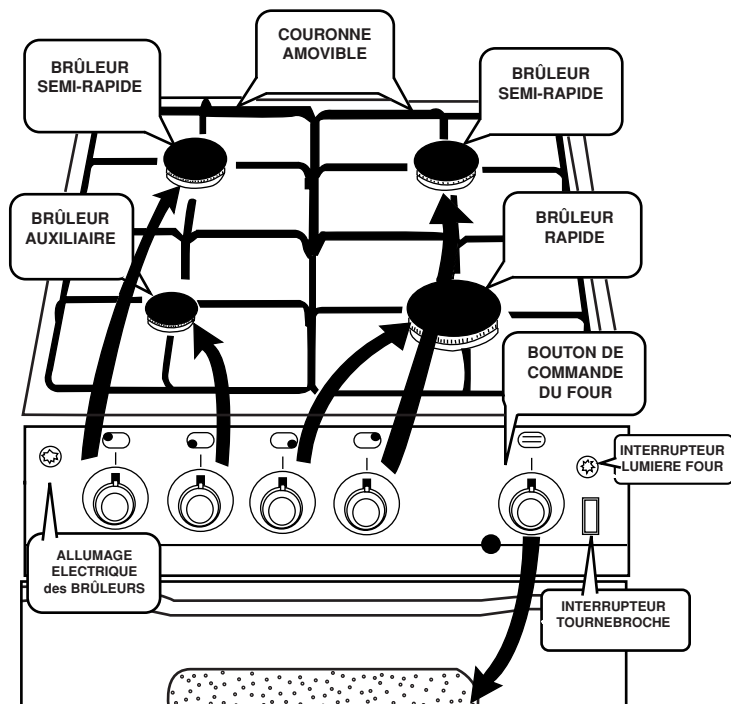


GE 0837
CH 837

Teba

***CUISINIÈRE
MODÈLE 4 FEUX GAZ
FOUR GAZ***

PRÉSENTATION DE VOTRE CUISINIÈRE



RECOMMANDATIONS

- Lisez attentivement et complètement ces instructions, elles contiennent des informations importantes de sécurité et d'entretien de votre appareil.
- Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement si nécessaire.
- Lors du branchement de cet appareil à votre installation de gaz, respectez la réglementation, les règles de l'art et les normes en vigueur.

- Avant de brancher votre appareil, vérifiez bien que les quatre boutons d'allumage des brûleurs et celui du four soient bien en position "0".
- Ne laissez jamais un enfant seul à côté de votre cuisinière en fonctionnement.
- **Cet appareil n'est pas un jouet, ne laissez pas un enfant l'utiliser.**
- Eteignez la cuisinière immédiatement après utilisation.

RACCORDEMENT AU GAZ

Cet appareil doit être installé dans le respect de la réglementation, des règles de l'art et des normes en vigueur.

Avant toute manipulation, assurez-vous que le robinet d'arrivée de gaz de votre installation générale soit bien fermé.

La pose d'un flexible de raccordement entre l'arrivée de gaz et votre gazinière peut être réalisée par vos soins ou par un professionnel qualifié.

Le modèle de flexible de raccordement doit être choisi en fonction du type de gaz dont dispose votre installation.

NOTA : Un joint vous est fourni dans le sachet d'injecteurs.

Resportez-vous aux 3 documents «Informations Gaz» livrés avec votre gazinière:

INFORMATION GAZ DE VILLE - INFORMATION BUTANE - INFORMATION PROPANE

TYPE DE GAZ	PRESSION MBAR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU FOUR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU GRIL
G30 (BUTANE)	28-30	14 (MAX.)	14(MAX.)
G30 (BUTANE)	50	2	2
G31 (PROPANE)	37	14 (MAX.)	14(MAX.)
G31 (PROPANE)	50	2	2
G20	20	2	2
G25	25	2	2

Les valeurs présentées sur le tableau ci-dessus sont des valeurs avec lesquelles on obtiendra les meilleures performances de cuisson des brûleurs sous des conditions idéales.

Néanmoins, différentes régions et environnements peuvent présenter des compositions et des pressions de gaz variées de celles qui sont officiellement déclarées. Veuillez régler les valves d'air des injecteurs afin d'obtenir une meilleure qualité de combustion au niveau des brûleurs.

