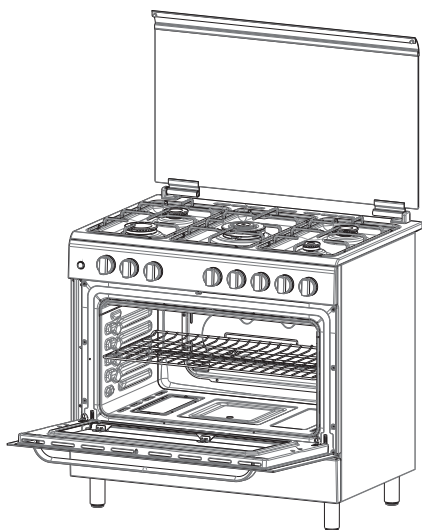


doméos

NOTICE D'UTILISATION

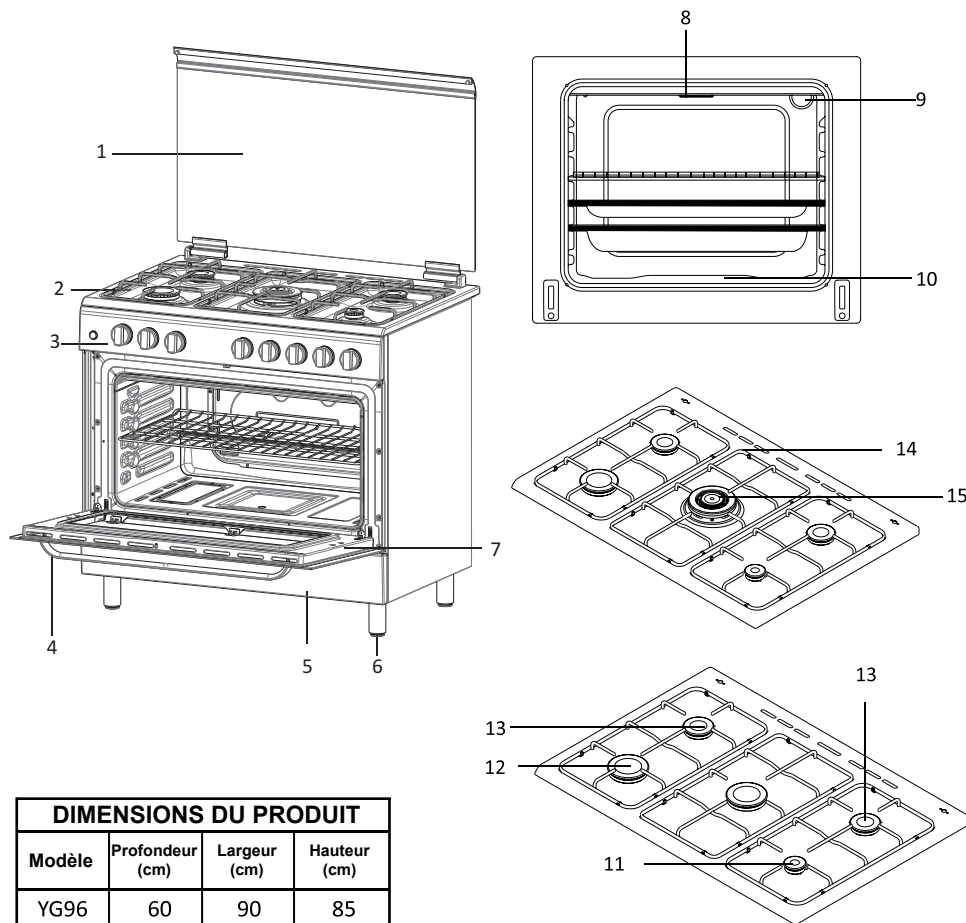
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil.
Conservez-la car elle contient des informations importantes.

CUISINIÈRE À GAZ AUTOSTABLE CGGL13VE-DOM



CORA NAL
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE





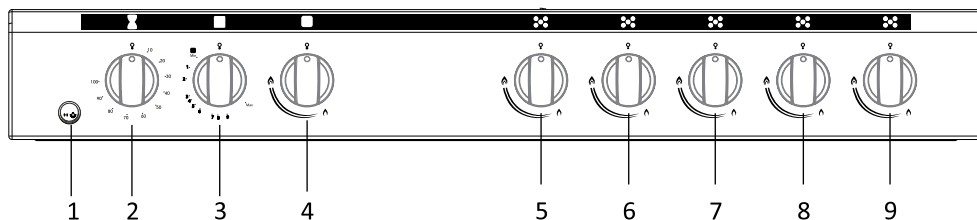
Liste des parties du four :

- 1- Couverture (Pour 10653283 il s'agit de Crédence)
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Brûleur du gril
- 9- Lampe du four

- 10- Brûleur du four
- 11- Brûleur semi-rapide
- 12- Brûleur rapide
- 13- Brûleur auxiliaire
- 14- Support de la casserole
- 15- Brûleur Wok

