

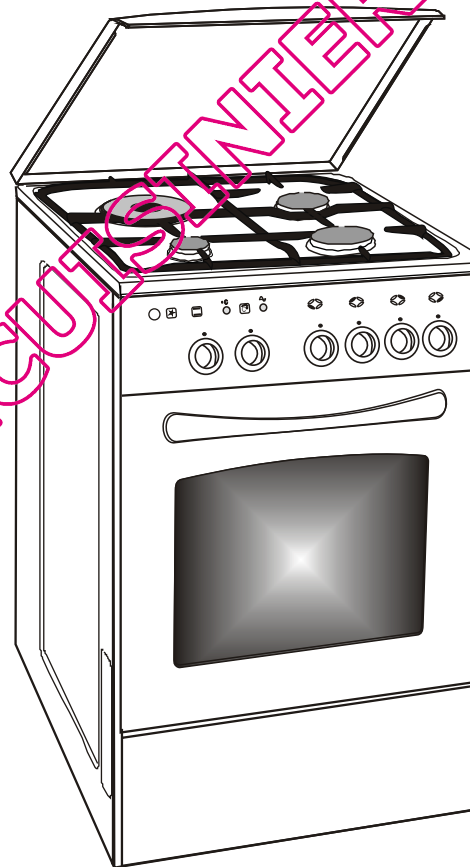
FR

Notice d'installation et d'utilisation des
cuisinières mixtes

GB

Instructions for use and maintenance of
gas-electric cookers

CFF-1031C



QUELLECUISINIERE.COM

ATTENTION !

1. La cuisinière doit être installée en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné. On peut utiliser la cuisinière que dans un endroit bien aéré. Veuillez consulter les notices et le guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cette cuisinière.
2. La cuisinière est un produit qui n'est pas fait des matériels dangereux pour l'environnement.
3. On peut utiliser les matériels de l'emballage pour le recyclage.
4. Les éléments de l'emballage sont très dangereux pour des enfants. Il faut les séparer et éliminer en accord avec les règlements.
5. Il faut adapter la cuisinière détruite à l'état de ne pas pouvoir l'utiliser de nouveau. Il faut quitter la porte parce qu'il peut provoquer le danger surtout par les enfants. Après il faut passer l'appareil au recyclage.
6. Avant l'installation assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature de gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
7. Il est interdit de brancher cet appareil avec les câbles de combustion. Le branchement de la cuisinière doit être effectué en accord avec la loi d'installation en vigueur.
8. On peut installer le produit depuis de 8 heures de présence dans la cuisine.
9. La connexion de la cuisinière à l'installation de gaz naturel ou à l'installation de butane et sa régulation ne doit être effectuée que par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné ce qu'il faut confirmer dans la garantie de produit. La manque de cette confirmation annule la garantie.
10. Le constructeur ne prend pas en charge aucune responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par une installation ou une installation incorrectes des appareils.
11. En cas de panne de l'appareil et spécialement lors d'une fuite de gaz ou lors de l'apparition d'un court-circuit il convient de débrancher l'appareil et contacter de toute urgence le service autorisé après-vente agréé.
12. Chaque intervention à l'appareil réalisable par le même utilisateur est complètement interdite sous la discipline de perdre la garantie, sauf le remplacement de l'ampoule du four.
13. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte de four.
14. Le constructeur se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis sur ses produits dans le but de toujours offrir des appareils en adéquation avec les nouvelles techniques et répondant à de meilleurs critères de qualité. Ces modifications n'auront bien entendu aucun préjudice pour les utilisateurs.
15. La cuisinière est réalisée dans la I-ère classe de protection contre l'électrocution et elle exige le branchement à l'installation avec des terres correctes.
16. La cuisinière peut être installée entre les meubles de l hauteur de max.850 mm (de parterre).

Nos appareils remplissent les normes de sécurité:

1. 73/23/EEC – Les appareils électriques de basse tension
2. 89/336/EEC – Compatibilité électromagnétique
3. 90/396/EEC – Les exigences fondamentales pour des produits de gaz [GAD]

1	INFORMATIONS GENERALES	4
1.1	DESTINATION DE LA CUISINIÈRES	4
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
1.3	INFORMATIONS IMPORTANTES	4
1.4	CONSTRUCTION DE LA CUISINIÈRE	5
1.5	EMMENAGEMENT DE LA CUISINIÈRE	6
1.6	MISE EN PLACE DE LA CUISINIÈRE	7
2	INSTALLATION	7
2.1	CONEXION DU GAZ	7
2.1.1	CONNEXION AU GAZ NATUREL	7
2.1.2	CONNEXION A UNE BONBONNE DE GAZ BUTANE	7
2.2	REGULATION DES ROBINETS	8
2.3	REPLACEMENT DES GICLEURS	8
2.4	RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE A L'INSTALLATION ELECTRIQUE	9
3	TABLE DES FOYERS	10
3.1	BRULEURS A GAZ	10
3.1.1	CHOIX DE LA FLAMME	10
3.1.2	CHOIX DE LA VAISSELLE	11
3.2	PLAQUE ELECTRIQUE	11
3.2.1	CHOIX DE LA VAISSELLE POUR UNE PLAQUE ELECTRIQUE	12
4	FOUR	13
4.1	CONSTRUCTION DU FOUR	13
4.2	SELECTEURS DU FOUR	13
4.2.1	SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR	13
4.2.2	SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE	13
4.2.3	ECLAIRAGE DU FOUR	14
4.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	14
4.4	DESCRIPTION DES FONCTIONS DU FOUR	14
4.5	INFORMATION GENERALE CONCERNANT LA PREPARATION DES PLATS	14
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
5.1	REMARQUES GENERALES	16
5.2	NETTOYAGE DU COUVERCLE	17
5.3	NETTOYAGE DES BRULEURS	17
5.4	NETTOYAGE DU FOUR	17
5.4.1	DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	18
5.4.2	DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATERAUX CATALYTIQUES	18
5.4.3	NETTOYAGE DE LA CAVITE	19
6	RESOLUTION DES PANNES	20

1 INFORMATIONS GENERALES

1.1 DESTINATION DE LA CUISINIÈRES

La cuisinière est destinée uniquement a un usage domestique. Son utilisation a d'autres fins est strictement interdite !

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1

		CFF 1031 C
Dimensions d'encombrement de la cuisinière (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		850 x 600 x 600
Volume [l]		61,0
Tension nominale de l'alimentation		230V ~ 50Hz
Puissance nominale de la cuisinière [W]		4200
Table foyers	Petits bruleurs 1000 W	1 ex.
	Moyens bruleurs 1750 W	1 ex.
	Grands bruleurs 3000 W	1 ex.
	Plaque électrique ϕ 180 / 2000 W Ex	1 ex.
Allumage électrique des bruleurs a gaz		•
Four Electrique	Resistance superieure 700 W	•
	Resistance inferieure 1500 W	•
	Resistance de gril 2000 W	•
	Eclairage du four 25 W	•
Régulateur de la température du four		•
Equipement du four	Plat creux (selon modele)	1 ex.
	Grille plate	1 ex.

1.3 INFORMATIONS IMPORTANTES

- Pendant l'utilisations l'installation chauffe. Il est recommande de prendre les précautions pour éviter de toucher les éléments chauds a l'intérieur du four. Eloigner les enfants de l'appareil pendant le fonctionnement !
- Les câbles de branchement des autres appareils électrodomestiques se trouvant près de la cuisinières doivent être places loin de partie chaudes. Surtout il faut faire l'attention de ne pas les toucher par les porte chaude de four.
- Apres une cuisson ne prenez pas a main nue la casserole rie. Il est conseille d'utiliser des gants de protections.
- En ouvrant la porte de four il faut être prudent et s'éloigner de la porte par le raison d'évacuation des gaz chauds de l'intérieur du four.
- Il est interdit de mettre a l'intérieur du four des objets prenants facilement feu et des objets sensibles a des hautes températures.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent prendre feu. C'est pour cela qu'il faut toujours surveiller la cuisson de ces plats.
- Les casseroles devront être posées au centre du brûleur. Eloignez les parties de plastiques des casseroles de la flammes et soyez prudents de ne pas bousculer les casseroles pendant la cuisson.
- Ne pas mettre des objets lourdes sur la porte du four ou s'appuyer dessous.
- Ne pas laisser l'appareil avec des brûleurs fonctionnes sans supervision, surtout pendant la friture, pour ne pas provoquer l'incendie de la grasse.
- Il est interdit de mettre a l'intérieur du four et dans le casseroles des objets pouvant prendre feu ainsi quo des objets sensibles aux températures élevées.
- Il est conseille de nettoyer bien la couvercle avant de le fermer.

- Avant de fermer la couvercle il faut éteindre tous les brûleurs, plaque électrique et les refroidir. La couvercle de verre après le chauffage peut se casser.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint dans une pièce.
- En cas de fuite de gaz il faut:
 - Fermer le robinet de l'installation du gaz ou la bouteille de butane,
 - Eteindre tous les foyers et autres sources de flamme ou de chaleur,
 - Ouvrir la fenêtre et bien aérer la pièce,
 - Il est interdit d'allumer tout autre appareil électrique (y compris la lumière, radio, sonneur, etc.) ou mécanique qui peut provoquer étincelle.
 - Signaler la panne a un service autorise ou appeler a un installateur autorise.
- En cas d'allumer le gaz qui fuit de la valve en panne de la bouteille de butane il faut mettre un plaid humide sur la bouteille pour le refroidir. Il faut serrer la valve de la bouteille. Il est interdit d'utiliser la bouteille en panne.
- Il est interdit de faire les modification pour autre type de gaz, lui même, de faire les modification de l'installation de gaz ou électrique de l'appareil.

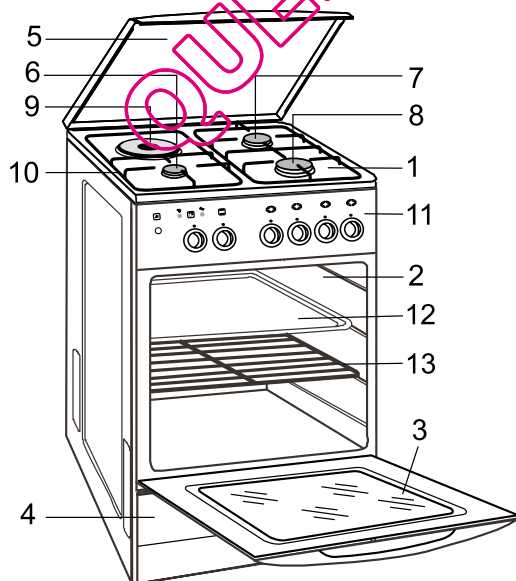
Bruleurs a gaz

- Ne pas poser sur les supports de casseroles ou des peules déformés ou peu stables, qui peuvent se renverser et inonder les brûleurs.
- Il est interdit d'enlever les supports pour poser les casseroles directement sur les brûleurs.
- Ne pas laisser des casseroles ou des poeles vides sur un foyer allumé.
- Conserver les brûleurs en parfait état de propreté, car la saleté provoque des dysfonctionnements.
- Avant avoir retire la casserole du brûleurs, il faut baisser la flamme ou l'éteindre totalement.

Plaque chauffante

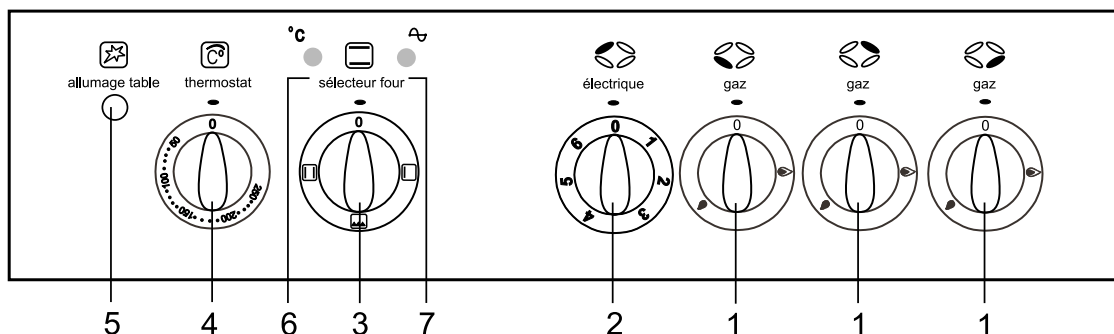
- Il faut maintenir la plaque dans un parfait état de propreté. Si elle est sale, elle perd de la puissance.
- Il faut allumer la plaque chauffante après avoir mis un récipient contenant de la nourriture, a l'exception du première usage.
- Il est interdit de mettre sur la plaque des récipients mouilles, parce que l'humidité provoque de la corrosion.
- Il est interdit de mettre de l'eau froide sur la plaque chaude.
- Il est conseille d'éteindre la plaque quelques minutes avant la fin de la préparation des plats, elle accumule la température et après son extinction, elle reste un certain temps chaude.
- Il est interdit de cuire des plats dans les récipients en aluminium ou dans des récipients en plastique sur la plaque chauffante.
- La plaque électrique ne peut pas servir de la place pour ranger des récipients chauds.

