



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

À 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.

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. Separating a domestic appliance before disposing of it means you will prevent possible negative consequences for the environment and health which may be given rise to by incorrect disposal, and it means the materials making it up can be treated and recycled, obtaining important savings on energy and resources.



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.

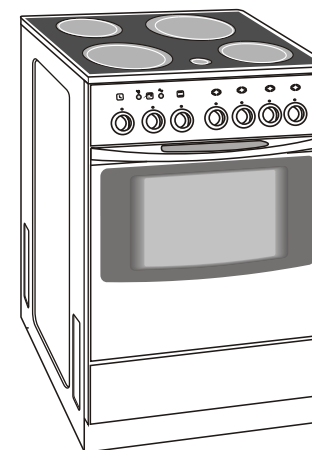


Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières électriques



Instructions for use and maintenance of electric cookers

CFF-56VA
CFF-56VC
CFF-56VC X



01.2006
C60021310

ATTENTION !

1. La cuisinière est un produit qui n'est pas fait des matériels dangereux pour l'environnement.
2. On peut utiliser les matériels de l'emballage pour le recyclage.
3. 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.
4. Veuillez consulter la notice d'instructions avant d'installer et d'utiliser le matériel.
5. Le branchement et la réparation de la cuisinière ne peut 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.
6. Il est interdit d'utiliser la cuisinière endommagée jusqu'au moment de sa réparation. Le constructeur n'est pas responsable pour des blessures ou endommagement provoqués par l'installation incorrecte de l'appareil ou par sa utilisation incorrecte.
7. 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.
8. 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.
9. La cuisinière peut être installée entre les meubles de la hauteur de max. 850 mm.
10. On peut installer le produit depuis de 8 heures de présence dans la cuisine.
11. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte de four.
12. 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.

Nos appareils remplissent les normes de sécurité:

1. 73/23/EEC – Les appareils électriques de basse tension
2. 89/336/EEC – Compatibilité électromagnétique

1	INFORMATIONS GENERALES	3
1.1	DESTINATION	3
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	3
1.3	INFORMATIONS IMPORTANTES	3
1.4	CONSTRUCTION DE L'APPAREIL	4
1.4.1	LES BANDEAUX	4
1.4.2	POSITIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON	5
1.5	EMMENAGEMENT DE LA CUISINIERE	5
2	PREPARATION	6
3	INSTALLATION	6
3.1	BRANCHEMENT	6
4	PLAQUE EN CERAMIQUE	7
4.1	REGLES GENERALES D'EXPLOITATION DES PLAQUES EN CERAMIQUE	7
4.2	COMMENT UTILISER LES PLAQUES EN CERAMIQUE	7
4.2.1	INDICATEUR DE TEMPERATURE	7
4.3	CHOIX DES USTENSILES	7
5	FOUR	8
5.1	CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT DU FOUR	8
5.2	SELECTEURS DU FOUR	9
5.2.1	SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR	9
5.2.2	SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE	9
5.2.3	MINUTERIE	10
5.2.4	ECLAIRAGE DU FOUR	10
5.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	10
5.3.1	QU'EST-IL PASSE APRES L'ALLUMAGE DU FOUR	10
5.4	DESCRIPTION DES FONCTIONS DU FOUR	10
5.5	INFORMATION GENERALE CONCERNANT LA PREPARATION DES PLATS	12
6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
6.1	REMARQUES GENERALES	13
6.2	NETTOYAGE DE LA PLAQUE CERAMIQUE	13
6.3	NETTOYAGE DU FOUR	14
6.3.1	DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	14
6.3.2	DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATERAUX CATALYTIQUES	15
6.3.3	NETTOYAGE DE LA CAVITE	15
7	RESOLUTION DES PANNES	16

When the oven is cleaned, in the ovens with ladder guides refit the catalytic shields and runners in the reverse order.

CAUTION !

During assembly you should pay attention if the guides are fastened on the right wall of oven. The bar limiting insertion of the sheet or net in chamber should be behind the rear hanging of the guides.

7 TROUBLESHOOTING

CAUTION !

Before proceeding with the troubleshooting, disconnect the cooker from the electric current to avoid the possibility of electric shock.

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

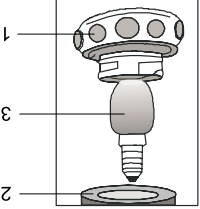


Fig. 23

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.

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

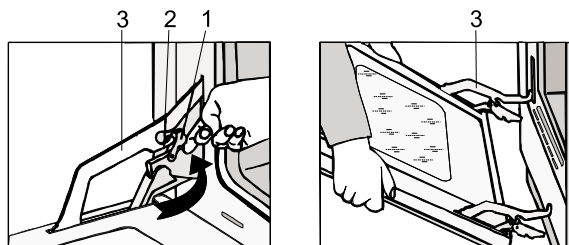


Fig. 21

Taking out the oven door

CAUTION !

- 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.
- 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.
- Do not pour water onto the bottom of oven otherwise it may trickle through some possible leakage and get on the lower heater.

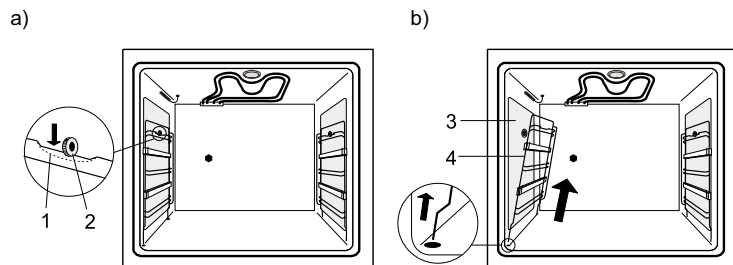
6.3.2 DISASSEMBLY OF SIDE CATALYTICAL SHIELDS

Fig. 22

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

Disassembly of guides:

- gently press the ladder bar **1** down and take it from beneath the blocking cap **2**, (fig. 22a),
- turn aside the guides **4**, lift and take them off from the oven openings (fig. 22b),
- take the catalytic shields **3** out.

6.3.3 CLEANING OF CHAMBER INTERIOR

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.

1 INFORMATIONS GENERALES**1.1 DESTINATION**

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

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau n 1

		CFF-56VA	CFF-56VC	CFF-56VCX
Dimensions d'encombrement de la cuisinière (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		850 x 500 x 600		
Volume [dm³]		58,0	55,0	
Tension nominale de l'alimentation		400V 3N ~ 50Hz		
Puissance nominale de la cuisinière [W]		7800		
Foyers des plaques en céramiques	φ 145mm 1200 [W]	2 ex		
	φ 180mm 1700 [W]	2 ex		
Equipement du four électrique	Résistance supérieure [W]	700		
	Résistance inférieur [W]	1300		
	Résistance du gril [W]	2000		
	Gril [W]	4,0		
	Eclairage du four [W]	-	25,0	
	Parois catalytiques	-	•	•
Minuterie 120 min avec interrupteur		-	•	•
La casserolerie	Plat creux 1 ex	•	•	•
	Grille plat 1 ex	•	•	•
	Tournebrotche 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.
- En cas de pannes de l'appareil, il convient de le débrancher du réseau électrique.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent prendre feu. C'est pour cela qu'il faut toujours surveiller la cuisson de ces plats (p.ex. des pommes frites)
- 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 et dans le casserolier des objets pouvant prendre feu ainsi quo des objets sensibles aux températures élevées.
- Ne pas mettre des objets lourdes sur la porte du four ou s'appuyer dessous.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour chauffer les pièces de l'appartement.
- Tout les changements de l'installation électrique sont complètement interdits.

