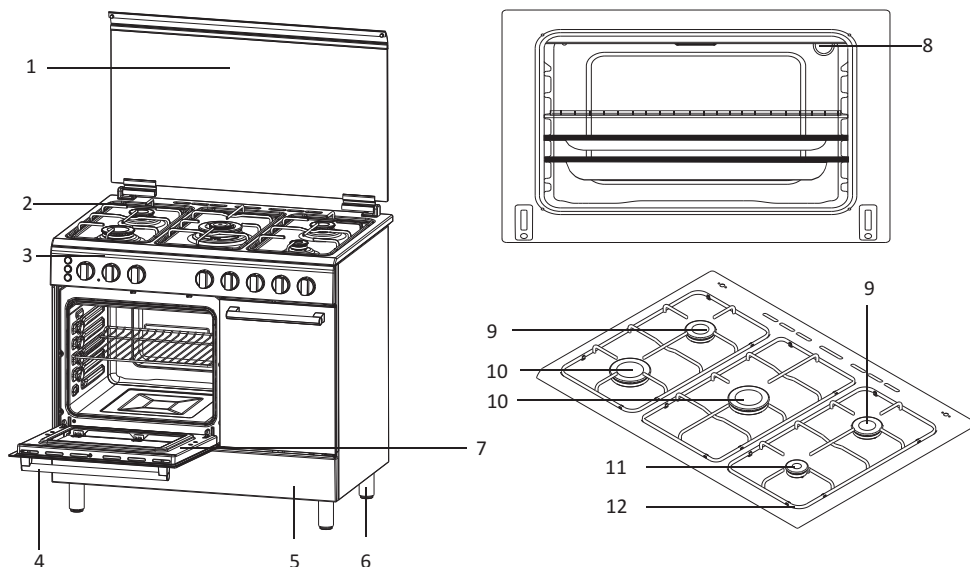




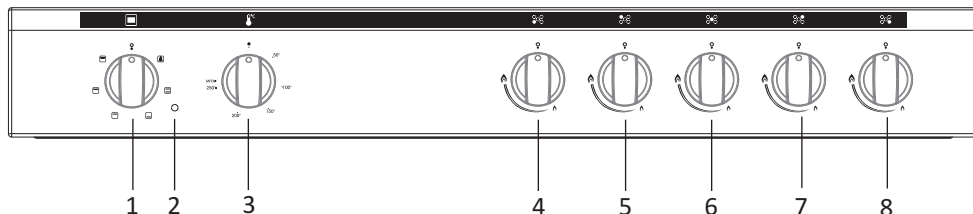
DIMENSIONS DU PRODUIT		
PROFONDEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	60	85/90

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Couvercle | 8- Lampe du four |
| 2- Table de cuisson | 9- Brûleur semi-rapide |
| 3- Panneau de commande | 10- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 12- Support de la casserole |
| 6- Pieds réglables | |
| 7- Porte du four | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande



- 1- Bouton de commande de la fonction du four
- 2- Indicateur de fonctionnement du four
- 3- Bouton de commande du thermostat du four

- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
 - 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
 - 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
 - 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
 - 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant
- Bouton d'allumage
Indicateur de fonctionnement de la plaque de cuisson
Bouton de commande de la plaque de cuisson

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

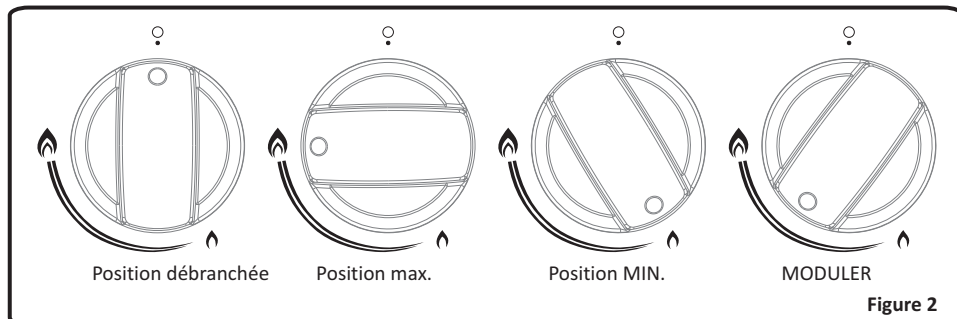
Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

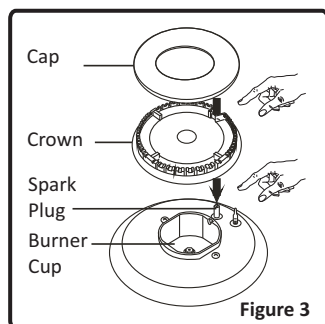
Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

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.

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 3). 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.).