1.4 CONSTRUCTION DE LA CUISINIERE



Dessin 1

- 1 – table de cuisson;
- 2 – four électrique;
- 3 – porte du four;
- 4 – casseroles;
- 5 – couvercle;
- 6 – petit brûleur;
- 7 – moyen brûleur;
- 8 – grand brûleur;
- 9 – plaque électrique;
- 10 – grille;
- 11 – bandeau;
- 12 – plat creux;
- 13 – grille du four



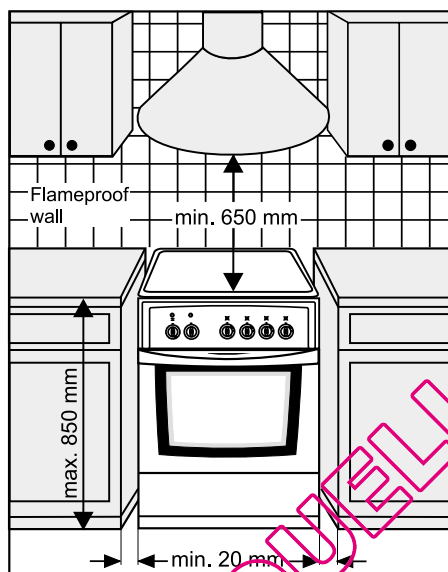
Dessin 2

1, – sélecteur des brûleurs; 2 – sélecteur de la plaque chauffante; 3 – sélecteur du choix des fonctions du four; 4 – sélecteur du régulateur de la température; 5 - bouton de l'allumage électrique; 6 – témoin du régulateur de la température; 7 – témoin du travail de la cuisinière

Le témoin du travail de la cuisinière signale l'allumage d'un élément chauffant de la cuisinière ça veut dire de la plaque électrique ou des résistances du four.

L'indicateur de régulation de température signale le fonctionnement de sélecteur de température. Cet indicateur s'allume après choisir la température du four. L'indicateur s'éteignent quand la température est supérieure que celle sélectionnée.

1.5 EMMENAGEMENT DE LA CUISINIÈRE



- La cuisine doit être sèche et elle doit avoir une bonne ventilation.
- Après le déballage, il faut placer la cuisinière dans l'endroit qui permet l'accès facile à la plaque en céramique et au four. On déconseille de placer la cuisinière sur un fondement.
- Pour limiter l'influence négative de laps en temps, il est déconseillé d'installer la cuisinière dans la ligne fenestrelle.
- En emménageant la cuisinière entre les autres meubles de cuisine, la différence minimal entre les cotes de la cuisinière et les meubles de cuisine doit être 20 mm.
- En cas d'installation d'une hotte, la distance entre la table et la hotte devra être d'au minimum 650 mm. Il est interdit de suspendre des placards au-dessus de la cuisinière (dessin 3).
- L'appareil doit être installé loin des matériaux inflammables. Il est interdit de fixer des placards au-dessus de la cuisinière.

Dessin 3 Exemple d'emménagement de la cuisinière dans la cuisine

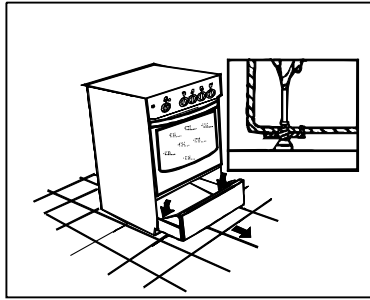
- L'interrupteur principal de la cuisine ou la prise de courant de alimentation de la cuisinière devra permettre l'accès facile pour l'utilisateur.

La cuisinière possède des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage. Pour réaliser la régulation de l'hauteur de la cuisinière on peut suivre une des méthodes présentéee:

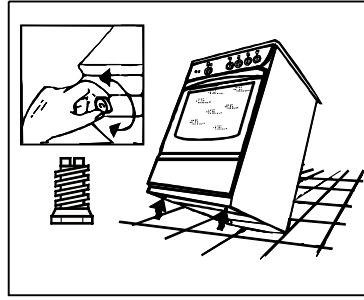
Régulation de la cuisinière:

1. Il faut enlever de la cuisinière la casserolier (dessin 4) et après par la suspension de casserolier, il faut changer l'hauteur de pieds qu'on désire.
2. Il faut tourner la cuisinière (dessin 5) pour obtenir l'accès aux pieds par la part inférieure. On peut réaliser la régulation manuellement ou en clé spéciale de diamètre 8 mm. En mettant la clé dans le trou de la pied il faut le tourner pour obtenir le résultat désire.

Dessin 4



Dessin 5



Après positionner de l'appareil il faut le brancher à l'installation de gaz et à la prise du courant.

1.6 MISE EN PLACE DE LA CUISINIÈRE

1. Il faut vérifier si tous les éléments du brûleur sont mis correctement.
2. Il est conseillé de nettoyer les surfaces en email et en verre à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Avant de mettre en marche pour la première fois la cuisinière, il est conseillé de faire chauffer les plaques pendant env. 5 minutes, exceptionnellement dans ce cas sans casserole. Après il faut attendre jusqu'à la plaque se refroidi et nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon doux.
4. Il faut enlever tous les éléments ayant servi à l'emballage de la cuisinière, y compris les éléments de protection, qui recouvrent les pièces en acier inoxydable. L'équipement du four il faut laver à l'aide d'une solution chaude imbibée d'un produit nettoyant.
5. Faire fonctionner le four pendant environ 1 heure en réglant le sélecteur sur la température la plus élevée. L'odeur et la fumée présentes pendant ces actions ne sont pas gênantes si on ventile bien la cuisine, par exemple en ouvrant la fenêtre. Après il faut refroidir le four et le bien nettoyer.

2 INSTALLATION

2.1 CONEXION DU GAZ

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

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

2.1.1 CONNEXION AU GAZ NATUREL

- On peut brancher la cuisinière à l'installation du gaz naturel à l'aide d'un tuyau semi rigide ou à l'aide d'un tuyau flexible à connecter directement sur l'embout spécifique au gaz naturel conformément aux normes en vigueur dans le pays.
- L'installation au gaz naturel est terminée de robinet de l'arrêt. Après positionner la cuisinière entre les autres meubles de la cuisine, le robinet d'arrêt doit être accessible facilement.

2.1.2 CONNEXION A UNE BONBONNE DE GAZ BUTANE

- Si l'utilisateur pense d'utiliser la bonbonne, il ne doit pas l'installer dans la cave ni dans l'autre pièce qui se trouve de bas de niveau du terrain.
- En branchant l'appareil à la bonbonne de gaz butane il faut user le tuyau flexible, conformément aux normes en vigueur dans le pays.
- Après chaque branchement de la cuisinière à une bonbonne de gaz, il faut réaliser un contrôle d'éthnocentrie au niveau du détendeur et de la bonbonne.

ATTENTION !

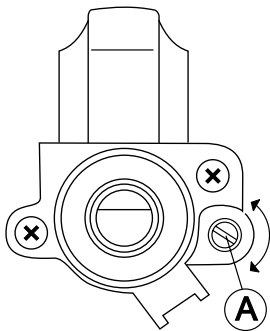
1. Il est interdit de contrôler l'ethnocentrie a l'aide d'une flamme (allumette enflammée ou bougie). Danger par risque d'explosion !
2. Périodiquement, il faut vérifier l'état du tuyau et de l'étanchéité de sa connexion, conformément aux normes en vigueur dans le pays.

2.2 REGULATION DES ROBINETS


ATTENTION !

1. Avant de régler et remplacer les gicleurs, il faut débrancher la cuisinière de son alimentation électrique.
2. Pendant la régulation des robinets, il ne faut pas dévisser entièrement la vis de régulation (bypass).

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



Pour cela il faut:

- Ouvrir le flux du gaz à l'aide du sélecteur et allumer le brûleur à régler puis positionner le sélecteur sur la position, retirer la manette en tirant vers soi pour la libérer de l'axe du sélecteur
- Positionner le sélecteur dans la position  – flamme économique (dessin 8), et puis sans changer cette position l'enlever du pivot de robinet ;
- Tourner la vis de réglage A (dessin 6) jusqu'à établir le plus petit flux de flamme. On prendra soin que cette petite flamme ne puisse s'éteindre au premier petit courant d'air, ou en tournant brusquement le bouton sélecteur pour avoir un débit maximum et inversement;

Dessin 6 Robinet du gaz

- Le réglage peut être considéré comme correct si le noyau de la flamme a une forme de triangle de couleur vert bleuté d'une hauteur d'environ 2 – 4 mm.
- Si dans l'installation conduisant le gaz on remarque des changements dans la pression du gaz, il faut régler le débit de flamme minimum lorsque la pression est la plus basse afin d'éviter que le brûleur ne s'éteigne en utilisation standard.
- Après le réglage de tous les sélecteurs remettre les manettes et éteindre les brûleurs.

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

2.3 REMPLACEMENT DES GICLEURS

La cuisinière est adaptée au gaz et pression présentes sur la plaque signalétique de l'appareil. En cas de changement de gaz, il faut changer des gicleurs dans la cuisinière.

Remplacement des gicleurs:

- Fermer le robinet qui coupe l'alimentation de gaz de l'appareil,
- Fermer tous les robinets de commande des brûleurs de la cuisinière, enlever les grilles, les capuchons et les buses des brûleurs.
- Dévisser tous les gicleurs d'origine pour les remplacer par les nouveaux,
- remonter les buses, les capuchon des brûleurs,
- réaliser le réglage du débit minimum sur chaque robinet (sélecteur) et vérifier l'étanchéité de tous les branchements.

Toutes les caractéristiques du gicleurs sont indiquées sur son surface, par exemple un gicleur de diamètre ϕ 0,80 mm à l'indication 080. Les diamètres des gicleurs pour chaque brûleur sont précisés sur le tableau 2.

		Petit bruleur	Bruleur moyen	Grand bruleur
G 20	20 mbar	X072	Z097	Y118
G 25	20 mbar	F1 077	Y100	F3 134
G 25	25 mbar	X072	Z097	Y118
G 30	30 mbar	050	065	085
G 30	50 mbar	M045	M058	S075

7.4 Raccordement gaz



Attention

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

Tous types d'appareils:
incorporables ou non incorporables.

