

**CFF 56GC**

**CFF 56GC X**

**CFF 64G**

**CFF 64GC**

**CFF 64GC X**



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

**FAGOR** 

## **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. Le branchement 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. Le manque de cette confirmation annule la garantie.
3. 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 du réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique. 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. Surtout il faut faire attention aux exigences spécifiques qui concernent la ventilation.
4. L'utilisation des produits de cuisson produit la chaleur et l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Il faut être complètement sûr que la cuisine est bien ventilée. Il faut être sûr que les grilles de ventilation sont toujours ouvertes ou installer le circuit de ventilation (la cheminée). La continuation de l'utilisation intensive du produit peut exiger la ventilation supplémentaire par exemple : l'ouverture des fenêtres ou l'augmentation de rendement de la ventilation par exemple par le changement de la position du travail de la cheminée au niveau supérieur s'il y a.
5. On peut installer le produit depuis de 8 heures de présence dans la cuisine.
6. La cuisinière peut être installée entre les meubles de hauteur de max.850 mm (de parterre)
7. 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.
8. Le constructeur ne prend pas en charge aucune responsabilité en cas de blessures ou de dommages provoqués par une installation ou une utilisation incorrectes des appareils.
9. 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. Il est complètement interdit d'utiliser l'appareil en panne.
10. 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.
11. La cuisinière peut être réparée que par le personnel du service autorisé. La réparation incorrecte peut être dangereuse pour l'utilisateur.
12. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte de four.
13. La cuisinière est un produit qui n'est pas fait des matériels dangereux pour l'environnement.
14. On peut utiliser les matériels de l'emballage pour le recyclage.
15. Il faut adapter la cuisinière détruite à l'état de ne pas pouvoir l'utiliser de nouveau. Il faut quitter la porte et couper le câble de branchement parce qu'ils peuvent provoquer le danger surtout pour les enfants. Après il faut passer l'appareil au recyclage autorisé.

Nos appareils remplissent les normes de sécurité:

73/23/EEC – Les appareils électriques de basse tension

89/336/EEC – Compatibilité électromagnétique

90/396/EEC – Les exigences fondamentales pour des produits de gaz [GAD].

<b>1</b>	<b>INFORMTIONS GENERALES .....</b>	<b>3</b>
1.1	DESTINATION DE LA CUISINIERS .....	3
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	3
1.3	CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT .....	3
1.4	BANDEAU .....	4
1.5	INFORMATIONS IMPORTANTES .....	4
1.6	PREPARATION .....	5
<b>2</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>5</b>
2.1	EMMENAGEMENT DE LA CUISINIERE .....	5
2.2	CONNEXION DE LA CUISINIERE A L'INSTALLATION DU GAZ .....	6
2.2.1	CONNEXION AU GAZ NATUREL .....	6
2.2.2	CONNEXION A UNE BONBONNE DE GAZ BUTANE .....	6
2.2.3	REPLACEMENT DES GICLEURS .....	7
2.3	REGULATION DE LA CUISINIERE .....	7
2.3.1	REGULATION DES ROBINETS DES BRULEURS DE TABLE .....	7
2.3.2	REGULATION DE ROBINET DU FOUR .....	8
2.3.3	REGULATION DE BRULEUR DU FOUR .....	8
2.4	RACCORDEMENT DE LA CUISINIERE A L'INSTALLATION ELECTRIQUE .....	9
<b>3</b>	<b>TABLE DES FOYERS.....</b>	<b>9</b>
3.1	BRULEURS A GAZ .....	9
3.1.1	CHOIX DE LA FLAMME .....	9
3.1.2	ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS .....	10
3.2	CHOIX DE LA VAISSELLE .....	10
<b>4</b>	<b>FOUR.....</b>	<b>11</b>
4.1	CONSTRUCTION DU FOUR .....	11
4.2	SELECTEUR DU FOUR.....	11
4.3	ECLAIRAGE DU FOUR.....	11
4.4	MINUTERIE .....	12
4.5	ALLUMAGE ET EXTINCTION DE BRULEUR DU FOUR.....	12
4.6	GRILLADE TRADITIONELLE .....	12
4.7	GRILLADE AU TOURNEBROCHE .....	13
4.8	CUISSON DES PATES .....	13
4.9	CUISSON DE LA VIANDE .....	14
<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 DES BRULEURS A GAZ .....	16
5.4	NETTOYAGE DU FOUR.....	16
5.4.1	DEMONAGE DE LA PORTE DU FOUR.....	17
5.4.2	DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATEREAUX CATALYTIQUES .....	17
5.4.3	NETTOYAGE DE LA CAVITE DU FOUR ET LE CHANGEMENT DES PROTECTEURS CATALYTIQUES.....	17
<b>6</b>	<b>DEPANNAGE .....</b>	<b>18</b>

# 1 INFORMATIONS GENERALES

## 1.1 DESTINATION DE LA CUISINIÈRES

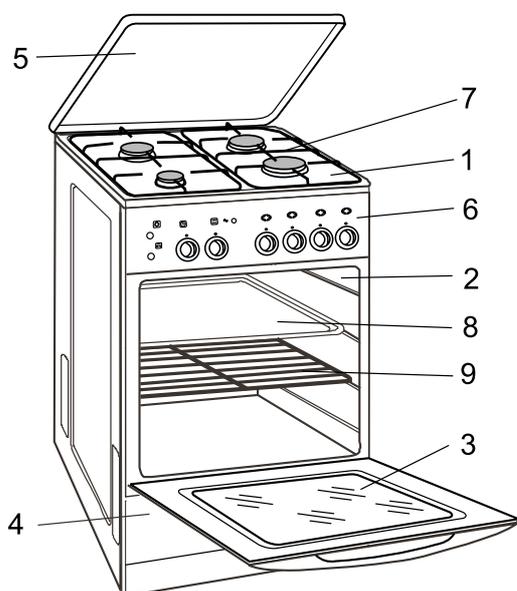
La cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique. Son utilisation à d'autres fins est strictement interdite !