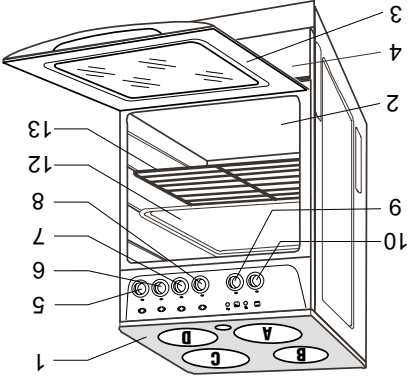
Attention!

1. Si la surface de la plaque est rayée il faut débrancher immédiatement l'appareil pour éviter électrocution et dans ce cas-là il faut appeler le service.

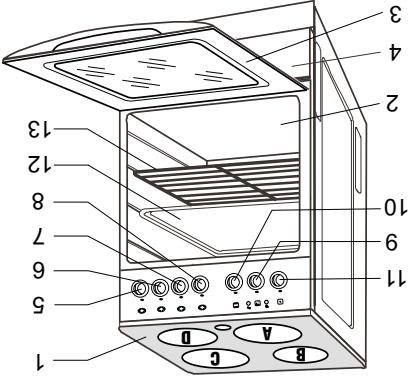
2. Après éteindre les zones chauffant sont chaudes pendant quelques minutes ce qu'il est montré par le témoin spécial lumineux de chaleur.(position A dessin 3)

1.4 CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

CFF-56VA



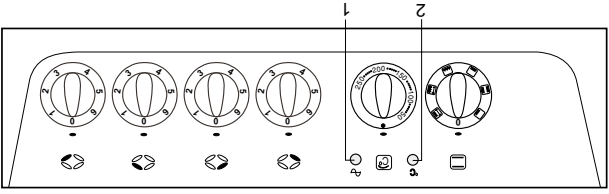
CFF-56VC; CFF-56VCX



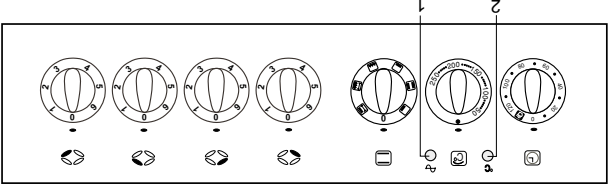
1 – plaque en céramique; 2 – four électrique; 3 – porte du four; 4 – casserolier; 5 – manette de zone de cuisson D; 6 – manette de zone de cuisson B; 7 – manette de zone de cuisson C; 8 – manette de zone de cuisson A; 9 – manette de régulation d la température; 10 – sélection des fonctions; 11 – manette de minuterie; 12 – plat creux ou lèche-frite; 13 – grille plat

1.4.1 LES BANDEAUX

CFF-56VA



CFF-56VC
CFF-56VCX



Dessin 2
1 – indicateur du travail de cuisine
2 – indicateur de régulation de température

L'indicateur du travail de la cuisinière signale l'allumage d'un élément chauffant de la cuisinière ça veut dire de la zone chauffant de la plaque en céramique ou des résistants 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 supérieure que celle sélectionnée.

- The hob should be cleaned with the special cleansing agents intended for this purpose. Avoid using abrasive sponges, powders etc. since they could damage the ceramic hob surface.
- Small stains should be removed with a damp cloth or sponge (fig. 20a) moistened with lukewarm water with the addition of soft cleaning agent, then the hob should be wiped until it is dry.
- Heavy stains should be removed with the use of special agents for cleaning ceramic hobs.

a)

b)



Fig. 20

CAUTION !
Do not use oven-cleaning agents for cleaning the ceramic cook-top, since they are very aggressive and can cause the permanent damage to the cook-top surface.

- Keep away from the hob heating zones such materials as plastics, or aluminium foil, as they can melt. In case they have melted onto the surface, remove them immediately from the hob surface (when it is still warm). Similarly, with the foods with high sugar content: on the surface of the hob, sugar can melt quickly resulting in permanent stains. The change in the hob surface colour does not affect its proper functioning.
- After washing the hob you may put on a preservative e.g. CERA FIX
- The cookware used for cooking on the ceramic hob should always be clean and dry. Draw special attention to the cookware bottoms as food residue stuck to them will bake during the next use of the hob.

6.3 OVEN CLEANING

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. Models CFF-56VC and CFF-56VCX are equipped with side shields covered with catalytic enamel (pos. 9 fig. 14), which has 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

6.3.1 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. 21).

Cakes

Table 2

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 3

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

6 CLEANING AND MAINTANANCE

CAUTION !

Before proceeding with cleaning, disconnect the cooker from the electrical power, and wait until it cools down.

6.1 GENERAL REMARKS

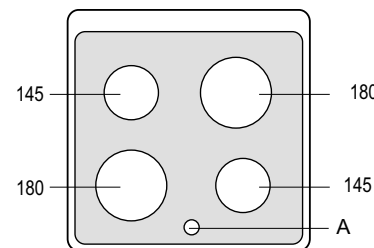
In order to maintain the proper technical condition and aesthetic appearance, the cooker must be regularly cleaned.

- 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 since they could damage the overprints.
- Guides should not be washed in a dishwasher.
- 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.

6.2 CLEANING THE CERAMIC HOB

- Clean the ceramic hob surface regularly after each use, as even the smallest dirt will bake during the next use.