FIXEZ LE FLEXIBLE A LA CUISINIÈRE

Votre cuisinière est équipée d'une entrée située en haut à gauche sur le panneau arrière. Voir figure 1.

* Placez toujours un joint d'étanchéité avant de serrer l'élément.

Utilisez une clé plate de 22 pour maintenir l'embout fileté de l'entrée de la cuisinière et une clé plate de 24 pour visser le raccord du flexible. **A chaque démontage ou montage d'un flexible il est nécessaire de changer le joint.**

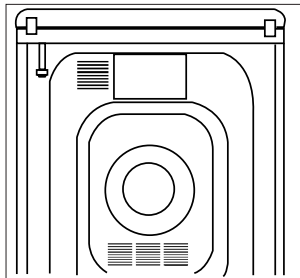


FIGURE 1

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

MONTAGE DES INJECTEURS

Avant de brancher l'alimentation en gaz de votre cuisinière, il vous faut effectuer quelques opérations pour l'adapter au type de gaz que vous utilisez.

Les injecteurs livrés avec votre cuisinière vont vous permettre de l'adapter aux différents types de gaz, en les remplaçant sur les brûleurs de la plaque de cuisson et dans le four. Votre cuisinière est livrée avec deux jeux d'injecteurs :

- Un premier jeu de six injecteurs pour le gaz naturel, déjà monté sur votre cuisinière.
- Un deuxième jeu de six injecteurs pour le butane ou le propane.

Utilisez une clé à pipe ou une douille de 7 mm pour remplacer les injecteurs, voir figure 2 et figures 3 à 6.

Respectez impérativement les indications gravées sur les injecteurs voir figure 3.

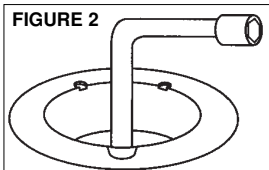
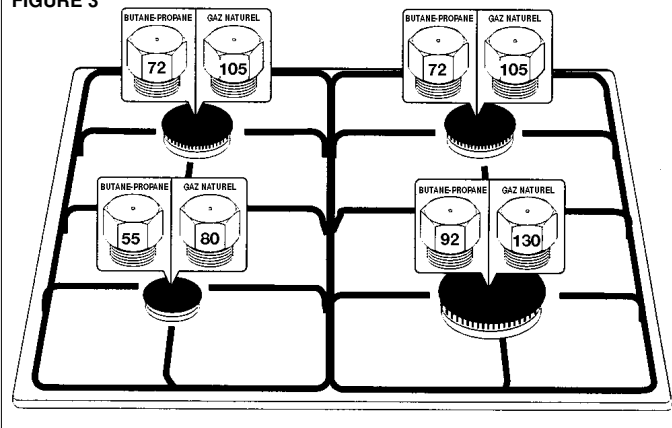


FIGURE 2

FIGURE 3



MONTAGE DES INJECTEURS DANS LE FOUR AU GAZ

Enlevez tous les accessoires de l'intérieur du four, puis soulevez la plaque inférieure et tirez-la vers vous pour la démonter afin d'accéder au brûleur. Voir figure 4. Démontez le brûleur en dévissant la vis hexagonale (1) située à l'avant de celui-ci avec une clé à pipe ou une douille de 7 mm et tirez vers vous la rampe (2). Voir figure 5.

Démontez l'injecteur à l'aide d'une clé à pipe de 7mm et remplacez-le par le modèle adapté au gaz que vous utilisez. Voir figure 6.

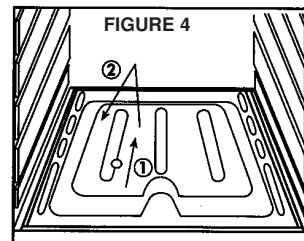


FIGURE 4

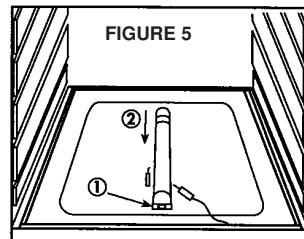
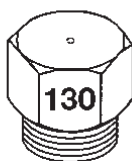
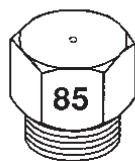


FIGURE 5

BUTANE-PROPANE

GAZ NATUREL



Remontez le brûleur et faites un essai d'allumage :

- Appuyez et tournez le robinet du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton d'allumage (en façade) La rampe s'allume.
- Maintenez le robinet appuyé pendant quelques secondes puis relâchez-le doucement. Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération.

