

# ***Teba***



**INSTRUCTION MANUAL FOR BUILT-IN OVEN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG EINBAU BACKOFEN**

**MODE D'EMPLOI FOURS ENCASTRABLES**

**TFA 10**

**TFA 30**

**TFA 40**

**TFA 50**

**TFA 60**

**TFA 60-51**

## SOMMAIRE

Mesures de Sécurité .....	11
Branchement Electrique .....	11
Entretien et Emploi du Four TFA 10/30/40/50/60 .....	12
Entretien et Soins .....	14
Fiche Technique .....	15
Tableaux d'Opération .....	16

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**- Ce four doit être installé par un électricien qualifié.**

Les informations techniques concernant le four se trouvent aux pages 15. Le câble électrique du four doit passer par une prise pour cuisinière ( un commutateur à deux pôles ) avec une distance de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Cela vous permettra d'éteindre le four en cas d'urgence. Assurez-vous que que voltage de la prise de courant soit le même que celui indiqué sur la plaquette signalétique (220 V - 240 V).

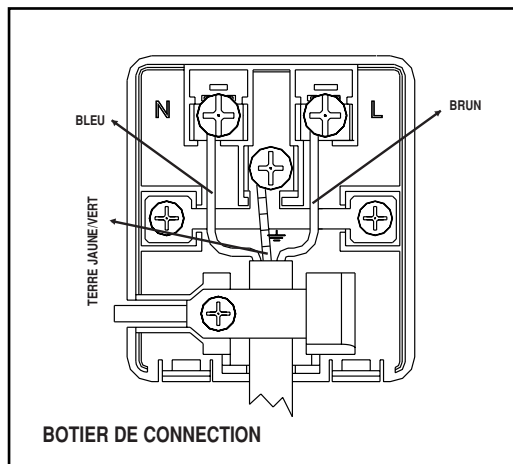
Veillez à ce que la prise de courant puisse supporter la charge requise par le four ( 2,2 kilowatts).

**- Pour brancher l'appareil à sa prise de courant, utilisez un câble de type H05 VV-F de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> ou 3 x 1 mm<sup>2</sup> de dimension. Pour connecter le câble au boîtier de connection qui se trouve à l'arrière de votre four, procédez de la manière suivante :**

Dévissez le couvercle du boîtier de connection afin de pouvoir y relier le câble. Desserrez les vis du collier du câble. Retirez environ 3,5 cm (1,5 inches) de la gaine extérieure en plastique (PVC) du câble. Le fil sous tension rouge (ou brun) et les fils neutres noirs ( ou bleus) doivent avoir une longueur de 3,5 cm ( 1.5 inch).

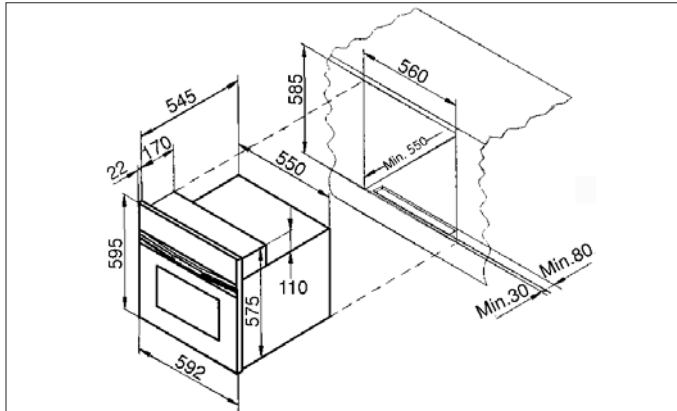
Le fil de terre jaune/ vert doit avoir une longueur de 3.5 cm (1,5 inches). Grâce à cela, si le four est accidentellement retiré de son emplacement le fil de terre se détachera en dernier lieu.

Coupez 1 cm (0,5 inch) de la gaine colorée du fil sous tension et des fils neutres. Desserrez les vis du boîtier de connection. Serrez les vis du boîtier de connection et du collier du câble. Fixez le couvercle du boîtier de connection.

**NOTE**

La mise à terre de ce four est légalement obligatoire. Vous devez Donc vérifier que le courant et les fils de terre soient suffisants. Le fabricant ou le fournisseur ne seront pas tenus responsables de tout dommage ou blessure intervenus sur des personnes ou des biens si l'installation n'a pas été faite comme spécifié.

## INSTALLATION DU FOUR




L'installation du four dans la cuisine est représentée schématiquement ci-dessus.

## ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR TFA 10 / 30

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 gril qui peut être mise en marche en tournant le bouton de sélection vers la position gril .
- \* Durant le préchauffage et l'emploi du gril, la porte du four doit être tenue ouverte et la température mise au maximum 250°C.
- \* Pour protéger le panneau de contrôle de la chaleur dégagée, employez toujours avec le gril le réflecteur de chaleur (Fig. 3).
- \* Réglez le thermostat à la position maximale lorsque vous utilisez le gril (Uniquement pour les modèles dont le thermostat est séparé du bouton du four).

## Attention

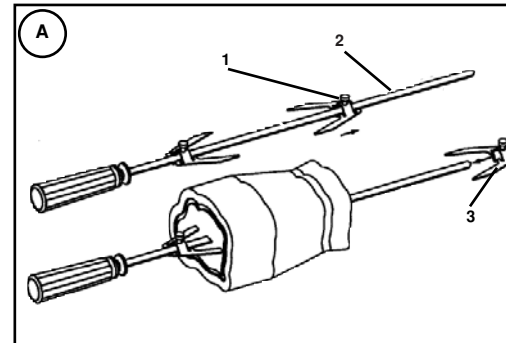
Aux positions cités ci-dessous le four fonctionne à température maximale;

-  La résistance sole
-  La résistance voûte
-  Gril avec broche rotative (seulement pour TFA 30) (La broche rotative ne fonctionne qu'avec le gril.)

DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMÉE.

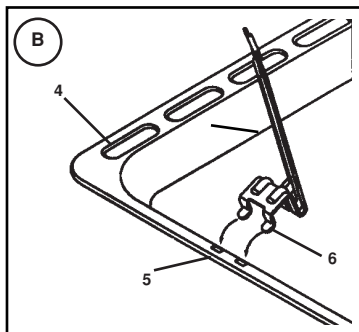
APRES AVOIR ETEINT LE FOUR, LA LAMPE INTERIEURE RESTE ALLUMÉE JUSQU'A CE QUE LE VENTILATEUR S'ARRETE.

## MODE D'UTILISATION DE LA FONCTION DE GRILLADE (TFA 30/50/60)



1. Le vis du crochet
2. L'enflure
3. Le crochet de L'enflure
4. Le plateau
5. La couche portant L'enflure
6. Le porteur de L'enflure
7. La manche de L'enflure
8. La couche de L'enflure

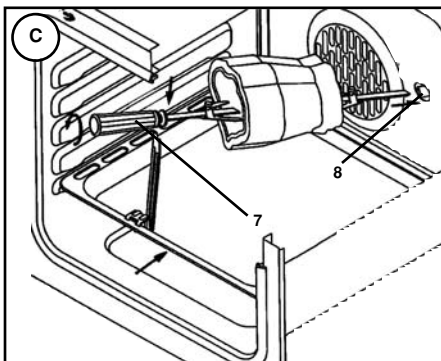
Enlever le crochet en relâchant le vis du crochet sur L'enflure. Après la préparation des provisions à cuire. Les passer à travers de L'enflure et la fixer à l'aide du crochet et bien la serrer (A).



Mettre les couches de L'enflure aux fentes du plateau comme sur L'image (B). Mettre le plateau en bas du four.


Faire en sorte que La pointe aigue de l'enflure soit connectée à la couche qui se trouve à l'arrière de la four, la fixer sur la couche de L'enflure.

Pendant la cuisson,démonter la manche de l'enflure en tournant pour bien fermer le couvercle du four (C).







## ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR TFA 40 / 50

### Décongélation

- \* Placez la grille de rôtissage au 3ème niveau.
- \* Mettez le plateau à l'étage inférieur pour collecter l'eau dégagée
- \* Posez l'aliment congelé sur la grille
- \* Ajustez le bouton sur la position décongélation  .

### Pour Cuire ou Rotir

- \* Placez le plateau au niveau qui convient
- \* Tornez le bouton pour sélectionner la position cuire/rôtir
- \* Choisir la température désirée.


-  Décongélation
-  Gril
-  Gril avec broche rotative (seulement pour le TFA 50)
-  Chaleur pulsée

La porte du four doit être ouverte et le réflecteur de chaleur fixé.

DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMEE.






## ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR TFA 60

### Décongélatio

- \* Placez la grille de rôtissage au 3ème niveau.
- \* Mettez le plateau à l'étage inférieur pour collecter l'eau dégagée
- \* Posez l'aliment congelé sur la grille
- \* Ajustez le bouton sur la position décongélation  .