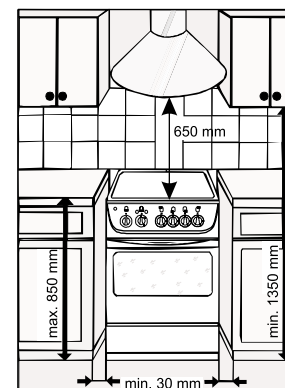
1.4.2 POSITIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON



Dessin. 3

A – Indicateur de température de zones de cuisson

1.5 EMMENAGEMENT DE LA CUISINIÈRE



Dessin 4

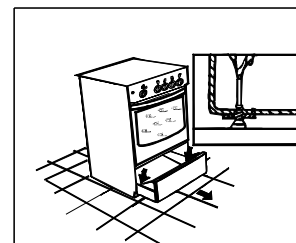
- Les éléments de l'emballage sont très dangereux pour des enfants. Ils doivent être inaccessibles pour eux.
- Après le déballage, il faut placer la cuisinière dans l'endroit qui permet l'accès facile à la plaque en céramique et au four. On déconseille de placer la cuisinière sur un fondement.
- La cuisine doit être sèche et elle doit avoir une bonne ventilation.
- 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 30 mm. (dessin 4).
- 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.
- 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 présentée:

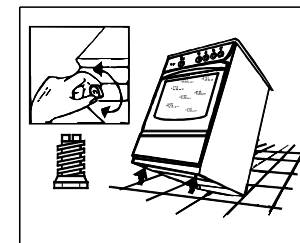
Régulation de la cuisinière:

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



Dessin 6



2 PREPARATION

1. Il est conseillé de nettoyer les surfaces en email et en verre a l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Il est conseillé de nettoyer le four et l'équipement de four (la grille, la plaque, etc.) a l'aide d'une solution chaude imbibée d'un produit nettoyant.
3. Avant de mettre en marche pour la première foi la cuisinière, il est conseillé de faire chauffer les plaques pendant env. 3 minutes, exceptionnellement dans ce cas sans casserole.
4. 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.

3 INSTALLATION

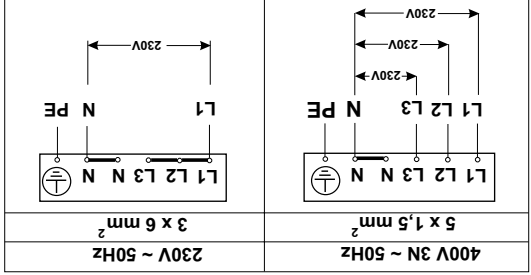
La cuisinière ne possède pas de câble d'alimentation. Le branchement de la cuisinière doit être effectué par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec la loi en vigueur dans chaque pays. Il est interdit de faire des modifications dans l'installation électrique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

- Dans la partie arrière de la cuisinier il y a une latte de connexion avec 6 bornes rayées dont 3 bornes de phase signées L1 – L2 – L3 et 2 bornes de câble neutre, signées N – N (dessin 7), qui doivent être compactes. Il y a trois éléments qui sont joints a la latte de connexion. La borne de terre est signée par .

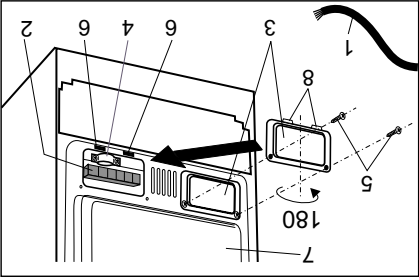
- La cuisinière est approprié a l'alimentation de courant alternatif, monophasé de la tension 230V ~50Hz (dessin 7b). On peut la adopter a l'alimentation de triphase 400V ~3N, 50Hz (dessin 7a). Pour ça il faut quitter les éléments des bornes L1 - L2 - L3.

- 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.

a)



Dessin 7



Dessin 8

- Câble d'alimentation 1 (dessin 8) brancher a la latte de connexion 2 en accord avec la plaque des connexion (dessin 7). Fixer le câble dans l'attache 4. Les fissures situées sous les trous 6 rendent possibles l'accès aux vis de câble 1 dans l'attache 4.
- Après le branchement de la cuisinière il faut assurer la latte de connexion.
- Pour le faire il faut desserrer les vis 5 qui fixent la couverture de protection 3 de cote gauche de la cuisinière 7. Tourner la couverture de protection 3 de 180° autour de l'axe verticale et après par les étriers 8 le poser dans les trous 6, le serrer avec la cuisinière 7 et le visser par les vis 5.

Grilling with roasting-spit

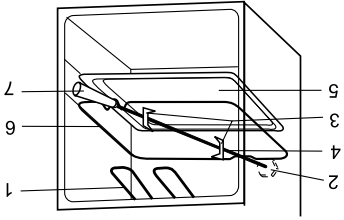


Roasting-spit is used to rotary grilling such dishes as poultry, sausages, shashliks etc.

Operating the oven:

- remove all unnecessary outfit from the oven,
- slide in the roasting-spit frame on the appropriate level,
- slide one fork onto the spit and stick meat onto it while paying attention it is symmetrical along the stick; then slide in the second fork and secure it in its position by tightening the set screw,
- insert the pointed end of spit into the roast-spit drive connection, push it home and rest the other end of spit on the frame,
- screw out the handle and close the door,
- turn on the oven, adjust the temperature and, possibly, set the time of grilling.

Fig. 19



- 1 – grill heater
- 2 – roasting-spit drive
- 3 – forks
- 4 – spit
- 5 – baking tray (drip tray)
- 6 – roasting-spit tray
- 7 – handle

Grilling with upper heater



This function allows for slower grilling of dishes on a roasting spit. While using this function proceed as above.

5.5 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. We recommend using 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.

Turning the oven off

Set the function and temperature selector knobs to zero position.

5.3.1 WHAT HAPPENS WHEN THE OVEN IS SET ON**On selecting an oven function:**

- cooker operation indicator light will come on,
- oven lamp will turn on,
- the roasting-spit will start (if such function was chosen),

On selecting a temperature:

- the heaters will turn on (appropriate to the function chosen),
- temperature selector control light will come on.

If the recipe specifies to put the dish into a preheated oven it should be done once the red control lamp goes off for the first time

5.4 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.

**Upper heater turned on**

Heat is delivered by the upper heater. This heating method can be used for extra heating of the dish top, for toast etc.

**Traditional heating (grilling)**

- Small portions of meat should be used for traditional grilling (stakes, scalded sausages, grilled sausages), shashliks, 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:

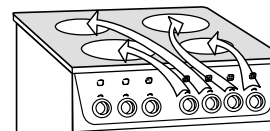
- preheat the oven by setting the maximum temperature,
- set the function knob to position ,
- set the required temperature and possibly grilling time,
- after half of the grilling time turn the grilled portions over.

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 PLAQUE EN CERAMIQUE**4.1 REGLES GENERALES D'EXPLOITATION DES PLAQUES EN CERAMIQUE**

1. Il faut éviter de faire tomber sur les plaques des objets durs, car ils peuvent provoquer des fêlures.
2. Il faut faire l'attention pour ne pas rayer la surface des plaques avec les bords aigües de casseroles ou d'autres objets.
3. Les casseroles devront être posées sur les marques signalétiques du centre des plaques. La surface des plaques est résistante mais elle peut se rayer facilement. C'est pour cela qu'il ne faut pas frotter les casseroles sur la plaque, mais les déplacer délicatement.
4. Il ne faut jamais allumer une plaque avant d'y mettre la casserole équipée d'un fond plat. Ne jamais allumer une plaque sur laquelle on a posé une casserole vide ou dotée d'un fond gondole; on risque d'endommager la plaque.
5. Il est interdit de mettre sur les plaques de récipients ou éléments en aluminium ou en matières plastiques.