## 1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1

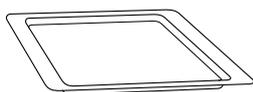
Caractéristiques		CFF- 56GC CFF- 56GC X	CFF- 64G	CFF- 64GC CFF- 64GC X
Dimensions d'encombrement de la cuisinière [mm] hauteur (de la table des foyers) x largeur x profondeur)		850 x 500 x 600	850 x 600 x 600	
Dimensions utiles du four (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		330 x 375 x 450	335 x 430 x 450	335 x 375 x 450
Volume [dm <sup>3</sup> ]		55,0	65,0	57,0
Tension nominale de l'alimentation		230V ~ 50 Hz		
Brûleurs SABAF	Petits brûleurs 1,1 kW ± 8,0%	1 ex.	1 ex.	1 ex.
	Moyens brûleurs 2,0 kW ± 8,0%	2 ex.	2 ex.	2 ex.
	Grands brûleurs 3,1 kW ± 5,6%	1 ex.	1 ex.	1 ex.
Allumage électrique des brûleurs a gaz		•	•	•
Four a gaz	Brûleur de four avec la sécurité contre la fuite de gaz 4,0 kW ± 5,0%	•	•	•
	Résistance de gril 2,0 [kW]	•	•	•
	Alimentation du tournebroche	•	•	•
	Eclairage du four	•	•	•
Minuterie 60		•		
Catalyse		•		•
Équipement de la cuisinière	Plat creux (selon modèle)	1 ex.	1 ex.	1 ex.
	Grille plate	1 ex.	1 ex.	1 ex.
	Cadre du tournebroche	1 ex.	1 ex.	1 ex.
	Grilles de la table	2 ex.	2 ex.	2 ex.

## 1.3 CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT



Dessin 1

- 1 – table de cuisson
- 2 – four a gaz
- 3 – porte du four
- 4 – casseroles
- 5 – couvercle
- 6 – bandeau
- 7 – grille de la table
- 8 – plat creux
- 9 – grille du four



Plat creux



Grille du four



Cadre du tournebroche



Grilles de la table

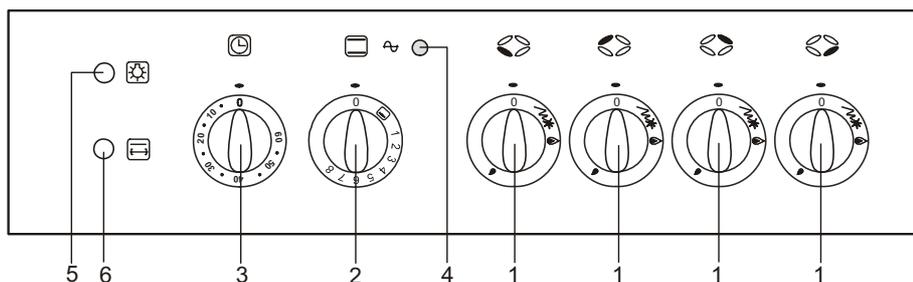
**Dessin 2**

Le plat creux maille sert de cuisson de la viande. Il peut servir aussi de lèchefrite pour ramasser l'huile et les jus de la viande cuite sur la grille du four, sur le niveau supérieur.

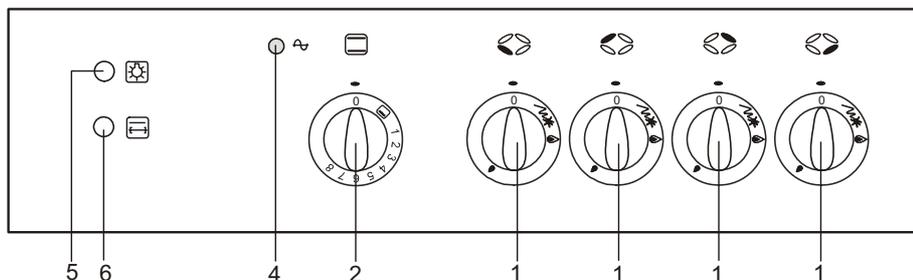
La grille du four sert aussi pour y mettre les plats qu'on utilise pour préparer les plats dans le four. Sur la grille du four on peut griller directement les plats (sur tout les viandes) par exemple : steaks, saucisses, poissons ou toasts.

## 1.4 BANDEAU

**CFF- 56GC**  
**CFF- 56GC X**



**CFF- 64G**  
**CFF- 64GC**  
**CFF- 64GC X**



**Dessin 3**

1 – sélecteurs des brûleurs des tables; 2 – sélecteur du brûleur du four; 3 - sélecteur de la minuterie; 4 – témoin du travail de gril électrique ; 5 – bouton de l'éclairage ; 6 – bouton de l'alimentation du tournebroche

## 1.5 INFORMATIONS IMPORTANTES

1. Pendant l'utilisation l'installation chauffe. Il est recommande de prendre les précautions pour éviter de toucher les éléments chauds a l'intérieur du four.
2. Les câbles de branchement des autres appareils électrodomestiques se trouvant près de la cuisinière doivent être places loin de partie chaudes. Surtout il faut faire l'attention de ne pas les toucher par la porte chaude de four.
3. Pendant l'utilisation du four, le couvercle doit être toujours ouvert.
4. Après une cuisson ne prenez pas a main nue la casserole rie. Il est conseille d'utiliser des gants de protections.
5. Les graisses et les huiles chaudes peuvent prendre feu. C'est pour cela qu'il faut toujours surveiller la cuisson de ces plats.
6. Avant de fermer le couvercle il faut éteindre tous les brûleurs.
7. Avant d'utiliser les brûleurs il faut vérifier si les éléments des brûleurs sont bien installés et bien positionner sur la table.
8. Il faut éloigner les matériels inflammables des brûleurs.
9. Il est complètement interdit de mettre papier d'argent dans la cavité du four et de mettre les moules au fond du four.
10. Il est interdit de mettre à l'intérieur du four et dans le casseroier des objets pouvant prendre feu ainsi que des objets sensibles aux températures élevées.
11. Pendant l'utilisation de gril les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes. Éloigner les enfants de l'appareil pendant le fonctionnement.

