

INSTRUCTION MANUAL

NOTICE D'UTILISATION

TFR - TFG - TFB

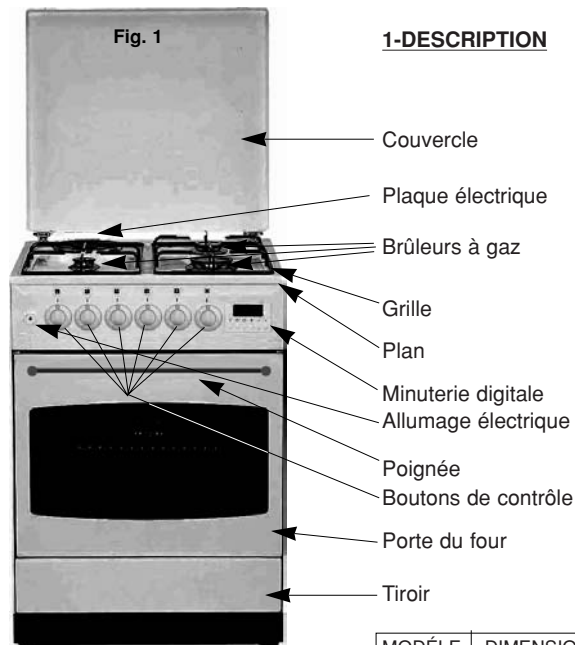
11	21	31	41	51	61 / Y / COL
12	22	32	42	52	62 / Y / COL
15	25	35	45	55	65 / Y / COL
21-1 / Y / COL					
22-1 / Y / COL					
25-1 / Y / COL					
21-2 / Y / COL					
22-2 / Y / COL					
25-2 / Y / COL					

COLONIAL / RETRO

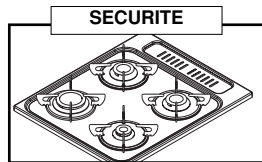
SOMMAIRE

F

- 1- DESCRIPTION
- 2- PRECAUTIONS D'EMPLOI
- 3- INSTALLATION
- 4- UTILISATION
- 5- REGLAGES
- 6- NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 7- CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE



1-DESCRIPTION



MODÉLE	DIMENSIONS EN,cm.
TFR	50 x 55
TFG	50 x 60
TFB	60 x 60

Tableau 1

2- PRECAUTIONS D'EMPLOI

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Les conditions de branchement de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique.
Cet appareil doit être installé suivants les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première ou l'installation de cet appareil.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre.
Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation de la pièce.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou une hotte électrique.
La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.
- En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Retirez toutes les traces d'emballage avant d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas à l'intérieur de votre four, du tiroir de rangement ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables tels que du papier, du plastique et du tissu.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.

3- INSTALLATION

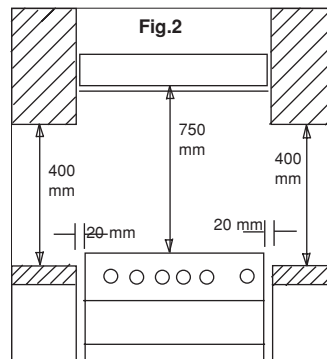
AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONTIDIONS DE DISTRIBUTION LOCALES (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL SOIENT COMPATIBLES.

- 1- Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur.
- 2- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit:
 - a. la distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
 - b. la distance entre les parois de la cuisinière et des murs doit être d'au moins 20 mm.
 - c. la distance entre le mur arrière et l'appareil doit être d'au moins 20mm pour les modèles TFR et TFB. Pour les modèles TFG aucune distance n'est nécessaire.
- 3- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- 4- Afin d'éviter que votre appareil ne bascule, une patte de fixation doit être installée correctement. Cette fixation est livrée de manière optionnelle avec votre appareil. Consultez le chapitre approprié pour l'installation de cette fixation.
- 5- L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, Allemagne la Grèce autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig. 3). Pour ces pays, les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig.3) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig.3) ou des tubes rigides.

Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.

L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. Fig.3. En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en C, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-Gaz auquel vous ajouterez un collier.

En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes.



Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

6- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.

7- Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un

film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four :

- **Pour four à gaz :**

- Allumez le brûleur du four comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez votre four et laissez-le refroidir.
- Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de rallumer le four.

- **Pour four électrique :**

- Laissez la porte du four ouverte et laissez chauffer le four à 200°C pendant 15 minutes.
- Eteignez le four et laissez-le refroidir.