4.2 COMMENT UTILISER LES PLAQUES EN CERAMIQUE

Avant d'allumer la zone de cuisson, il faut s'assurer auparavant de bien tourner le sélecteur rotatif qui commande la plaque que l'on veut allumer.

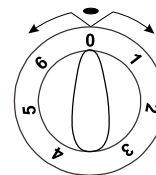
Le dessin 9 présente l'attribution des plaques chauffantes aux sélecteurs.

Dessin 9

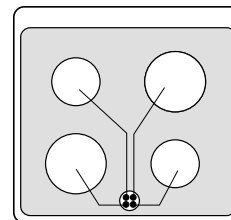
Sélecteur de zone chauffante

Le sélecteur fait possible la régulation de puissance en 6 niveaux rotatifs. Les sélecteurs tournent dans les deux sens de 0 jus qu' à 360° (dessin 10).

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..



Dessin 10

4.2.1 INDICATEUR DE TEMPERATURE

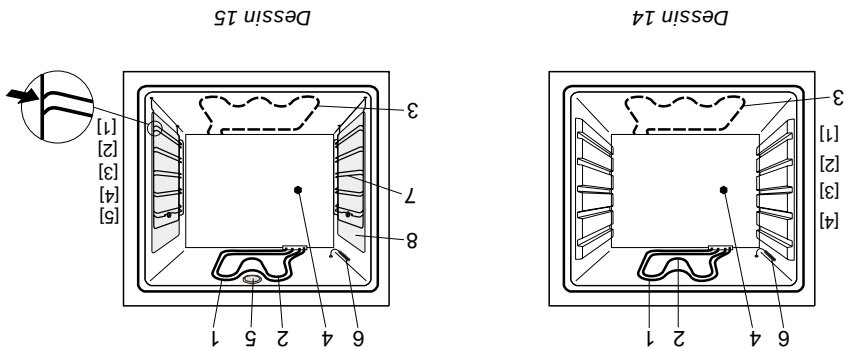
Dessin 11

- L'augmentation de la température des plaques est signalée par un indicateur qui se trouve dans la plaque en céramique. L'indicateur se compose de 4 témoins (dessin 11), dépendant des 4 zones chauffantes.
- Les témoins s'allument quand la température de plaque est supérieure à 50°C.
- Le couleur de la zone chauffante se change après son allumage. Il faut faire attention en éteignant la zone chauffante parce qu'elle encore reste chaude pendant quelques minutes.
- Les témoins peuvent griller et dans ce cas ne plus signaler que la plaque est chaude. Dans ce cas-là il faut appeler le service après-vente autorisé.

4.3 CHOIX DES USTENSILES

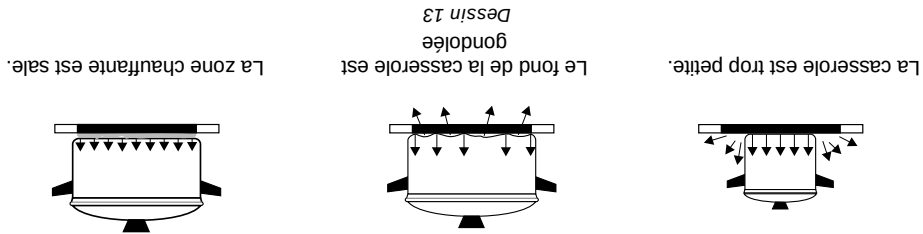
- La règle de base pour une utilisation correcte des plaques en céramique consiste dans le choix de la vaisselle.

1 – résistance supérieure; 2 – résistance du grill; 3 – résistance intérieure; 4 – alimentation du tournebroche; 5 – éclairage du four; 6 – détecteur de la température; 7 – glissières; 8 – protecteurs latéraux catalytiques



5 FOUR

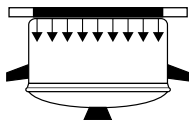
5.1 CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT DU FOUR



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

Incorrecte !

Dessin 12



- **Petite consommation de courant**
- **Bonne transmission de la chaleur**

Correcte ! (dessin 12)

- Les casseroles doivent être toujours propres et sèches parce que seulement dans ce cas bien accumulent la chaleur et fonctionnent bien.
- 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. Pendant la cuisson les casseroles doivent être équipées des couvercles. Les couvercles doivent être bien pose sur la casserole pour éviter les fuites de vapeur et de l'eau à la plaque chauffant.

FOUR

1. set the cooking method with the function selector knob,
2. set the required temperature with the temperature selector knob,
3. you can set the cooking time with the timer knob.

Turning the oven on

5.3 TURNING THE OVEN ON AND OFF

Models CFF-56VC and CFF-56VCX are equipped with oven lamp. The lamp allows for watching dishes while cooking, the lamp is lit when the oven is on.

5.2.4 INTERIOR OVEN LIGHT

- Rotate the timer knob in the clockwise direction to the maximum, and then set the time required e.g. 50 minutes.

Setting alarm sound:

– manual mode.

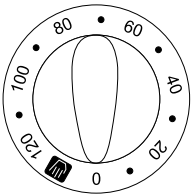


Fig. 18

5.2.3 TIMER

- The timer is designed for controlling the time of oven operation. The setting range of the timer is from 0 – 120minutes. When the set time has elapsed, the timer turns on a sound alarm, and automatically turns the oven off.
- If timer knob is in its position „0“ the oven cannot be turned on.
- If you do not intend to use the timer, turn the timer knob to the position - manual mode.

5.2.2 TEMPERATURE SELECTOR KNOB

Fig. 16 Function selection knob of the oven

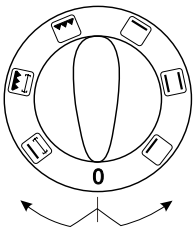
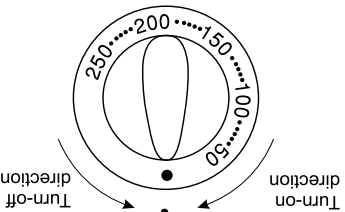


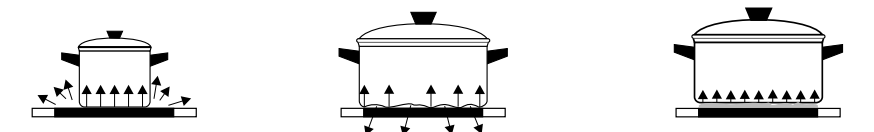
Fig. 17 Temperature selector knob



- lower heater
- lower and upper heater
- upper heater
- oven turned off

OVEN

OVEN



Pot too small for the cooking zone.

Uneven pot bottom

Dirt on the cooking zone.