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

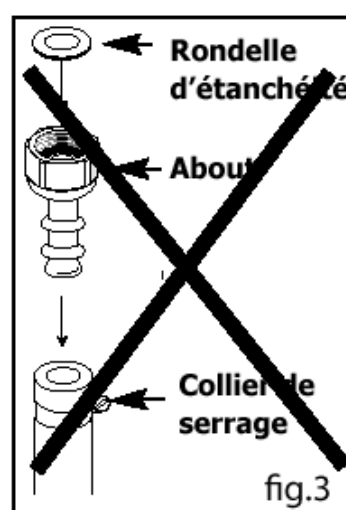
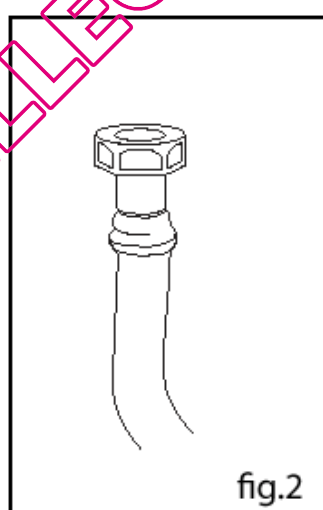
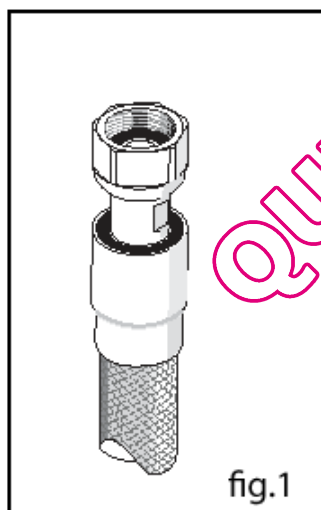


Attention

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

Conseil

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



2.4 RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE À L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

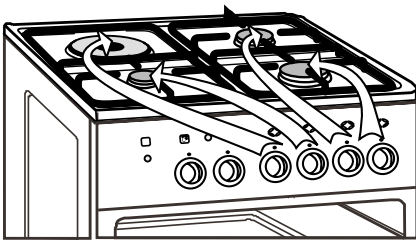
Le branchement de la cuisinière ne peut être effectué, par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec la loi en vigueur dans chaque pays. Il est interdit de faire des modifications dans l'installation électrique de la cuisinière.

L'installation électrique qui alimente la cuisinière devrait être munie d'un interrupteur de secours permettant de couper le courant en cas de panne. La distance entre les éléments de contact de l'interrupteur devra être de 3 mm au minimum.

3 TABLE DES FOYERS



3.1 BRULEURS A GAZ

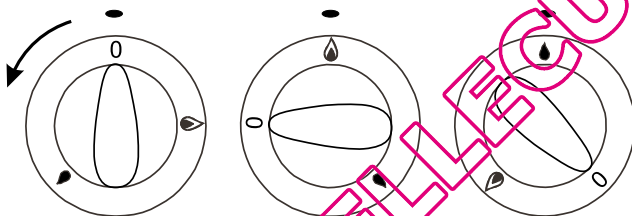
- Le flux de gaz vers un brûleur est ouvert ou ferme grâce au robinet-sélecteur rotatif.
- Avant d'allumer un brûleur, il faut auparavant s'assurer qu'on tourne bien le sélecteur rotatif commandant le feu que l'on veut allumer.
- L'ordre des sélecteurs correspondant aux brûleurs respectifs est reporté sur le dessin 7.
- Le réglage correct de la taille de la flamme ainsi que le bon choix de la vaisselle à utiliser permettent une utilisation correcte et économique des brûleurs.



Dessin 7 Colocation des brûleurs et des sélecteurs

3.1.1 CHOIX DE LA FLAMME

- La taille de la flamme dépend de la position du sélecteur. Il est interdit de régler la taille de la flamme en dehors de l'espace entre les marques  et .
- La flamme ne doit pas dépasser le fond des casseroles ou des poeles et ne recouvrir que les 2/3 de la surface. Cette forme d'utilisation permet d'économiser du gaz et évite à la flamme de salir la vaisselle.
- La pleine flamme doit être utilisée pour faire bouillir les aliments alors que pour mijoter il est préférable d'utiliser la flamme au minimum (économique).




Dessin 8 Sélecteur du robinet de gaz

Position des sélecteur:

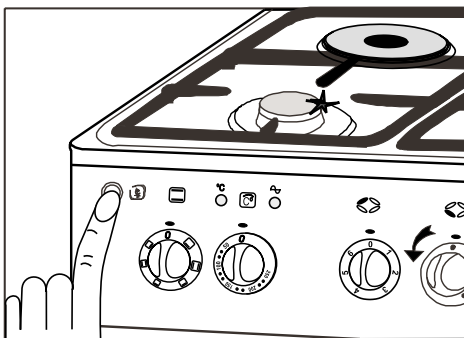
0 – brûleur éteint

 - pleine flamme

 - flamme minimum (économique)

Allumage des brûleurs

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



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

Dessin 9

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

Extinction des brûleurs

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

Allumage avec une alimentation au butane

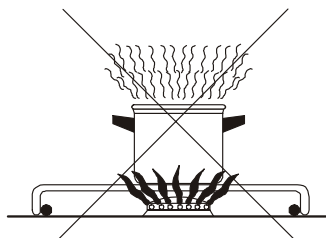
Avant d'allumer le premier brûleur, il faut ouvrir le robinet de la bouteille de butane ensuite procéder comme ci-dessus.

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

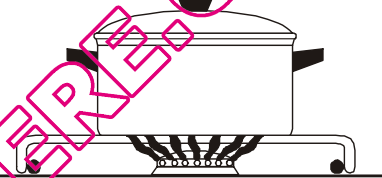
- fermer le robinet de la bouteille de butane,
- après extinction de la flamme fermer le sélecteur rotatif de ce brûleur.

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

3.1.2 CHOIX DE LA VAISSELLE



Incorrecte. La casserole est trop petite. Il manque de couvercle.



Correcte. La casserole bien choisie.

Dessin 10

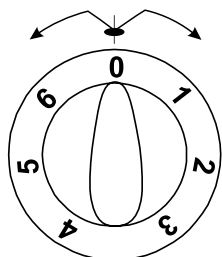
- La vaisselle ne doit pas être assez haute, au meilleur quand son hauteur répond à 2/3 de diamètre de son fond.
- Les casseroles doivent être toujours propres et sèches parce que seulement dans ce cas bien accumulent la chaleur et fonctionnent bien.
- Diamètre minimale de la vaisselle pour les certains brûleurs:
 - Pour le petit brûleur ϕ 90mm,
 - Pour le brûleur moyen ϕ 120mm,
 - Pour le grand brûleur ϕ 140mm.

3.2 PLAQUE ELECTRIQUE

Attention!

Si vous remarquez des fêlures sur la plaque électrique, branchez immédiatement l'appareil du réseau électrique puis appelez le service technique recommandé par le constructeur.

Les cuisinières sont équipées des plaques rapides. En comparant avec les plaques standard les plaques rapides ont plus grande puissance alors se chauffent plus vite. Au centre de la plaque rapide se trouve le point rouge.



Dessin 11

Le sélecteur fait possible la régulation de puissance en 7 niveaux rotatifs. Les sélecteurs tournent dans les deux sens de 0 jusqu'à 360° (dessin 11). Sur le sélecteur il y a des chiffres de 1 à 6, référant à la puissance de la plaque (tableau 3).

Pour choisir la puissance minimale il faut tourner le sélecteur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et le mettre dans la position „1”. Pour chauffer rapidement ou faire bouillir le repas il est conseillé de mettre le sélecteur dans la position „6”, et après diminuer la puissance.

Position du sélecteur	Prevu pour:
6	Faire bouillir le plat ou griller
5	Fortement la viande, des poissons
4	Poêler doucement
3	Continuation de cuisson d'une grande quantité des plats, des soupes denses
2	Cuisson des pommes de terres, des soupes
1	Cuisson des légumes, des poissons
0	Plaque éteinte

Attention !

Si la plaque n'est pas utilisée pendant une période prolongée, il est conseillé de couvrir sa surface d'une couche de produit d'entretien.

Cuisson

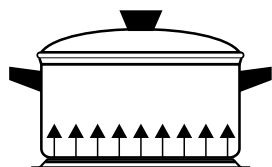
Pour faire cuire il faut mettre le sélecteur sur la position **5** et ensuite sur la position **2**; en cas de besoin, mettre le sélecteur sur une autre position.

Grillade

Pour faire une grillade il faut mettre le sélecteur sur la position **6** pour faire chauffer la graisse. Ensuite mettre le sélecteur sur la position **4**. En cas de besoin, mettre le sélecteur sur une autre position.

3.2.1 CHOIX DE LA VAISSELLE POUR UNE PLAQUE ELECTRIQUE

- Les casseroles doivent disposer d'un fond gros, épais et plat avec un diamètre égale ou un peu plus grand que celui de la plaque chauffante. Si la casserole a un diamètre inférieur à la plaque, une grande partie de la chaleur ne sera pas utilisée.
- Des fonds gondolés allongent le temps de cuisson et provoquent des pertes d'énergie électrique.



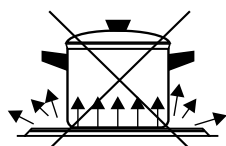
Dessin 12

Correcte !

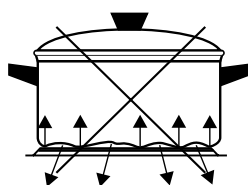
- Petite consommation de courant
- Bonne transmission de la chaleur
 - Casserole ayant une taille un peu plus grande que celle de la plaque
 - Casserole lisse
 - Le couvercle est bien posé sur la casserole

Incorrecte !

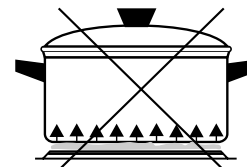
- Grande consommation de courant
- Mauvaise transmission de la chaleur
- Temps de cuisson trop long



La casserole est trop petite



Le fond de la casserole est gondolé

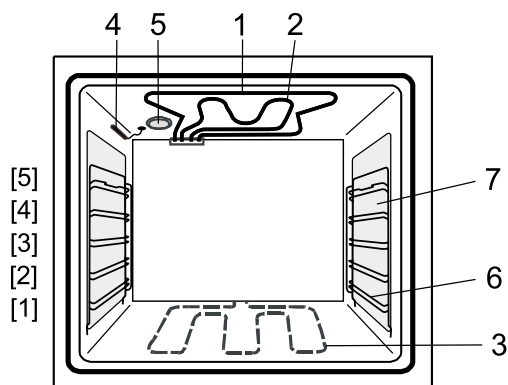


La zone chauffante est sale.

Dessin 13

4 FOUR

4.1 CONSTRUCTION DU FOUR



Dessin 14 Four

[1], [2], [3], [4], [5] – glissières;
1 – résistance supérieure;
2 – résistance de gril;
3 – résistance inférieure;
4 – détecteur de la température;
5 – éclairage du four;
6 – glissières
7 – protecteurs latéraux catalytiques;

- Le four est pourvu de glissières, sur 4 niveaux dans [1], [2], [3], [4] i [5], destinées à recevoir les plaques ou les grilles supportant les plats a cuisinier.
- Dans la partie supérieure de la cavité il y a une résistance supérieure **1** et une résistance de gril **2** et éclairage du four **5**. Sous le sol du four il y a une résistance inférieure invisible **3**.

4.2 SELECTEURS DU FOUR



Le four possèdent les sélecteurs suivants:

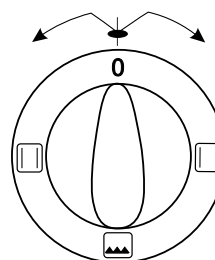
- Sélecteur des fonctions du four,
- Sélecteur du régulateur de température,

4.2.1 SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR

Ce sélecteur (dessin 15) on peut tourner dans les deux sens de 0 – 360°. Sur le sélecteur il y a des symboles graphiques qui présentent les fonctions du four.

Le sélecteur du four a les positions suivantes:

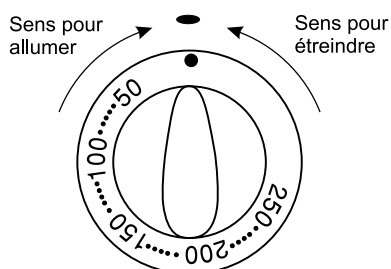
-  – résistance inférieure
-  – résistance inférieure et supérieure
-  – résistance du gril
- 0 – four éteint



Dessin 15

4.2.2 SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE

- Le sélecteur du régulateur de température (dessin 16) permet de choisir et de maintenir automatiquement la température souhaitée.



- Sur le sélecteur sont inscrits les chiffres - 50, 100, 150, 200 i 250, qui correspondent aux choix de température en [°C].
- Pour choisir la température, tourner le sélecteur dans le ses des aiguilles d'une montre alors que pour éteindre le four il faut tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Dessin 16 Sélecteur du régulateur de température

- Après avoir sélectionner la température, les résistances s'allument ainsi que le témoin rouge de contrôle. Les résistances et le témoin rouge de contrôle s'allument et s'éteignent en fonction de l'évolution de la température.

4.2.3 ECLAIRAGE DU FOUR

Cuisinière sont équipés d'une lampe d'éclairage du four. Cette lampe permet regarder les plats pendant la cuisson et elle reste allumée quand le four travaille.