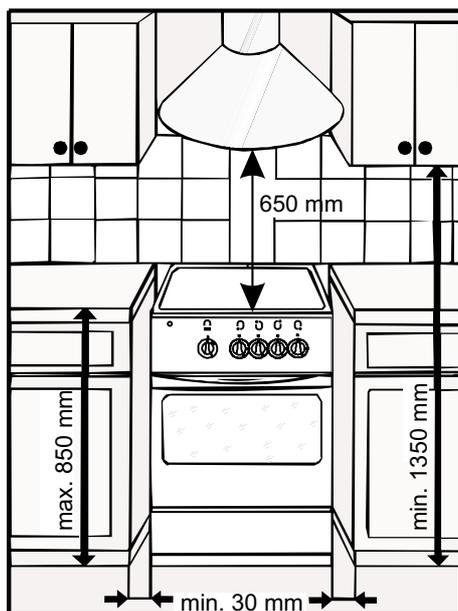
12. Ne pas mettre des objets lourds sur la porte du four ou s'appuyer dessous. Il est interdit de s'asseoir sur la porte du four n' y se poster. Il faut faire particulière attention aux enfants.
13. Il est interdit d'utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint dans une pièce.
14. En cas de fuite de gaz il faut:
  - Fermer le robinet de l'installation du gaz ou la bouteille de butane,
  - Éteindre 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 à un service autorise ou appeler à un installateur autorise.
15. Il est complément interdit à l'utilisateur:
  - 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 ou changer le lieu de l'installation,
  - Chaque intervention ou réparation à l'appareil réalisable par le même utilisateur est complètement interdit, sauf les réparations indiquées dans les instructions d'usage,
  - Il est interdit d'utiliser l'appareil dans les pièces sans la ventilation correcte ou sans le circuit de prise de terre correct.
  - Il est interdit d'utiliser de la cuisinière dans les conditions qui font difficile son fonctionnement correct,

## 1.6 PREPARATION

1. Après le déballage, il faut réviser s'il n' y a pas de pannes ou de détériorations visibles. Si la cuisinière subit une panne pendant le transport il est interdit de la brancher.
2. Retirer les collages. Laver tout les éléments de la cuisinière des restes de colle.
3. Il est conseille de nettoyer les surfaces en email et en verre a l'aide d'un chiffon doux et humide.
4. Avant de la première utilisation on conseille de retirer du four tout équipement du four et il faut le laver a l'aide d'une solution chaude imbibe d'un produit nettoyant.
5. Il faut vérifier si tous les éléments du brûleur sont mis correctement.
6. Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes en réglant le sélecteur sur la position « 6 ». Après il faut refroidir le four et le bien nettoyer et sécher.

## 2 INSTALATION

### 2.1 EMMENAGEMENT DE LA CUISINIERE



- Il faut installer l'appareil dans les pièces bien ventilées.
- La cuisine doit être sèche et elle doit avoir une bonne ventilation.
- Il faut placer la cuisinière dans l'endroit qui permet l'accès facile à tous les éléments de contrôle et de commande.
- L'appareil doit être installé loin des matériaux inflammables. Le mur du local qui avoisine la cuisine doit être fait du matériel inflammables.
- Pour limiter l'influence négative de laps en temps, il est déconseillé d'installer la cuisinière dans la ligne fenestrelle.
- Sur la cuisinière il faut laisser l'espace libre pour la fuite des vapeurs de la cuisine. On conseille d'installer une hotte qui pourra absorber ces vapeurs. Dans ce cas la distance entre la table et la hotte devra être au minimum 650 mm (dessin 4). Il est interdit de suspendre des placards au-dessus de la cuisinière.

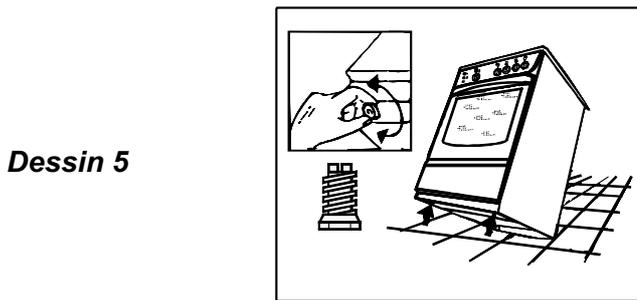
**Dessin 4** Emménagement de la cuisinière dans la cuisine

La cuisinière possède des pieds réglables a l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, ou d'adapter la lèvre de la cuisinière aux meubles, par vissage ou dévissage. Les pieds sont disponibles après retirer la casserolier de la cuisinière o par enlever l'appareil.

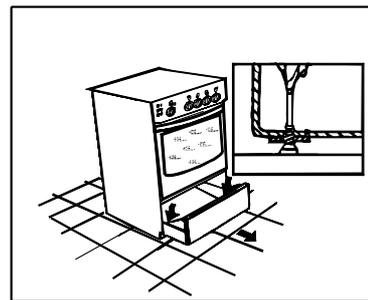
La cuisinière possède des pieds réglables a l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, ou d'adapter la lèvre de la cuisinière aux meubles, par vissage ou dévissage. Les pieds sont disponibles après retirer la casserolier de la cuisinière o par enlever l'appareil.

Pour réaliser la régulation de l'hauteur de la cuisinière on peut suivre une des méthodes présentées:

1. Il faut tourner la cuisinière (dessin 6) 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 5).
2. Il faut enlever de la cuisinière la casserolier (dessin 6) et après par la suspension de casserolier, il faut changer l'hauteur de pieds qu'on désire.



Dessin 5



Dessin 6

Après positionner de l'appareil il faut le brancher a l'installation de gaz naturel ou a butane et a la prise du courant.

## 2.2 CONNEXION DE LA CUISINIÈRE A L'INSTALLATION 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 où a une bonbonne de gaz liquide.
- L'arrive 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'arrive de gaz à la cuisinière et brancher la prise de courant.

### 2.2.1 CONNEXION AU GAZ NATUREL

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

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

### 2.2.2 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 parce que le butane est plus lourd que l'air et il s'accumule sur le niveau de par terre.
- En branchant l'appareil a 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'ethnocentrie 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'etancheite de sa connexion, conformément aux normes en vigueur dans le pays.

### 2.2.3 REMPLACEMENT DES GICLEURES

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 et faire la régulation d'armature de gaz.

#### 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 et dévisser tous les gicleurs d'origine pour le remplacement par les nouveaux,
- retirer complètement la casserolier de la cuisinière,
- par le trou de la casserolier du tuyau du brûleur de four (dessin 10) enlever le clip 3 et brûleur dévisser le gicleur 5 et le changer par le nouveau. gicleur installer de nouveau le clip.
- réaliser le réglage des brûleurs de la table et du robinet de brûleur de four,
- réaliser le réglage du brûleur du four (sole).

Après le remplacement des gicleurs et après la régulation de la cuisinière, il faut vérifier l'etancheite de tous les branchements. Les diamètres des gicleurs pour chaque brûleur sont précis sur le tableau 2.