- **Pour gril à gaz :**

- Allumez le brûleur du gril comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez la porte du four ouverte et laissez fonctionner le gril durant 10 minutes. Eteignez-le et laissez votre four refroidir.
- Si le brûleur du gril ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de le rallumer.

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		★

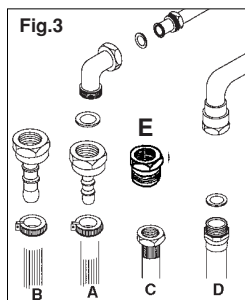
* La catégorie des autres pays.

Tableau 2

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA	BOL

- **Pour gril électrique :**
 - Ouvrez la porte du four et positionner le bouton de commande du four sur "gril" ou sur "gril avec tournebroche". Laissez fonctionner le gril durant 1 minutes.
 - Eteignez le gril et laissez-le refroidir.
- **Pour les plaques électriques:**
 - Tournez le bouton de contrôle de la plaque jusqu'à la position maximale (no 3 sur le bouton).
 - Laissez-la fonctionner durant 5 minutes. Une fois votre four refroidi, frottez-le avec un chiffon doux et propre.

Note : Les modèles économiques ne disposent pas d'allumage intérieur ni d'allumage électrique.



MODE DE MONTAGE POUR EMPECHER LE RENVERSEMENT (OPTIONNEL)

Pour minimiser le risque d'être renversé à cause des poids sur le couvercle ou de l'utilisation anormale de l'appareil, monter d'une façon sûre la pièce adéquate pour empêcher le renversement (celle-ci est livrée avec l'appareil)

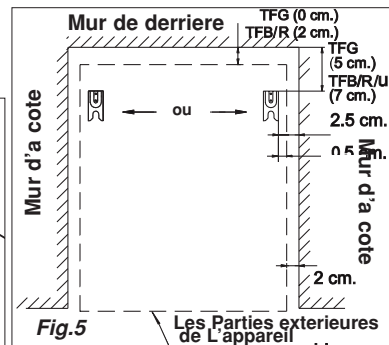
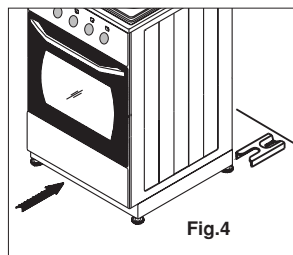
1) Mettre la pièce pour empêcher le renversement au fond comme on montre à l'image No 5. Au cas où les murs de cote n'existeraient pas, laisser un vide de 0,5 cm entre la plaque de fer de la four et le cote du tole de la pièce servant à empêcher le renversement. Si les murs de cote existent, il faut laisser dans ce cas une distance de 2,5 cm entre le mur de cote et le cote de la pièce servant à empêcher le renversement. Si Votre appareil est de type TFG, il n'y aurait pas de distance entre le mur de derriere et le plateau de dessus de la four. Si votre appareil est de type TFB/R, la distance entre le mur de derriere et le plateau de dessus de la four doit être de 2 cm.

2) Marquer au fond les deux fentes se trouvant sur la pièce à empêcher le renversement.

3) Percer à l'aide d'un perceur de 7.5 mm les fentes et mettre les dubelles en plastique dedans.

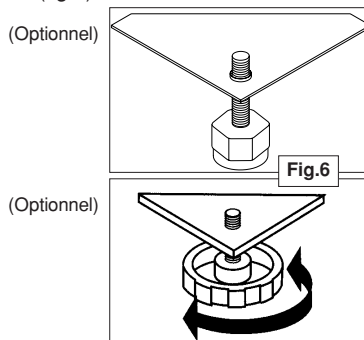
4) Monter au fond la pièce servant à empêcher le renversement à l'aide des vis livrées avec l'appareil.

5) Placer L'appareil comme à l'image No 4.



NIVELLEMENT DE LA CUISINIÈRE (OPTIONNEL)

1- Réglez la hauteur de l'arrière de votre cuisinière afin d'insérer la fixation dans l'encoche située à l'arrière de votre cuisinière. Pour ce faire, vissez ou dévissez les pieds comme indiqué ci-dessous (fig.6).



