

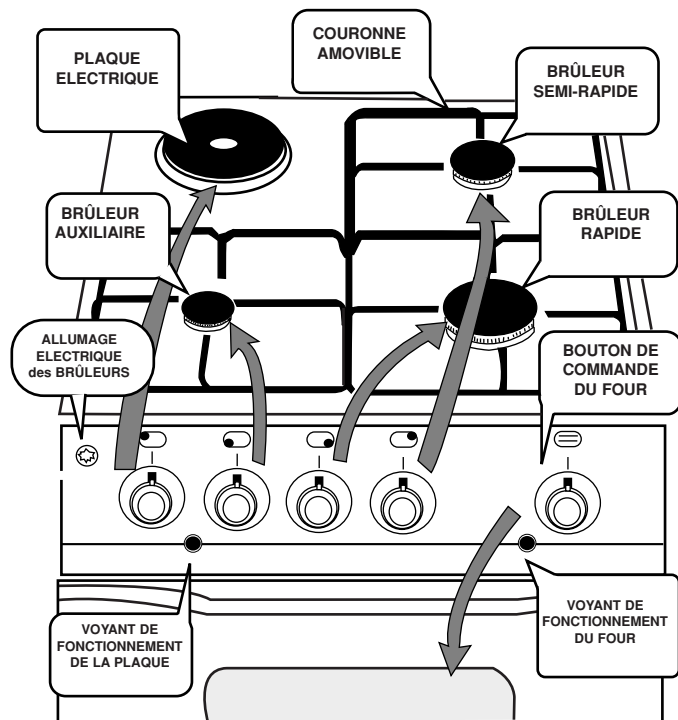
GE 0837
CH 837

Teba

CUISINIÈRE MIXTE

***modèle 3 Feux Gaz
+1 Plaque Electrique
1 Four Electrique***

PRÉSENTATION DE VOTRE CUISINIÈRE



RECOMMENDATIONS

- 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 gaz et votre circuit électrique, respectez la réglementation, les règles de l'art et les normes en vigueur.**
- Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil. Utilisez cet appareil uniquement avec du courant alternatif 230 VAC.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez bien que les trois boutons d'allumage des brûleurs gaz le bouton de la plaque électrique 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.**
- Éteignez 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 gazière 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.

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

INFORMATION GAZ DE VILLE - INFORMATION BUTANE - INFORMATION PROPANE

TYPE DE GAS	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

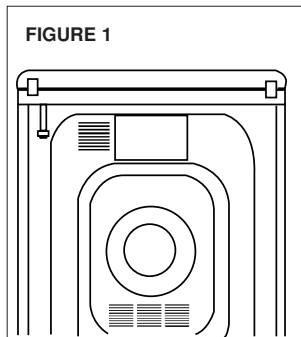
Les valeurs présentées sur le tableau ci-dessus sont des valeurs avec lesquelles on obtiendra les meilleures performances de cuisson des brûleurs sous des conditions idéales.

Néanmoins, différent régions et environnements peuvent présenter des compositions et des pressions de gas 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.



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. 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 trois injecteurs pour le butane ou le propane.

Utilisez une clé à pipe ou une douille de 7 mm pour remplacer les injecteurs situés sur votre plaque de cuisson, voir figure 2. Respectez impérativement les indications gravées sur les injecteurs voir figure 3.

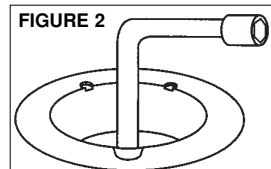
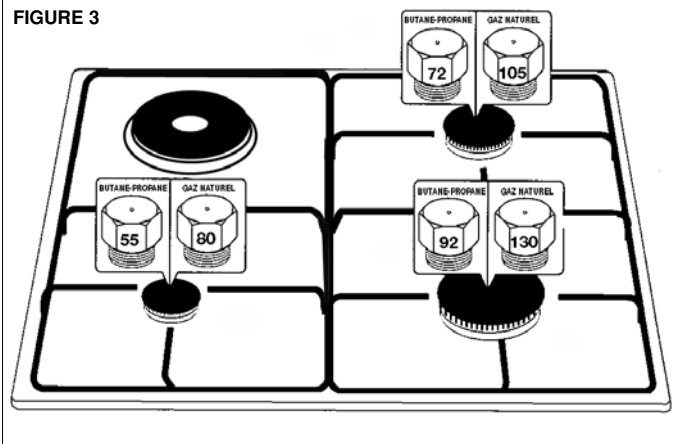