Les flammes doivent être de couleur bleue, à contour net, entourées d'une langue violette, et être en contact avec la sonde du système de sécurité. Si la flamme est très grande, dansante, de couleur jaune orangé, l'air est insuffisant. Si la flamme est très petite, bleue et sifflante, il y a trop d'air.

Le réglage de l'air se fait en couissant la bague d'arrivée d'air située sur le brûleur à proximité de l'injecteur. Voir figure 7. Remplacez ensuite, la plaque inférieure et les éléments du four. Procédez de la même façon pour la rampe supérieure «fonction GRILL».

FIGURE 6

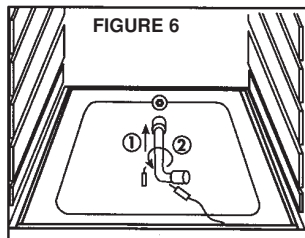
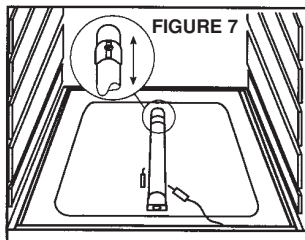


FIGURE 7



MONTAGE DES BRULEURS SUR LA TABLE DE CUISSON

Le positionnement correct des éléments du brûleur lors du démontage ou du montage doit être effectué. Placez le brûleur (1) sur son support (2) en respectant l'alignement de l'orifice avec le piézo (3) et positionnez le couvercle (4) par dessus. Voir figure 8.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE

L'utilisation de votre cuisinière produit de la chaleur et de l'humidité dans votre cuisine. **Veillez vous assurer de la bonne ventilation de votre cuisine.** Elle permet la bonne évacuation des vapeurs de cuisson et des produits de combustion. Maintenez les bouches de ventilation propres et dégagées. Ne les obturez pas et pensez à les dépoussiérer régulièrement.

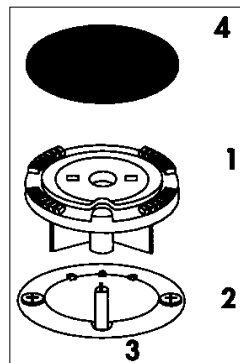
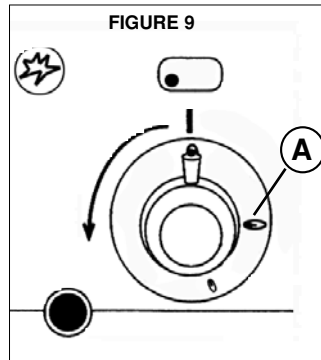


FIGURE 8

ALLUMAGE DES BRULEURS A GAZ :

Sélectionnez le brûleur que vous désirez utiliser. Appuyez et tournez le bouton correspondant au brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Positionnez le curseur sur la position grande flamme, repère A sur la figure 9. Appuyez sur le bouton situé à gauche sur le tableau de façade pour actionner le piézo. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue en positionnant le curseur entre les deux repères de flamme, en fonction du degré de cuisson désiré.

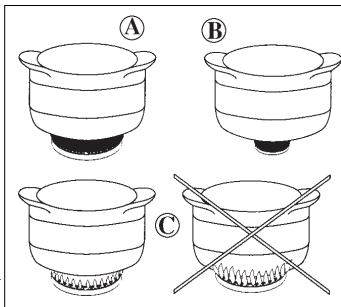
FIGURE 9



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BRULEURS A GAZ :

La façon la plus économique d'employer le gaz, est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson et de ramener la flamme sur la position minimum lorsque l'ébullition est atteinte. Il est conseillé de toujours mettre un couvercle sur les casseroles afin d'éviter les projections.

- Utilisez le brûleur le plus puissant (grand) pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et plus généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement. Voir repère A.
- Utilisez les brûleurs les plus petits pour faire mijoter et cuisiner les sauces. Voir repère B.
- Réglez le robinet de façon que les flammes ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Voir repère C.



