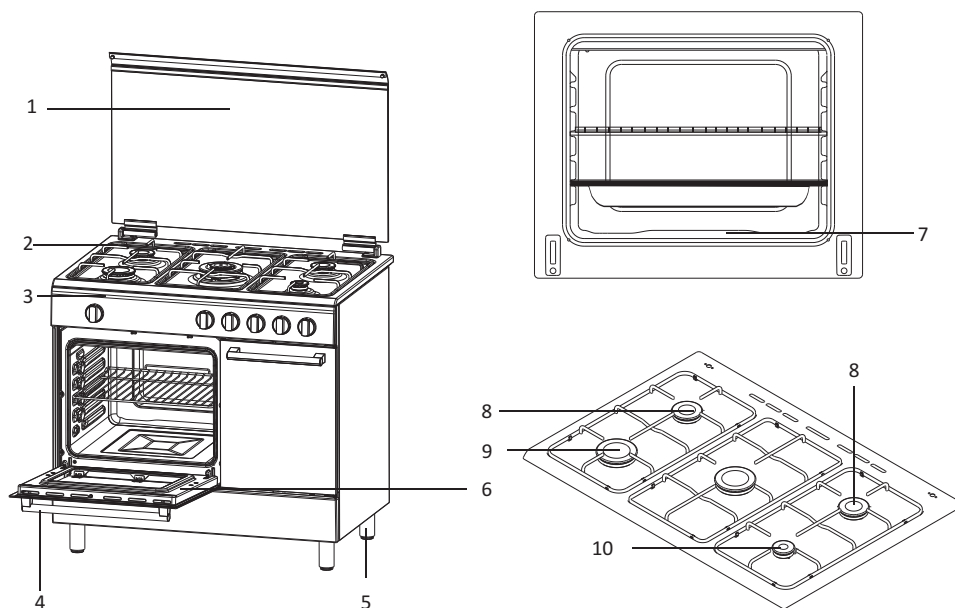




DIMENSIONS DU PRODUIT

PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	90	85

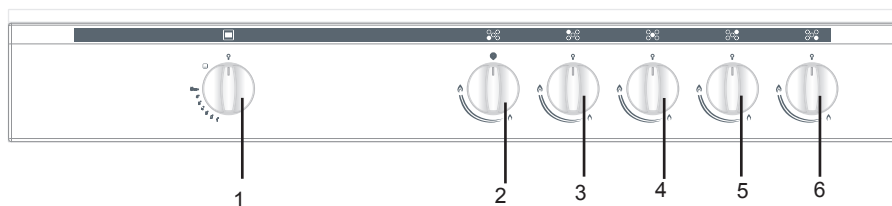
Liste des parties du four :

- 1- Couvercle en verre
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Pieds réglables

- 6- Porte du four
- 7- Brûleur du four
- 8- Brûleur semi-rapide
- 9- Brûleur rapide
- 10- Brûleur auxiliaire

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande



- 1- Bouton de contrôle du four
- 2- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté avant gauche
- 3- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté arrière gauche
- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Central
- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté arrière droit
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté avant droit

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

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 inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette ou un allume-gaz de la couronne du brûleur. 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 inverse des aiguilles d'une montre 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 avant gauche du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité thermocouple :

Brûleurs de la table de cuisson:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif de sécurité thermocouple 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.

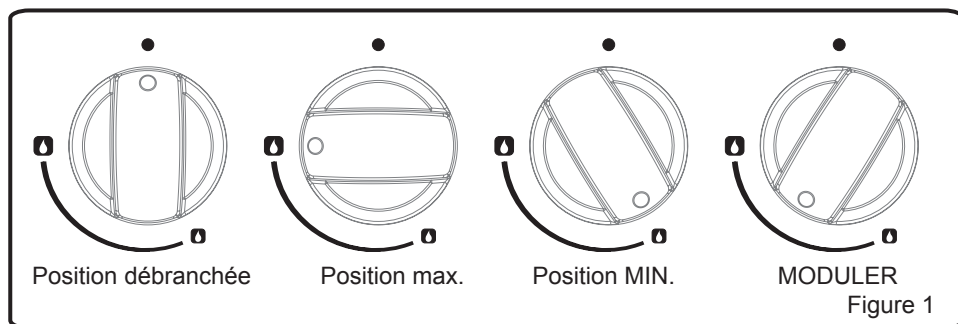
* Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