4.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage du four

1. A l'aide du sélecteur de fonction, choisir le mode de cuisson,
2. A l'aide du régulateur de température, indiquer la température désirée.

Extinction du four

1. Quand le plat est prêt il faut positionner le sélecteur de fonction et le sélecteur de régulateur de température sur la position „0”.

4.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS DU FOUR



Cuisson a l'aide de la résistance inférieure

Pendant cette fonction on utilise la résistance inférieure qui se trouvent sous le sole du four. On peut profiter de cette fonction quand on veut bien faire cuir le fond des gâteaux (par exemple au cas des gâteaux humides avec des fruites). On conseille utiliser cette fonction pendant les dernières 10-15 minutes de la préparation d'un plat.



Système conventionnel (résistance inférieure et supérieure)


Pendant cette fonction on utilise les deux résistances – inférieure et supérieure. Il faut mettre les plats uniquement sur un seul niveau. Le positionnement idéal correspond au niveau central du four. On utilise cette fonction pour faire cuire des gâteaux, de la viande, du poisson, du pain et des pizzas.



Grillades traditionnelles

- Pour la grillades traditionnelles il faut préparer les petits morceaux de la viande (stecks, saucissons, saucisses de grill, poisson les toasts, etc.).
- Le grosseur du plat grille doit être entre 2 et 3 cm. On peut mettre les plats sur la lèchefrite et sur la grille.
- Avant des grillades, il faut mettre un peu de l'huile sur la viande et sur la poisson.

Utilisation du grill:




- Préchauffer le grill en sélectionnant la température maximale.
- Positionner le sélecteur des fonctions sur la position ,
- Sélectionner la température et éventuellement le temps nécessaire a la grillade,
- Des que la moitié du temps est écoulée retourner la grillade sur l'autre face.

ATTENTION !

1. **Soyez vigilant pendant le fonctionnement de l'appareil. Interdit de laisser l'appareil sans la supervision.**
2. **Pendant la grillade de la viande sur la grille, il faut mettre la lèchefrite sur la glissière la plus basse afin de recueillir la graisse tombant dans la partie inférieure du four et y mettre environ de 0,5 l de l'eau.**
3. **Pendant le travail la cuisinière se fait très chaude. Tenir hors de portée des enfants.**

4.5 INFORMATION GENERALE CONCERNANT LA PREPARATION DES PLATS

- L'extinction du témoin rouge de contrôle signale que la température sélectionnée est atteinte.
- Pour cuire les gâteaux on peut utiliser les moules traditionnelles de tôle mais aussi les moules couvertes par téflon, céramiques, de verre, et d'aluminium. Avant de première usage, il faut mettre une nouvelle moule de tôle dans le four très chaud.

- Il est conseillé de remplir les moules de la pâte en 2/3 de son hauteur, en laissant assez de place pour le gâteau prêt. Il faut placer une moule toujours au centre de la grille.
- Il faut strictement respecter les indications concernant le chauffage initial de la cavité parce que les différents gâteaux ont les différents paramètres de cuisson. Normalement on cuit les gâteaux dans la température de 160-200°C. Il est interdit d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson parce qu'on peut provoquer le tombée de la pâte.
- En choisissant la température il faut respecter les règles suivantes:
 - Pâte fine – puissance forte, temps de cuisson court,
 - Pâte épaisse et liquide – puissance plus faible, temps plus long.
- Pendant la cuisson il faut chauffer uniformément chaque partie de gâteau. On remplis cette condition après choisir la fonction .
- Pour vérifier qu'un gâteau est parfaitement cuit l'astuce consiste, avant d'éteindre le four il faut y introduire une petite tige en bois servant de sonde; si le gâteau ne colle pas a la tige – le gâteau est prêt. Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four encore environ 5 minutes.
- Pour griller les viandes on peut utiliser les récipients céramiques, de verre, d'acier, d'email ou fondant, avec les poignées résistantes aux températures grandes. On peut griller la viande en choisissant la fonction . La viande, surtout maigre il faut griller en fonction . La température de la grillade dépend de la qualité et de la quantité de viande. En général, ce sont des températures comprises entre 200 et 250 °C.
- Dans les tableaux se trouvant ci-dessous, vous trouverez les paramètres d'orientation permettant de cuire les gâteaux et les viandes. Ces paramètres ne servent que une valeur approximative. Dans la pratique le temps peut être un peu différent (les températures un peu plus élevées ou moins élevées). Elles dépendent aussi des récipients utilisés pendant la grillade ou la cuisson, de leur forme, de la quantité et du goût individuel du degré de cuisson du plat.

Gateaux

Tableau 4

Type de gateau	Temps de la cuisson (heu : minute)	Température [°C]
Pâte de sable	1:15 – 1:20	160 – 175
Pâte au levure	0:50 – 1:00	175 – 190
Biscuit	0:30 – 0:40	170 – 180
Gâteau crustillante	0:10 – 0:25	210 – 220
Pain natte	0:30 – 0:40	190 – 200
Strudel (avec des pommes)	0:40 – 0:50	220
Tartes aux fruits	0:25 – 0:50	200 – 210
Tarte crustillante	0:20 – 0:30	200 – 220

Plat de la viande

Tableau 5

Plat	Temperature [°C]	Temps de la cuisson [min]
Viande – grillade courte	225 – 250	12 – 15 pour une centimetre de viande
Viande – grillade longue	190 - 210	
Volaille	225 - 250	50 – 60
Canard, oie, dinde	200 - 210	En dépendance de la taille jusqu'a 3 heures
Gibier	190 - 210	
Poisson		
– Grillade jusqu'a 2 kilos	225 – 250	20 – 30
– Cuisson a la vapeur jusqu'a 2 kilos	180 - 200	30 - 50



Plat	Temps de grillade [min]	
	1 strona	2 strona
Cotelet et escalope du porc	8 – 10	6 – 10
Piece du porc	10 – 12	6 – 8
Saucisses	8 – 10	6 – 8
brochettes	7 – 8	5 – 6
Steak du boeuf	6 – 7	5 – 6
Piece du boeuf	10 – 12	10 – 12
Cotelet du veau	6 – 8	6 – 8
Steak du veau	6 – 7	5 – 6
Cotelet du moutant	8 – 10	6 – 8
Poulet – une moitié	10 – 15 (partie interieure)	10 – 12 (partie exterieure)
Filet	6 – 7	4 - 5
Truite	4 - 7	6
Croutant	2 – 3	2 – 3
Toasts	3 - 5	2 - 3

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 REMARQUES GENERALES

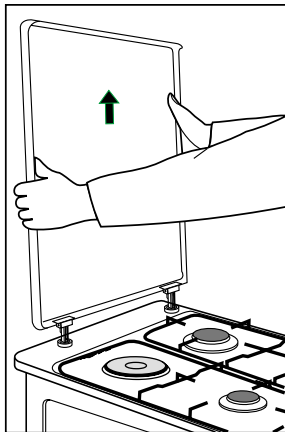
ATTENTION !

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

La cuisinière doit être nettoyée systématiquement pour garder son bon état technique et esthétique.

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

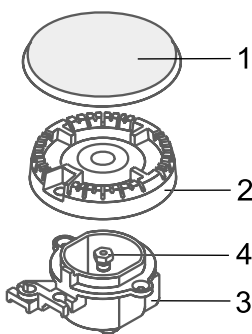
5.2 NETTOYAGE DU COUVERCLE



- Pour procéder au nettoyage de la cuisinière on peut démonter le couvercle.
- Pour cela il faut ouvrir totalement le couvercle, le prendre a deux mains par les cotes, le soulever pour retirer des trous de la table foyers (dessin 17). Après laver le couvercle, sécher et mettre a cote.

Dessin 17 Démontage du couvercle

5.3 NETTOYAGE DES BRULEURS



- Il est conseillé de nettoyer les brûleurs après chaque inondation du brûleur par le plat, et aussi périodiquement nettoyant la saleté.
- Pour cela enlever les éléments extérieurs des brûleurs (les cache et les buse) (dessin 18), les mettre dans l'eau chaude avec du détergeant puis laver soigneusement chaque partie.
- On peut laver les capuchons a l'aide d'une éponge et la buse – a l'aide d'une brosse douce en métal. Après le nettoyage vérifier les trous de passage de flamme a la lumière.

Dessin 18 Elements du brûleur

1 – capuchon; 2 – buses; 3 - corps; 4 – gicleurs

- Le corps se trouvant près de l'injecteur de ra toujours être propre. La saleté qui se trouve près de l'injecteur peut provoquer son obstruction et ainsi provoquer un affaiblissement de la flamme voire même sa disparition. Pour nettoyer les gicleurs il faut les humidifier a l'aide d'un pinceau imbibé de dissolvant.
- Il faut bien sécher les brûleurs des qu'ils sont propres, car l'humidité perturbe l'allumage du gaz et peut provoquer un dysfonctionnement. Après sécher il faut mettre les brûleurs sur son place en faisant l'attention de ne pas casser aucune pièce.

5.4 NETTOYAGE DU FOUR

- La cavité du four est couverte d'une couche d'email en céramique. Cuisinière sont équipés de deux protections latérales – d'email catalytique (position 7 dessin. 14) qui possèdent la capacité d'autonettoyant.
- Pendant l'utilisation standard, le four chauffe a des hautes températures, ce que facilite l'absorption des odeurs par email catalytique.

ATTENTION !

1. Avant de commencer le nettoyage, il faut attendre le refroidissement du four. Les résistances encore chaudes risquent de provoquer des brûlures.
2. Il est interdit de nettoyer les appareils du four a l'aide d'un équipement a vapeur sous pression.
3. Il est préférable de nettoyer les parois émaillées du four après chaque utilisation pour émettre les brûlures des restes d'aliments et des cascades de la grasse.

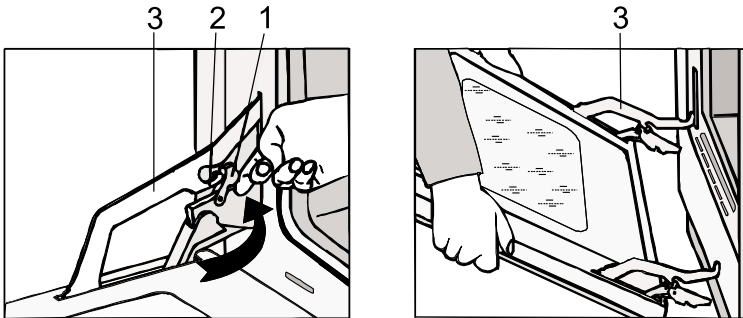
- Périodiquement, spécialement après les grillades d'aliments très gras, il faut faire un cycle d'auto nettoyage. Cela consiste a faire fonctionner le four pendant 1 heure a la température maximale (250°C).

Pendant tout ce temps la porte du four devra rester fermée. Pendant le cycle d'auto nettoyage, la saleté se trouvant sur les protecteurs catalytiques s'oxydera et s'évaporeront.

- Les protecteurs catalytiques après le certain temps, perdent leur capacité à s'auto nettoyer, et leur surface devient lisse et brillante. A ce moment il faut les remplacer.
- Pour faciliter le nettoyage des surfaces émaillées on peut enlever la porte du four.

5.4.1 DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Ouvrir totalement la porte,
- Bloquer les charnières de chaque cote de la porte n plaçant un collier 1 sur les ressorts 2 de l'arceau 3 de la charnière (dessin 19),
- Prendre la porte a deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds.

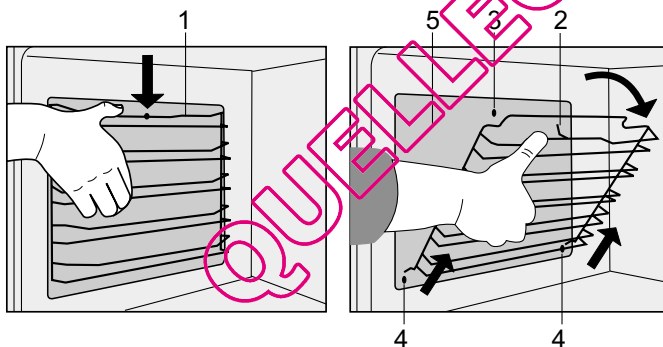


Dessin 19
Démontage de la porte du four

ATTENTION !