ALLUMAGE DU FOUR A GAZ

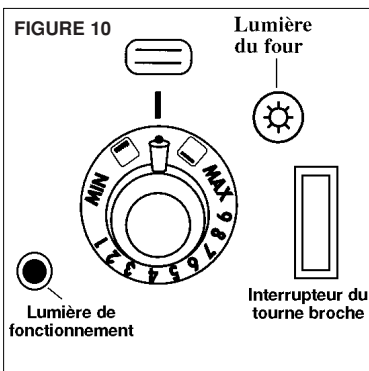
ALLUMAGE DE LA RAMPE INFERIEURE (SOL)



Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le positionner sur le repère MAX (figure 10).

Appuyez sur le bouton d'allumage (piézo) situé à gauche du panneau. Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération.

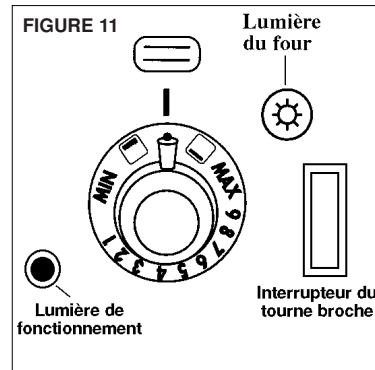
Réglez la cuisson entre 1 et 9.



ALLUMAGE DE LA RAMPE SUPÉRIEURE (GRILL)

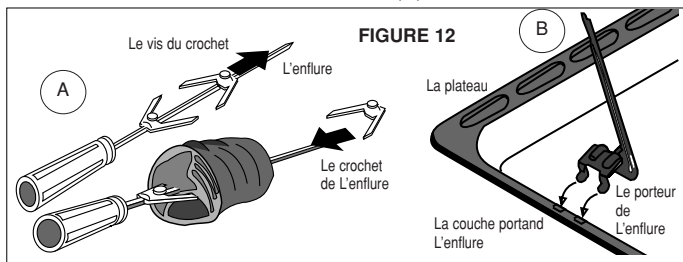
Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le positionner sur le repère (figure 11).

Appuyez sur le bouton d'allumage (piézo) situé à gauche du panneau. Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération.



MODE D'UTILISATION DE LA FONCTION DE GRILLADE

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).



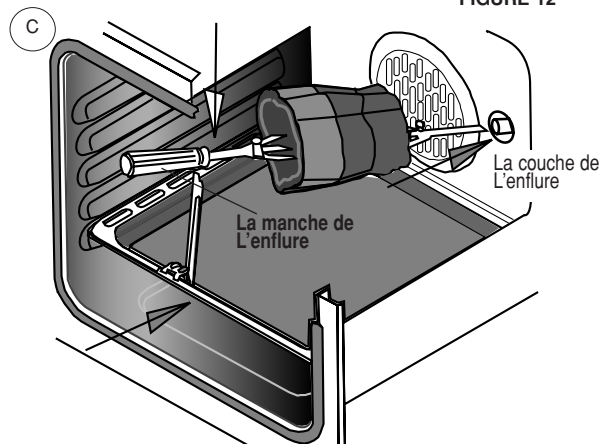
Mettre les couches de L'enflure aux fentes du plateau comme sur L'image (B).

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).

FIGURE 12



Déposez la broche sur la grille spéciale. Dévissez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il faut utiliser l'écran de protection avec encoche (FIGURE13) pour la protection des boutons.

Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le positionner sur le repère (ci-contre). Lorsque la viande ou le poulet est prêt (e), insérez la poignée (La manche de L'enflure) sur le tournebroche en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez l'ensemble du four.

CONSEILS D'UTILISATIONS DU FOUR AU GAZ

Lors de chaque utilisation, votre four se dilate. Il se peut, de ce fait, que des bruits se fassent entendre, cela est tout à fait normal. Votre cuisinière est livrée avec un ensemble de 4 accessoires :

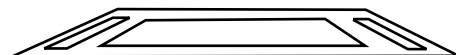
Grille de support :

Cette grille peut-être utilisée pour cuire les aliments directement dessus. Elle peut-être utilisée aussi pour supporter tous les plats et moules afin d'avoir une meilleure répartition de la chaleur.



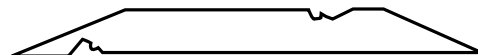
Plat lèchefrite :

Ce plat s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que les choux, meringues et pâtes feuilletées. Il peut-être utilisé pour récupérer les graisses des aliments posés sur la grille supérieure.



