DES injecteurs .....	6
2.3	REGLAGES.....	8
2.3.1	REGLAGE DES COMMANDES BRULEURS .....	9
2.3.2	REGLAGE Du selecteur FOUR .....	9
2.4	BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	9
<b>3</b>	<b>TABLE DE CUISSON .....</b>	<b>10</b>
3.1	PRINCIPES D' UTILISATION.....	10
3.2	CHOIX DE LA FLAMME.....	10
3.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS .....	10
3.4	CHOIX DES RECIPIENTS .....	11
<b>4</b>	<b>LE FOUR .....</b>	<b>12</b>
4.1	CONSTRUCTION .....	12
4.2	SELECTEUR FOUR.....	12
4.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR FOUR.....	13
4.4	ALLUMAGE DU BRULEUR GRILL .....	13
4.5	CUISSON DES GATEAUX.....	14
4.6	CUISSON DE LA VIANDE .....	15
4.7	CUISSON AU GRIL.....	15
<b>5</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>15</b>
5.1	REMARQUES GENERALES .....	15
5.2	NETTOYAGE DU COUVERCLE.....	16
5.3	NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET LES BRULEURS .....	16
5.4	NETTOYAGE DU FOUR.....	17
<b>6</b>	<b>PANNES.....</b>	<b>17</b>

# 1 INFORMATIONS GENERALES

## 1.1 DESTINATION

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

## 1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1

		2CFF-56GF	2CFF-56GA CFF-59GC	2CFF-56GFA
Dimensions de la cuisinière (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		850 x 500 x 600		
Tension nominale d'alimentation		-	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz
Volume du four [l]		49,0	49,0	49,0
Charge nominale de chaleur des brûleurs	Brûleur AUX (petit) 850 W	1		
	Brûleur SR (moyen) 1500 W	1		
	Brûleur R (rapide) 2400 W	1		
	Brûleur GR (grand) 3200 W	1		
Allumeurs des brûleurs sur la table de cuisson		-	•	•
Four à gaz	Brûleur du four	2300 W	3000 W	2300 W
	Brûleur du grill	-	1700 W	-
Equipement du four	Plaque cuisson viandes	1		
	Grille rôtissage	1		

## 1.3 CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT

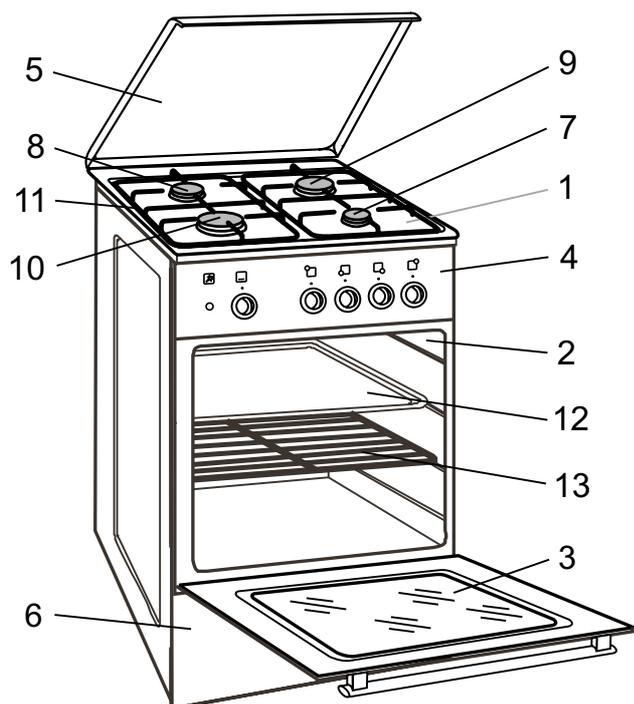
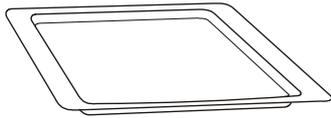


Fig. 1

- 1 – table de cuisson
- 2 – four à gaz
- 3 – porte du four
- 4 – bandeau de commande
- 5 – couvercle
- 6 – boîtier pour les récipients
- 7 – brûleur AUX
- 8 – brûleur SR
- 9 – brûleur R
- 10 – brûleur GR
- 11 – grille fonte
- 12 – plaque cuisson
- 13 – grille rôtissage

## INFORMATIONS GENERALES

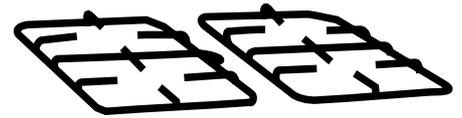
### Equipement de la cuisinière:



Plaque cuisson viandes



Grille rôtissage

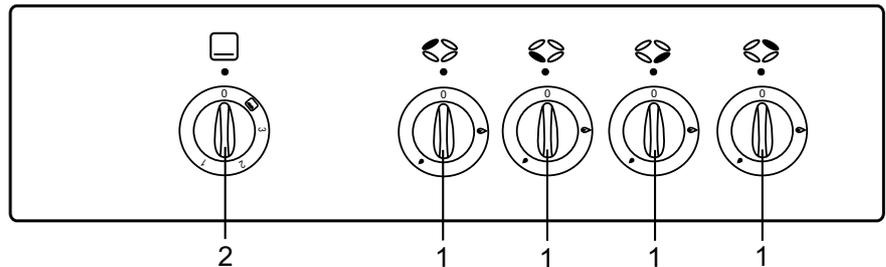


Grilles fontes de la table de cuisson

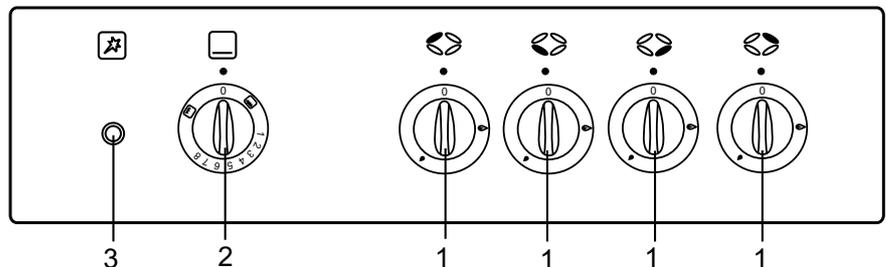
Fig. 2

## 1.4 BANDEAU DE COMMANDE

### 2CFF-56GF



### 2CFF-56GA CFF-59GC



### 2CFF-56GFA

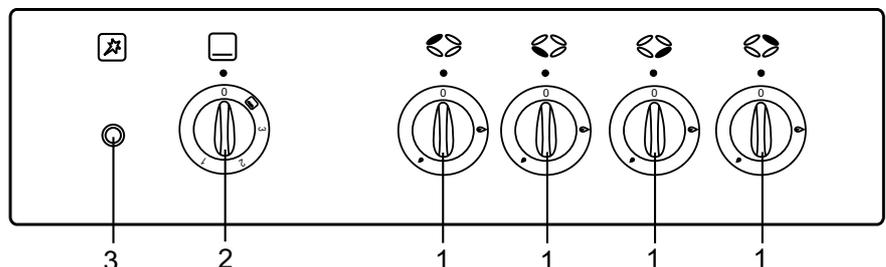


Fig. 3

1 – commandes des brûleurs de la table de cuisson; 2 – sélecteur four ; 3 – touche de l'allumeur

## 1.5 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. 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.
2. 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.
3. Pour enlever les plats de la table de cuisson et du four utiliser des gants de protection.
4. Les matières grasses chaudes et les huiles peuvent être facilement inflammables. Pour cette raison la préparation des plats avec leur utilisation doit s'effectuer sous surveillance.
5. Avant d'utiliser les brûleurs il faut s'assurer que tous leurs éléments sont correctement rassemblés.
6. Tous objets inflammables doivent être conservés loin des brûleurs.
7. Ne pas conserver dans le four d'objets facilement inflammables et fragiles à la chaleur.
8. Ne pas surcharger la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ne pas s'asseoir ni monter dessus. Faites particulièrement attention aux enfants.

## INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

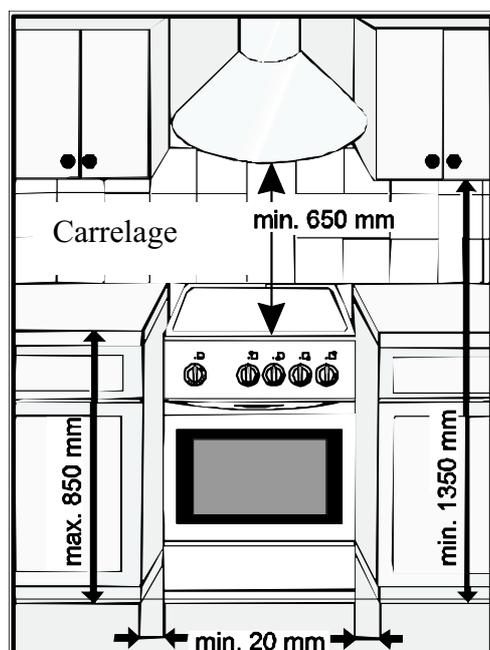
9. L'appareil ne peut être utilisé pour chauffer les locaux.
10. En cas de fuites du gaz il faut:
  - fermer la soupape de l'installation du gaz ou sur la bouteille de gaz et éteindre tous les brûleurs.
  - bien ventiler la pièce (ouvrir les fenêtres et les portes)
  - ne pas mettre en marche d'appareils électriques (ni allumer la lumière),
  - signaler la panne au service agréé du fabricant ou faire appel à un installateur qualifié.
15. L'utilisateur ne peut:
  - procéder soi-même à des modifications dans la cuisinière pour l'adapter à un autre type de gaz, modifier l'installation électrique et du gaz de la cuisinière et la transporter dans un autre endroit.
  - procéder soi-même à des réparations qui ne sont pas mentionnées dans le présent manuel d'utilisation,
  - utiliser l'appareil dans une pièce qui n'est pas suffisamment aérée.

### 1.6 PREPARATION A 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.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 EMBLACEMENT



- 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 (fig. 4). 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.

**Fig. 4 Exemple de l'emplacement de l'appareil dans la cuisine**

Après avoir positionné l'appareil le raccorder à l'installation interne du gaz ou à une bouteille de gaz liquide.

### 2.2 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

#### ATTENTION !

1. 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.
  2. Le raccordement de la cuisinière à l'installation interne du gaz doit être effectué par un installateur qualifié.
- La cuisine a été adapté par le fabricant au type de gaz et à la pression indiqués sur la plaque d'immatriculation de l'appareil.
  - La cuisine est munie d'une tubulure de branchement de 1/2" de diamètre. Brancher le gaz à la tubulure en utilisant les outils appropriés.
  - Avant de procéder au raccordement fermer tous les brûleurs.

#### 2.2.1 RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL

- 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.

#### 2.2.2 RACCORDEMENT A UNE BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE

- 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.

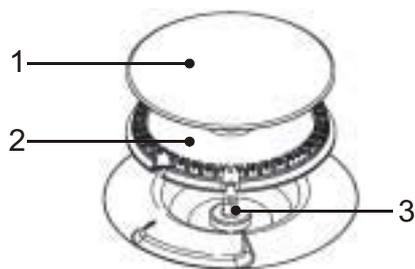
#### 2.2.3 REMPLACEMENT DES INJECTEURS

**Le remplacement des injecteurs dans les brûleurs de la table de cuisson:**

- fermer la soupape reliant l'installation du gaz ou la bouteille à la cuisinière,

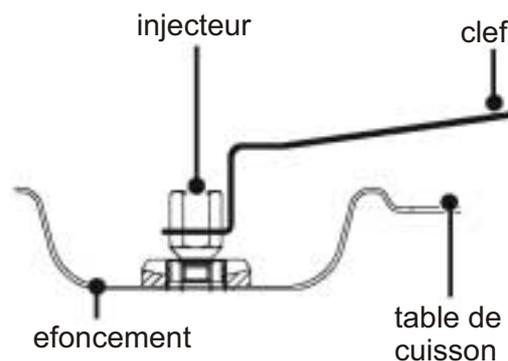
## INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

- éteindre tous les brûleurs de la cuisinière,
- enlever les grilles fontes ainsi que les chapeaux et les couronnes des brûleurs (fig. 5),