1. La Charnière tint assez fortement et c'est pour cela qu'en retirant la porte du four il faut être très prudent pour ne pas se coincer un doigt.
2. Pendant le nettoyage de la partie haute de la cavité il faut faire attention aux résistances placées a cet endroit ainsi qu'au détecteur de température et a l'allumage du four ; il est interdit de changer la position du détecteur.
3. Il est interdit de mettre de l'eau sur le fond du four, ce qui pourrait inonder la résistance inférieure.

5.4.2 DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATÉRAUX CATALYTIQUES



Dessin 20
Démontage de protecteurs latéraux catalytiques

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

Démontage des glissières:

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

5.4.3 NETTOYAGE DE LA CAVITE

Après avoir retiré les protections catalytiques, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité. Les surfaces en email devront être nettoyées avec des produits servant à nettoyer la cuisinière.

Pour nettoyer les résidus difficiles, on peut utiliser des produits décapants spéciaux pour four. Ces produits sont cependant agressifs et doivent être utilisés avec prudence en respectant scrupuleusement les indications du fabricant.

ATTENTION !

Les produits spéciaux pour le nettoyage des fours ne peuvent être utilisés que pour nettoyer les parties émaillées de la cavité. Il est interdit de les utiliser pour le nettoyage des protections catalytiques émaillées.

Dans les fours avec des glissières standard, après le nettoyage de la cavité il faut installer les protections catalytiques et les glissières dans le sens contraire du démontage.

ATTENTION !

Pendant le montage, il faut faire attention à ce que les glissières soient montées sur la cote appropriée du four. La barre en fer qui limite l'incorporation du plateau ou de la grille du four devra se trouver derrière la suspension arrière..

QUELLECUISINIERE.COM

6 RESOLUTION DES PANNES

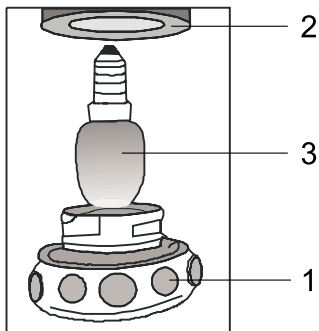
ATTENTION !

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

Si le câble d'alimentation se détruira pendant l'utilisation, il faut le changer par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, pour éviter le danger.

Si pendant son utilisation un dommage quel conque intervient, vérifier les indications ci-dessous qui vous aideront a résoudre vous-mêmes la pannes dans un premier temps.

L'éclairage de la cavité ne fonctionne pas



Si le four a été utilisé et qu'il est encore chaud il faut attendre son total refroidissement.

- L'ampoule est devissée – du collier **2** dévisser la protection en verre de la lampe **1** et revisser l'ampoule **3** (dessin 21).
- L'ampoule a grille – dévisser la protection en verre **1** et la changer pour une nouvelle ampoule **2** ayant les paramètres suivants: **type E14 230V 25W résistance a la température jusqu'à 300°C.**

Dessin 21

Il y a beaucoup de fumée dans la cavité

- Pendant la grillade, le dégagement de fumée est tout à fait naturelle. On peut diminuer la quantité de fumée en baissant la température ou en diminuant la quantité de graisses et d'eau dans le récipient servant a faire la grillade.
- Le tournebroche est sale. Le tournebroche n'a pas été nettoyé après sa dernière utilisation. La graisse en brûlant pourra provoquer cet effet. Il ne faut pas oublier de le nettoyer après chaque utilisation.

Le brûleur ne s'allume pas

- Le gicleur ou le robinet de la flamme dans le brûleur est sale. Fermer les sélecteurs des brûleurs et nettoyer a fond les parties sales ainsi que les gicleurs. Il est interdit d'utiliser une tige en acier ou d'agrandir les trous.

L'allumage électrique ne fonctionne pas (il manque d'étincelle)

- Coupure dans l'installation électrique. Vérifier si la cuisinière est bien brancher au réseau électrique. Vérifier le fusible de l'installation domestique – si le fusible a sauté, le changer.
- Vérifier qu'il n'y a pas de saleté entre le brûleur et l'allumage électrique. Laver soigneusement et bien sécher les brûleurs et l'allumage.

Attention !

Si après la réalisation des tous les actions mentionnées, la cuisinière ne fonctionne encore, ou son fonctionnement est incorrecte il faut se contacter avec le point de service après vente le plus proche.

CAUTION !

1. The cooker must only be installed in accordance with the local regulations in force and used in well-ventilated rooms. Read carefully these instructions before installing and using your appliance.
2. Cookers do not contain materials hazardous for environment.
3. Materials used for packaging can be recycled.
4. Children should be kept away from packaging materials as they are dangerous for children.
5. When disposing of an old cooker, make it unusable. Cut off the mains cable. Remove the door, as it constitutes a threat, especially for children. Then, the appliance must be delivered to specialized units that deal with utilization or purchasing of recyclable materials.
6. Before installing ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible. The adjustment conditions are stated on the data plate
7. The cooker is not connected to a combustion products evacuation device. The appliance shall be installed and connected in accordance with valid installation regulations
8. The appliance should be installed after it has been standing in the kitchen room for 8 hours.
9. This product is to be connected to the domestic gas installation or to a liquefied petroleum gas cylinder only by a registered gas installer or a technician from an authorized service, in accordance with current regulations, which should be notified on the appliance warranty card. The lack of such confirmation invalidate any warranty claims.
10. The manufacturer declines any responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
11. In case of the appliance failure, especially gas leak or short-circuit, the cooker must be disconnected and the authorised service shall be immediately called for. Never use the damaged cooker.
12. It is not allowed to make repairs by any not authorised person, except for the bulb replacement, otherwise the guarantee rights will be lost.
13. Never lift the cooker by taking hold of the oven door handle.
14. To ensure its appliances are always at the state of the art and to allow constant improvement, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users..
15. The cooker is manufactured in class I protection against electric shock and during connection it requires installation with efficient outer protection circuit.
16. The cooker may be placed in the line of kitchen cabinets not higher than 850mm (from the floor level).

Cookers comply with the following directives:

1. 73/23/EEC – Low voltage electrical equipment
2. 89/336/EEC – Electromagnetic compatibility
3. 90/396/EEC – Appliances burning gaseous fuels [GAD]

1	GENERAL INFORMATION	3
1.1	PURPOSE	3
1.2	TECHNICAL CHARACTERISTICS	3
1.3	IMPORTANT INSTRUCTIONS	3
1.4	COOKER STRUCTURE	4
1.5	POSITIONING THE COOKER	5
1.6	PREPARING FOR USE	6
2	INSTALLATION	6
2.1	CONNECTION TO GAS INSTALLATION	6
2.1.1	CONNECTION TO DOMESTIC INSTALLATION	6
2.1.2	CONNECTION TO LIQUIFIED PETROLEUM GAS CYLINDER	6
2.2	REGULATION OF COCKS	7
2.3	INJECTORS REPLACEMENT	7
2.4	CONNECTION TO ELECTRICAL SOCKET	7
3	GAS HOB	8
3.1	GAS BURNERS	8
3.1.1	SELECTION OF FLAME	8
3.1.2	SELECTION OF POTS	9
3.2	HOT PLATE	9
3.2.1	SELECTION OF POTS FOR THE HOT PLATE	10
4	USING THE OVEN	11
4.1	OVEN STRUCTURE	11
4.2	OPERATING THE OVEN	11
4.2.1	FUNCTION SELECTOR KNOB OF THE OVEN	11
4.2.2	TEMPERATURE SELECTION KNOB	11
4.2.3	LIGHTENING OF THE OVEN INTERIOR	12
4.3	TURNING THE OVEN ON AND OFF	12
4.4	DESCRIPTION OF OVEN FUNCTIONS	12
4.5	GENERAL HINTS ON PREPARING DISHES	12
5	CLEANING AND MAINTANANCE	14
5.1	GENERAL REMARKS	14
5.2	CLEANING THE COVER	14
5.3	CLEANING THE BURNERS	15
5.4	CLEANING THE OVEN	15
5.4.1	DISASSEMBLY OF THE OVEN DOOR	15
5.4.2	DISASSEMBLY OF SIDE CATALYTIC SHIELDS	16
5.4.3	CLEANING ENAMELLED SURFACES OF THE OVEN	16
6	TROUBLESHOOTING	17

1 GENERAL INFORMATION

1.1 PURPOSE

Cooker is intended for preparing meals at household only. Using it for other purposes is prohibited!

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Table 1

		CFF 1031 C	
Cooker overall dimensions height (up to the hob) x width x depth [mm]		850 x 600 x 600	
Oven capacity [l]		61,0	
Nominal supply voltage		230V ~ 50Hz	
Cooker power rating [W]		4200	
Gas hob	Small burner	1000 W	1 piece
	Medium burner	1750 W	1 piece
	Large burner	3000 W	1 piece
	Hot plate	φ 180 / 2000 W Ex	•
Electronic ignition of burners		•	
Electric oven	upper heater	700 W	•
	bottom heater	1500 W	•
	grill heater	2000 W	•
	oven lightening	25 W	•
Oven temperature control		•	
Oven accessories	baking trays		1 piece
	griddle		1 piece

1.3 IMPORTANT INSTRUCTIONS

- During use, the cooker becomes very hot. Care should be taken to avoid touching hot elements inside the oven. Pay close attention to children.
- Connection leads of other household electrical equipment, used while the cooker is being operated, should be kept away from its hot elements. Care should be taken not to press them with the hot oven door.
- Use protective gloves when taking the dishes away from the gas hob or the baking tins out of the oven.
- Keep proper distance from the oven door while opening to let hot air scatter.
- Do not store flammable materials in the vicinity of burners.
- The appliance must be kept clean at all times as build-up fat can result in a fire.
- Place pots centrally over the burners. To reduce the risk of spillage due to unintentional contact with the pot, the handle of the pots should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over the adjacent burners.
- Do not overload the opened oven door. You must not sit on it or press on it.
- Do not leave the appliance with the burners lit up without supervision, especially during frying, since overheated fat can ignite.
- Never use the oven compartments or pans for storing inflammable or heat-sensitive materials, they may ignite or even result in a fire when the oven is turned on.
- We recommend to clean all impurities from the cover before its shutting
- You must turn off all the burners and hot plate, and cool them down before shutting the cover. The glass cover can break if it is heated.
- Do not use the appliance for heating rooms.

- In case of gas leak you should:
 - immediately shut off the valve on the gas supply or on the gas cylinder,
 - turn off all the burners and other flammable resources,
 - thoroughly ventilate the room,
 - during that time you must not light matches, smoke cigarettes, turn on or off any electrical appliances (radio, electric bell, light switch etc.) or mechanical appliances which produce sparks.
 - the failure should be reported to an authorised service or a qualified installer should be called for.
- Should there be a leak on the gas cylinder valve and flames appear, you must throw a wet blanket onto the cylinder so that it cools down, and shut off the cylinder valve. It is prohibited to use a damaged cylinder.
- A non authorised person is not allowed to converse the cooker to a different gas type, or to make changes in the gas and electricity installation of the appliance.

Burners

- Do not put pots which warp or unstable ones on the pan grates as they can tip over and spill the contents onto the burners.
- Do not take off the grates and put the pots directly on burners.
- Do not put empty pots over a burner when it is on.
- Keep the burners clean at all times, do not let dishes overflow and spill the contents onto the burners.
- Reduce the flame or put it out before taking the pots off the burners.

Hot plate

- Keep the plate clean at all times. Dirty plate does not transmit all the power.
- Turn on the plate only after placing a pot with meal on it, except for when you use it for the first time.
- Do not place wet pots on the plate since moisture encourages corrosion.
- Do not pour cold water on the plate.
- Turn the plate off a few minutes before cooking is finished, the plate accumulates heat and stays hot for some time once switched off.
- Do not use aluminium foil or plastic containers when cooking on the plate.
- Hotplate cannot serve as a place for putting hot pots.