Brûleurs du four:

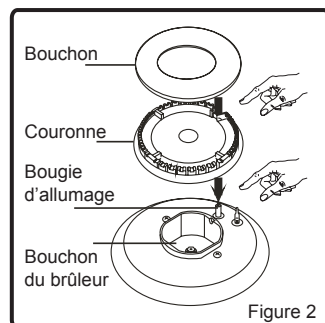
Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité thermocouple. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, 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.

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

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 des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

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.).

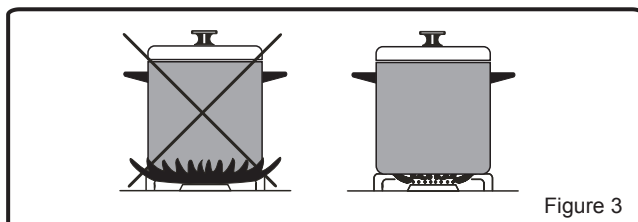


Figure 3

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.

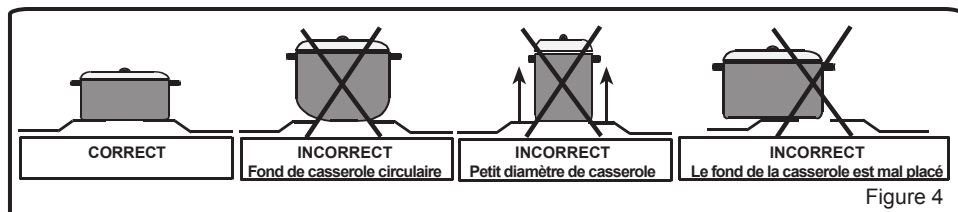


Figure 4

Commande des brûleurs du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué ci-dessus, vous pouvez régler la température à l'intérieur du four, en positionnant la manette en face des indications qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur la base de la manette (mini à maxi). Si votre four est équipé d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour le choix des températures en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position "Arrêt" et l'indication de la température mini (dans le sens antihoraire). Toujours utiliser le four entre les positions maximum et minimum.

Pour arrêter la cuisson du four, tournez la manette du brûleur four dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

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.

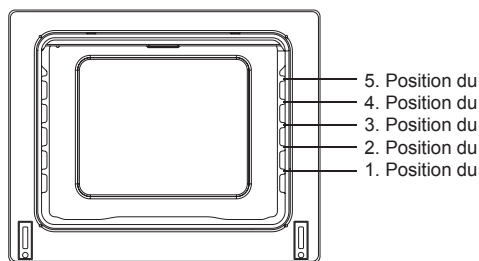
Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre du plateau de cuisson ou de la grille et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Utilisez des récipients appropriés pour éviter tout déversement de nourriture dans le four et contribuer ainsi à faciliter le nettoyage de la cavité.
- 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 plat 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.
- Ne pas 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.

UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

Cavité du four

Positions sur la grille



Accessoires du four

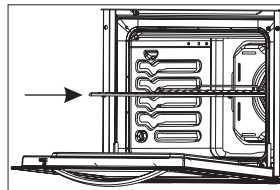
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

Grille

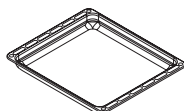


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

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-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

TABLEAU D'INJECTEURS (90x60 Brûleurs)

G30 28-30mbar 12.8 kW 931 g/h II2E+3+ FR 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
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120	76
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	266,7 l/h	203,6 g/h



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.



CAFOM
9-11 Rue Jacquart 93310 Le Près-Saint-Gervais