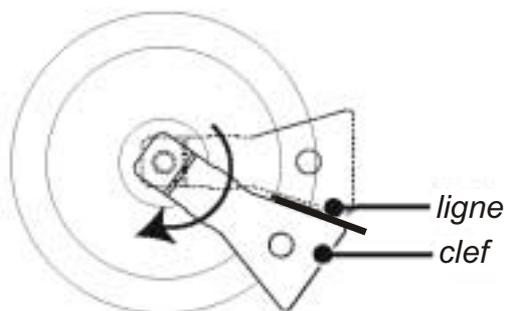
**Fig. 5 Brûleur**

- 1 - chapeau
- 2 - couronne
- 3 - injecteur



**Fig. 6**

- démonter les injecteurs à l'aide d'une clef douille comme illustré (fig. 6),
- installer les nouveaux injecteurs conformément au tableau 2; serrer les injecteurs manuellement
- placer ensuite la clef sur l'injecteur et marquer sa position sur la table de cuisson à l'aide d'un crayon, comme illustré (fig. 7),
- tourner la clef au sens des aiguilles d'une montre à une largeur de la clef, c.-à-d. en sorte à ce qu la clef se trouve derrière la ligne (fig. 7).



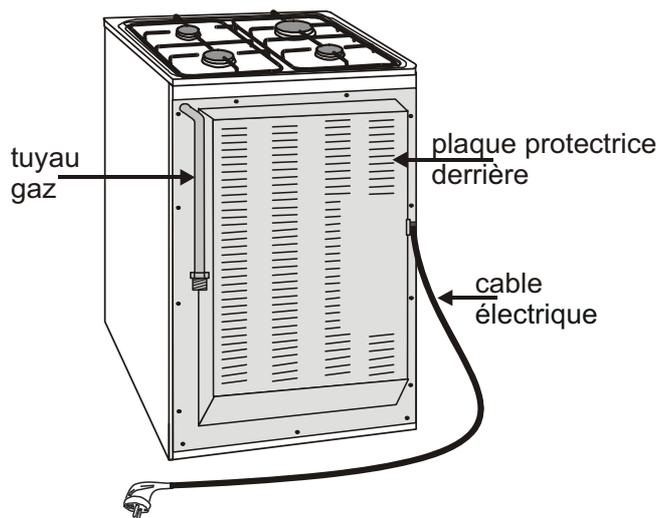
### Attention !

**Si vous tournez la clef plus loin qu'indiqué sur la figure vous pouvez endommager le produit.**

- dans l'enfoncement de la table de cuisson placer à nouveau les couronnes et les chapeaux des brûleurs.

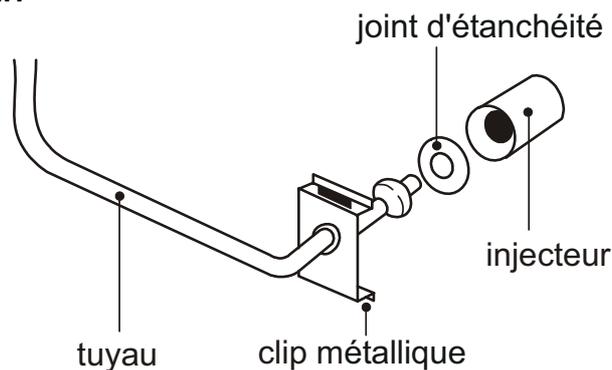
**Fig. 7**

### Remplacement de l'injecteur dans le brûleur du four:



**Fig. 8**

1. dévisser les vis de la plaque protectrice derrière de la cuisinière et l'enlever.



**Fig. 9**

2. plier le clip métallique qui fixe le tuyau gaz au corps du brûleur du four,
3. enlever le joint d'étanchéité et de l'injecteur,
4. remplacer l'injecteur et placer à nouveau le joint d'étanchéité,
5. enfoncer le clip sur le corps du brûleur du four et fixer ensuite la plaque protectrice derrière.

Dans le tableau 2 vous trouverez les caractéristiques des injecteurs selon le type de gaz.

## INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

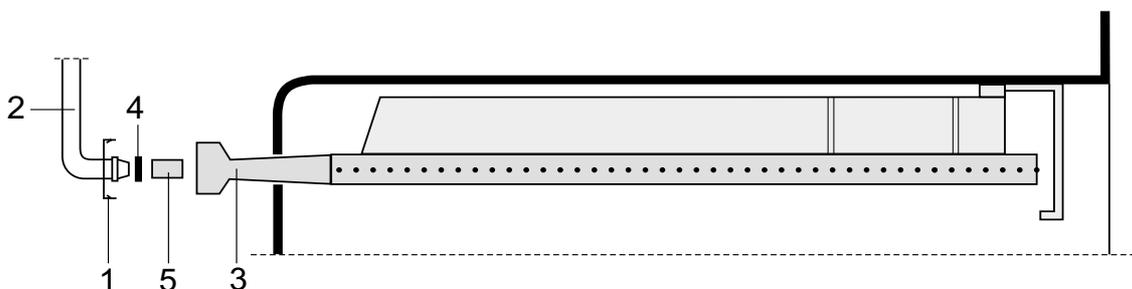
*Tableau 2 Caractéristiques des injecteurs*

		Brûleur AUX	Brûleur SR	Brûleur R	Brûleur GR	Brûleur du grill	Brûleur du four
<b>2CFF-56GF ; 2CFF-56GFA</b>							
Gaz naturel	G20 20 mbar	N10	N20	N30	N40	-	113
Butane	G30 29mbar	B10	B20	B30	B40	-	67
<b>2CFF-56GA ; CFF-59GC</b>							
Gaz naturel	G20 20 mbar	N10	N20	N30	N40	91	123
Butane	G30 29mbar	B10	B20	B30	B40	60A	82

### Repérage des injecteurs

2CFF-56GF ; 2CFF-56GFA				2CFF-56GA ; CFF-59GC			
<b>GAZ BUTANE</b>	Arrière	B20	B30	<b>GAZ BUTANE</b>	Arrière	B20	B30
	DESSUS		DESSUS				
	Avant	B40	B10		Avant	B40	B10
	Haut	FOUR			Haut	FOUR	
Bas	67		Bas	82			
<b>GAZ NATUREL</b>	Arrière	N20	N30	<b>GAZ NATUREL</b>	Arrière	N20	N30
	DESSUS		DESSUS				
	Avant	N40	N10		Avant	N40	N10
	Haut	FOUR			Haut	FOUR	
Bas	113		Bas	123			

Remplacement de l'injecteur dans le brûleur du grill:



*Fig. 10*

1. plier le clip métallique **1** qui fixe le tuyau gaz **2** au corps du brûleur du grill **3**,
2. enlever le joint d'étanchéité **4** et l'injecteur **5**,
3. remplacer l'injecteur **5** et placer à nouveau le joint d'étanchéité **4**,
4. enfoncer le clip **1** sur le corps du brûleur du grill **3**, et fixer ensuite la plaque protectrice derrière.