### Pour Cuire ou Rotir

- \* Placez le plateau au niveau qui convient
- \* Tournez le bouton pour sélectionner la position cuire/rôtir.
- \* Choisissez la température désirée.

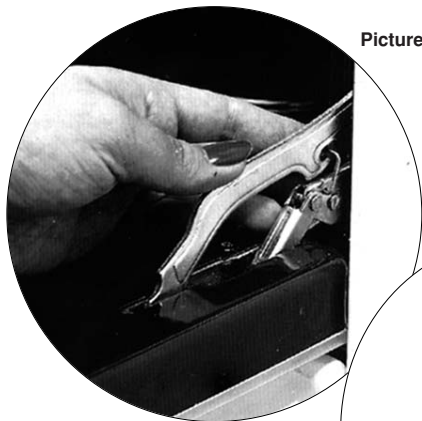
-  Chaleur pulsée pour un ou plusieurs plateaux
-  Cuisson Traditionelle
-  Air pulsé et cuisson Traditionelle
-  Four ventilé et Gril avec Broche Rotative.
-  Gril avec Broche Rotative.

La porte du four doit être ouverte et le réflecteur de chaleur fixé (Fig. 3).  
DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMEE.

## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, la porte est démontable. Ouvrez la porte à fond et tirez le pivot par dessus le crochet (Fig.1).

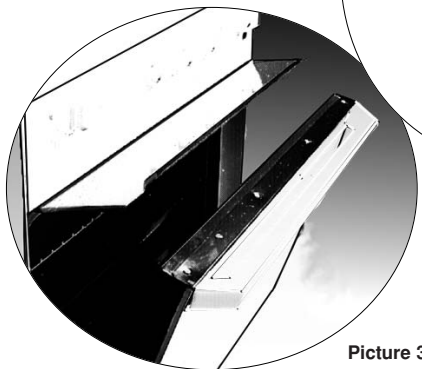
**Ne pas oublier de dévisser les deux pivots avant de remonter la porte (Fig.1).**



Picture 1



Picture 2



Picture 3

## Remplacement de la lampe intérieure

Avant tout, assurez-vous que votre cuisinière est bien débranchée.

Ouvrez la porte du four et étalez une serviette ou quelque chose de semblable afin de prévenir tout dommage.

L'ampoule se trouve dans le coin supérieur droit derrière un couvercle en verre.

Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et remplacez l'ampoule défectueuse par une nouvelle (Type : 15W, E14/25-17, T300° C).

N'oubliez pas de replacer le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## ENTRETIEN ET SOIN

### Attention

Avant de nettoyer le four, assurez-vous que la fiche 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.
- N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Les boutons doivent être nettoyés régulièrement d'abord avec un chiffon humide puis séchés avec un autre.
- Le réflecteur de chaleur et la porte du four sont détachables pour faciliter le nettoyage.

### Le Four

Lorsque vous avez éteint votre four, laissez toujours la porte ouverte afin d'éviter la formation de buée.

- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse et ensuite, essuyez-les avec un chiffon sec.

## FICHE TECHNIQUE

		TFA 10			TFA 30			TFA 40			TFA 50			TFA 60 / 60-51		
Dimensions du four 1. Extérieures h x l x p	mm	595 x 592 x 580			595 x 592 x 580			595 x 592 x 580			595 x 592 x 580			595 x 592 x 580		
2. Intérieures h x l x p	mm	350 x 470 x 430			350 x 470 x 430			350 x 470 x 400			350 x 470 x 400			350 x 470 x 400		
Poids	kg	33			35			37			37			37		
Tension	VAC	220	230	240	220	230	240	220	230	240	220	230	240	220	230	240
Puissance Totale de l'appareil	kW	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
Totale du four	kW	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
- De la résistance voûte	kW	0.9	1.0	1.1	0.9	1.0	1.1	-	-	-	-	-	-	0.9	1.0	1.1
- De la résistance sole	kW	0.9	1.0	1.1	0.9	1.0	1.1	-	-	-	-	-	-	0.9	1.0	1.1
Gril	kW	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95
Soufflerie à air chaud	kW	-	-	-	-	-	-	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
Lampe intérieure four	W	15														
Accessoires	Grille de rôtissage															
	Réflecteur de chaleur															

Tableaux d'Opération /Control Panels/Blenden-Abbildungen