Fig. 13

5 OVEN

5.1 OVEN STRUCTURE AND ACCESSORIES

CFF-56VA

CFF-56VC; CFF-56VCX

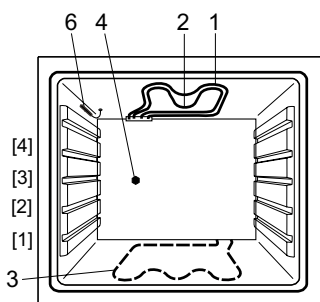


Fig. 14

1 – upper heater; 2 – grill heater; 3 – lower heater; 4 – roasting-spit drive; 5 – oven lamp; 6 – temperature control sensor; 7 – ladder guide; 8 – side catalytic shield

- Installed in the upper part of every oven there are upper heater 1, grill heater 2, and beneath the floor there is, invisible, lower heater 3 (fig. 14). Grill drive connection 4 is located on the rear wall.
- In case of ladder guides 8, the grill or trays should be placed between two bars which will secure their stable position and will prevent the input from falling out while inserting and taking it out.

5.2 OPERATING THE OVEN

To operate the oven you use:

- function selector knob,
- temperature selector knob,
- timer knob (in models CFF-56VC; CFF-56VCX).

5.2.1 FUNCTION SELECTOR KNOB OF THE OVEN

The knob (fig. 16) can be turned in both directions from 0 – 360°. Oven functions are represented with graphic symbols on the knob.

It has the following settings:

FOUR

- Dans la partie supérieure du four est installée une résistance supérieure 1 et une résistance du grill 2. Dans la partie basse du four (invisible) se trouve la résistance inférieure 3 (dessin 14). Sur la paroi arrière est située l'embout d'alimentation du tournebroche 4.
- En cas des glissières normales 8 il faut poser les plaques entre deux supports ce qui les garantit une position correcte stabilisé et ne permet pas a les tomber.

5.2 SELECTEURS DU FOUR

Le four possèdent les sélecteurs suivants:

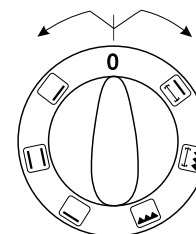
- Sélecteur des fonctions du four,
- Sélecteur du régulateur de température,
- minuterie (dans les modèles CFF-56VC; CFF-56VCX).

5.2.1 SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR

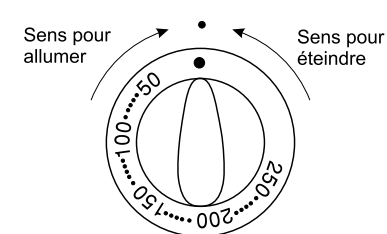
Ce sélecteur (dessin 16) on peut tourner dans les deux sens de 0 – 360°. Sur le sélecteur il y a des symboles graphiques qui présentent les fonctions du four.

Le sélecteur du four a les positions suivantes:

- | | | | |
|---|---------------------------------------|--|--|
| | – résistance inférieure | | – résistance du grill |
| | – résistance inférieure et supérieure | | – résistance du grill et le tournebroche |
| | – résistance supérieure | | – résistance supérieure et le tournebroche |
| 0 | – four éteint | | |



Dessin 16
Sélecteur des fonctions du four

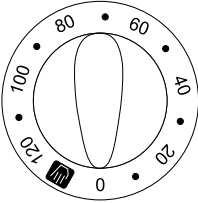


Dessin 17
Sélecteur du régulateur de température

5.2.2 SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE

- Le sélecteur du régulateur de température (dessin 17) 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 sens des aiguilles d'une montre alors que pour éteindre le four il faut tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Dessin 18



La minuterie sert à contrôler le temps de fonctionnement du four. On peut sélectionner avec la minuterie une période de fonctionnement allant de) a 120 minutes. Après que le temps sélectionne se soit écoule, l'alarme sone et le four s'éteint. Quand le sélecteur se trouve sur la position „0“ l'allumage du four est impossible. Si vous n'avez pas l'intention de travailler avec la minuterie, il faut choisir le mode manuel d'utilisation. Pour cela, il faut mettre la minuterie sur la position  - le mode manuel d'utilisation.

Programation d'alarme acoustique:

- Tourner le sélecteur de la minuterie maximale dans le sens des aiguilles d'une montre et apres choisir le temps souhaité, par exemple 50 minutes.

5.2.4 ECLAIRAGE DU FOUR

Les modèles CFF-56VC et CFF-56VCX 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.

5.3 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.
 3. A l'aide du sélecteur de minuterie on peut sélectionner le temps de cuisson désiré.
- Extinction du four**
- Quand le plat est prêt il faut positionner le sélecteur de fonction et le sélecteur de régulateur de température sur la position „0“.

5.3.1 QU' EST QU' IL PASSE APRES L'ALLUMAGE DU FOUR

La sélection d'une des fonctions du four provoque l'allumage des :

- Témoin de control du travail de la cuisinière
 - Eclairage du four,
 - Alimentation du tournebroche (si on choisit cette fonction),
 - Les résistances électriques (ça dépend de la fonction choisie,
 - Témoin de contrôle du régulateur de température.
- Si les recettes culinaires conseillent mettre les plats dans le four chaud, il faut le faire après la première extinction du témoin rouge de contrôle.

5.4 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 cuire 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.

4.2 OPERATING COOKING ZONES

CERAMIC HOB

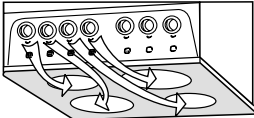


Fig. 9

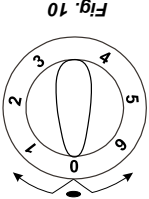


Fig. 10

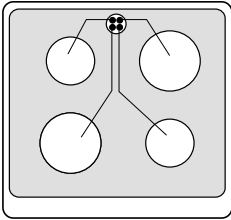


Fig. 11

Cooking zone indicator

Heating of the cooking zones is signalled by a special indicator, which is located on the ceramic plate. The indicator comprises four indicator lights (fig. 11), which correspond to particular cooking zones. The light indicators light up when the cooking zone temperature exceeds 50°C. Once the cooking zone has been switched off the zone colour changes. It does not mean that the cooking zone cools down at such a speed.

Cooking zone knob

The knob allows for power control with 6 grades and it can be turned in both directions from 0 – 360° (fig. 10). The greatest power is delivered by turning the hob clockwise and setting in on the position „1“. In order to heat or boil a dish quickly we recommend to set the hob on position „6“, and then to reduce power.

4.3 SELECTION OF POTS

The indicator light may burn down and then there is no indication that the corresponding zone is hot. In such a case, call the nearest authorised service.

- The basic condition to use the ceramic plate correctly is appropriate selection of cookware.
- The pots should always be clean and dry since they have good heat transmission and retain heat.
- Pot bottom should be flat, even and thick; the diameter of the pot should be equal or slightly bigger than the zone you are going to use. If the pot diameter is smaller than the zone a lot of heat is lost.
- Uneven pot bottom prolongs boiling time and increases the consumption of electric power.
- During cooking pots should be covered by lids. The lids should not be larger than pots to prevent the condensate from dripping on the plate

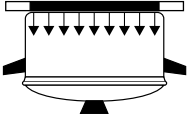


Fig. 12

- **Properly selected pot (fig. 12)**
- **Low electricity consumption**
- **Good heat transmission**

- pot slightly bigger than the cooking zone
- even bottom
- lid properly on

- **Badly selected pot**
- **High electricity consumption**
- **Poor heat transmission**
- **Long boiling times**

FOUR

3 INSTALLATION

3.1 ELECTRICAL CONNECTIONS

Cooker is not equipped with the AC power cable. Cooker shall be properly connected to mains by qualified electrician. No modifications or changes to electric system of the cooker are allowed.