Après le remplacement des injecteurs il faut effectuer le réglage des commandes des brûleurs de la table de cuisson et du sélecteur four.

### 2.3 REGLAGES

#### **ATTENTION !**

**Pendant le réglage des commandes il ne faut jamais dévisser entièrement la vis de réglage.**

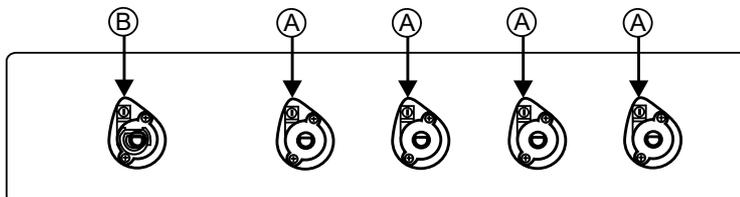
### 2.3.1 REGLAGE DES COMMANDES BRULEURS

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

**2CFF-56GF**  
**2CFF-56GFA**

Fig. 11

**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), ensuite sans changer la position, enlever la manette de la tige de la commande,
- tourner la vis de réglage „A” (fig. 12) et observer la flamme du brûleur; déterminer 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 possède la forme d'un cône de couleur vert – bleu et une hauteur de 2 à 4 mm,
- si dans l'installation du 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.

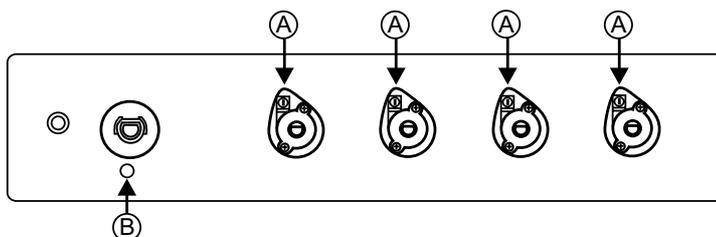
La flamme minimale consomme environ 25% de la quantité de gaz utilisée par la flamme maximale.

### 2.3.2 REGLAGE DU SELECTEUR FOUR

Dans toutes les cuisinières, après le passage au gaz liquide il est nécessaire de tourner au maximum vers la droite la vis de réglage B (Fig. 11 et 12).

**2CFF-56GA**  
**CFF-59GC**

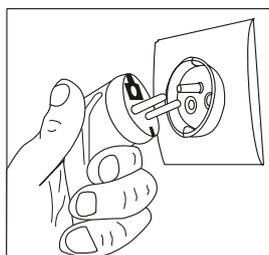
Fig. 12



Après le remplacement des injecteurs et le réglage de la cuisinière, s'assurer de l'étanchéité des raccords.

### 2.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières **2CFF56GA**, **2CFF-56GFA** et **CFF-59GC** sont munies d'un câble d'alimentation avec fiche de contact de protection à l'extrémité.



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

**ATTENTION**

1. La prise doit être facilement accessible pour l'utilisateur.
2. Le câble électrique ne peut pas toucher les éléments chauds de la cuisinière.

Fig. 13

### 3 TABLE DE CUISSON

#### 3.1 PRINCIPES D'UTILISATION

- Ne pas ouvrir la soupape de l'installation du gaz ou la soupape de la bouteille de gaz sans avoir préalablement vérifié si toutes les commandes de la cuisinière sont en position arrêt.
- Ne pas placer de récipients vides sur un brûleur éteint.
- 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.
- Avant d'enlever les récipients des brûleurs, réduire la flamme ou l'éteindre complètement.
- Ne pas enlever les grilles fontes et ne pas placer les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas placer de récipients déformés ou peu stables sur les grilles fontes car ils peuvent se renverser et inonder les brûleurs.
- Maintenir les brûleurs propres, faire attention à ce que les liquides ne débordent pas des casseroles et inondent les brûleurs, car les salissures ont un impact négatif sur leur fonctionnement.
- Une utilisation correcte et économique des brûleurs dépend du :
  - choix approprié de l'hauteur de la flamme,
  - choix approprié des récipients.

#### 3.2 CHOIX DE LA FLAMME

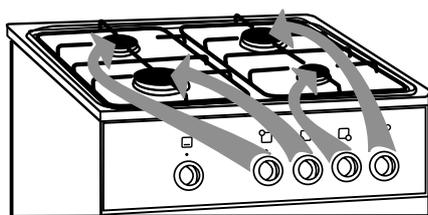
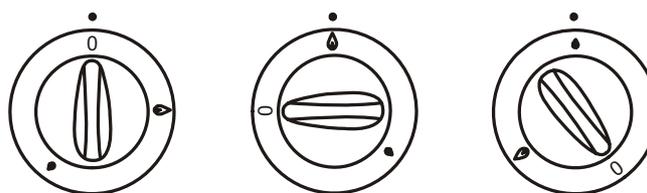


Fig. 14



Brûleur éteint

Haute flamme

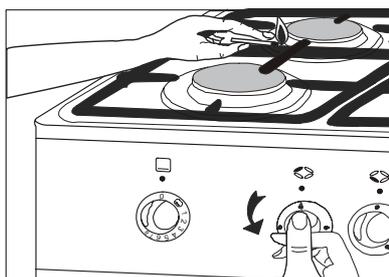
Petite flamme

Fig. 15 Manette de la commande gaz

**Positions de la manette:** • – brûleur éteint ; 🔥 - haute flamme (maximale); 🔥 - petite flamme (économique)

1. Le débit du gaz dans les brûleurs est contrôlé à l'aide des manettes des commandes gaz.
2. 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 14 illustre les manettes et les brûleurs correspondants.
3. 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.
4. L'hauteur de la flamme dépend de la position de la commande (fig. 15). Après avoir positionné la commande sur 🔥 vous obtiendrez une haute flamme. Utilisez cette flamme pour faire bouillir vos mets et réduisez la (flamme économique) 🔥 dès que l'ébullition est atteinte.
5. Réglez la flamme uniquement entre les positions 🔥 et 🔥.