1.4 COOKER STRUCTURE

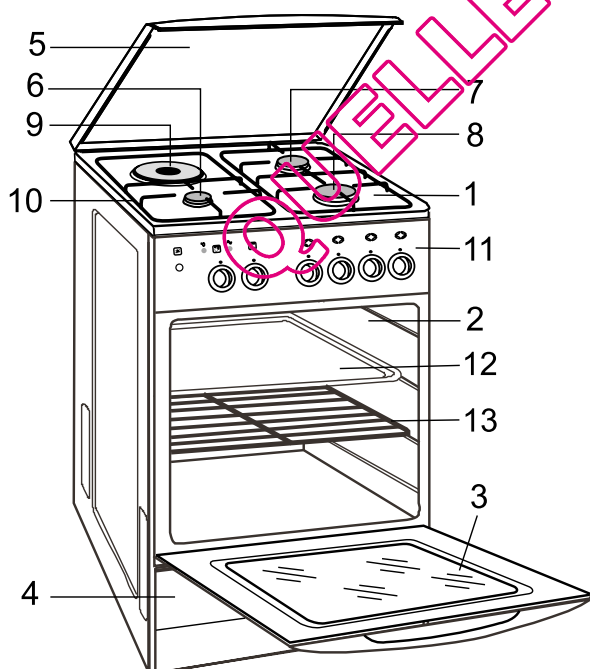


Fig.1

- 1 – gas hob
- 2 – electric oven
- 3 – oven door
- 4 – drawer
- 5 – cover
- 6 – small burner
- 7 – medium burner
- 8 – large burner
- 9 – hot plate
- 10 – grate
- 11 – control panel
- 12 – baking tin
- 13 – griddle

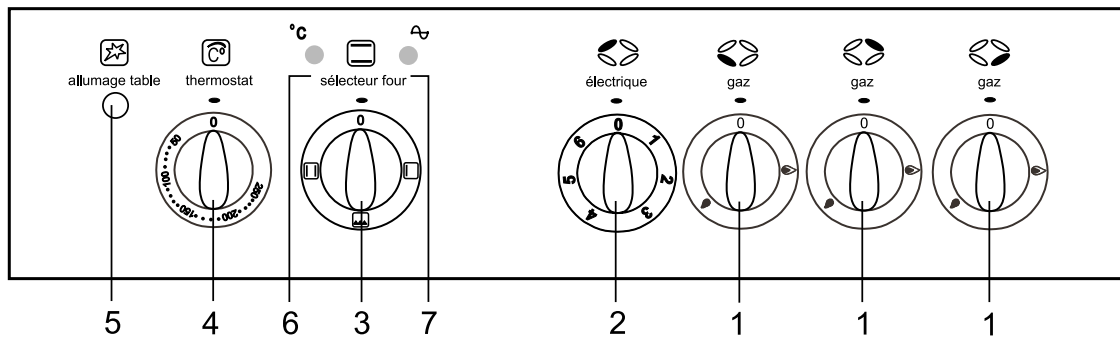


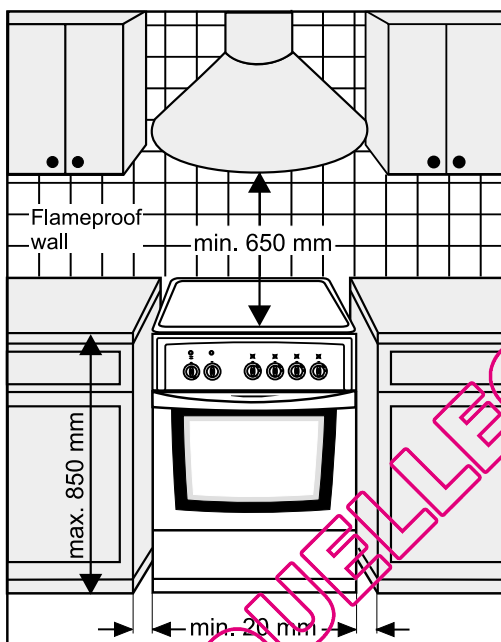
Fig. 2

1 – burner knobs; 2 – hot plate knob; 3 – function selection knob of the oven; 4 – temperature selector knob; 5 – spark plug button; 6 – temperature control indication light; 7 – cooker operation indication light;

Cooker operation indicator light signals switching on of any heating element of a cooker, which is either a gas hob or an oven.

Temperature control indicator light signals the temperature controller is operating. The light comes on once the temperature in the oven is set and when reaching the set temperature it automatically goes out.

1.5 POSITIONING THE COOKER



- Kitchen room shall be dry and well ventilated.
- After removing all packaging components off the cooker, it shall be positioned so as to ensure free access to the hob and the oven. It is not recommended to place cooker on a furniture footing.
- In order to minimize the negative influence of draughts, the appliance should not be installed on the door/window line.
- When placing the cooker in series with kitchen furniture the distance between the cooker lateral walls and the cupboards cannot be less than 20mm.
- There shall be empty space above the appliance for kitchen vapours to scatter. The best solution is to install a kitchen hood which will absorb or extract the vapours. The minimal distance between the hob and the hood shall be at least 650mm (fig. 3).
- The wall surface above the cooker should be covered with non combustible materials. Upper cupboards should not be placed directly over the appliance.

Fig. 3 The example of cooker placement in a room.

• Kitchen master switch or the socket where the cooker is plugged should be easily accessible for users. The cooker is equipped with adjustable feet which serve to level uneven floor surfaces and to correspond to your work surface. The regulation should be done by applying one of the methods below:

Positioning of a cooker:

1. Remove the cooker drawer (fig. 4) and then, through the opening, adjust the foot height as needed with a flat screwdriver.
2. Get the cooker out of plumb position (fig. 5) to get access to the feet from beneath. The regulation can be done manually with the 8mm allen key. Put the allen key into the feet's hexagonal opening and turn in the appropriate direction.

Fig. 4

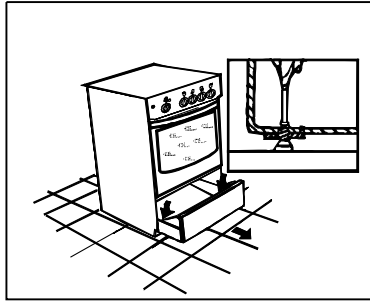
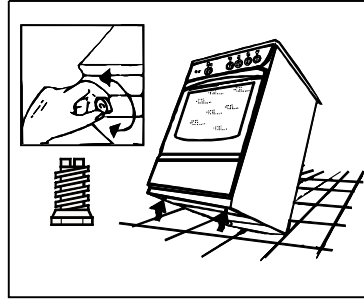


Fig. 5



After positioning the cooker must be connected to gas installation and electric socket.

1.6 PREPARING FOR USE

1. Check if the particular burner elements are placed correctly.
2. Clean enamel and glass surfaces with a soft, moist cloth.
3. Before using the appliance for the very first time, we recommend heating the hot plate for about 5 minutes setting the knob on position „6”, as an exception - without putting a pan on it. During that time the protective layer on the plate will burn out. When the plate has cooled down wipe it with a dry cloth.
4. Remove all the packaging elements from the cooker, including protective layers on chrome parts and stainless steel parts. Wash the oven accessories with warm solution of washing liquid.
5. Close the oven door and operate it at the highest temperature for about 30 min. Any smoke and odour occurring is harmless, if the kitchen is well ventilated, e.g. by opening the window. After cooling the oven should be cleaned with the use of hot solution of washing liquid.

2 INSTALLATION

2.1 CONNECTION TO GAS INSTALLATION

Prior to connection ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible. In case of incompatibility the injector nozzles must be replaced and the gas fittings regulated.

- The cooker can be connected to domestic installation or to liquefied petroleum gas cylinder.
- Prior to connection operation, the gas cock should be turned off.

2.1.1 CONNECTION TO DOMESTIC INSTALLATION

- Connection to domestic installation can be made with either a rigid pipe or with a metal braided flexible hose which meets the requirements of the national standards.
- The domestic installation ends with a shut-off cock. After installing the cooker in a series of kitchen furniture the shut-off cock should be easily available.

2.1.2 CONNECTION TO LIQUIFIED PETROLEUM GAS CYLINDER

- If the user intends to use a liquefied petroleum gas cylinder the cooker shall not be installed in the cellar or any other room located below the ground level.
- When connecting the appliance to the liquefied petroleum gas cylinder we recommend to make the connection with the rubber hose which fulfils the requirements of the country norms
- After each connection of the cooker to the gas cylinder check if the cylinder valve is gas sound, check the connection of the regulator with the cylinder, and how it works.

WARNING !

1. **It is prohibited to check for leaks with open fire (e.g. a match or a candle). It can result in an explosion!**
2. **Periodically check the condition of the hose and also check for the connection leaks, in accordance with the regulations in force.**

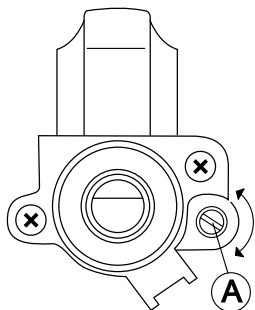
2.2 REGULATION OF COCKS

WARNING !

1. Before regulation and injector nozzle replacement take the plug out of the electric socket.
2. When regulating the cocks you should not completely unscrew the adjusting screw.

To regulate the gas cock means to set the minimal flame of the burner.

Regulation:



- open gas using the knob and ignite the burner which is to be regulated,
- set the knob on position – minimum flame (fig. 8), and then, not changing this position – take it off the knob shaft,
- turn the adjustment screw “A” (fig. 6) and observe the flame, set the flame height so that it does not go out in a slight draught or when changed rapidly from the minimum position to maximum and vice versa.
- the regulation has succeeded if the flame cone has conical shape, is green and blue and its height is about 2 – 4mm.

Fig. 6 Gas cock

- if the installation supplying the gas exhibits visible fluctuations of gas pressure (changes of flame size during full flow), the minimum flame should be set at low pressure in the installation so that the burner does not go out during normal operation.
- once the cocks have been regulated, put on a knob and put out the flame.

The gas consumption with minimum flame equals to about 25% of the consumption with the maximum flame.

2.3 INJECTORS REPLACEMENT

This cooker is adjusted to the gas and pressure specified on the appliance data plate. Should different gas type be used you must replace the cooker injectors.

Replacement of injectors:

- close the shut-off cock of the gas installation or cooker cylinder,
- turn off all the gas cocks, take off the grates and the burner caps and heads
- unscrew the nozzles and replace them with the correct ones,
- put back the burner caps and heads,
- regulate the cocks and check the connections for leaks.

The nozzle orifice diameter is marked on its end face, e.g. a nozzle with the diameter of ϕ 0.80 mm is marked 080. Nozzle diameters for different gas types are shown in table 2.

Table 2 Injector

		Small burner	Medium burner	Large burner
G 20	20 mbar	X072	Z097	Y118
G 25	20 mbar	F1 077	Y100	F3 134
G 25	25 mbar	X072	Z097	Y118
G 30	30 mbar	050	065	085
G 30	50 mbar	M045	M058	S075

2.4 CONNECTION TO ELECTRICAL SOCKET

Cooker shall be properly connected to mains by qualified electrician according to safety regulations in force. No modifications or changes to electric system of the cooker are allowed.

Electric mains feeding the cooker shall be provided with safety switch allowing disconnecting power in emergency. Working contacts of the safety switch shall be spaced each other to at least 3 mm.

3 GAS HOB

3.1 GAS BURNERS

- Gas flow in particular burners is opened and closed with the gas knobs.
- Before turning on a burner, make sure the knob you intend to operate corresponds to the burner or a plate you are going to use. Fig. 7 shows which knobs correspond to which burners or hot plates.
- Correct and energy saving usage of the burners is obtained by choosing appropriate flame and cookware.

