

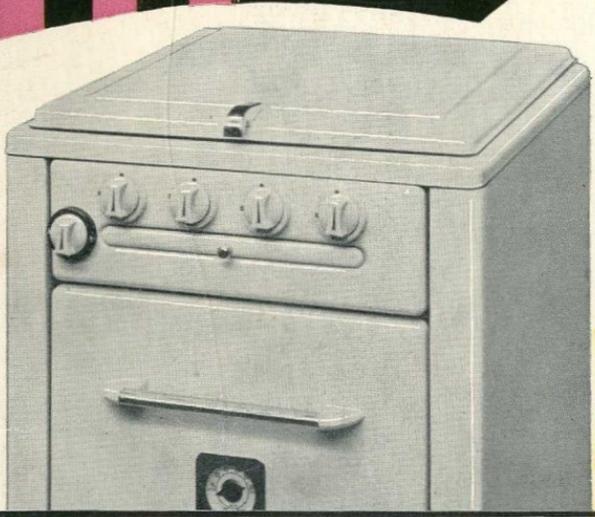
BRAVO, *Madame!*



VOUS AVEZ CHOISI
LA QUALITÉ!



HALLE

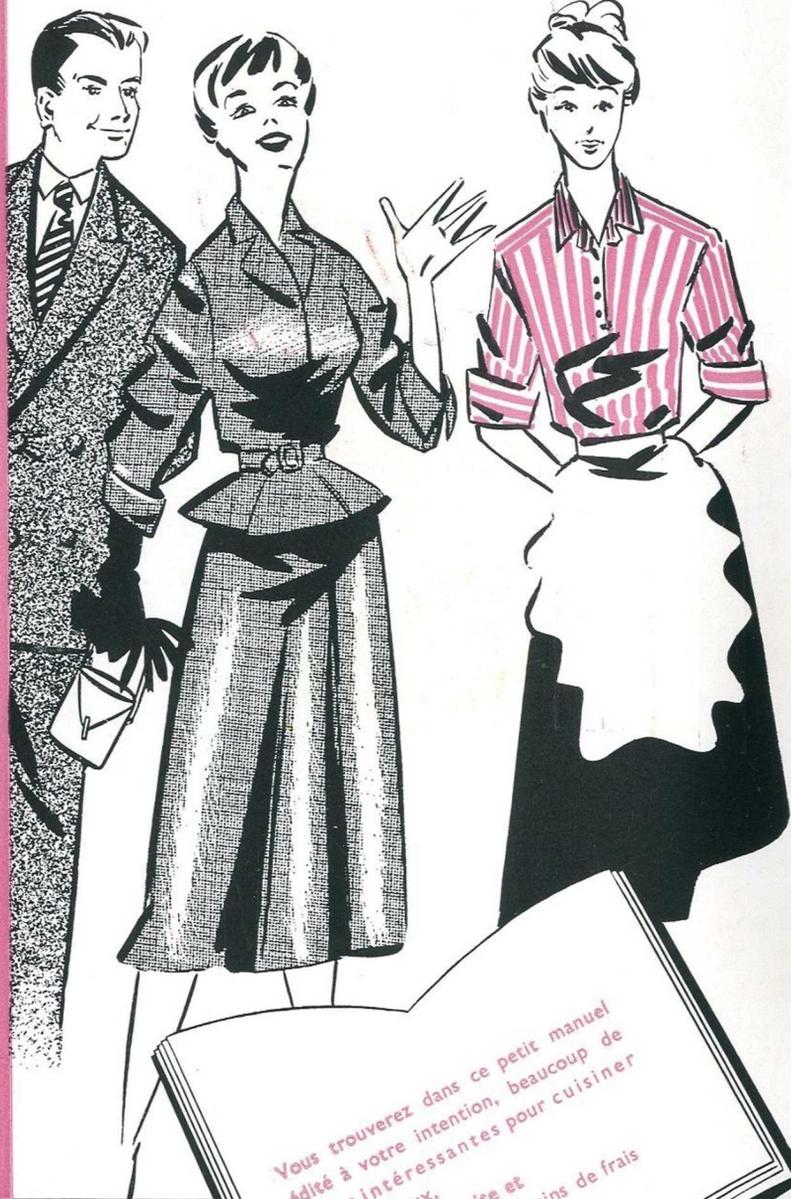


et maintenant,
voici comment obtenir
le maximum de satisfaction de votre

Efel



Vous êtes l'heureuse propriétaire d'une *Efel*



Vous trouverez dans ce petit manuel
édité à votre intention, beaucoup de
choses intéressantes pour cuisiner
encore mieux,
plus vite et
à moins de frais

VOTRE *Efel* PEUT VOUS SERVIR PARTOUT



*Elle fonctionne
aussi bien au*

GAZ DE VILLE,

QU'AU BUTANE,

QU'AU PROPANE...