**Tableau 2. Diamètres des gicleurs [mm]**

	Petit brûleur	Moyen brûleur	Grand brûleur	Brûleur de four
<b>G 20 20 mbar</b>	0,75	1,02	1,25	1,50
<b>G 25 20 mbar</b>	0,80	1,12	1,35	1,60
<b>G 25 25 mbar</b>	0,75	1,02	1,26	1,50
<b>G 30 30 mbar</b>	0,50	0,70	0,80	0,95
<b>G 30 50 mbar</b>	0,50	0,60	0,75	0,85

## 2.3 REGULATION DE LA CUISINIERE

#### ATTENTION !

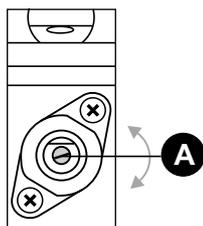
1. Avant de réaliser la régulation et le remplacement des gicleurs, il faut débrancher la cuisinière du réseau électrique.
2. Pendant la régulation des robinets, il ne faut pas dévisser entièrement la vis de régulation.

### 2.3.1 REGULATION DES ROBINETS DES BRULEURS DE TABLE

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

#### Pour cela il faut :

- Ouvrir le flux du gaz a l'aide du sélecteur et allumer le brûleur a régler,
- Positionner le sélecteur dans la position ▲ – flamme économique, et puis sans changer cette position l'enlever du pivot de robinet et observer la flamme;
- Tourner la vis de réglage A (dessin 7) jusqu'a 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 7**

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

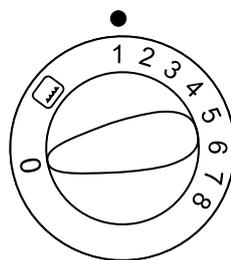
Le débit du gaz en utilisant la flamme minimale représente environ de 25% du débit de pleine flamme.

### 2.3.2 REGULATION DE ROBINET DU FOUR

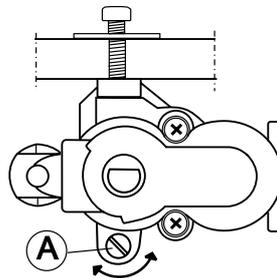
Le réglage du robinet du brûleur de four consiste à l'établissement de l'intervalle des températures dans le four, conforme au tableau 3.

#### Réglage :

- sortir du four tous les ustensiles d'équipement,
- installer au milieu du four le thermocouple,
- allumer le brûleur du four,
- mettre le bouton de commande du four en position **1** (dessin 8), et ensuite l'enlever de la tige du robinet,
- après le réchauffage, vérifier la température dans le four,
- si la température du four pour la position « **1** » n'est pas conforme avec le tableau 3, il convient de tourner le vis de réglage « **A** » (dessin 9), dans le sens approprié à l'aide d'un tournevis plat et étroit, afin d'augmenter ou de diminuer le flux de gaz.
- attendre un moment, jusqu'à la stabilisation de la température dans le four, en observant les indications du capteur de température,
- en cas de besoin, effectuer de nouveau un réglage,
- après l'obtention de la température demandée, réinstaller le bouton et éteindre le brûleur du four.



Dessin 8



Dessin 9

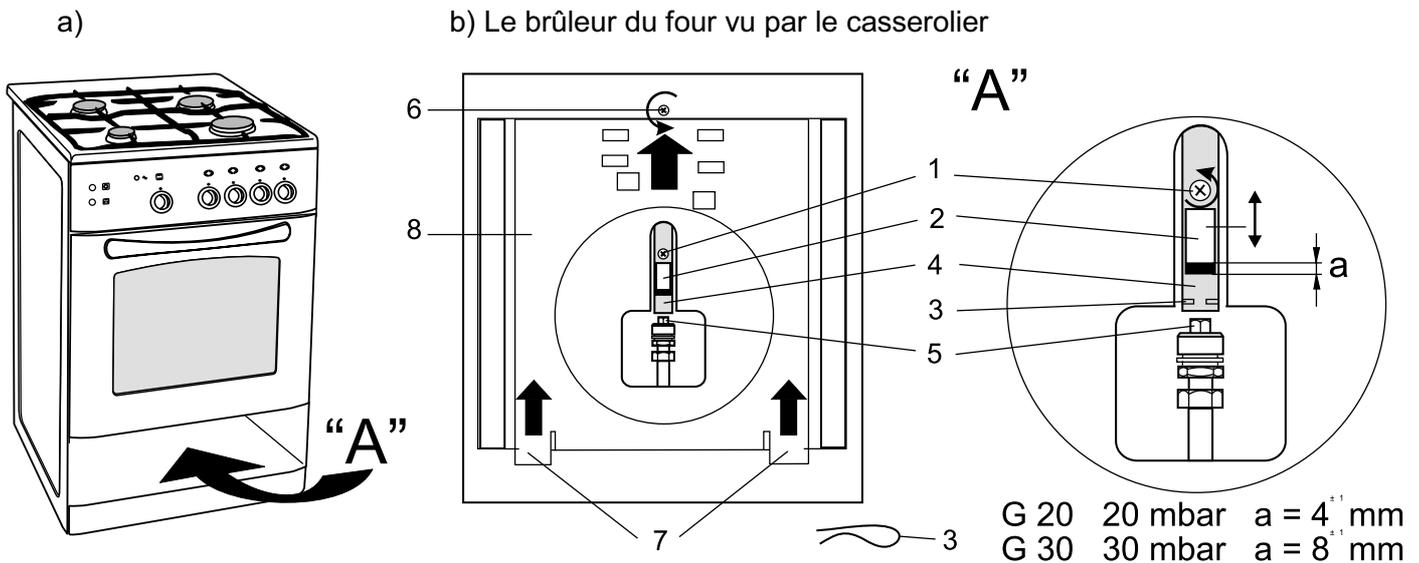
### 2.3.3 REGULATION DE BRULEUR DU FOUR

Le réglage du brûleur du four consiste à ajuster une fente correspondante amenant de l'air à l'injecteur du brûleur.

#### Réglage:

- enlever la porte du four de la cuisinière, conformément au point 5.4.1,
- faire sortir et enlever de la cuisinière le récipient pour la vaisselle (fig. 1 et 10a),
- le récipient à vaisselle une fois enlevé, le brûleur du four rest accessible du dessous (fig. 10),
- tourner le bouton du brûleur de four à gauche et le positionner en "**8**",
- allumer le brûleur du four,
- dévisser légèrement la vis **1** et déplacer le manchon **2** à ce que, le long de tout le brûleur, les flammes aient les cônes internes de couleur bleu-verte, soient bien dessinés avec un contour violet, comme pour les brûleurs de surface,
- protéger la position du manchon avec la vis **1**.

Il y a autre type du changement des gicleurs ou du réglage de brûleur du four. On peut dévisser la vis **6**, l'élément **8** tirer vers la flèche pour que les accroches **7** enlever du boîtier de four. Après le démontage d'élément **8** suivre toutes les opérations décrites dans le paragraphe antérieur.