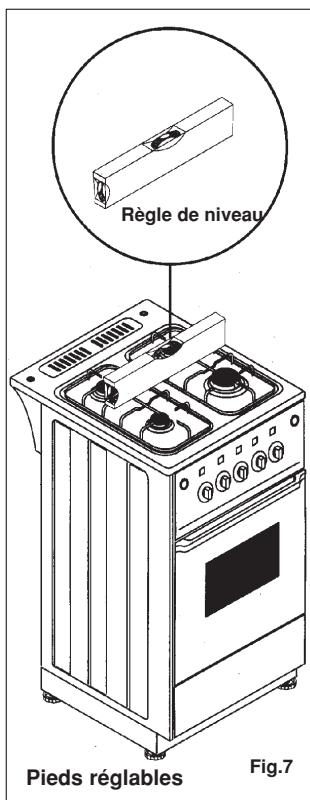
Vissez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de votre cuisinière.

2- Placez la cuisinière dans le posant.

3- Placez une règle de niveau sur les grilles du plan de cuisson pour vérifier si les quatre pieds sont au même niveau.

4- Réglez les 4 pieds pour élever ou abaisser chaque coin de la cuisinière.

Nous vous conseillons de vérifier le niveau lorsque la cuisinière est en place dans son emplacement définitif. Comme il vous sera difficile de régler les pieds dans cette position, retirez la cuisinière de son emplacement et remettez-la en place un fois le réglage terminé. Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire (fig.7).



TIROIR (OPTIONNEL)

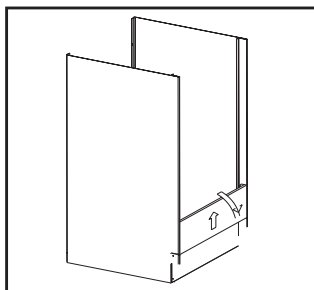
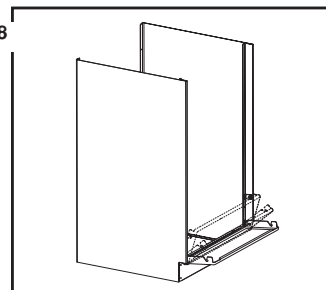


Fig.8



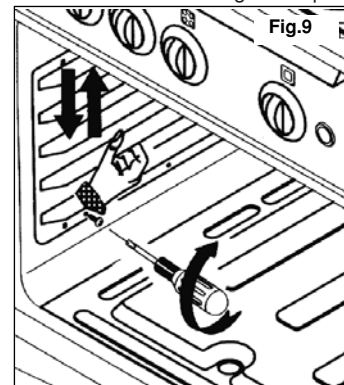
POUR L'OUVERTURE DU TIROIR, IL SUFFIT DE SOULEVER LE TIROIR, CELUI-CI S'OUVRIRA AUTOMATIQUÉMENT. POUR REFERMER LE TIROIR, VOUS DEVEZ LE RELEVER.

PANNEAUX 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.



4- UTILISATION

A. PANNEAU DE CONTRÔLE

Avant de lire ce chapitre, nous vous conseillons de consulter le tableau 3 et de vérifier les caractéristiques de votre appareil.



Brûleur ou plaque arrière gauche



Brûleur avant gauche



Brûleur avant droit



Brûleur arrière droit



Four et grill à gaz



Four à gaz



Bouton de fonction pour cuisinières électriques



Bouton du thermostat



Fonction Tournebrotte



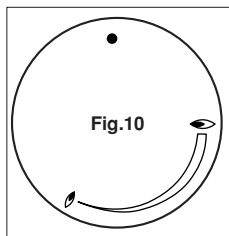
Bouton de l'éclairage intérieur



Bouton de l'allumage électrique

B. TABLE DE CUISSON

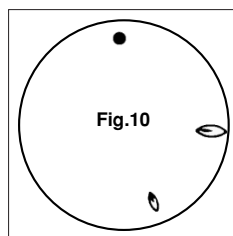
MANETTE DES BRÛLEURS



position forte



position faible



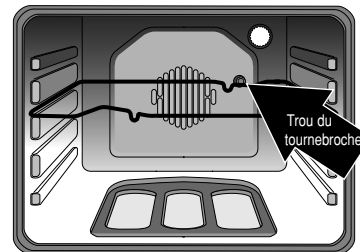
UTILISATION DU TOURNEBROTTE



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.



Grille de support du tournebroche



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

Desserrez la vis qui se trouve sur la fourche et retirez celle-ci de la broche. Préparez la pièce de viande à cuire. Embrochez-la. Remplacez 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. Dévissez ensuite délicatement la poignée de la broche. Ainsi, la porte du four pourra être fermée durant la cuisson.

