

Teba

Mode d'Emploi

pour

Four

TFB 16

TFB 16 H

TFG 16

TFG 16 H

MESURES DE SECURITE

Les foyers radiants et la vitre du four sont chauds durant le fonctionnement; les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes, et surtout ne pas être coincé entre la porte de votre four.

Attention l'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très facilement. Faites particulièrement attention quand vous cuisinez avec de l'huile.

L'appareil ne doit pas être utilisé, en dehors du but pour lequel il a été conçu.

Le tiroir du four est chaud durant le fonctionnement, nous vous prions de ne pas garder des produits inflammables (des sprays pour four, des sacs en plastic, du papier et des produits de nettoyage) dans ce tiroir.

CE FOUR APPARTIENT A LA CLASSE DES APPAREILS "X". Veuillez assurer un espace d'au-moins 10 cm. entre l'appareil et les meubles situés au-dessus de votre cuisinière.

Cet appareil est fourni avec des pieds ajustables vous permettant de modifier la hauteur de votre cuisinière.

ENTRETIEN et EMPLOI du FOUR

Fonctionnement avec Thermostat

- Placez le bouton sélecteur de fonction sur la position four 
- Tournez le thermostat vers la droite, ce qui mettra en fonction les résistances du four et allumera la lampe intérieure. Le thermostat permet la sélection d'une température intérieure du four entre 0 et 225°C.

LE GRIL

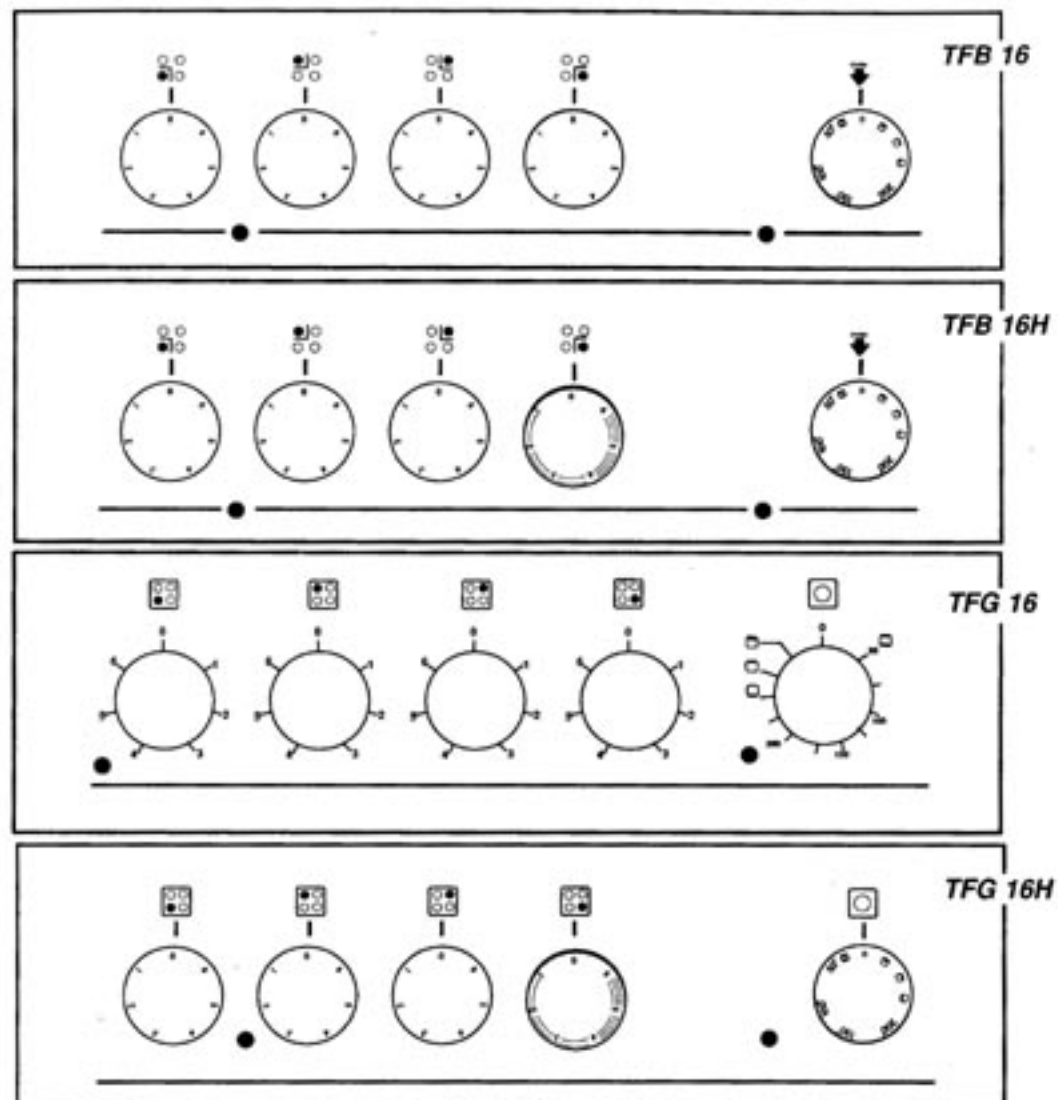
- L'appareil possède une fonction de gril qui peut être mis en marche en tournant le bouton de sélection vers la droite sur la position gril .
- La broche rotative ne fonctionne qu'avec le gril.
- Durant le préchauffage et l'emploi du gril, la porte du four doit être tenue ouverte.
- Pour protéger le panneau de contrôle de la chaleur dégagée, employez toujours avec le gril le réflecteur de chaleur. (voir dessin no:3)

Attention! Aux positions citées ci-dessous le four fonctionne à la température maximale.