**Dessin 10**

1 - vis; 2 – manchon ; 3 - clip; 4 – tuyau de brûleur du four; 5 – gicleur; 6 – vis de fixer l'élément 8 au four; 7 - accroches; 8 – élément de protection

## 2.4 RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE A L'INSTALLATION ELECTRIQUE

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

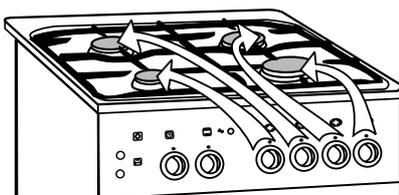
### ATTENTION !

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

## 3 TABLE DES FOYERS

### 3.1 BRULEURS A GAZ

- Ne pas poser sur les supports de casseroles ou des peules déformes 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 poêles vides sur un foyer allumé.
- Avant avoir retire la casserole du brûleur, il faut baisser la flamme ou l'éteindre totalement.
- Conserver les brûleurs en parfait état de propreté, car la saleté provoque des dysfonctionnements.

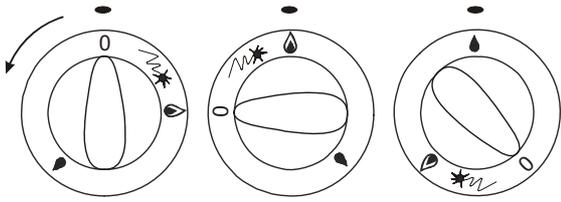


- Le flux de gaz vers un brûleur est ouvert ou ferme grâce au robinet - selecteur rotatif.
- Avant d'allumer un brûleur, il faut auparavant s'assurer qu'on tourne bien le sélecteur rotatif commandant le feu que l'on veut allumer. L'ordre des sélecteurs correspondant aux brûleurs respectifs est reporté sur le dessin 11.

**Dessin 11**

#### 3.1.1 CHOIX DE LA FLAMME

- La flamme ne doit pas dépasser le fond des casseroles ou des poêles et ne recouvrir que la 2/3 de la surface. Cette forme d'utilisation permet d'économiser du gaz et évite à la flamme de salir la vaisselle.



**Dessin 12 Le sélecteur du robinet de gaz**

Les positions des sélecteurs:

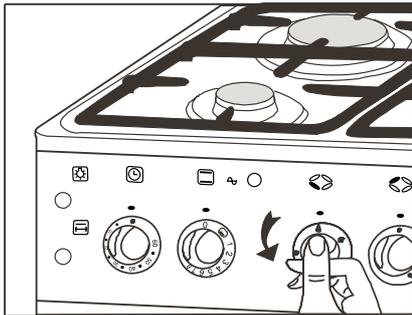
0 – brûleur éteint;

☹ - pleine flamme (grande);

☹ - flamme minimum (économique)

- La taille de la flamme dépend de la position du sélecteur. 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). Il est interdit de régler la taille de la flamme en dehors de l'espace entre les marques ☹ et ☹.

### 3.1.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS



#### Allumage des brûleurs

- Appuyer le sélecteur d'un brûleur choisi à fond sensible, le faire tourner au sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenir enfoncé jusqu'au moment où le gaz s'allume,
- Après allumer le gaz laisser le sélecteur,
- Régler la taille de la flamme désirée.

**Dessin 13**

#### 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

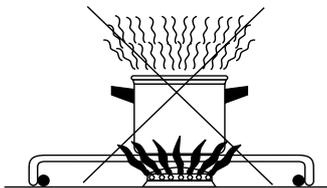
Avant d'allumer le premier brûleur, il faut ouvrir le robinet de la bouteille de butane ensuite procéder comme ci-dessus.

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

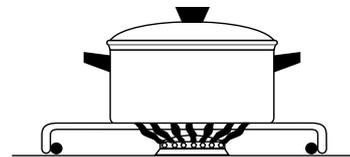
- fermer le robinet de la bouteille de butane,
- après extinction de la flamme fermer le sélecteur rotatif de ce brûleur.

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

## 3.2 CHOIX DE LA VAISSELLE



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



Correcte. La casserole bien choisie

**Dessin 14**

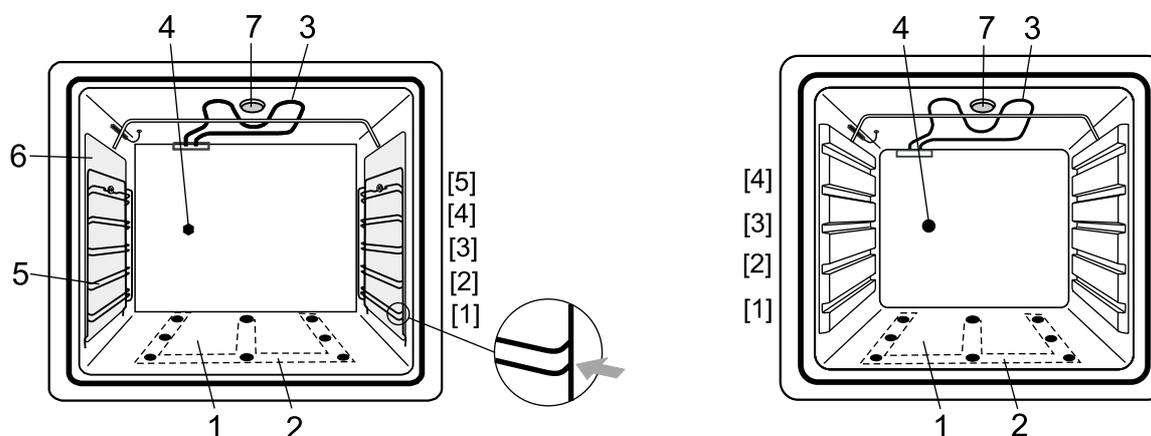
- La vaisselle ne doit pas être assez haute, au meilleur quand son hauteur répond à 2/3 de diamètre de son fond.
- Les casseroles doivent être toujours propres et sèches parce que seulement dans ce cas bien accumulent la chaleur et fonctionnent bien.
- Pendant la cuisson les casseroles doivent être couvertes par des couvercles ce qui ne permet pas d'accumuler de trop de vapeur dans la cuisine.