- The terminal strip is located on the cooker rear wall and has six screwed cable clamps, including three phase clamps identified with symbols L1 – L2 – L3, and two neutral terminals identified with symbols N – N (fig. 7), which should be shorted. The short-circuiting switches, three items, are enclosed with the terminal strip. The protective earthing terminal is marked with the symbol .
- The cooker is designed to be connected to 230V ~ AC, 50Hz power supply, (fig. 7b). It can be adjusted to three-phase current 400V ~3N, 50Hz (fig. 7a). To do so you should take off short-circuiting switches from terminals L1 - L2 - L3.
- The cooker power supply system shall be provided with cut-out switch allowing lockout power supply in emergency. Working contacts of the safety cut-out switch shall be spaced from each other to at least 3mm.

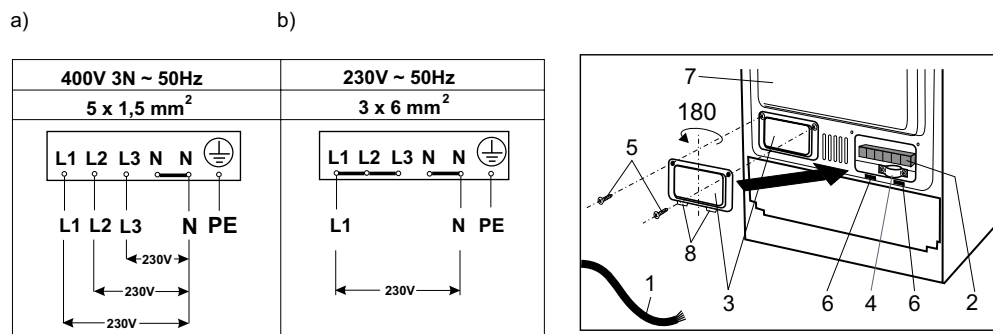


Fig. 7

Fig. 8

- Connect the AC power cable 1 (Fig. 8) to the terminal strip 2 in accordance with the data plate (fig. 7). Place the lead in clamping ring 4. The gaps under openings 6 give access to the screws fastening cable 1 in clamping ring 4.
- Once the cooker has been connected, the terminal strip should be secured.
- To do so unbolt screws 5 which fasten the plate 3 on the left side of the cooker 7. turn the plate 3 through an angle of 180° on its vertical axis and then put it in openings 6 with the catches 8, press to the cooker 7 and screw down with screws 5.

4 CERAMIC HOB

4.1 GENERAL PRINCIPLES FOR USING THE HOB

- Be careful not to drop any hard objects on the hob as it may cause cracks.
- Do not let the hob to be scratched with sharp edges of pots or other objects.
- Place pots in the centre of the cooking zone. Do not slide pots over the hob surface but lift them and move gently to other position so as not to scratch the hob.
- Turn on cooking zone only after placing a pot with meal on it. You must not turn on the cooking zone with an empty pot on it or when the pot bottom is not flat as this may lead to damage to the cooking zone.
- Ceramic plate must not be used to prepare meals in aluminium foil or plastic containers. You must not put plastic items on the hob.



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.



Cuisson a l'aide de la résistance supérieure

Pendant cette fonction on utilise seulement la résistance supérieure. C'est une fonction pour préparation rapide des plats (toasts, plats gratines) ; grâce a elle, le plat peut être dore sur le haut.



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 écoulé retourner la grillade sur l'autre face.

ATTENTION !

- Soyez vigilant pendant le fonctionnement de l'appareil. Interdit de lasser l'appareil sans la supervision.
- 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.
- Pendant le travail la cuisinière se fait très chaude. Tenir hors de portée des enfants.

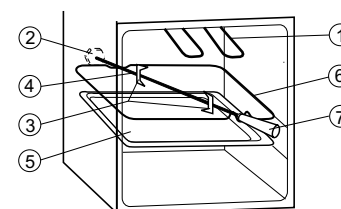


Grillade au tournebroche

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

Utilisation du tournebroche:

- Il faut retirer du four tout l'équipement inutile,
- Glisser le cadre du tournebroche sur un niveau correcte,
- 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 le four, sélectionner la température et éventuellement le temps de cuisson désire.



Dessin 19

- 1 – résistance de grill
- 2 – alimentation du tournebroche
- 3 – fourchettes
- 4 – broche du tournebroche
- 5 – lèchefrite
- 6 – cadre du tournebroche
- 7 – poignée du tournebroche

C'est une fonction qui permet la grillade au tournebroche des repas plus lentement. En utilisant cette fonction il faut suivre les même pas que dans le point avant.

5.5 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 cuisent 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 la 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 remplit 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 et de fonte qui possèdent des poignées résistantes aux températures élevées. Il faut réaliser la grillade avec la 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.

Gâteaux

Type de gâteau	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 crustilliante	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 crustilliante	0:20 – 0:30	200 – 220

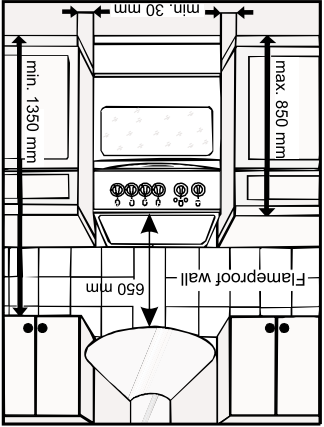


Fig. 4

- The packaging elements are dangerous and should be kept away from children.
- 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.
- Kitchen room shall be dry and well ventilated.
- When placing the cooker in series with kitchen furniture the distance between the cooker lateral walls and the cupboards cannot be less than 30mm (fig. 4)
- There shall be empty space above the appliance for kitchen vapours to scatter. In case of installing a kitchen hood the distance between the ceramic hob and the hood shall be at least 650mm
- Kitchen master switch or the socket where the cooker is plugged should be freely available for users.