#### 3.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

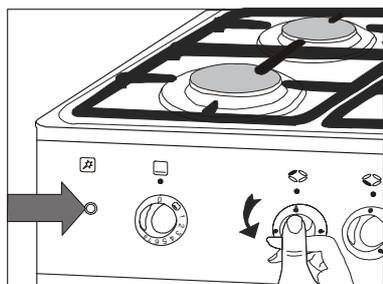


Allumage 2CFF-56GF

- appuyer la commande du brûleur choisi jusqu'à sentir une résistance, tourner au sens inverse des aiguilles d'une montre et approcher une flamme au brûleur,
- après avoir allumé le gaz, éteindre l'allumette et ajuster l'hauteur désirée de la flamme.

Fig. 16

## TABLE DE CUISSON



### Allumage 2CFF-56GA, 2CFF-56GFA et CFF-59GC

- appuyer la commande du brûleur choisi jusqu'à sentir une résistance, tourner au sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer la touche de l'allumeur,
- après avoir allumé le gaz libérer la touche de l'allumeur
- ajuster l'hauteur désiré de la flamme.

Fig. 17

### Extinction des brûleurs

Tourner la commande du brûleur au sens des aiguilles d'une montre et positionner la sur le zéro „●”.

### Utilisation de la cuisinière raccordée à une bouteille de gaz liquide

Avant d'allumer un premier brûleur ouvrir la soupape de la bouteille de gaz et procéder ensuite comme indiqué ci-dessus.

En fermant l'arrivée de gaz, avant d'éteindre le dernier brûleur il faut:

- fermer la soupape de la bouteille de gaz,
- après avoir éteint la flamme, mettre sa commande en position arrêt.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, la soupape de la bouteille de gaz doit être fermée.

## 3.4 CHOIX DES RECIPIENTS

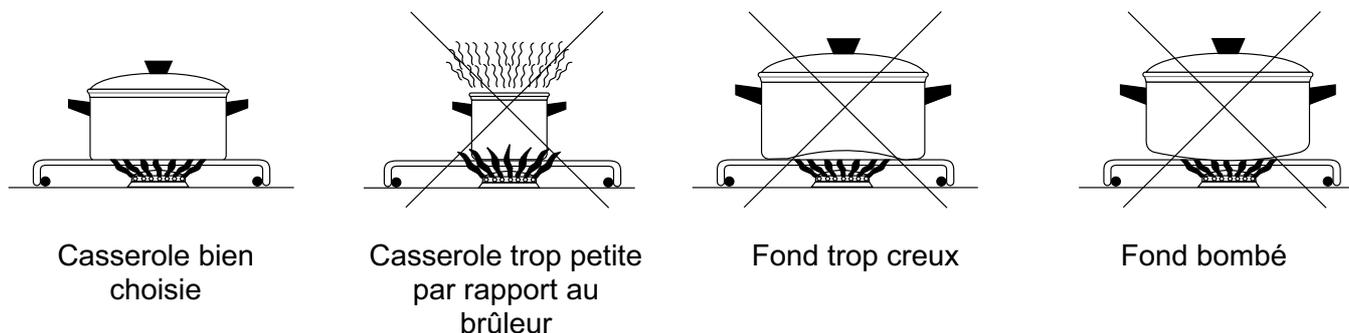


Fig. 18

- Les récipients de cuisson ne doivent pas être trop hauts. Il est conseillé que leur hauteur correspond aux 2/3 du diamètre du fond.
- Les récipients utilisés doivent être propres et secs, car en tant que tels ils transmettent et maintiennent mieux la chaleur.
- Pendant la cuisson, les casseroles utilisées doivent être fermées à l'aide de couvercles pour prévenir une accumulation excessive des vapeurs dans la cuisine.

Diamètres suggérés des récipients pour chaque brûleur :

Grand brûleur GR	Brûleur rapide R	Brûleur moyen SR	Petit brûleur AUX
18 – 28 cm	16 – 26 cm	14 – 22 cm	12 – 16 cm

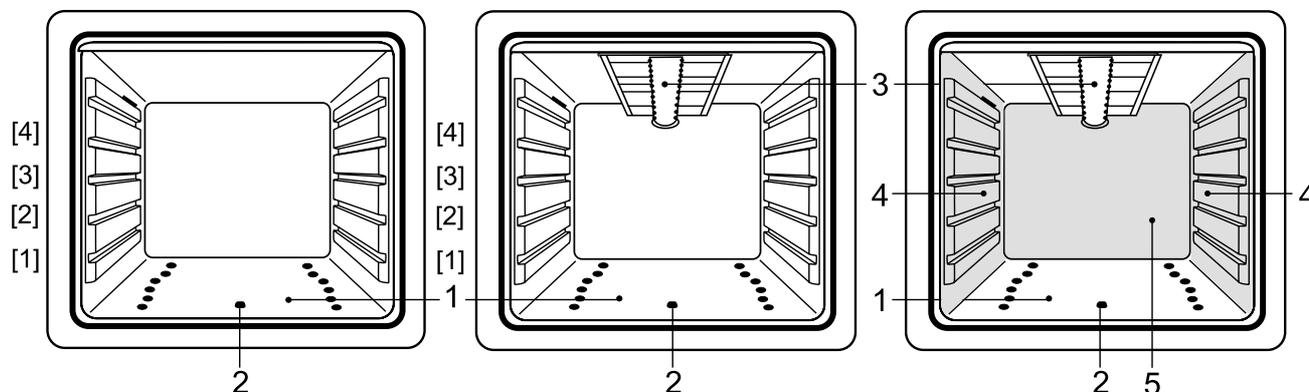
## 4 LE FOUR

### 4.1 CONSTRUCTION

**2CFF-56GF; 2CFF-GFA**

**2CFF-56GA**

**CFF-59GC**



**Fig. 19**

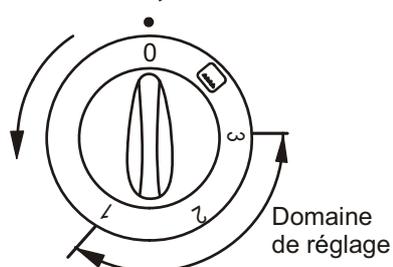
[1], [2], [3], [4] – niveaux gradins ; 1 – sole ; 2 – trou d'allumage du brûleur ; 3 – brûleur du grill ; 4, 5 – protecteurs latéraux catalytiques