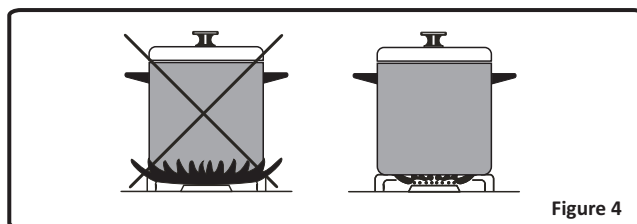


Figure 4

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.



WARNING:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- 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 plaque 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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du four

Bouton de contrôle de la fonction du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton au symbole correspondant (Figure 4). Les détails des fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four :

Une fois la fonction de cuisson réglée, la température souhaitée peut être réglée avec le bouton du thermostat du four (Figure 5) et le four va commencer à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).

La lampe de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

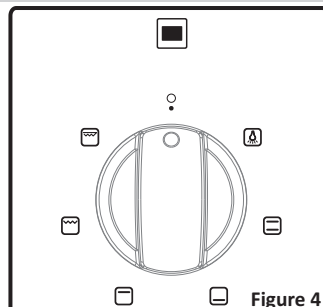


Figure 4

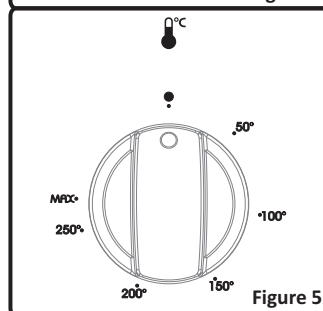


Figure 5

Fonctions du four



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur commencent alors à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Il est également mieux de préparer sur une seule étagère à la fois dans cette fonction.



Fonction de chauffage inférieur

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage inférieur commence à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure est idéale pour cuire les pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis le fond du four et chauffe la nourriture. Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson.



Fonction de chauffage supérieur

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage supérieur commence à fonctionner.

Dans ce type de cuisson, la chaleur émanant de l'élément chauffant supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est idéale pour faire frire la partie supérieure des aliments déjà cuits et pour le chauffage des denrées.



Fonction Gril

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé de placer un plateau du four sous l'aliment en décongélation pour recueillir l'eau accumulée à cause de la glace qui fond. Cette fonction ne peut pas cuire vos aliments. Elle vous aide uniquement à les décongeler.

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Toujours placer une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de gril rapide

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple).

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

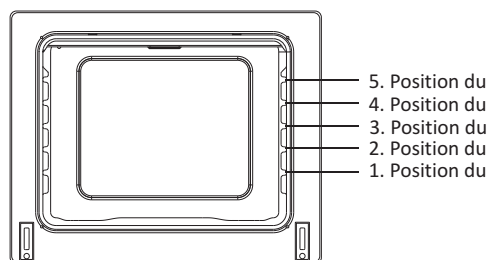
Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

Positions sur la grille



Accessoires du four

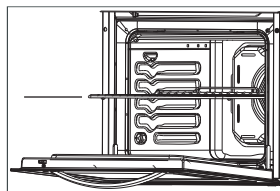
* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

Grille

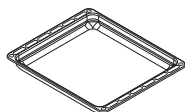


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.



Plateau profond



Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-le sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10.0 kW 727 g/h II2E+3+ RE Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h

Marque	TECHWOOD
Modèle	TBT96MX
Classe d'efficacité d'énergie	Consommation d'énergie en charge standard
A (Econome) B C C E F G (Peu econome)	$E < 0.80$ $0.80 \leq E < 1.00$ $1.00 \leq E < 1.20$ $1.20 \leq E < 1.40$ $1.40 \leq E < 1.60$ $1.60 \leq E < 1.80$ $1.80 \leq E$
Consommation d'énergie (kWh)	Convection naturelle : 0.95 Convection forcée : -
Volume disponible (l)	61
Volume	Petit Moyen ← Grand
Temps de cuisson (mn)	Convection naturelle : 45 Convection forcée : -
Fonction de chauffage Consommation d'énergie à l'arrêt (kWh)	-
Superficie de la zone de cuisson (cm²)	1200

Marque	TECHWOOD
Modèle	TBT96MTDF
Classe d'efficacité d'énergie	Consommation d'énergie en charge standard
A (Econome) B C C E F G (Peu econome)	E < 0.80 0.80 ≤ E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E < 1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E < 1.80 1.80 ≤ E
Consommation d'énergie (kWh)	Convection naturelle : 0.95 Convection forcée : -
Volume disponible (l)	61
Volume	Petit Moyen ← Grand
Temps de cuisson (mn)	Convection naturelle : 45 Convection forcée : -
Fonction de chauffage Consommation d'énergie à l'arrêt (kWh)	-
Superficie de la zone de cuisson (cm²)	1200