-  La résistance sole
-  La résistance voûte
-  Gril

DURANT LE FONCTIONNEMENT LA LAMPE DU FOUR RESTE ALLUMÉE.

TABLEAUX D'OPERATION



Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez des ustensiles de qualité.

- Des casseroles à fond irrégulier ne doivent pas être utilisées afin de ne pas rayer la surface vitrocéramique.
- Avant chaque emploi, assurez-vous que les dessous des casseroles soient propres et secs.
- Utilisez des casseroles ayant le même diamètre que la zone de cuisson.
- La meilleure épaisseur pour les fonds des casseroles en acier est de 4 à 6 mm.

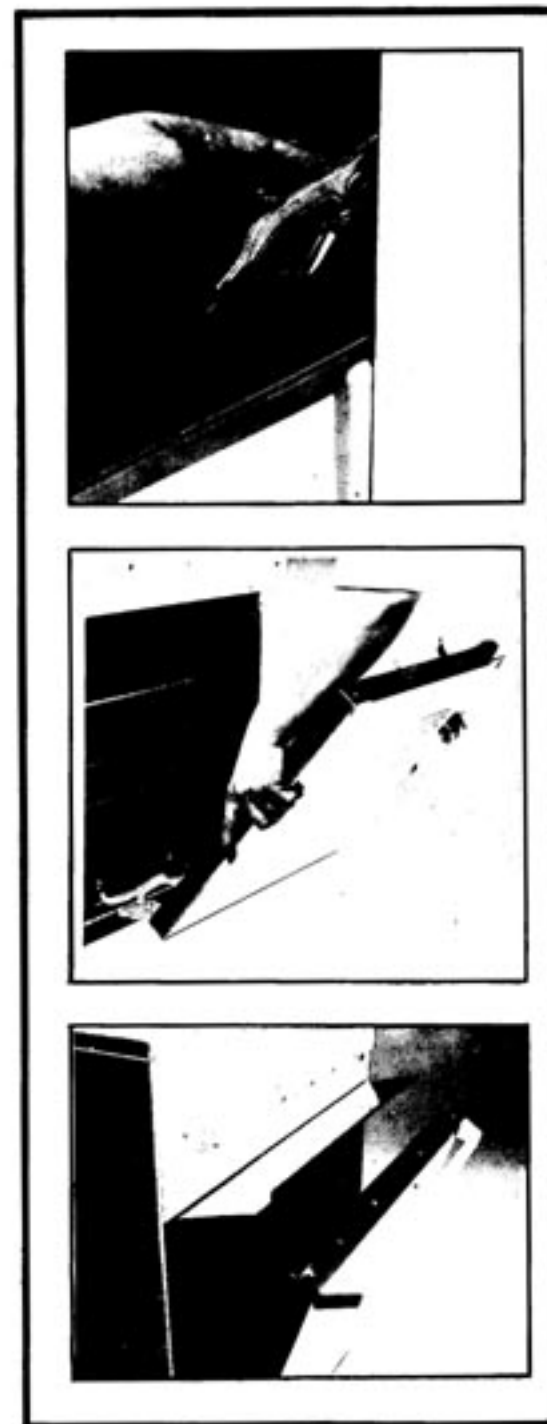
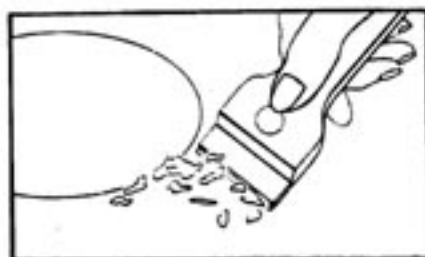


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

POUR FACILITER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE CERAN®



Tout d'abord, enlevez tous les résidus alimentaires et les éclaboussures de graisse de la plaque de cuisson avec une raclette spéciale.

Ensuite, nettoyez la plaque de cuisson encore tiède avec un produit d'entretien approprié et une serviette ménagère en papier.

Rincez bien la plaque et essuyez-la avec un chiffon sec et propre.