- Dans un four à gaz les mets sont chauffés d'en bas.
- Avant de mettre le four en marche, ouvrir la porte et bien ventiler son intérieur.
- Le brûleur du four est protégé contre un écoulement incontrôlé du gaz après l'extinction de la flamme, par ex. par un liquide qui a débordé du récipient.
- Après l'allumage du brûleur du four la température devient stable après 5 minutes environ et correspond à la température choisie à l'aide du sélecteur four. **La température désirée peut être atteinte uniquement si la porte du four est fermée.**

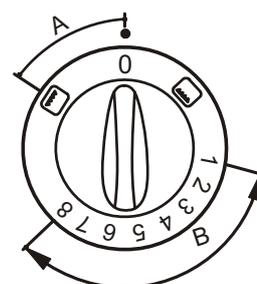
### 4.2 SELECTEUR FOUR

**2CFF-56GFA; 2CFF-56GF**

**Fig. 20**



**2CFF-56GA; CFF-59GC**



**Fig. 21**

#### Cuisinières : 2CFF-56GF; 2CFF-56GFA

- Le sélecteur four (fig. 20) permet d'ouvrir et de fermer l'arrivée du gaz au brûleur ainsi que le choix de la température désirée.
- En ouvrant l'arrivée du gaz tourner le sélecteur au sens de la flèche et en le fermant - au sens inverse. Sur le sélecteur nous avons indiqué les positions de 1 à 3, qui correspondent aux températures indiquées dans le tableau 3 ci-dessous.

**Tableau 3**

Position	1	2	3
Température [°C]	150	200	260

#### Cuisinière 2CFF-56GA ; CFF-59GC

- Le sélecteur four permet d'ouvrir et de fermer l'arrivée du gaz au brûleur du four ou du grill.

## LE FOUR

### Ouverture de l'arrivée du gaz

1. **Le brûleur du four** – tourner le sélecteur au sens inverse des aiguilles d'une montre et mettre le en position quelconque du domaine „B” (fig. 21).
2. **Le brûleur du grill** – tourner le sélecteur (fig. 21) au sens des aiguilles d'une montre et le mettre en position .

Le symbole  et les chiffres de 1 à 8 correspondent aux températures à l'intérieur du four. Ces températures sont indiquées dans le tableau 4 ci-dessous.

Tableau 4

Position		1	2	3	4	5	6	7	8
Température [°C]	148	175	194	214	230	245	263	276	287

Pour fermer l'arrivée du gaz aux deux brûleurs – mettre le sélecteur four en position „0”.

### 4.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR FOUR

Allumer le brûleur du four en positionnant le sélecteur four sur la flamme maximale et ensuite la diminuer.

#### ALLUMAGE

- ouvrir entièrement la porte du four et allumer l'allumette.
- pousser la commande four jusqu'à sentir une résistance, tourner le au sens inverse des aiguilles d'une montre et approcher une flamme à l'orifice d'allumage brûleur (fig. 19 et 22); **un fois le gaz allumé maintenez la pression sur la manette pendant 3 secondes environ**, pour activer le système de sécurité,
- relâcher la manette, le brûleur doit rester allumé,
- si la flamme s'éteint, renouveler toutes les actions en maintenant la manette enfoncée 3 secondes de plus.

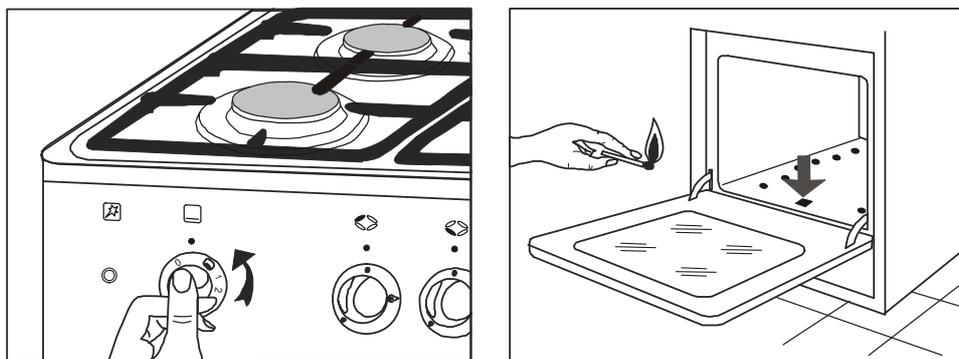


Fig. 22

#### EXTINCTION

Tourner le sélecteur four au sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur le zéro „0”.

### 4.4 ALLUMAGE DU BRULEUR GRILL

- ouvrir la porte du four, pousser et tourner la commande four jusqu'à sentir une résistance, positionner la commande sur le repère  (fig. 23). En même temps approcher une flamme aux orifices d'allumage du grill ; un fois le gaz allumé maintenez la pression sur la manette pendant 10 secondes environ pour activer le système de sécurité,
- relâcher la manette,
- si la flamme s'éteint, renouveler toutes les actions en maintenant la manette enfoncée de 5 secondes de plus.