FIGURE 3



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 4.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

BRANCHEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE
AU RESEAU ELECTRIQUE :

Cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre conformément à la norme NF C 15.100. Branchez la fiche du câble d'alimentation située sur la partie arrière de l'appareil dans une prise murale alimentée en courant 230 Volts et pouvant supporter 20 Ampères.

Veillez à positionner le câble électrique le plus éloigné possible de toute source de chaleur.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE DE VOTRE FOUR :

Votre four est équipé d'une lampe qui s'allume à chaque mise en fonctionnement de celui-ci. Elle vous permet de contrôler la cuisson de vos aliments. Voir la figure 5.

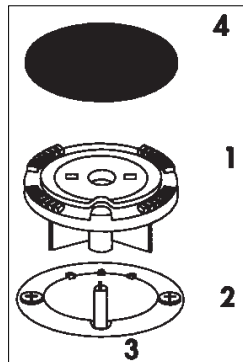
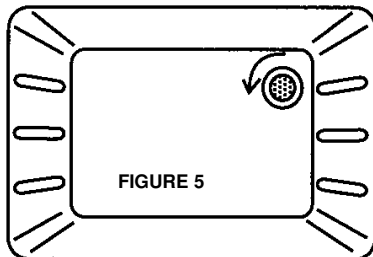


FIGURE 4

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.

ALLUMAGE DES BRULEURS A GAZ :

Sélectionnez le brûleur que vous désirez utiliser. Appuyez et tournez le bouton de commande 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 6. Appuyez sur le bouton situé à gauche sur le tableau de façade pour actionner le piézo. La flamme apparaît. 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.

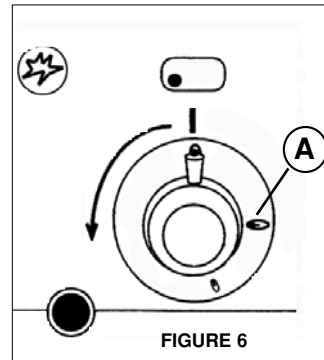


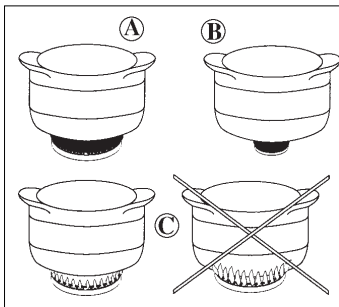
FIGURE 6

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 DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE :

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner la plaque de cuisson électrique à vide pendant 20 minutes sur la position 1. Cela éliminera l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant interne.

L'allumage de votre plaque électrique s'obtient en tournant le bouton de commande (voir figure 7), dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La puissance de la plaque électrique est au minimum en positionnant le curseur sur le repère avant la position 1, est augmentée jusqu'à la position 3 (6 repères). La plaque électrique fonctionne continuellement afin de conserver une température constante suivant la puissance réglée. Le voyant de fonctionnement de la plaque (repère B) s'allume dès que vous tournez le bouton sur un des 6 repères. Le voyant de fonctionnement s'éteint lorsque vous placez le bouton sur le repère 0.

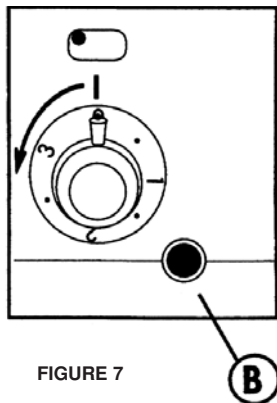


FIGURE 7

CONSEIL D'UTILISATION DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE :

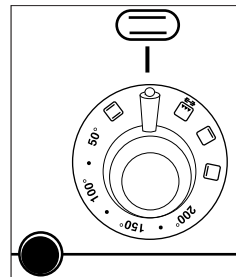
N'utilisez jamais un récipient d'un diamètre inférieur à celui de la plaque. De plus le récipient que vous utilisez doit avoir un fond plat et une bonne épaisseur.