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande



- 1- Tournebroche et bouton de lampe du four
- 2- Minuterie
- 3- Bouton de contrôle du four
- 4- Bouton de contrôle du gril +

- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
- 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
- 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
- 9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Accessoires

Grille x 1
Plateau profond x 1

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

• Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

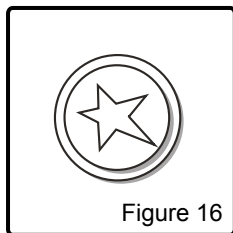
Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril (si disponible) : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

• Allumage électrique (Si disponible)

Allumage à l'aide d'allumeur-étincelle



Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton (Figure 16) d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Allumage via le bouton de commande de la plaque :

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson :

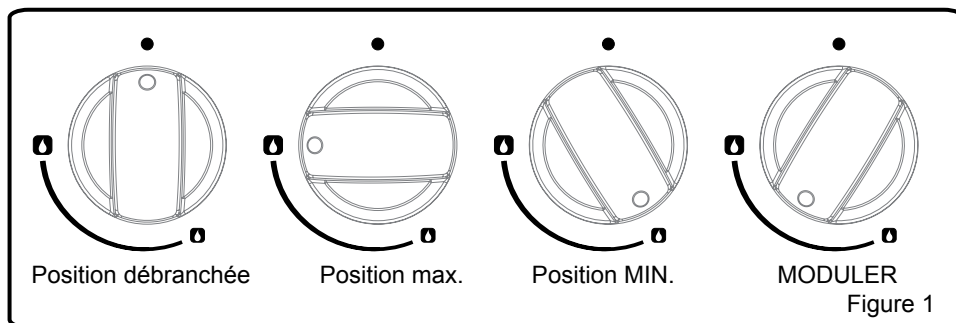
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

* Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

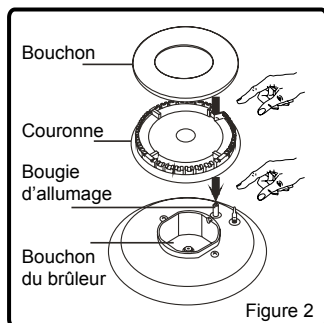
Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

Commande des brûleurs de la table de cuisson



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 2). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

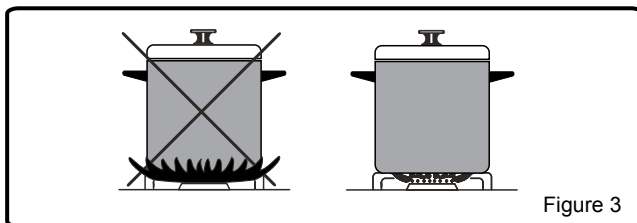


Figure 3

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

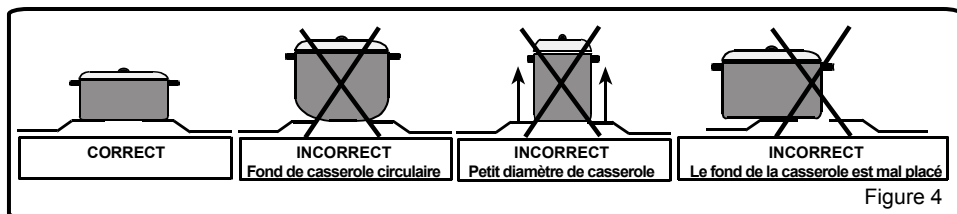


Figure 4

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Commande des brûleurs du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position « arrêt » et le marqueur de première température dans le sens antihoraire. Utilisez toujours le four entre les positions maximale et minimale. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

90x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air provenant du four et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

Commande du gril électrique

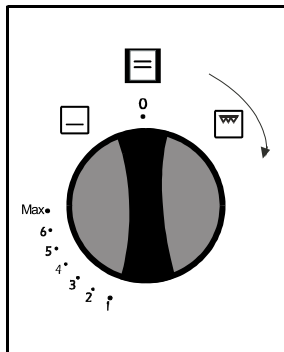


Cette fonction est utilisée pour griller des aliments. Pour des grillades, mettez les aliments sur le gril, et mettez ce dernier sur l'étagère la plus élevée. Vous pouvez commencer à griller vos aliments après avoir mis la plaque du four sur la troisième étagère. La plaque installée sur la troisième étagère recueillera l'huile qui dégouline des aliments. Placez vos aliments dans le four après avoir préchauffé le four pendant 5 minutes.

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton à la position zéro.

Débranchez le four et placez-le en lieu sûr. Ne vous approchez pas du four jusqu'à ce qu'il refroidisse et tenez les enfants éloignés.

Le fonctionnement de chauffage du gril n'est pas divisé en différents degrés de température. Il fonctionne sur un seul mode afin de créer une source de chaleur constante. Pour se faire, le bouton de chauffage du gril doit être tourné jusqu'au marqueur désigné pour le gril (dans le sens horaire).