## LE FOUR

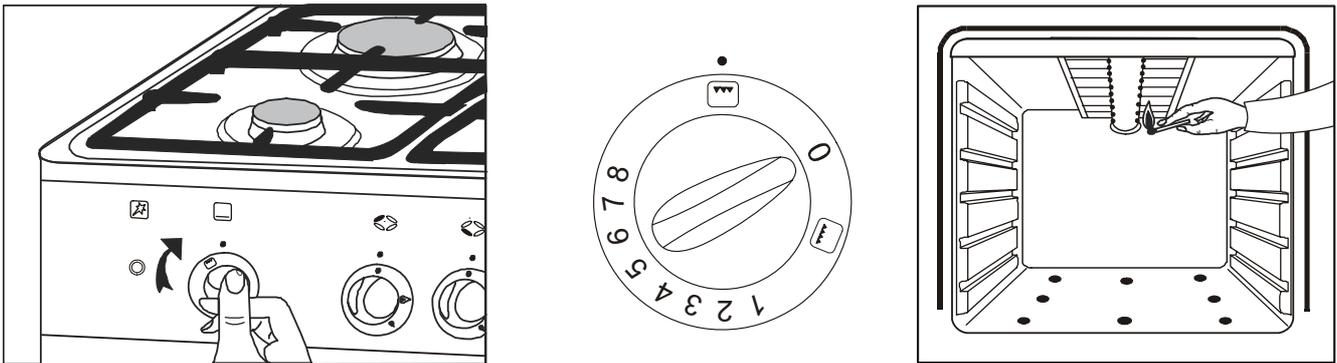


Fig. 23

### 4.5 CUISSON DES GATEAUX

- Avant de placer la pâte dans le four, le préchauffer pendant 10 à 15 minutes environ, en maintenant la porte fermée.
- Sélectionner la température de préchauffage du four, la température et le temps de cuisson conformément au type de pâte ou autre mets cuit, selon la recette.
- Utilisez le préchauffage avec beaucoup de précaution. Il est conseillé particulièrement pour la cuisson des pâtes lourdes et de grande masse. Si la pâte est mise dans un four trop réchauffé elle peut ne pas se lever ou bien ne pas cuire suffisamment à l'intérieur.
- Dans le premier temps de cuisson la pâte se lève. Les pâtes qui se lèvent rapidement devraient être placées dans un four pas trop chaud, pour que leur surface extérieure ne devienne pas sèche trop vite. En fin de cuisson diminuer la température pour éviter un séchage trop rapide et une surface extérieure trop épaisse.
- Pour la cuisson des gâteaux utiliser des moules traditionnelles en métal et revêtues de téflon, de même que des moules céramiques et en verre.
- Remplir les moules de la pâte à 2/3 de hauteur et les placer centralement sur la grille.
- Sélectionner le temps et la température de cuisson en fonction du poids et de la texture de la pâte.
- Placer la pâte sur le niveau quelconque du four. L'expérience de l'utilisateur doit lui servir de repère pour choisir le niveau approprié en fonction du mets préparé.
- 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, délaiser le gâteau dans le four pour environ 5 minutes.



Fig. 24

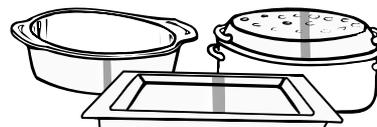


Fig. 25

- Pendant l'utilisation du four observer les règles suivantes:
  - ne pas conserver dans le four de l'équipement inutile,
  - toujours placer les moules et autres récipients de cuisson sur la grille et jamais sur la plaque cuisson. (fig. 26 et 27),

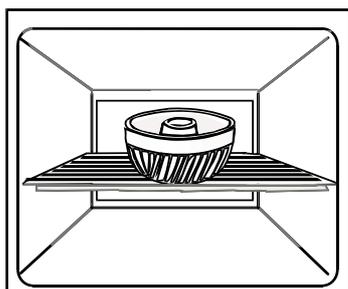


Fig. 26

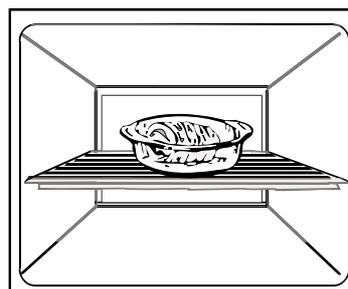


Fig. 27

### 4.6 CUISSON DE LA VIANDE

- Pour la cuisson de la viande utiliser des plats céramiques, en verre, en métal émaillé ou en fonte. Les plats utilisés doivent avoir des bords bas pour accroître l'efficacité de la chauffe. La viande peut aussi être cuite directement sur la grille, sous laquelle dans ce cas il sera nécessaire de placer un lèche-frite et y ajouter 0,5 l d'eau.
- La température de cuisson dépend du type et du poids de la viande. A une température modérée plus le morceau de viande est grand plus le temps de cuisson est long. Cependant à une température élevée les petits morceaux de viande nécessitent un temps court de cuisson.
- Vérifier le degré de cuisson de la viande en l'écrasant avec une fourchette. Si elle ne cède pas cela signifie que la viande est cuite à point.

### 4.7 CUISSON AU GRIL

#### Attention !

1. **Pendant la cuisson au gril l'appareil doit être constamment surveillé.**
2. **Les parties accessibles de la cuisinière deviennent très chaudes. Ne pas permettre aux enfants de s'y approcher.**

- Les pièces de viande à cuire au gril doivent être minces (filets, saucisse, saucissons etc.), brochettes, poissons, toasts et croûtons.
- L'épaisseur du mets à cuire au gril ne doit pas dépasser 2 – 3 cm. Il est conseillé de placer les mets sur la grille de support plat.
- Graisser légèrement la viande et le poisson avant leur cuisson au gril.
- Le temps de la cuisson au gril est d'environ 3 à 12 minutes, en fonction du plat préparé.
- Placer le plat centralement sous le brûleur du gril.

#### Utilisation:

- allumer le brûleur du gril et attendre un moment à ce que le four se réchauffe,
- placer le plat dans la partie supérieure du four,
- laisser la porte du four entrouverte,
- après quelques minutes tourner le plat.

## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 REMARQUES GENERALES

- La cuisinière doit être nettoyée régulièrement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage pouvant endommager les surfaces, de brosses métal, de détergents agressifs et couteaux.
- Nettoyer les manettes et le bandeau de commande avec des détergents doux qui ne contiennent pas de produits 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.
- Les brûleurs et les allumeurs doivent toujours être propres et secs, ceci leur garanti un fonctionnement correcte. Il convient de les nettoyer à chaque fois qu'un liquide déborde et d'éliminer régulièrement de leur surface tous les dépôts et salissures.
- Enlever les grilles fontes de la table de cuisson, les mettre dans de l'eau chaude avec détergent, les laver et sécher ensuite.
- Plats et moules pour la cuisson des gâteaux et des viandes ainsi que les lèche-frites mettre dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, les laver et essuyer.
- Contrôler régulièrement l'état de propreté de joint de la porte du four.

## 5.2 NETTOYAGE DU COUVERCLE

Lors du nettoyage de la cuisinière il est possible de démonter le couvercle.

### Démontage:

- enlever les deux tiges des orifices se trouvant sur les deux côtés du couvercle,
- enlever le couvercle.

Laver le couvercle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et d'un détergent délicat, rincer, essuyer et placer de côté.

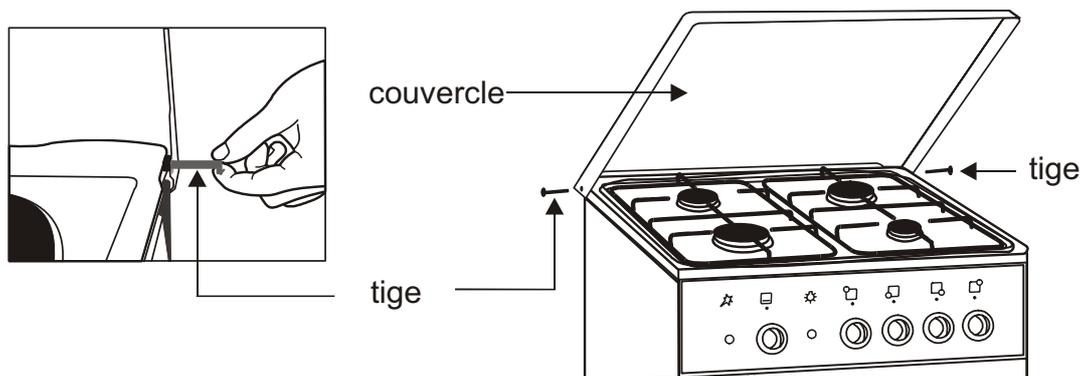


Fig. 28 Enlèvement du couvercle

## 5.3 NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET LES BRÛLEURS

- Pour nettoyer la table de cuisson, enlever d'abord les grilles fontes, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
- Nettoyer la surface émaillée avec un chiffon doux ou une éponge trempée dans de l'eau chaude avec détergent délicat.

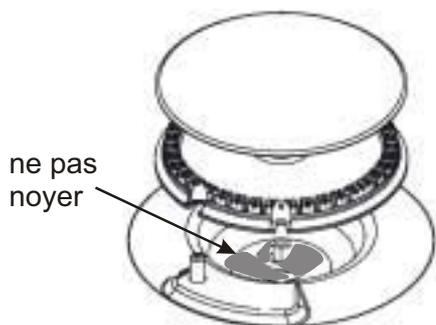


Fig. 29

- La surface de la table de cuisson autour des brûleurs doit être propre. C'est important car pendant l'exploitation normale de l'appareil les impuretés qui s'accumulent dans la fente entre la couronne des brûleurs et la table de cuisson rendent la combustion du mélange de gaz moins effective.
- Pendant le nettoyage de la table de cuisson ne pas utiliser de quantité excessive d'eau et faire attention à ne pas noyer l'enfoncement du brûleur, car l'eau pourrait ainsi pénétrer dans l'injecteur (fig. 29). Si l'injecteur sera inondé le brûleur ne s'allumera pas.
- L'injecteur doit toujours être propre. Un injecteur sal peut se boucher et par conséquent la flamme du brûleur sera faible ou même le brûleur ne pourra être allumé. Pour nettoyer l'injecteur, essuyer la à l'aide d'un pinceau trempé dans du solvant.
- Mettre les chapeaux et les couronnes des brûleurs (fig. 5) dans de l'eau chaude avec du détergent et ensuite laver chaque pièce du brûleur séparément.
- Laver les éléments des brûleurs avec une éponge ou une brosse douce. Pour déboucher les orifices des flammes utiliser un fil en métal. Après le nettoyage vérifier si les orifices des flammes sont bien débouchés.
- Sécher soigneusement les éléments des brûleurs lavés, car humides ils peuvent ne pas allumer le gaz ou rendre sa combustion incorrecte. Après les avoir séché, mettre en place les couronnes et les chapeaux des brûleurs.

### 5.4 NETTOYAGE DU FOUR

#### ATTENTION !

- 1. Il est interdit de nettoyer le four avec à l'aide d'appareils à vapeur.**
- 2. 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. Nettoyer le four avec des produits disponibles dans le commerce. Eviter un surplus d'eau.
- 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.

#### CFF-59GC

- Les modèles CFF-59GC sont munis de protections catalytiques supplémentaires (pos.4 et 5 sur fig. 19).
- 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 va s'évaporer.
- Après un certain temps les protections catalytiques perdront leur propriété d'autonettoyage, leur surface deviendra brillante il faudra alors les remplacer.

## 6 PANNES

- Pendant la période de garantie toutes les pannes doivent être réparées par le Service Agréé du fabricant.
- Après l'écoulement de la période de garantie il est vivement conseillé à l'utilisateur de soumettre l'appareil à des contrôles réguliers auprès du Service Agréé du fabricant.
- Si pendant l'utilisation de l'appareil vous remarquerez des problèmes de fonctionnement, veuillez vérifier à l'aide des consignes ci-dessus, si vous êtes capable de les résoudre tout seul.

#### 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.



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

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.

**FAGOR  MASTERCOOK**A FAGOR GROUP COMPANY**FagorMastercook S.A.**

ul. Żmigrodzka 143, 51-130 WROCLAW  
e-mail: [kontakt@fagormastercook.pl](mailto:kontakt@fagormastercook.pl)  
infolinia 0801 660 660  
[www.mastercook.pl](http://www.mastercook.pl)

03.2009  
C60076416