Positioning of a cooker:

- 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:
1. Remove the cooker drawer (fig. 5) and then, through the opening, adjust the foot height as needed with a flat screwdriver.
 2. Get the cooker out of plumb position (fig. 6) 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. 5

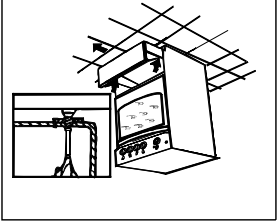
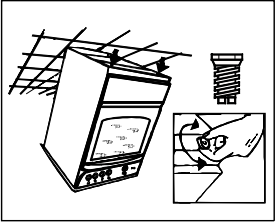


Fig. 6

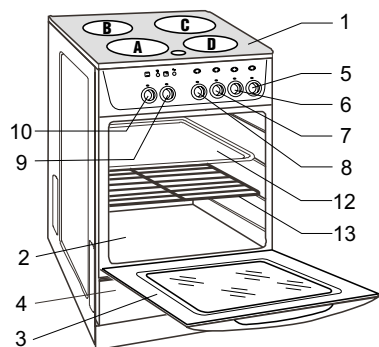


2 PREPARING FOR USE

1. Clean enamel and glass surfaces with a soft, moist cloth.
2. Clean oven, wire shelf, baking trays and the like with the use of hot solution of washing liquid.
3. Before using the appliance for the very first time, we recommend heating particular cooking zones for about 3 minutes. In this case, as an exception - without putting dishes on them.
4. Operate the oven at the highest temperature for about 1 hour. 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 and dried.

1.4 APPLIANCE DESCRIPTION

CFF-56VA



CFF-56VC; CFF-56VCX

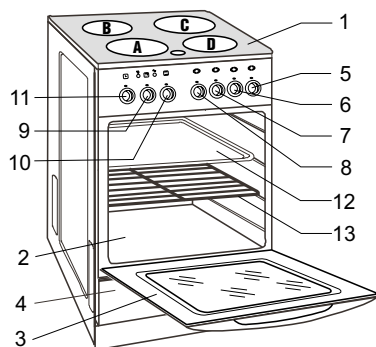
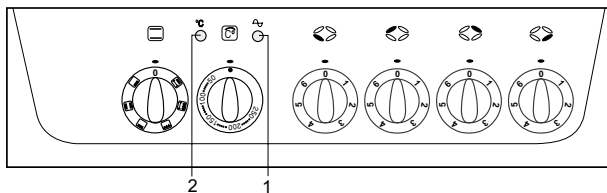


Fig. 1

1 – ceramic hob; 2 – electric oven; 3 – oven door; 4 – drawer; 5 – heating zone knob D; 6 – heating zone knob C; 7 – heating zone knob B; 8 – heating zone knob A; 9 – temperature control knob; 10 – function selector knob; 11 – timer knob; 12 – baking tin; 13 – griddle

1.4.1 SWITCHBOARDS

CFF-56VA



CFF-56VC CFF-56VCX

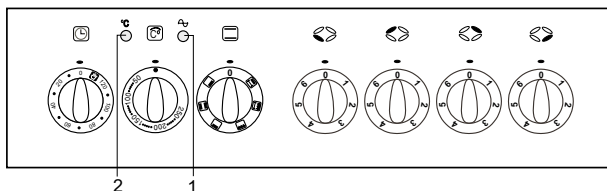


Fig. 2

1 – cooker oper. indic. light
2 – temp. control indic light

Cooker operation indicator light signals switching on of any heating element of a cooker, which is either a heating zone of a 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.

1.4.2 COOKING ZONE ARRANGEMENT

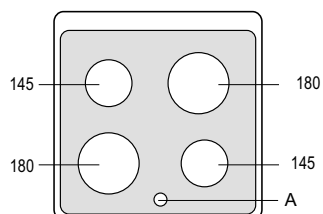


Fig. 3

A – Heating zone indicator

Plat de la viande

Tableaux 3

Plat	Température [°C]	Temps de la cuisson[min]
Viande – grillade courte	225 – 250	12 – 15 pour une centimètre 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

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

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

6.1 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.
- Il est interdit de laver des glissières dans le lave-vaisselle.
- Les plaques et les moules pour les gâteaux ainsi que les plaques servant à cuire 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.

6.2 NETTOYAGE DE LA PLAQUE CERAMIQUE

- La surface des plaques doit être nettoyée après chaque utilisation pour éviter que la plus petite saleté résiduelle brûle lors de l'utilisation suivante.
- Pour garder la plaque en bon état et pour qu'elle garde son apparence neuve il faut l'entretenir à l'aide des produits appropriés. Il est interdit d'utiliser des éponges en aluminium, des poudres ou des laits nettoyants.
- La saleté délicate devra être nettoyée à l'aide d'un torchon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude (dessin 20a) en prenant soin de ne pas rayer la surface en verre. Après il faut sécher la surface.

a)



b)



- La saleté résistante devra être nettoyée à l'aide des produits prévus pour l'entretien des surfaces en céramiques.

Dessin 20

- Pour éliminer les résidus de cuisson de la surface des plaques il faut utiliser des baguettes en bois ou une raclette spéciale (dessin 20b) en prenant soin de ne pas rayer la surface en verre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !
Pour le nettoyage de la surface en céramique, il ne faut pas utiliser de produits abrasifs destinés au nettoyage des forêts, car il sont beaucoup trop agressifs et risqueraient d'endommager la surface des plaques.

- Les objets ayant tendance à se dissoudre comme l'aluminium ou le plastique, doivent être maintenus à une certaine distance des plaques chaudes. Au cas où il fondraient sur la plaque, il faudrait immédiatement (pendant qu'ils sont encore chauds) les nettoyer de la surface des plaques. Procéder de même façon avec les plats contenant beaucoup de sucre; le sucre se dissout rapidement sur la surface chaude des plaques, ce qui peut provoquer des taches résistantes. Le changement de la couleur de la surface des plaques n'influence pas son fonctionnement correct.
- Après lavage on peut bien protéger la surface de la plaque par le produit prévu pour son entretien par exemple CERA FIX.
- Les casseroles utilisées pour la cuisson sur la plaque en céramique devront toujours être propres et sèches. Il faut apporter une attention particulière à ce que les restes d'aliments ne collent pas sur le fond des casseroles. Ils risqueraient en effet de brûler lors de l'utilisation suivante des plaques.

6.3 NETTOYAGE DU FOUR

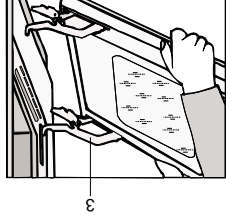
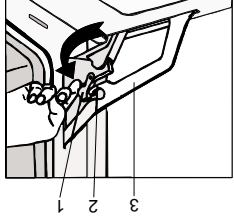
ATTENTION !
1. Avant de commencer le nettoyage, il faut attendre le refroidissement du four. Les résistances encore chaudes risquent de provoquer des brûlures.
2. Il est interdit de nettoyer les appareils du four à l'aide d'un équipement à vapeur sous pression.
3. Il est préférable de nettoyer les parois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

- La cavité du four est couverte d'une couche d'émail en céramique. Les modèles CFF-56VC et CFF-56VCX sont équipés de deux protections latérales – d'émail catalytique (position 9, dessin. 14) qui possèdent la capacité d'autonettoyage.
- Pendant l'utilisation standard, le four chauffe à des hautes températures, ce que facilite l'absorption des odeurs par émail catalytique.
- Périodiquement, spécialement après les grillades d'aliments très gras, il faut faire un cycle d'auto nettoyage. Cela consiste à faire fonctionner le four pendant 1 heure à 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'évaporerà.
- 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.