Ne laissez pas fonctionner votre plaque de cuisson électrique à vide, sans aucun récipient dessus. Et évitez de verser des liquides sur la plaque en fonctionnement, sa durée de vie en serait diminuée.

ALLUMAGE DU FOUR :

FIGURE 8

L'allumage de votre four électrique s'obtient en tournant le bouton de commande (voir figure 8), dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au positionnement sur le repère du type de cuisson (pour tous les repères). Le voyant du four (repère C) s'allume lors que le four est en fonctionnement. Lors de son utilisation, votre four se dilate. Il se peut, de ce fait, que des bruits se font entendre, cela est tout à fait normal.



DESCRIPTIF DU BOUTON DE COMMANDE:

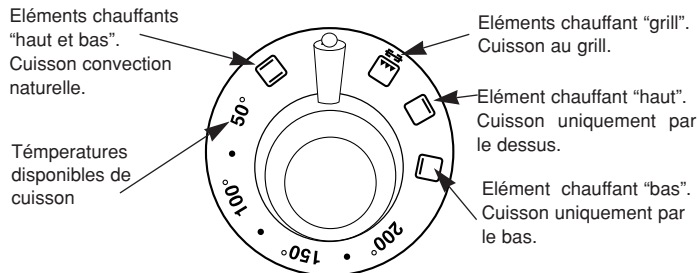
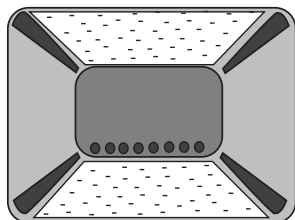


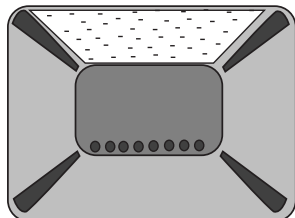
FIGURE 9



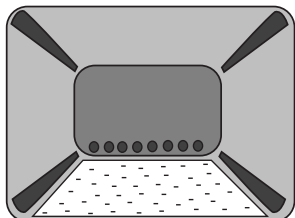
DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR:



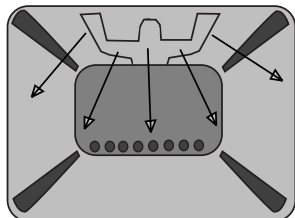
Cuisson convection naturelle.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément du haut et du bas : cette position est celle d'usage normale du four.



Cuisson normale haute.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément de la partie haute de votre four.



Cuisson normale basse.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément de la partie basse de votre four.



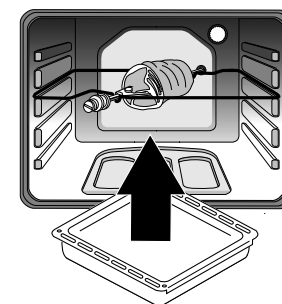
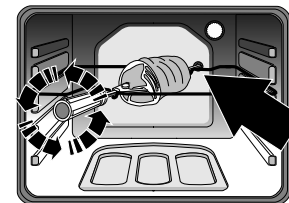
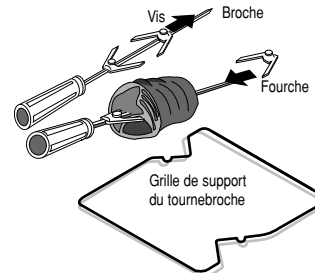
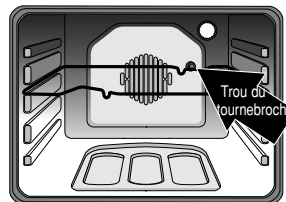
Cuisson au grill.
Avec la porte du four ouverte et la plaque de protection des boutons fixée.
Dans cette position, la chaleur descend du haut mais son intensité est très forte : on se sert de cette position pour rôtir ou griller les plats préparés.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Pour placer le tournebroche, contrôlez d'abord le trou du tournebroche qui se trouve à l'arrière de votre four. L'extrémité pointue de la broche s'insère dans ce trou.