## 4 FOUR

### 4.1 CONSTRUCTION DU FOUR

CFF- 56GC; CFF- 56GC X  
CFF- 64GC; CFF- 64 GC X

CFF- 64G



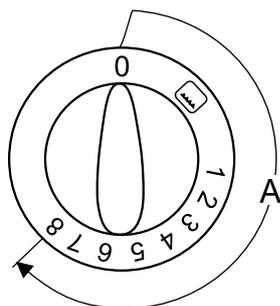
Dessin 15

[1], [2], [3], [4], [5] – glissières; 1 – plancher; 2 – brûleur du four; 3 – résistance de grill; 4 – embout d'alimentation du tournebroche; 5 – glissières; 6 – protecteurs latéraux catalytiques; 7 – éclairage du four

- Dans le four de ce type les plats sont cuits par le brûleur qui se trouve sous le plancher du four. Avant d'allumer le four il faut ouvrir la porte du four pour environ 3 – 4 minutes et ventiler sa cavité.
- Le brûleur du four possède la protection contre fuite qui coupe le flux de gaz au brûleur après disparaître la flamme.
- Après allumer le brûleur la température dans la cavité s'établit après environ 10 minutes et elle est stable pour la position de sélecteur désirée.

### 4.2 SELECTEUR DU FOUR

Le sélecteur du four fait possible l'ouverture ou la fermeture de flux de gaz dans le brûleur du four.



En utilisant le brûleur du four il faut tourner le sélecteur dans le sens „A” et le positionner dans la position choisi de 1 a 8. Les positions entre 1 et 8 répondent aux températures dans le four présentées dans le tableau 3.

Dessin 16

Tableau 3

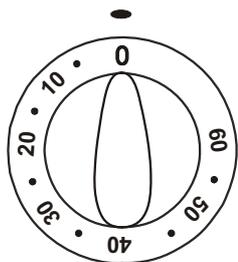
Position		1	2	3	4	5	6	7	8
Température [°C]	115	140	155	170	185	200	215	225	240

### 4.3 ECLAIRAGE DU FOUR

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

La lampe s'allume et s'éteint grâce à un bouton (position 5 sur le dessin n° 3) situé sur le bandeau de commande de la cuisinière.

## 4.4 MINUTERIE



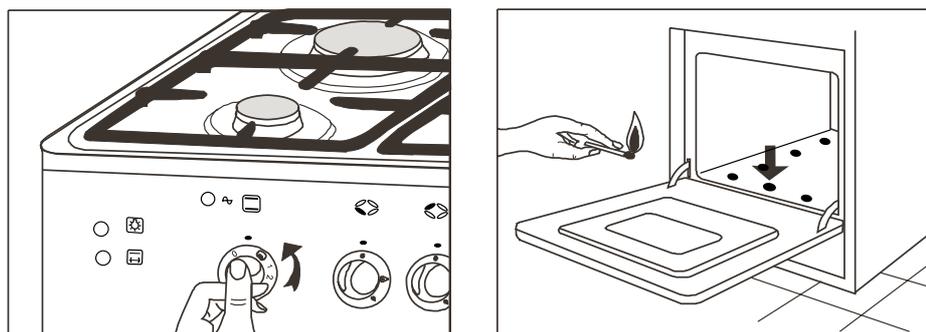
La minuterie gère le temps de fonctionnement du four. On peut choisir un temps compris entre 0 - 60 minutes.

Dès que le temps fixé est écoulé, une sonnerie vous avise, et vous devez éteindre manuellement le four.

*Dessin 17*

## 4.5 ALLUMAGE ET EXTINCTION DE BRULEUR DU FOUR

L'allumage de brûleur du four il faut réaliser avec le flux maximal de gaz et après diminuer la flamme positionnant le sélecteur dans la position désirée.



*Dessin 18*

### Allumage de brûleur du four :

- Ouvrir la porte de four totalement,
- Allumer une allumette,
- Appuyer le sélecteur du four et le tourner dans le sens „A” et le maintenant maintenir enfoncé jusqu’ au fin approcher allumette allumée au trou d’allumage (dessin 18). **Après allumer le gaz il faut maintenir enfoncé jusqu’ au fin le sélecteur pendant environ 10 secondes**, pour faire fonctionner la protection,
- Laisser enfoncer le sélecteur,
- Si la flamme s’éteint il faut répéter toute l’opération en augmentant le temps de enfoncer le sélecteur d’environ 5 seconds.

### Extinction de brûleur du four

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

## 4.6 GRILLADE TRADITIONELLE

- Pour la grillade traditionnelle il faut préparer les petits morceaux de la viande (steaks, saucissons, saucisses de gril, poisson les toasts, etc.).
- La grosseur de la plate grille doit être entre 2 et 3 cm. On peut mettre les plats sur la lèchefrite et sur la grille.
- Avant des grillades, il faut mettre un peu de l’huile sur la viande et sur le poisson.
- Le temps de grillade est orientative et c’est environ 8 – 10 minutes pour chaque centimètre de la grosseur.
- On allume et on éteint la résistance de gril en usant le bouton ,
- Après appuyer le bouton  le sélecteur du four doit être positionner sur la position « 0 » (éteint). Dans le cas contraire la résistance de gril se débranchera automatiquement.
- Le pilot de control (position 4, dessin 3) s’allume après appuyer le bouton  ou .

#### Utilisation du four:

- Appuyer le bouton  et préchauffer la cavité du four,
- Au four chauffe il faut mettre le plat. Il faut positionner le plat sur la grille ou dans un ustensile au milieu du four sous la résistance de gril,
- Fermer la porte du four,
- Des que la moitié du temps est écoulée retourner la grillade sur l'autre face.

Après terminer la grillade – il faut éteindre le four.

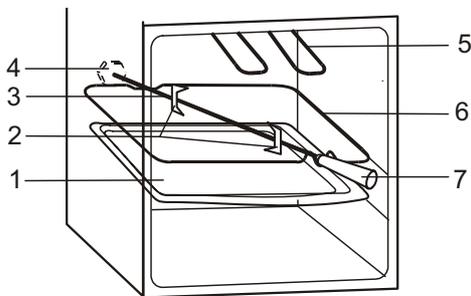
#### ATTENTION !

1. **Soyez vigilant pendant le fonctionnement de l'appareil. Interdit de laisser l'appareil sauf la supervision. Pendant le travail la cuisinière se fait très chaude. Tenir hors de porte des enfants!**
2. **Après appuyer le bouton , au même temps l'alimentation du tournebroche s'allume. En usant la grillade traditionnelle il est interdit d'utiliser le tournebroche.**

Après terminer la grillade, appuyer le bouton .