**MOYENNANT
LE RÉGLAGE
APPROPRIÉ**

Vérifiez donc la nature du gaz que vous employez :
ville ou en bonbonnes ? et assurez-vous auprès de
votre fournisseur que votre cuisinière est bien réglée
pour ce gaz.

**SINON RAPPELEZ VOTRE AGENT
AVANT D'EMPLOYER L'APPAREIL**

Efel

Vérifiez aussi le bon raccorde-
ment de l'appareil (étanchéité —
tuyaux et bonbonne (placée
debout) éloignés de toute source
de chaleur intense, etc. . .)

Efel

employez les brûleurs de taque

Votre cuisinière est équipée de brûleurs en métaux anti-corrosifs, conçus pour résister à l'oxydation. Ces brûleurs sont de puissances différentes pour répondre exactement aux diverses exigences de la cuisine.

l'allumage

OUVREZ D'ABORD LE ROBINET DE SURETÉ PLACÉ SUR L'ARRIVÉE DE GAZ (conduite ou bonbonne)

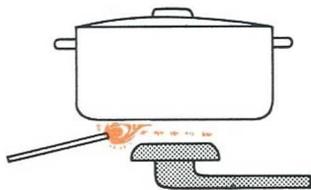
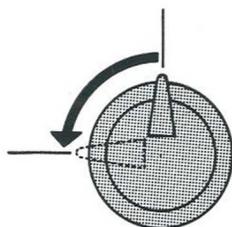
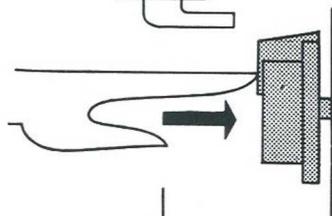
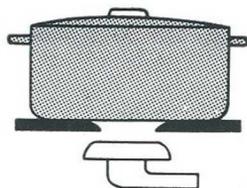
PLACEZ correctement le récipient sur la grille du brûleur approprié.

POUSSEZ vers l'appareil la manette de commande du brûleur choisi.

FAITES-LUI faire 1/4 de tour à gauche.

PRÉSENTEZ simultanément une flamme ou votre allumeur à la sortie du gaz.

A ce moment votre brûleur fonctionne à sa puissance maximum.



Pour réduire progressivement la puissance du brûleur, continuez à tourner vers la gauche jusqu'à la butée qui donne la position minimum ou veilleuse.

Voulez-vous consommer moins de gaz ?

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

C'est très facile avec votre

Efel

PLACEZ TOUJOURS LE RÉCIPIENT
sur un brûleur dont le diamètre de
flamme à pleine puissance est légè-
rement inférieur à celui du fond à
chauffer.

Votre cuisinière EFEL comporte à
cet effet plusieurs brûleurs de
puissances différentes.



**EMPLOYEZ TOUJOURS LE MAXI-
MUM** de puissance du brûleur jus-
qu'au moment où la température
désirée est atteinte, réduisez sitôt
après la flamme à la hauteur voulue
pour entretenir la cuisson.

La manette de chaque brûleur
EFEL comporte entre la puissance
maximum et la veilleuse une gamme
continue de positions intermédiaires
pour le réglage.



DONNEZ LA PRÉFÉRENCE
aux casseroles, poêlons, lèche-frite
à fond large, plat et circulaire qui
absorbe mieux toute la chaleur de
la flamme.



ET N'OUBLIEZ PAS qu'une allu-
mette coûte moins d'un centime,
mais que quelques litres de gaz
coûtent vingt fois plus cher.



NE LAISSEZ DONC PAS BRULER
inutilement votre cuisinière. Même
pendant quelques minutes.



Efel

Les brûleurs du four et de la grillade sont alimentés par un robinet unique, donc une seule manette commande



LE FOUR



Voulez-vous des Rôtis juteux ?... de délicieuses Dâtisseries ? ...

... et des Grillades succulentes ? ... des Gratins dorés ? ...