6.3.1 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'arcceau 3 de la charnière (dessin 21),
- Prendre la porte à deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds.

Dessin 21
Démontage de la porte du four



1 GENERAL INFORMATION

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-56VA	CFF-56VC	CFF-56VCX
Cooker overall dimensions (height x width x depth) [mm]	850 x 500 x 600		
Oven overall dimensions (height x width x depth) [mm]	330x390x450	330x375x450	
Capacity [dm³]	58,0	55,0	
Nominal supply voltage	400V 3N ~ 50Hz		
Cooker power rating [W]	7800		
Heating fields	φ 145mm	2 pieces.	
	φ 180mm	2 pieces.	
Electric oven	upper heater [W]	700	
	bottom heater [W]	1300	
	grill heater [W]	2000	
	roasting-spit drive [W]	4,0	
	oven lightening [W]	25,0	
	catalytic shields	-	
120 min timer with a knob	-	•	
	-	•	
	-	•	
	-	•	
Baking trays	1 piece.	•	
	1 piece.	•	
	1 piece.	•	
Oven accessories	Roasting-spit frame	•	
	Gridle	•	

1.3 IMPORTANT INSTRUCTIONS

1. During use, the cooker becomes very hot. Care should be taken to avoid touching hot elements inside the oven. Pay close attention to children. Keep children well away!
2. 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.
3. In case of any disturbances, disconnect the appliance from the electric mains.
4. Overheated fats and oils can ignite easily. Therefore prepare this kind of food, e.g. chips, only under supervision.
5. Use protective gloves when taking the dishes away from ceramic hob or the baking tins out of the oven.
6. Keep proper distance from the oven door while opening to let hot air scatter.
7. Never use the pan or oven compartments for storing inflammable or heat-sensitive items.
8. Do not overload the opened oven door. You must not sit on it or press on it.
9. Do not use the appliance for heating rooms.
10. No modifications or changes to electric system of the appliance are allowed.

CAUTION!
1. When you notice any cracks or breaks on the cooking zones of the ceramic hob, the cooker must be immediately disconnected from use to avoid the possibility of electric shock, and the service should be called for.
2. After disconnecting the heating zones remain hot for some time, which is signalled by the heating zone indicator (pos. A fig. 3)

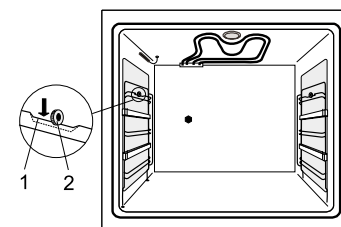
1	GENERAL INFORMATION.....	3
1.1	PURPOSE	3
1.2	TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	3
1.3	IMPORTANT INSTRUCTIONS	3
1.4	APPLIANCE DESCRIPTION	4
1.4.1	switchboards	4
1.4.2	cooking zone arrangement.....	4
1.5	POSITIONING THE COOKER.....	5
2	PREPARING FOR USE	5
3	INSTALLATION.....	6
3.1	ELECTRICAL CONNECTIONS	6
4	CERAMIC HOB.....	6
4.1	GENERAL PRINCIPLES FOR USING THE HOB	6
4.2	OPERATING COOKING ZONES.....	7
4.3	SELECTION OF POTS	7
5	OVEN	8
5.1	OVEN STRUCTURE AND ACCESSORIES	8
5.2	OPERATING THE OVEN.....	8
5.2.1	function selector knob of the oven.....	8
5.2.2	temperature selector knob.....	9
5.2.3	timer	9
5.2.4	interior oven light.....	9
5.3	TURNING THE OVEN ON AND OFF	9
5.3.1	what happens when the oven is set on	10
5.4	DESCRIPTION OF OVEN FUNCTIONS	10
5.5	GENERAL HINTS ON PREPARING DISHES	11
6	CLEANING AND MAINTANANCE.....	12
6.1	GENERAL REMARKS	12
6.2	CLEANING THE CERAMIC HOB	12
6.3	OVEN CLEANING	13
6.3.1	disassembly of the oven door.....	13
6.3.2	disassembly of side catalytical shields	14
6.3.3	cleaning of chamber interior	14
7	TROUBLESHOOTING.....	15

ATTENTION !

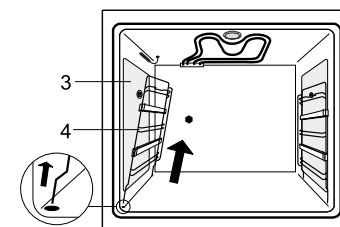
1. La Charnière tint assez fortement et c'est pour cela qu'en retirant la porte du four il faut être très prudent pour ne pas se coincer un doigt.
2. Pendant le nettoyage de la partie haute du la cavité il faut faire attention aux résistances placées a cet endroit ainsi qu'au détecteur de température 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.

6.3.2 DEMONTAGE DES PROTECTEURS LATERAUX CATALYTIQUES

a)



b)



Dessin 22

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

Demontage des glissières:

- Toucher doucement la partie de glissière en bas et les enlever de l'écrou 2 (dessin 22a),
- Les glissières 4 déplacer vers l'avant et les enlever de la suspension du four (dessin 22b),
- Enlever les protections catalytiques 3.

6.3.3 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 standards, 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.

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

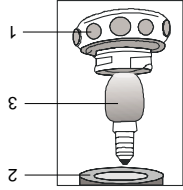
Si pendant son utilisation un dommage quel conque intervient, vérifier les indications ci-dessous qui vous aideront à résoudre vous-mêmes la pannes dans un premier temps.

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 dévissée – du collier 2 dévisser la protection en verre de la lampe 1 et revisser l'ampoule 3.
- 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'a 300°C.

Dessin 23



Il y a beaucoup de fumée dans la cavité

- Pendant la grillade, le dégagement de fumée est tout a 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 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.

Cookers comply with the following directives:
1. 73/23/EEC – Low voltage electrical equipment
2. 89/336/EEC – Electromagnetic compatibility

- 1. Cookers do not contain materials hazardous for environment.**
- 2. Materials used for packaging can be recycled.**
- 3. When disposing of an old cooker, make it unusable. 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.**
- 4. Read carefully this instruction manual before installing and using your appliance.**
- 5. The appliance must only be installed and serviced by a certified electric fitter or technician of an authorised service shop, in accordance with the local regulations in force.**
- 6. Do not use a damaged cooker until it is put in order. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by improper use of the appliance.**
- 7. It is not allowed to make repairs by any not authorised person, except for the bulb replacement, otherwise the guarantee rights will be lost.**
- 8. The cooker is manufactured in class I protection against electric shock and during connection it requires installation with efficient outer protection circuit.**
- 9. The cooker may be placed in the line of kitchen cabinets not higher than 850mm.**
- 10. The appliance should be installed after it has been standing in the kitchen room for 8 hours.**
- 11. Never lift the cooker by taking hold of the oven door handle.**
- 12. 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.**

CAUTION!