### 4.7 GRILLADE AU TOURNEBROCHE

Le tournebroche permet de rotor dans le four des volailles, des saucisses, ... etc.



**Dessin. 19**

- 1 – résistance du gril
- 2 – embout d'alimentation du tournebroche
- 3 – fourchettes
- 4 – broche du tournebroche
- 5 – lèche-frite
- 6 – cadre du tournebroche
- 7 – poignée du tournebroche

#### Utilisation du four:

- Il faut retirer du four tout l'équipement inutile et glisser le cadre du tournebroche sur un niveau correct,
- Insérer sur la broche une des fourchettes et placer la grillade en faisant attention a ce qu' elle soit équilibrée le long de la broche ; puis insérer la deuxième fourchettes et la sécuriser pour qu'elle ne bouge pas, en vissant les vis se trouvant sur les fourchettes,
- Glisser la partie pointue de la broche dans l'orifice destine a cet effet et la pousser jusqu'au bout, la deuxième partie de la broche devra s'appuyer sur le cadre du tournebroche,
- Dévisser la poignée et fermer la porte du four
- Allumer la resistance de gril et le moteur de tournebroche en usant le bouton .

### 4.8 CUISSON DES PATES

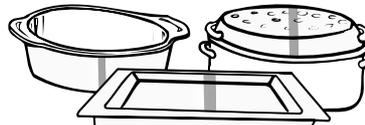
- Avant de mettre le gâteau au four, il faut le préchauffer pendant 20 – 25 minutes, avec la porte fermée, pour que la température dans la cavité soit égale dans chaque point.
- La température de préchauffage de la cavité du four, température de cuisson ou grillade et le temps il faut adapter correctement au type de la pâte cuite ou d'autre plat, selon les besoins de la recette.
- Il faut faire attention pendant le préchauffage. On conseille ce type de préparation de four surtout au cas de cuisson des pâtes lourdes et de masse grandes. En mettant la pâte dans le four trop chauffe peut provoquer les problèmes de la raie de verdeur ou la pâte peut ne pas bien pousser.
- Dans la première période de cuisson la pâte pousse. Les pâtes qui poussent rapidement il faut mettre dans le four moins chauffe, pour que la partie extérieure ne se brûle pas trop vite. A la fin de cuisson, il faut baisser la température pour ne pas provoquer le séchage de la pâte et la partie extérieure trop grosse.
- Pour cuire les gâteaux on peut utiliser les moules traditionnelles de tôle mais aussi les moules

couvertes par téflon, céramiques, de verre, (dessin 20). 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.
- Choissant le temps et la température il ne faut pas oublier du poids ni de la consistance de la pâte.
- Il faut placer une moule toujours au centre de la grille, sur le niveau choisi du four. L'utilisateur profitant de son expérience, doit choisir lui même le plus optimal niveau pour les différents plats.

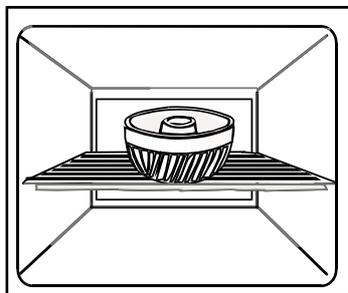


**Dessin 20**

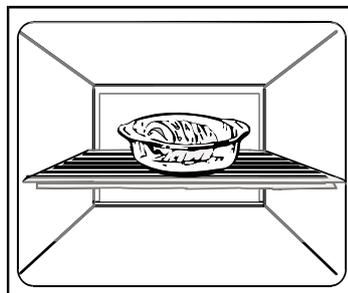


**Dessin 21**

- Pour vérifier si la pâte est déjà prête, il faut quelques minutes avant d'éteindre le four y introduire une petite tige en bois servant de sonde; si le gâteau ne colle pas à la tige – le gâteau est prêt. Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four encore environ 5 minutes.



**Dessin 22**



**Dessin 23**

- Pendant l'utilisation du four il faut respecter les conseils suivantes :
  - Ne pas laisser dans le four l'équipement qui n'est pas nécessaire,
  - Les moules de pâtes et de verdure et les récipients pour la cuisson de la viande posé sur la grille et non sur la plat creux ou lèchefrite (dessins 22 et 23),
  - En choisissant les paramètres de la cuisson il faut considérer le type de récipient parce que de type et de grosseur de matériel et de son couleur dépend conductibilité thermique des récipients.

## 4.9 CUISSON DE LA VIANDE

- 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 (dessin 21). Les récipients pour cuire les viandes doivent être basses, pour augmenter l'efficacité de chauffage. On peut griller aussi la viande directement sur la grille. Dans ce cas il faut toujours mettre la lèchefrite sous la grille.
- La température de la grillade dépend de la qualité et de la quantité de viande. Les grandes pièces de la viande ont besoin le temps de cuisson plus long et la température plus basse. Par contre les petits morceaux de la viande exigent le temps de la cuisson plus court avec les températures plus élevées.
- On peut vérifier le niveau de la cuisson de la viande en utilisant la fourchette. Si le jus de la viande ne coule pas ça signifie que la viande est prête.
- 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 différentes (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. On vous conseille de faire des testes pour les différents plats et après noter le temps et la température optimal.

**Tableau 4 Les Pâtes**

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

**Tableau 5 Grillade de la viande**

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

## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

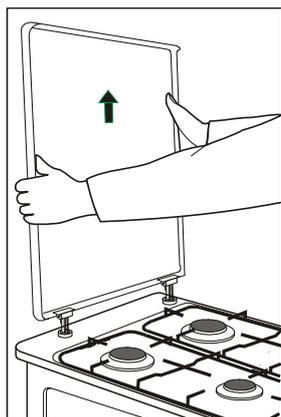
### ATTENTION !

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

### 5.1 REMARQUES GENERALES

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

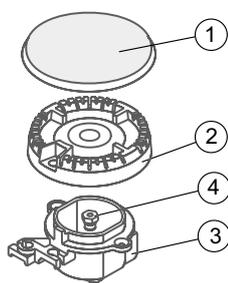
### Démontage:

- 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 24).

Après laver soigneusement le couvercle, le sécher et le mettre a cote.