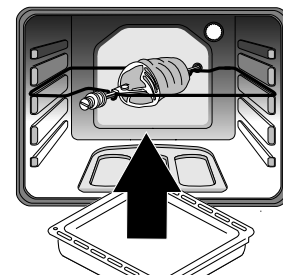
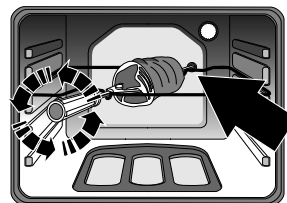
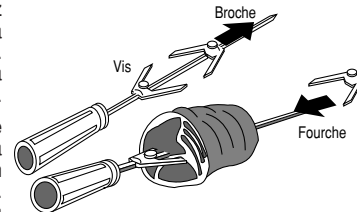


Tableau 3

FONCTIONS	TFB/TFG/TFR MODELS																										
	11	12	15	21	22	25	21-1	22-1	25-1	21-2	22-2	25-2	31	32	35	41	42	45	51	52	55	61	62	65			
FOUR	E	E	E	G	G	G	-	-	-	G	G	G	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E		
GRIL	O	O	O	G	G	G	-	-	-	E	E	E	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O		
RESISTANCE VOUTE	E	E	E	G	G	G	-	-	-	E	E	E	E	E	E	-	-	-	-	-	-	E	E	E	E		
RESISTANCE VOUTE	E	E	E	G	G	G	G	G	G	G	G	G	E	E	E	-	-	-	-	-	-	E	E	E	E		
GRIL AVEC TOURNEBROCHE	-	-	-	O	O	O	-	-	-	O	O	O	√	√	√	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√		
DECONGELATION	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		
FOUR A AIR PULSE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		
FOUR A AIR PULSE AVEC RESISTANCES SOLE ET VOUTE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√		
GRIL A AIR PULSE AVEC TOURNE BROCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√		
ALLUMAGE ELECTRIQUE	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O		
ECLAIRAGE INTERIEUR	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O		
THERMOSTAT	√	√	√	O	O	O	O	O	O	O	O	O	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		
SECURITE CONTRE L'EXTINCTION (TABLE DE CUISSON)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O		
SECURITE CONTRE L'EXTINCTION (FOUR ET GRIL)	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

O ; OPTIONNEL
 E ; ELECTRIQUE
 G ; GAZ

NOTE;

- SI VOTRE APPAREIL EST MUNI DE LA SECURITE CONTE L'EXTINCTION(THERMOCOUPLE) AV NIVEAN DE LA TABLE DE CUISSON, UN "S" S'AJOUTE AU DE PRODUIT.
- SI VOTRE APPAREIL AVEC FOUR GAZ N'A NI ECLAIRAGE INTERIEUR NI ALLUTIAGE ELECTRIQUE, UN "E" S'AJOUTE AU CODE PRODUIT.
- LA SERIE DES TFB NE DISPOSE PAS DE MODELE SANS THERMOSTAT.
- SI LA TROISIÈME RANGÉE DU NUMÉRO DE MODÈLE INDIQUE "4", CELA VOUDRAIT DIRE QUE LA PLAQUE SUPÉRIEURE DE L'UNITÉ EST FABRIQUÉ DE VERRE TEMPERÉ ET QU'ELLE UTILISE DES GRILLES-SUPPORTS ARRONDIS.

Allumage des brûleurs

- Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage. Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la (fig.11).

- Allumage manuel des brûleurs

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée (fig.12).

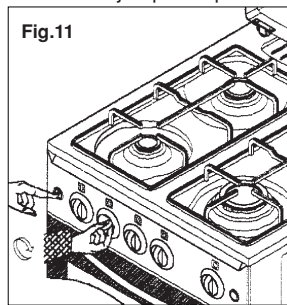


Fig.11

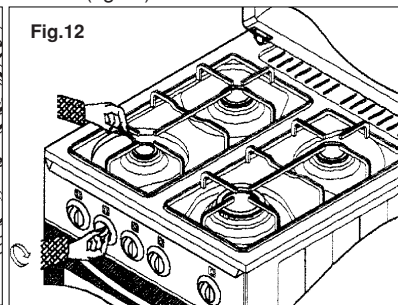


Fig.12

- Allumage électrique des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la. Simultanément, appuyez sur le bouton du dispositif d'allumage électrique afin d'allumer le brûleur. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • ». Attendez quelques minutes avant de le rallumer (fig.11).