Placez la grille de support du tournebroche sur le troisième niveau à partir du bas du four (voir schéma ci-contre).

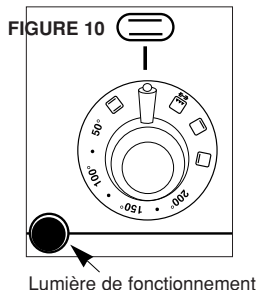
Deserrez la vis qui se trouve sur la fourche et retirez celle-ci de la broche. Préparez la pièce de viande à cuire. Embrochez-la. Replacez la fourche et serrez la vis. Posez la broche sur la grille de support, veillez à ce que la pointe de la broche s'insère bien dans le trou du tournebroche. Devissez ensuite délicatement la poignée de la broche. Ainsi, la porte du four pourra être fermée durant la cuisson. Veillez à mettre un plateau en dessous du tournebroche. Le plateau va récolter le jus de cuisson.



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 (FIG 11 page 8) 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.

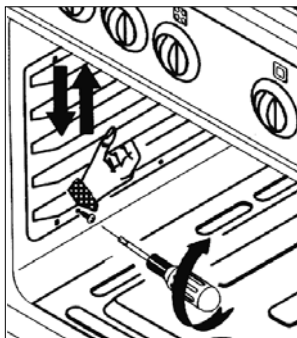


PANNEUX AUTO-NETTOYANTS

Certains modèles sont munis de panneaux auto-nettoyants (catalytiques) montés sur les parois latérales et l'arrière du moufle du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui absorbe et élimine les vapeurs et les éclaboussures de graisse produites durant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au-dessus de 200°C. Si le four n'est pas nettoyé après la cuisson d'aliments très gras, nous vous conseillons de faire fonctionner le four pendant une heure à la température maximale.

Les panneaux auto-nettoyants ne doivent pas être nettoyés avec des produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide mais essuyés régulièrement avec un chiffon mouillé.

Vous pouvez vous procurer ces panneaux auprès de votre revendeur ou du Service Après-Vente.



CONSEILS D'UTILISATIONS DU FOUR AU GAZ

Votre cuisinière est livrée avec un ensemble de 4 accessoires :

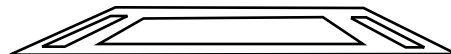
Grille de support :

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.



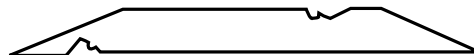
Plat lèche-frite :

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.



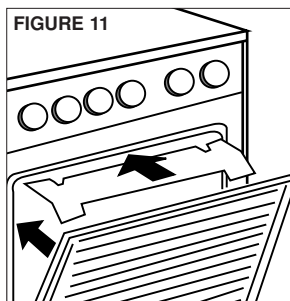
Grille tournebroche :

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 11.



**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.
- L'intérieur du four doit être nettoyé simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide.

Parois autonettoyantes par catalyse :

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

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 nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

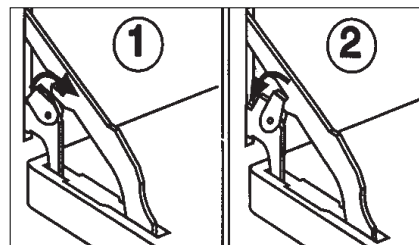
NOTA :

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

- La plaque électrique est protégée par un revêtement noir, il faut donc proscrire tout produits abrasif. Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un chiffon gras.
- 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 des brûleurs :brûleur rapide 3000 Watts.
brûleurs semi-rapides 2000 Watts.
brûleur auxiliaire 1150 Watts.
- Plaque électrique :1000 Watts.
- Puissances du four
mode de cuisson :convection naturelle 1750 Watts,
sole 1000 Watts,
voûte 750 Watts
grilloir 1500 Watts.
- Contenance du four :68 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