Lorsque vous activez le bouton de chauffage du gril, le signal du panneau de commande s'active également.

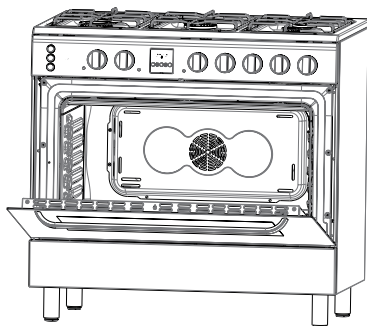
Cuisson

- Le brûleur du gril ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En éteignant le brûleur du gril, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Placez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin qu'il recueille de l'huile lors de la grillade.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées, 5 ou 6 ; de sorte que les aliments ne touchent pas le brûleur du gril.
- Préchauffez le gril pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au gril afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Si votre appareil est doté d'une poêle gril et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

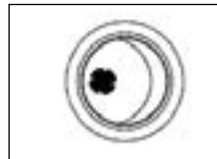
Mode de convection (Si votre appareil est équipé d'un ventilateur)

En mode convection, le système de ventilation situé à l'arrière du four génère une circulation d'air forcée horizontale.



UTILISATION DE VOTRE FOUR

Les avantages d'une cuisson en mode convection sont une distribution uniforme de chaleur dans la cavité du four (Il n'est plus nécessaire de tourner la viande lors du rôtissage). Pour activer le ventilateur de convection, utilisez le bouton sur le panneau de commande. Avec cette fonction, le pré-chauffage du four n'est pas nécessaire. Pour la pâtisserie délicate, il est recommandé de chauffer le four avant d'insérer les plateaux de pâtisserie.



AVERTISSEMENT : Avec le mode de convection, les températures diffèrent des indications sur les étapes de « Contrôle du brûleur du four ».

Broche pour rôtisserie (utilisée avec le grill) (Si disponible)

La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez la grille à broche sur la troisième étagère et placez la broche sur la grille. Poussez la grille à broche jusqu'à insertion des broches à droite de la cavité du four. Placez un plateau sur la première étagère avant le début de la rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé. Si la fonction de grillade la porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection de la grille doit être placée à sa place sous le panneau de commande.

Une fois la rôtisserie terminée, enlevez la broche en utilisant le fil de support de broche.

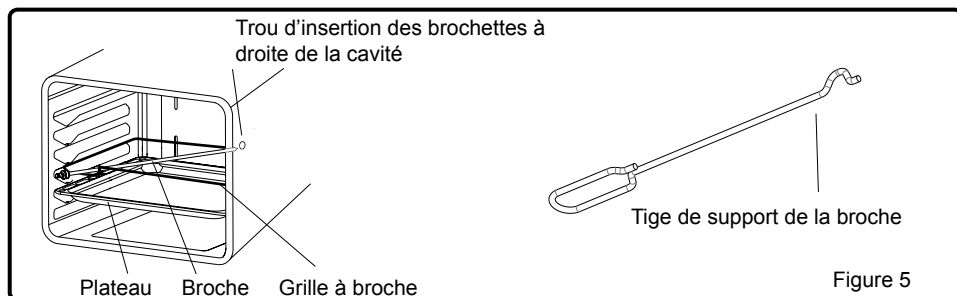


Figure 5

TABLEAU D'INJECTEURS (90x60 Brûleurs Sabaf)

G30 28-30mbar 14.9 kW 1083 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
GROS BRÛLEUR		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	115	85
INDICE NOMINAL (KW)	2,9	2,9
CONSOMMATION	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	97	65
INDICE NOMINAL (KW)	1,75	1,65
CONSOMMATION	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	97	65
INDICE NOMINAL (KW)	1,75	1,65
CONSOMMATION	166,7 l/h	120 g/h
PETIT BRÛLEUR		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	72	50
INDICE NOMINAL (KW)	1	0,9
CONSOMMATION	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	130	96
INDICE NOMINAL (KW)	3,6	3,6
CONSOMMATION	342,8 l/h	261,7 g/h
BRÛLEUR DE FOUR		
DIA. D'INJECTEUR (1/100 mm)	150	98
INDICE NOMINAL (KW)	4,2	4,2
CONSOMMATION	400 l/h	305,4 g/h

Service Après-vente et Garantie :

Garantie contractuelle :

A compter de la date d'achat, le ticket de caisse ou la facture faisant foi.

Conditions d'application de la garantie :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au Service Après Vente du magasin Cora où le produit a été acheté et lui présenter obligatoirement la facture accompagnée du ticket de caisse.

Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquée dans cette notice d'utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.

Service Après Vente :

Si vous souhaitez avoir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, adressez-vous au Service Après Vente du magasin Cora où le produit a été acheté.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Fabriqué en Turquie