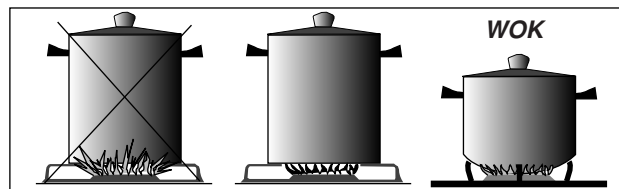
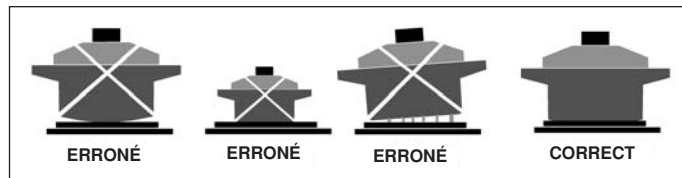
- Allumage manuel des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette (fig.12). Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • ». Attendez quelques minutes avant de le rallumer.

-RECOMMANDATION :

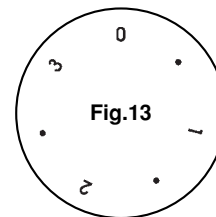
Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Brûleur rapide	: 22-28 cm
Brûleur semi-rapide	: 14-22 cm
Brûleur auxiliaire	: 10-14 cm



-Utilisation de la plaque électrique

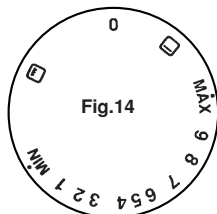
La plaque a 7 positions de chauffe : 4 positions principales (0,1,2,3) et 3 positions intermédiaires. Tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner la plaque et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'éteindre (Fig.13). Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge qui se trouve à gauche sur le panneau de contrôle s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.



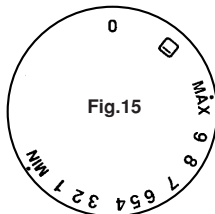
C. LE FOUR

- MANETTES DE COMMANDE DU FOUR

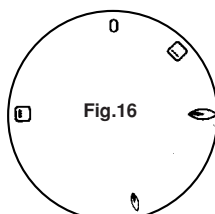
TFB/R/G 21-22-25



TFB/R/G 21-1,22-1,25-1

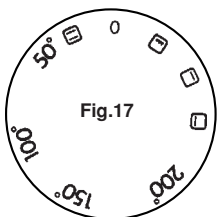


TFB/R/G 21E-22E-25E

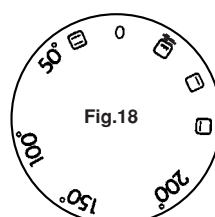


SÉLECTEUR DE FONCTION :

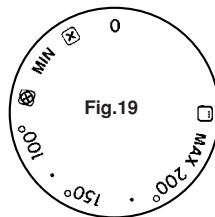
TFB/R/G 11-12-15



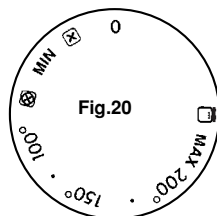
TFB/R/G 31,32,35



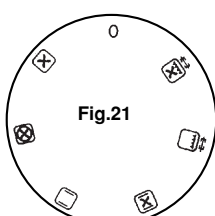
TFB 41,42,45



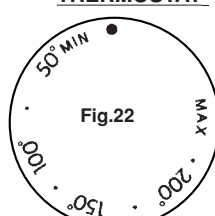
TFB 51-52-55



TFB 61/62/65



BOUTON DU THERMOSTAT



Fonctions

- 1) Résistance sole ou brûleur du four
- 2) Résistance voûte
- 3) Gril
- 4) Gril avec tournebroche
- 5) Décongélation
- 6) Four à air pulsé
- 7) Résistances sole et voûte
- 8) Four à air pulsé avec résistances sole et voûte
- 9) Gril à air pulsé avec tournebroche

Tableau 4

Tableau des conversions :

°C	°F	Numérotation pour gaz
130	265	MIN
140	285	1
150	300	2
160	320	3
180	355	4
190	375	5
200	390	6
220	430	7
240	465	8
250	480	9
280	535	MAX

- Four à gaz avec thermostat

La température du four est contrôlée par un thermostat. Vous pouvez tourner la manette jusqu'à la température désirée entre 130°C et 280 °C. Le four dispose de 11 niveaux de température.

Four à gaz sans thermostat

Vous pouvez contrôler la température du four en tournant la manette (entre les symboles ◀ et ▶). La température minimale est de 130°C et la température maximale est de 290 °C.