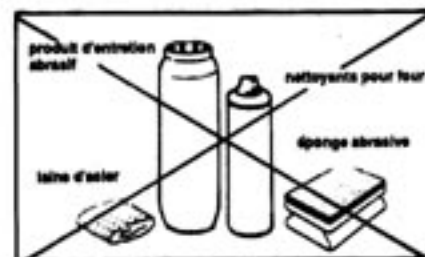


Enlevez immédiatement de la zone chaude, à l'aide d'une raclette spéciale, tout morceau de papier aluminium ou d'objet en plastique qui aurait fondu par mégarde sur la plaque de cuisson, ainsi que des aliments à forte teneur en sucre. On évitera ainsi la détérioration de la plaque vitrocéramique.

Il existe des produits qui déposent sur la vitrocéramique CERAN® une pellicule brillante la protégeant contre les salissures et également contre les dommages causés par les débordements d'aliments très sucrés.

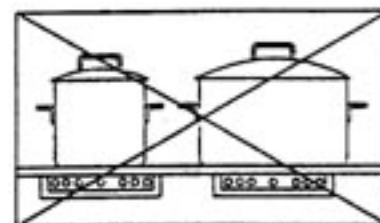
Ces produits sont à appliquer avant l'utilisation de la plaque de cuisson.

N'utilisez jamais une éponge ou un produit d'entretien abrasifs. Éviter également les produits agressifs ou corrosifs comme les nettoyeurs pour fours et détachants.



Attention! En cas de failure de la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre cuisinière.

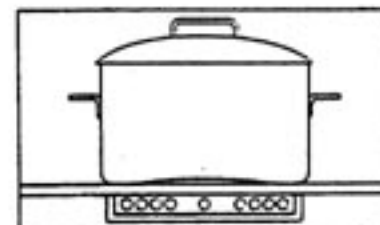
MIEUX CUISINER AVEC DES USTENSILES ADAPTÉS!



Les poêles et les casseroles ne doivent pas présenter des fonds irréguliers afin d'éviter des rayures sur la plaque CERAN®. Le fond des poêles et des casseroles doit être propre et sec avant l'utilisation.

Le diamètre des récipients doit correspondre au diamètre de la zone de chauffe.

L'épaisseur optimale des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable.



A froid, les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant ainsi à l'énergie de mieux se transmettre.



Un test simple peut aider pour l'achat des récipients de cuisson. Pour vérifier si le fond (à l'état froid) est assez concave, on procède de la manière suivante:

on applique le fond en biais contre le bord d'une table droite, et on glisse entre le fond et le bord de la table des lamelles de papier: 5 à 10 lamelles pour des récipients en acier émaillé, 2 à 5 lamelles pour les récipients en acier inoxydable (le nombre de lamelles croît avec le diamètre du fond de la casserole).

MAINTIEN et SOIN

Attention

Avant de procéder au nettoyage du four, assurez-vous que la prise soit débranchée.

Les pièces en acier ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude et un nettoyeur adéquat.

Toutes les surfaces émaillées peuvent être nettoyées simplement en les essuyant avec un tissu doux et humide.

Les boutons doivent être nettoyés régulièrement d'abord avec un tissu humide puis séchés avec un tissu sec..

Le réflecteur de chaleur, la porte du four et le tiroir sont détachables pour faciliter le nettoyage.

DEMONTAGE de la PORTE du FOUR

Pour faciliter le nettoyage, la porte est démontable. Ouvrez la porte et tirez le pivot par dessus le crochet. (voir dessin no:2)

N'oubliez pas de dévisser les deux pivots avant de remonter la porte.

LE FOUR

Après chaque utilisation du four, la porte doit être tenue ouverte.

Essuyez l'intérieur du four et la vitre de la porte avec de l'eau tiède contenant une quantité minimale de produit d'entretien, puis séchez-les à l'aide d'un tissu sec.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions du four		TFB 16	TFB 16 H	TFG 16	TFG 16 H
1) Extérieures					
(h x l x p)	(mm)	850x600x600	850x600x600	850x500x600	850x500x600
variation d'hauteur	(mm)	10	10	10	10
2) Intérieures					
(h x l x p)	(mm)	350x470x430	350x470x430	350x400x430	350x400x430
Poids	(kg)	45	45	42	42
Tension	(V)	230V~/400V,3N~	230V~/400V,3N~	230V~/400V,3N~	230V~/400V,3N~
Puissance					
Totale de l'appareil	(kW)	8	8	7.8	7.8
Totale du four		2	2	1.75	1.75
De la résistance voûte		1	1	1	1
De la résistance sole		1	1	0.75	0.75
Gril		1.8	1.8	1.5	1.5
Foyers Vitrocéramique					
Avant gauche	mmkW	145/1.2	145/1.2	145/1.2	145/1.2
Arrière gauche	mmkW	180/1.7	180/1.7	180/1.7	180/1.7
Arrière droite	mmkW	145/1.2	145/1.2	145/1.2	145/1.2
Avant droite	mmkW	180/1.7	180/1.8H	180/1.7	180/1.8H
H= Halogène					
Lampe intérieure four	(W)	15	15	15	15
Accessoires		plat émaillé			
		réflecteur de chaleur			