- 1° Ouvrez la porte du four, puis décalez la manette en la poussant vers l'appareil.
- 2° Faites pivoter la manette un quart de tour vers la gauche.
- 3° Les brûleurs étant ainsi à leur puissance maximum, présentez immédiatement la flamme dans chacune des ouvertures pratiquées à l'avant de la sole (plaque du fond du four).
- 4° Vérifiez l'allure des brûleurs par les deux ouvertures.
- 5° Laissez chauffer le four avant l'emploi pendant au moins 3 minutes, porte ouverte (pour éliminer les vapeurs et la condensation).
- 6° Fermez la porte et laissez chauffer pendant 10 à 15 minutes.
- 7° Dès que la température désirée est obtenue (voyez les indications du thermomètre) enfournez en vous rappelant que la chaleur la plus intense se trouve toujours dans le haut du four.
- 8° Fermez la porte et n'ouvrez pas inutilement pendant la cuisson.
- 9° Surveillez, pendant la cuisson, l'évolution de la température au thermomètre et réglez l'allure de vos brûleurs en manœuvrant la manette comme expliqué pour le brûleur de taque.

- 1° Le brûleur pour ces cuissons, est celui disposé dans le plafond du four.
- 2° L'allumage est similaire à celui du brûleur de sole, manœuvrez donc la manette comme expliqué plus haut mais en tournant vers la droite.
- 3° Après l'allumage, fermez la porte et laissez fonctionner le brûleur pendant 8 à 10 minutes pour porter au rouge les plaquettes du brûleur.
- 4° Dès que la température est suffisante, placez la pièce à griller sur le grill, à 3 ou 4 cm. des plaquettes.
- 5° Pour les viandes, n'oubliez pas de disposer la lèche-frite destinée à recueillir le jus en-dessous du grill. Si les deux faces doivent être grillées, retournez la pièce dès qu'un côté est à point.
- 6° La bonne grillade ne pouvant se faire dans une atmosphère humide, laissez la porte ouverte pendant toute la durée de la grillade.



Efel

Efel



POUR CONSERVER LONGTEMPS ET FACILEMENT VOTRE EFEL IMPECCABLE



La construction de votre cuisinière a été étudiée pour que vous puissiez l'entretenir facilement. Si vous le faites tous les jours, il suffit de quelques minutes pour nettoyer toutes les parties fixes et mobiles souillées par les vapeurs et éclaboussures et garder votre EFEL intacte pendant de longues années.

1) POUR NETTOYER L'ÉMAIL

Lorsque votre cuisinière est froide, vous passez un linge légèrement mouillé d'eau savonneuse sur toutes les surfaces à nettoyer. Surtout ne nettoyez jamais l'émail encore chaud.

2) LES PIÈCES AMOVIBLES

Les grilles, cuvettes, parties de four se démontent facilement. Vous les plongez dans l'eau chaude additionnée de soude. Évitez les chocs violents sur les pièces et veillez à ne pas employer des acides : vinaigre, jus de citron, ammoniac et papier émeri.

3) POUR LES PIÈCES CHROMÉES

Les frotter simplement avec un chiffon de laine après les avoir enduites d'un produit approprié du commerce courant.

4) LES BRULEURS

Ces éléments essentiels de votre cuisinière doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils s'enlèvent facilement de leur support, ainsi que les chapeaux. Plongez-les dans l'eau de vaisselle et frottez. Ayez soin de dégager tous les trous des chapeaux ainsi que l'intérieur des brûleurs avant de les replacer.



COMMODITÉ

1. Si votre cuisinière possède un tiroir, utilisez-le comme chauffe-plats lorsque le four fonctionne. Vos préparations garderont ainsi pendant tout le repas leur saveur incomparable.

C'est également l'endroit tout indiqué pour les accessoires non employés pendant une cuisson dans le four.

PRÉCAUTION

2. Prenez l'habitude de fermer le robinet de sûreté. Vous pourrez ainsi vaquer à l'aise, sans souci, à vos autres occupations.

PRUDENCE

3. En cas d'absence prolongée, fermez votre compteur ou votre bouteille après avoir vérifié la fermeture des robinets des brûleurs.

SÉCURITÉ

4. Si votre installation possède un raccord en caoutchouc, vérifiez fréquemment son état et remplacez-le au premier signe d'usure.
5. Faites vérifier l'étanchéité de votre installation tous les ans et profitez-en pour faire contrôler le réglage de tous les brûleurs de l'appareil ainsi que l'état des orifices de ventilation. Vous gagnerez en rendement le double de cette minime dépense.
6. Si vous déménagez ou changez de source de gaz, n'employez plus votre appareil avant de l'avoir fait régler par un agent EFEL.





NOTES PERSONNELLES