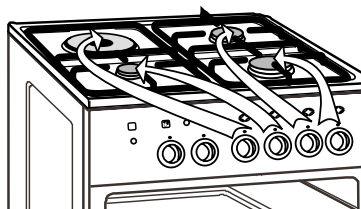




Fig. 7
Placement of burners and knobs

3.1.1 SELECTION OF FLAME

- The size of flame depends on the knob setting. It should be regulated only between  and .
- The flame should not exceed the pot bottom but cover 2/3 of the bottom surface. Such usage allows for more economical gas consumption and the flame does not make pots dirty.
- Use a big flame until the dish is brought to the boil, then the best solution is to use a small flame (economical)

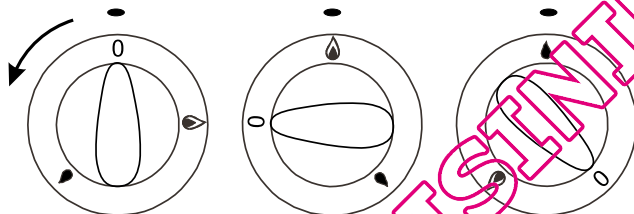



Fig. 8 Gas cock knob

Knob positions:

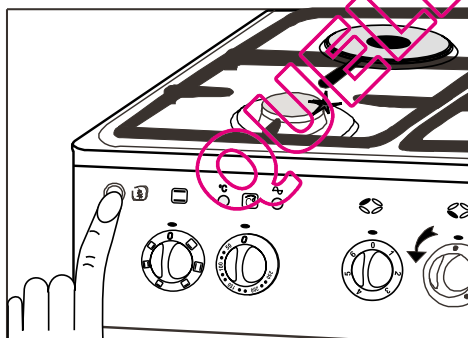
0 – closed

 - maximum flame

 - minimum flame
(economical)

IGNITING BURNERS

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



- turn the knob of the selected burner counter-clockwise, press the knob all the way in and, while keeping it pressed in, press the ignition button,
- when the burner has ignited, keep the knob pressed in for about 5 seconds to allow the flame failure device to energise,
- if the flame goes out, repeat all the steps, keeping the knob pressed for about 5 seconds longer,
- release the knob and set the desired size of the flame.

Fig. 9

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

TURNING OFF THE BURNERS

Turn the knob in the direction opposite to ignition and set it on „0” position.

OPERATING OF THE BURNERS IN COOKERS WHICH USE LIQUEFIED PETROLEUM GAS FROM THE CYLINDER.

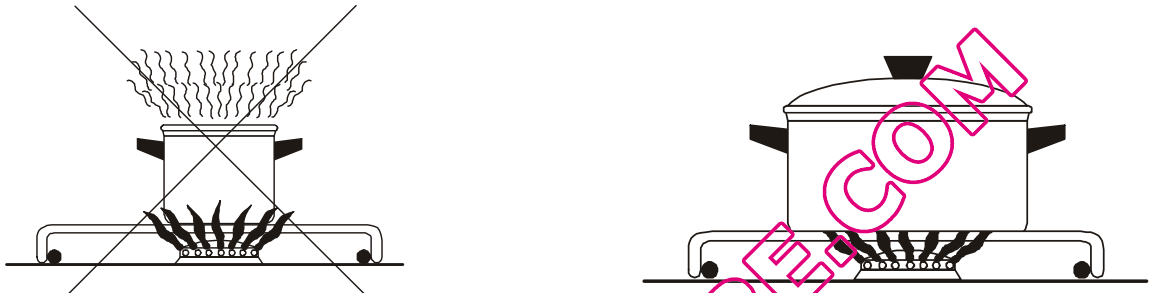
Before lightening the first burner, open the valve on the gas cylinder. Then the other burners should be lit as described above.

When closing the gas supply before turning off the last burner you should:

- close the valve on the gas cylinder,
- after the flame goes out, turn off the burner cock.

When the cooker is not used the gas cylinder valve should be closed.

3.1.2 SELECTION OF POTS



Pot too small for the burner and no lid

Properly selected pot

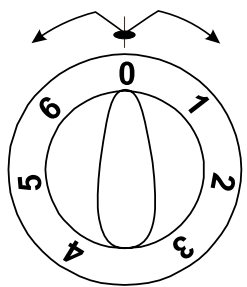
Fig. 10

- The pots should not be too high, the best results are obtained when their height equals to 2/3 of their bottom diameter.
- The pots should always be clean and dry since then they have good heat transmission and retain heat.
- Minimal diameter of pots for particular burners:
 - small burner ϕ 90mm,
 - medium burner ϕ 120mm,
 - large burner ϕ 140mm.

3.2 HOT PLATE

WARNING!
When you notice any cracks or breaks on the hot plate, the cooker must be immediately disconnected from use, and an authorised person should be called for.

Cooker is equipped with a rapid hotplate.



The knob allows for power control with 7 grades (fig. 11) and it can be turned in both directions from 0 – 360°. On the knob there are imprinted numbers from 1 to 6 which correspond to a particular power of the plate (table 3).

The smallest power is delivered when the knob is set on the position 1 and the greatest on the position 6. In order to heat or boil a dish quickly we recommend to set the knob on position 6, then the power can be reduced.

Fig. 11

Table 3

Knob position	is appropriate for
6	fast boiling or heating
5	intensive frying of meat and fish
4	slow frying
3	further cooking of a dish in big quantity, thick soups
2	stewing of potatoes, soups
1	stewing of vegetables, fish in its own gravy
0	plate is off

WARNING !

If the plate is used for a long period of time, the lacquer surface should be covered with a protective layer.

Cooking

To boil set the knob on the position **6** and to continue cooking on the position **2**, if needed the knobs can be set on a higher or lower position

Frying

Set the knob on the position **6** and heat the fat. Then put the dish into a pot and set the knob on the position **4**. If required choose greater or smaller power.

3.2.1 SELECTION OF POTS FOR THE HOT PLATE

Pot bottom should be flat, even and thick; the diameter of the pot should be equal or slightly bigger than the plate. If the pot diameter is smaller than the plate a lot of heat is lost.

Uneven pot bottom prolongs boiling time and increases the consumption of electric power.

Appropriate selection !

- **Low electricity consumption**
- **Good heat transmission**
 - even bottom
 - bottom diameter equals to plate diameter
 - lid properly on

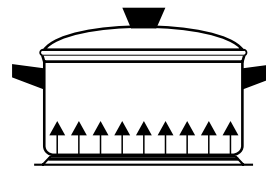
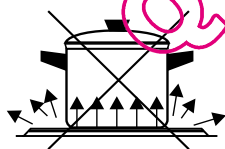


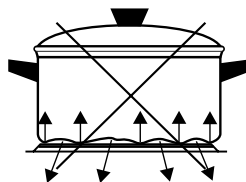
Fig. 12

Badly selected pot !

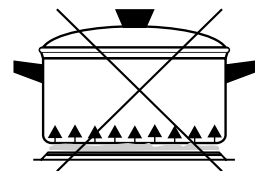
- **High electricity consumption**
- **Poor heat transmission**
- **Long boiling times**



Too small pot



Uneven pot bottom



Dirty plate

Fig. 13

4 USING THE OVEN

4.1 OVEN STRUCTURE

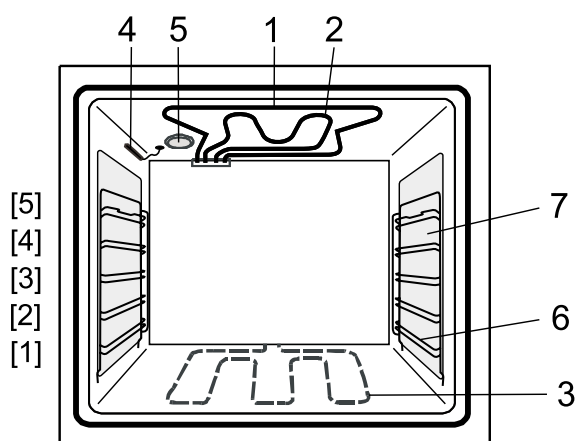


Fig. 14 Oven

- [1], [2], [3], [4], [5] – guides;
1 – upper heater;
2 – grill heater;
3 – lower heater;
4 – temperature sensor;
5 – oven lamp;
6 – ladder guide;
7 – side catalytic shield;




- The oven is fitted with guides [1], [2], [3], [4] and [5] installed on four levels and designed to slide in a baking sheet or a grill with food.
- Installed in the upper part of every oven there are upper heater 1, grill heater 2, and the oven light 5; beneath the floor there is, invisible, lower heater 3

4.2 OPERATING THE OVEN

To operate the oven you use the function selector knob and the temperature selector knob.

4.2.1 FUNCTION SELECTOR KNOB OF THE OVEN

The knob can be turned in both directions from 0 – 360°. Oven functions are represented with graphic symbols on the knob. It has the following settings.

-  – lower heater on
-  – lower and upper heater on
-  – grill on
- 0 – oven turned off

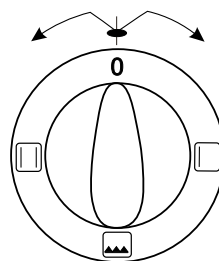
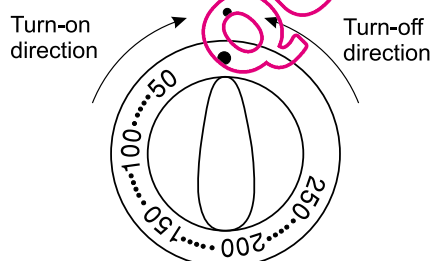


Fig. 15

4.2.2 TEMPERATURE SELECTION KNOB



- Temperature selector knob allows for setting and automatically maintaining the oven inside temperature on the set level.
- On the knob there are the following settings - 50, 100, 150, 200 and 250, which correspond to the selected temperatures in [°C] (fig. 16).
- When selecting the temperature – turn the knob in the clockwise direction, until the desired temperature is set. To switch the control off – turn it in the opposite direction.

Fig. 16 Temperature selection knob

- On selecting a temperature, the control light will come on. When reaching the set temperature, the heaters are automatically turned off and the indicator light goes out. The heaters and indicator lamp are turned on and off as a result of temperature controller operation

4.2.3 LIGHTENING OF THE OVEN INTERIOR

Cooker is equipped with oven lamp. The lamp allows for watching dishes while cooking, the lamp is lit when the oven is on.

4.3 TURNING THE OVEN ON AND OFF

Turning the oven on:

1. set the cooking method with the function selector knob,
2. set the required temperature with the temperature selector knob,

Turning the oven off

1. set the function selector knob to zero position.- „0”,
2. set the temperature selector knob to zero position.

4.4 DESCRIPTION OF OVEN FUNCTIONS



Lower heater turned on

Heat is delivered by the lower heater, which is located beneath the floor. This function allows for extra heating of the cake bottom (e.g. while baking moist fruit cakes). We recommend using this function during the last 10 – 15 minutes of the dish stay in the oven.



Lower heater and upper heater turned on – Conventional baking


Both heaters deliver heat to the oven interior. Dishes should be placed on a single, preferably middle level of the oven. This kind of heating is ideal for cooking cakes, meat, fish, bread and pizza.



Traditional heating (grilling)

- Small portions of meat should be used for traditional grilling (stakes, scalded sausages, grilled sausages), kabobs, fish, and toast.
- The grilled dish should be no more than 2 – 3 cm thick. The dishes can be placed on a baking tin and on a grill.
- Before grilling meat and fish should be basted with a small amount of fat.

Operating the oven:

- preheat the oven by setting the maximum temperature,
- set the function knob to position ,
- set the required temperature and possibly grilling time,
- after half of the grilling time turn the grilled portions over.




CAUTION!

1. While grilling the appliance must not be left without supervision.
2. While roasting meat on a grill insert the drip tray on the bottom runner to collect fat and meat juice from the meat grilled on the upper level; put approximately 0,5 l of water to the tray.
3. While grilling the cooker is very hot. Close attention should be paid to children, keep children well away.

4.5 GENERAL HINTS ON PREPARING DISHES

- When the red pilot lamp goes off, it means the oven has reached the temperature required.
- For baking cakes you can use traditional tin trays and also Teflon covered trays, ceramic and glass trays and aluminium foil. New tin tray should be baked in a strongly heated oven before first use.
- Trays should be filled with dough up to 2/3 of their height to leave enough place for the dough to rise.. Baking tins should be placed in the centre of the wired shelf.
- Follow closely the instructions on preheating the oven since different cakes have different requirements. Usually cakes are baked in temperature about 160 – 200°C. While baking the door

should be kept closed, opening can make cake fall.