Grille tournebroche :

Cette grille s'utilise uniquement avec le tournebroche, pour la cuisson des poulets, gigots, etc...

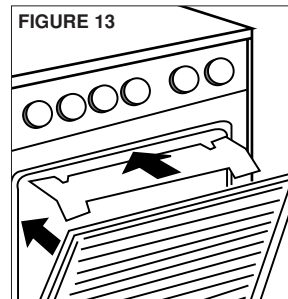


Ecran de protection:

En utilisation grill

- Votre cuisinière est livrée avec un déflecteur de chaleur. Il s'utilise lors de la cuisson en mode grill. Celui-ci vous permet de garder la porte du four entre-ouverte et de protéger les boutons de la cuisinière. Introduisez le déflecteur de chaleur dans les encoches spéciales et refermez la porte du four contre le déflecteur, voir figure 13.

FIGURE 13



**NOUS DÉCLINONS TOUTES RESPONSABILITÉS
QUANT AUX DÉTÉRIORATIONS DES BOUTONS
RÉSULTANT DE LA NON UTILISATION DE L'ÉCRAN DE PROTECTION.**

COMMENT ENTRETENIR VOTRE CUISINIÈRE

Nettoyez les parties en acier inoxydable et celles en émail à l'eau savonneuse et séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudre et de tampons abrasifs. Evitez de laisser incruster des substances acides ou alcalines comme le vinaigre, le jus de citron ou le sel. Pour les couronnes il suffit de les dégager de leur emplacement et de les laver à l'eau savonneuse. Après les avoir soigneusement essuyées, remettez les correctement dans leur emplacement.

Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Les encoches des couronnes en aluminium se débouchent facilement à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

Parois intérieures autonettoyantes par catalyse :

ces parois sont revêtues d'un émail poreux contenant un catalyseur détruisant la plupart des projections en cours de cuisson.

Façade :

Nettoyez simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide.

Porte en verre du four :

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure de la porte du four avec un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci. Si les projections sont importantes, vous pouvez ensuite la démonter (2 vis cruciformes) et la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

NOTA :

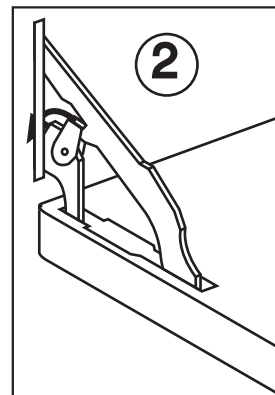
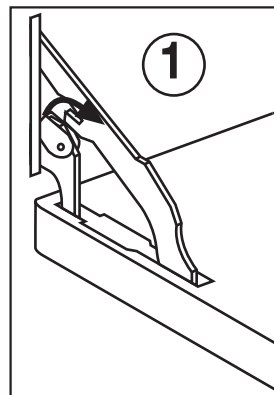
Evitez d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

Le couvercle de votre cuisinière et ***la porte*** de votre four sont détachables pour en faciliter le nettoyage.

Pour enlever le couvercle de la table de cuisson, il vous suffit de le soulever vers le haut.

Pour la porte du four, procédez comme suit:

- Ouvrez la porte à fond.
- Faites pivoter vers le haut les deux crochets disposés sur la charnière de droite et de gauche (voir dessin n°1).
- Retirez la porte en la tenant à deux mains et légèrement relevée.
- Lors du remontage de la porte et après avoir repositionné les charnières dans leurs logements, n'oubliez pas de faire pivoter les deux crochets vers le bas (voir dessin n°2).
- Faites un essai du bon fonctionnement de votre porte en ouvrant et fermant celle-ci.



***C*ARACTERISTIQUE TECHNIQUE :**

- Puissance de la gazinière : 1 brûleur rapide 3000 Watts.
2 brûleurs semi-rapides 2000 Watts.
1 brûleur auxiliaire 1150 Watts.
- Puissances du four : 2600 Watts
- Contenance du four : 66 Litres.

GARANTIE :

Votre appareil est garanti pour une durée de deux ans. En cas de problème contactez notre
SERVICE-APRÈS-VENTE au TEL. : 08 36 68 59 83.

CONSEILS D'INSTALLATION :

Contactez notre LIGNE EXPERT pour tout renseignement sur cet
appareil et son fonctionnement au
TEL. : 08 36 68 59 45.

Teba