*Dessin 24 Démontage du couvercle*

## 5.3 NETTOYAGE DES BRULEURS A GAZ



*Dessin 25*

### Les éléments du brûleur

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

- Pour nettoyer les brûleurs il faut enlever les éléments extérieurs des brûleurs (les cache et les buse) (dessin 25), les mettre dans l'eau chaude avec du détergeant puis laver soigneusement chaque partie.
- On peut laver les capuchons à l'aide d'une éponge et la buse – à l'aide d'une brosse douce en métal. Après le nettoyage vérifier les trous de passage de flamme a la lumière.
- Le corps se trouvant près de l'injecteur devra toujours être propre. La saleté qui se trouve près de l'injecteur peut provoquer son obstruction et ainsi provoquer un affaiblissement de la flamme voire même sa disparition.
- Pour nettoyer les gicleurs il faut les humidifier 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

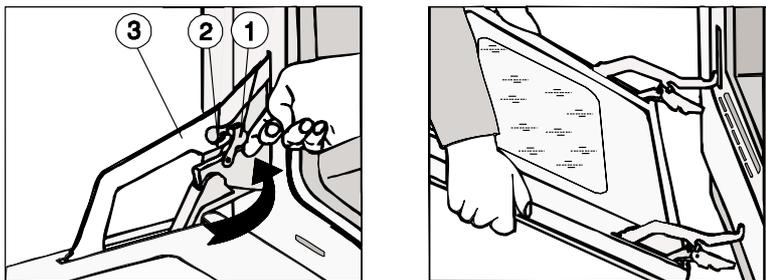
### ATTENTION !

1. Il est interdit de nettoyer les appareils du four a l'aide d'un équipement a vapeur sous pression.
2. Il est préférable de nettoyer les parois émaillées du four après chaque utilisation pour éviter les brûlures des restes d'aliments et des cascades de la grasse.
3. La charnière est très tendue avec une force grande et pour cela il faut faire attention pendant le démontage de la porte, pour ne pas couper vos doigts.
4. Pendant le lavage de la partie supérieure il faut faire attention parce que c'est la place ou se trouve la résistance électrique.

- La cavité du four est couverte d'une couche d'email en céramique.
- La cuisinière CFF-56GC, CFF-56GC X, CFF-64GC et CFF- 64GC X est équipée de deux protections latérales – d'email catalytique qui possèdent la capacité d'autonettoyant. Pendant l'utilisation standard, le four chauffe à des hautes températures, ce que facilite l'absorption des odeurs par email catalytique.
- Dans le modèle CFF-56GC, CFF-56GC X, CFF-64GC et CFF-64GC X périodiquement, surtout après la cuisson des plats gras il faut réaliser le cycle d'auto nettoyage. Cela consiste à faire fonctionner le four pendant 1 heure à la température maximale (350°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'évaporerà.
- Les protecteurs catalytiques après le certain temps, perdent leur capacité a s'auto nettoyer, et leur surface devient lisse et brillante. A ce moment il faut les remplacer.

Pour faciliter le nettoyage de la cavité du four on peut démonter la porte du four.

#### 5.4.1 DEMONAGE DE LA PORTE DU FOUR



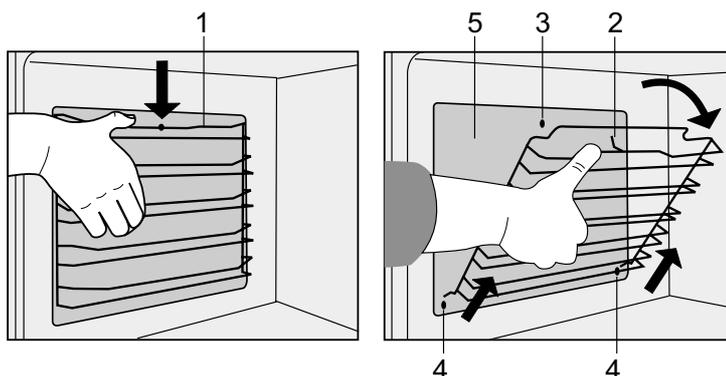
**Dessin 26**  
**Démontage de la porte du four**

##### Démontage de la porte du four:

- Ouvrir totalement la porte,
- Bloquer les charnières de chaque cote de la porte on plaçant un collier 1 sur les ressorts 2 de l'arceau 3 de la charnière (dessin 26),
- Prendre la porte a deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds

Après démonter la porte on peut nettoyer la cavité du four.

#### 5.4.2 DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATÉREAUX CATALYTIQUES



**Dessin 27**

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 détergent et laver les ensuite à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.

#### 5.4.3 NETTOYAGE DE LA CAVITE DU FOUR ET LE CHANGEMENT DES PROTECTEURS CATALYTIQUES

- Après savoir retire les protections catalytiques, on peut nettoyer l'intérieur de la cavite.
- Les surfaces en email devront être nettoyées avec des produits servant à nettoyer la cuisinière.
- Pour nettoyer les résidus difficiles, on peut utiliser des produits décapants spéciaux pour four. Ces produits sont cependant agressifs et doivent être utilisés avec prudence en respectant scrupuleusement les indications du fabricant.
- Après le nettoyage de la cavité il faut changer et installer les protecteurs catalytiques.
- Il faut installer la porte en procédant dans le sens contraire du démontage.

## 6 DEPANNAGE

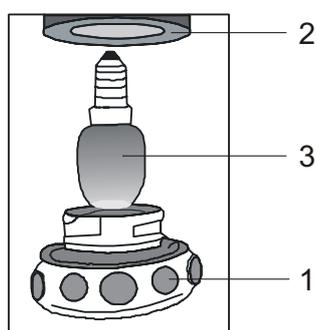
### ATTENTION !

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

- Pendant la période de la garantie toutes les réparations sauf les décrites dans la continuation ne doivent être effectuées que par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné.
- Après la période de la garantie l'utilisateur doit demander à SAT le contrôle périodique de la cuisinière.
- Si pendant son utilisation un dommage quel qu'il soit intervient, vérifier les indications ci-dessous qui vous aideront à résoudre vous-mêmes la panne dans un premier temps.

### La lampe du four ne fonctionne pas

Si le four a été utilisé et il est encore chaud il faut attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse.



- L'ampoule est dévissée - dévisser la protection en verre **1** de la lampe de l'armature **2** et revisser l'ampoule **3** (dessin n° 28).
- L'ampoule est en panne - dévisser la protection en verre **1** de la lampe et la changer pour une nouvelle ayant les paramètres suivants: type **E14; 230V; 25 W; résistance à la température jusqu'à 300 °C.**

**dessin n° 28**

### 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 à fond les parties sales ainsi que les gicleurs. Il est interdit d'utiliser une tige en acier ou d'agrandir les trous.

### 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 à 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.

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

- Coupure dans l'installation électrique. Vérifier si la cuisinière est bien branchée 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.



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

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

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

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



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

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