- When selecting the temperature of baking, consider the following rules:
 - dough rolled out to thin cake – high power, short baking time,
 - thick and liquid dough – lower power, longer baking time.
- While baking the cake should be heated evenly. This requirement is fulfilled when function  is chosen
- In order to check if the baking is ready, a few minutes before switching off the oven, a wooden rod should be put into the cake. If pastry does not stick to the rod – the baking is ready. After the baking, the cake should be preferably left in the oven for approximately 5 more minutes.
- For roasting meat you can use ceramic pots, glass, enamel and stainless steel pots, and cast-iron pots with heat resistant handles. For meat we recommend using function . The best way of roasting meat, especially lean is to use function . The roasting temperature is mainly dependent on type and size of meat. Typically, the roasting temperature is from 200 – 250°C.
- Below, tables summarize approximate cooking timings for dough and meat. These are indicative values, which in practice may vary up and down. The best solution is to make several tries for a particular dish and then note down the optimum time and temperature.

Cakes 

Table 3

Kind of cake	Timing [hour:min]	Temperature [°C]
Round cake	1:15 – 1:20	160 – 175
Yeast cake	0:50 – 1:00	175 – 190
Sponge-cake	0:30 – 0:40	170 – 180
Short crust	0:10 – 0:25	210 – 220
Plaited bun	0:30 – 0:40	190 – 200
Strudel (apple)	0:40 – 0:50	220
Fruit cake	0:25 – 0:50	200 – 210
Streusel cakes	0:20 – 0:30	200 – 220

Meat dishes 

Table 4

Dish	Temperature [°C]	Timing [min]
Meat - short roasting	225 – 250	12 – 15 per centimetre of meat thickness
Meat - long roasting	190 - 210	
Chicken	225 - 250	50 – 60
Goose, duck, turkey	200 - 210	Up to 3 hours depending on the size
Venison	190 - 210	
Fish - roasting, up to 2 kg	225 – 250	20 – 30
- stewing, up to 2 kg	180 - 200	30 - 50

Kind of dish	Timing [min]	
	one side	second side
Chicken steak and cutlets	8 – 10	6 – 10
Joint of pork	10 – 12	6 – 8
Sausages	8 – 10	6 – 8
Kebabs	7 – 8	5 – 6
Beef steak	6 – 7	5 – 6
Joint of beef	10 – 12	10 – 12
Veal cutlet	6 – 8	6 – 8
Veal steak	6 – 7	5 – 6
Lamb cutlet	8 – 10	6 – 8
Chicken – a half	10 – 15 (on the inside)	10 – 12 (on the outside)
Fillet	6 – 7	4 – 5
Trout	4 – 7	6
Krouts	2 – 3	2 – 3
Toast	3 – 5	2 – 3

5 CLEANING AND MAINTANANCE

5.1 GENERAL REMARKS

CAUTION !

Before proceeding with cleaning, disconnect the cooker from the electrical power

In order to maintain the proper technical condition and aesthetic appearance, the cooker must be regularly cleaned.

- The cooker must not be cleaned with the use of any coarse-grained, abrasive powders, abrasive sponges, aggressive chemical agents and sharp objects.
- The parts made of stainless steel, knobs and fascia panel should be cleaned with soft cleaning liquids without any abrasive powders.
- The enamelled parts should be cleaned with a soft cloth or a sponge moistened with lukewarm water with the addition of soft cleaning agent. Heavy stains should be removed with the use of special agents for cleaning cookers.
- Do not let water drop beneath the hob. The area around the burners should be clean at all times since dirt worsen the combustion of gas.
- Dirty grate should be soaked in luke-warm water with the addition of washing liquid, then washed and dried.
- Burners and sparkers should be kept clean and dry at all times which will ensure their correct performance
- After using them, baking tins and forms, grates and roast pans should be soaked in luke-warm water with the addition of washing liquid, then washed and dried.
- Check to make sure that the oven door seal is clean.

5.2 CLEANING THE COVER

- Before cleaning the cooker you can disassembly the cover.
- First, open the cover completely, grasp its sides, lift it up and pull it out of the hob holes (fig. 17). Wash, wipe dry, and put aside.

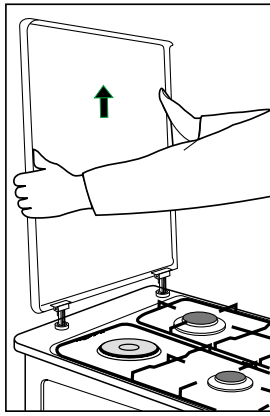


Fig. 17 Taking out the cover

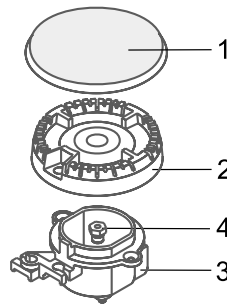


Fig. 18 Burner elements

- 1 – cover
- 2 – head
- 3 – holder
- 4 – injector

5.3 CLEANING THE BURNERS

- Clean the burners each time they get spilled over with a dish and also periodically removing coatings and impurities
- To clean the burner take off the burner covers and heads (Fig. 18) then soak them in luke-warm water with the addition of washing liquid, next wash each part.
- To clean the cover you can use a sponge and the head – a non-metallic brush or soft metallic brush. To unblock the flame openings you can use steel wire. After cleaning check if the flame openings are patent.
- The burner holder surrounding the injector should always be kept clean. The accumulated dirt can block the injectors and the gas flame can be small or the burner will not light at all. The injectors should be wiped with a brush moist with solvent.
- Clean burner elements should be thoroughly dried, if left wet they can prevent gas from lightening or cause its improper burning. Once dried the burners must be put back on place in an order reverse to taking off, close attention should be paid not to damage the sparkers.

5.4 CLEANING THE OVEN

CAUTION !

1. **Before cleaning you should wait until oven cools down. Hot heaters may cause burns.**
2. **Cleaning the oven with the use of appliances for steam generation under pressure is not allowed.**
3. **It is best to clean the bottom of the oven after each use, not to allow the remains of food and spots of oil to roast again.**

- The oven interior is covered with ceramic enamel. Cooker is equipped with side shields covered with catalytic enamel (pos. 7 fig. 14).
- Catalytic shields have self-cleaning properties. During normal usage the interior of the oven becomes heated to high temperatures, in this way the catalytic enamel can easier absorb emitted vapours.
- Periodically, particularly after roasting very fat meals it is recommended to make a self-cleaning cycle. Switch the oven on for an hour and select the maximum temperature (250°C). During that time the oven door should be closed. During self-cleaning process dirt from the catalytic shields will oxidize and evaporate.
- After some time the catalytic shields lose their self-cleaning features, and their surface becomes shining, then you should exchange them.
- To facilitate cleaning of the oven enamel elements you can remove the oven door

5.4.1 DISASSEMBLY OF THE OVEN DOOR

- Open the door entirely,
- Lock hinges on both sides of the door by placing the clamping ring 1 on the catch 2 of the hinge bow 3 (fig. 19),

- Next grasp the door with both hands, turn it in the closing direction through an angle of 45° and take out the hinges.

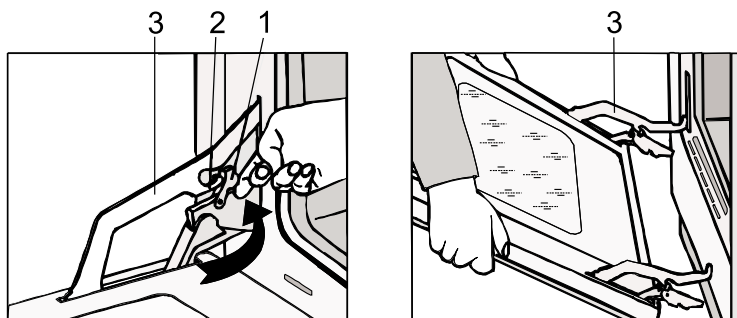


Fig. 19
Taking out the oven door

CAUTION !

1. The hinge bow is tense with a big strength, therefore while taking out the door a special care must be taken not to cut one's own fingers.
2. During cleaning the upper wall of the oven you should pay attention to electric heaters, temperature sensor and lamp of the oven illumination; do not change position of sensor setting.
3. Do not pour water onto the bottom of oven otherwise it may trickle through some possible leakage and get on the lower heater.

5.4.2 DISASSEMBLY OF SIDE CATALYTIC SHIELDS

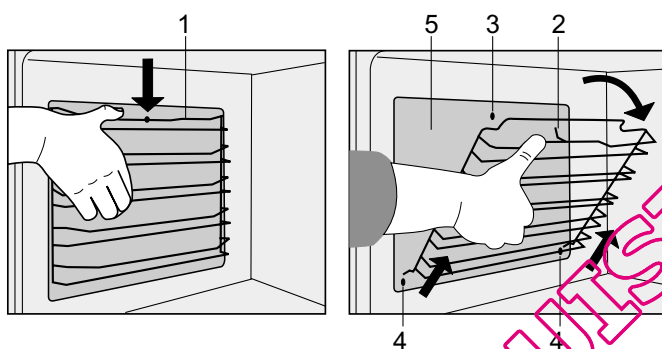


Fig. 20
Disassembly of side catalytic shields

To disassembly the side catalytic shields you must first disassembly the guides.

Removing the guides:

- press down the top bar of guides 1 in order to release catch 2 from hole 3 (fig. 20),
- tilt guides 1 toward the inside of the oven and release the lower bars from holes 4,
- put catalytic shields 5 aside,
- steep the guides in a solution of warm water and detergent, and then brush them with the use of a sponge or soft brush.

5.4.3 CLEANING ENAMELLED SURFACES OF THE OVEN

After removing the catalytic shields you can clean the inside of the chamber. Clean the enamelled surfaces with agents intended for cleaning cookers. In order to clean baked stains you can use special detergent intended for cleaning ovens. Since these detergents are caustic, you should use them in minimal amounts and with a great caution, observing the recommendations of detergent manufacturer.

CAUTION !

A special cleanser for oven you can use only for enamelled surface. Do not clean with it catalytic enamel shield.

Once the oven is cleaned, in the ovens with ladder guides first assembly the rear catalytic shield and then the two side shields and the runners.

CAUTION !

1. Do not turn on the oven if catalytic cover of the fan is not installed.
2. During assembly you should pay attention if the guides are fastened on the right wall of the oven. The bar limiting insertion of the sheet or net in chamber should be behind the rear hanging of the guides.

6 TROUBLESHOOTING

CAUTION !

1. Before proceeding with the troubleshooting, disconnect the cooker from the electricity supply to avoid the possibility of electric shock.
2. If the mains cable is damaged have it replaced by the producer or an authorised service or else by a qualified person to avoid a hazard

In case of disturbances in the cooker operation, check the guidelines below to find out if you are able to remedy the problem by yourselves.

Oven lightening does not function

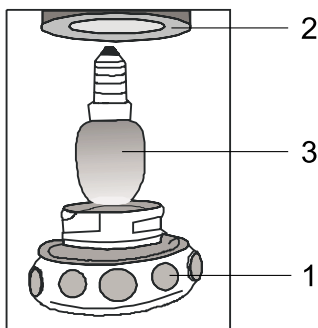


Fig. 21

If the oven has been operated and is still hot, wait until it cools down.

- Bulb is not screwed all the way in – unscrew glass bowl 1 from the lamp socket 2, and screw the bulb 3 all the way (fig. 21).
- Burnt bulb – unscrew the glass bowl 1 of the lamp and replace the bulb 3 with a new one featuring the following parameters: type **E14 230V 25W, temperature resistance 300°C**.

Too much smoke in the oven

- When grilling the generated smoke is a normal condition. Decreasing the temperature or reducing the amounts of fat and water in baking dish can reduce the amount of smoke.
- Dirty turnspit. The fat left on the turnspit from the previous usage will burn for some time and thus generate smoke. Take care to clean it thoroughly after each use.

Gas does not light up

- Dirty injector or flame openings in the burner. Close the burner knobs, clean carefully all its parts and unblock the injector with a fine copper wire. You must not use steel wire or enlarge the opening.

Sparker does not light the gas (no spark)

- Power failure. Check if the cooker is connected to the electric installation. Check the main fuse – if it is burned replace it.
- There is dirt between the burner and the sparker or the burners and sparkers are wet. Carefully clean the dry the burners and the sparkers.

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM



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



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.

GB

INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

When the appliance reaches the end of its service life, you should not dispose of it with the general domestic waste. It can be taken free of charge to the local administrations' specific selective collection centres, or to distributors who provide this service.



To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, there is a symbol on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.