Recommandation

Le four à gaz dispose d'un système coupe-gaz. Si le four s'éteint, l'arrivée du gaz est coupée automatiquement et ne peut être réactivée que manuellement.

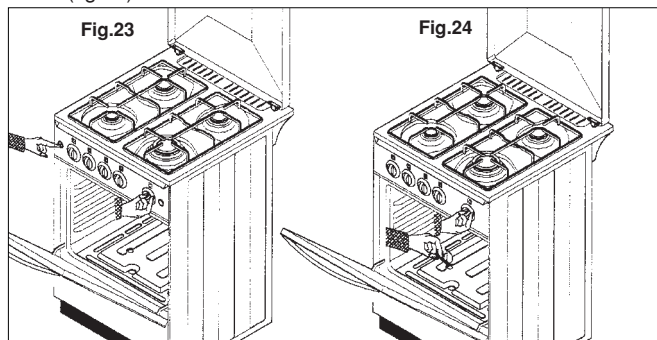
Pour économiser de l'énergie, éteignez votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et laissez la porte du four fermée. Lorsque vous désirez contrôler la cuisson, faites fonctionner la lampe du four (si votre cuisinière en possède) en allumant temporairement votre four. Cela vous évitera d'ouvrir la porte du four et empêchera la perte de chaleur.

Allumage électrique du brûleur du four

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Simultanément, appuyez sur le bouton de l'allumage électrique. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé (fig.23).

Allumage manuel du brûleur du four

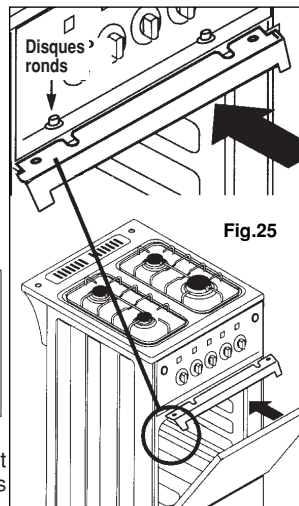
Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur du four. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé. Vérifiez que le brûleur soit bien allumé (fig.24).



-Le grill à gaz

Choisissez la fonction grill. Lorsque vous préchauffez et utilisez le grill, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons. La porte du four doit toujours rester entrouverte (fig. 25). Si le grill s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée et ne peut être réactivée que manuellement.

ATTENTION: LES PARTIES ACCESSIBLES DE VOTRE CUISINIÈRE PEUVENT ÊTRE CHAUDES LORSQUE VOUS UTILISEZ LE GRILL. VEUILLEZ TENIR LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL.

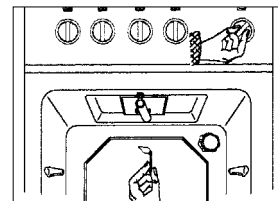
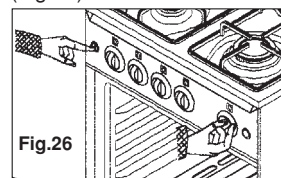


-Allumage électrique du grill

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grill. Simultanément, appuyez sur le bouton de l'allumage électrique. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Contrôlez la présence de la flamme après avoir relâché la manette (fig.26).

-Allumage manuel du grill

Présentez une allumette à l'entrée du brûleur du grill. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grill. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage et vérifiez que le brûleur soit bien allumé (Fig.27).



Recommandations :

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé. Si le four ou le gril ne s'allument pas après 10 secondes ou si ils s'éteignent, tournez la manette jusqu'à la position »0«. Attendez quelques minutes avant de rallumer. Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Veillez à maintenir les enfants éloignés de l'appareil.

-Résistances sole et voûte

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour le faire fonctionner. Le témoin lumineux s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le four fonctionne entre 50°C et 250°C. Le thermostat intérieur du four allumera et éteindra celui-ci automatiquement afin de maintenir la température choisie.

La lumière intérieure du four (optionnelle) s'allume et s'éteint lorsque vous tournez la manette pour allumer ou éteindre le four.

Le four doit normalement être préchauffé. Pour cela, choisissez la température désirée. Lorsque le témoin lumineux s'éteindra, votre four aura atteint cette température et sera donc prêt à l'emploi.

Vous devez généralement utiliser les deux résistances en même temps. Cependant, en fin de cuisson, une seule résistance peut être requise. Après utilisation, laissez la porte du four ouverte afin de le refroidir. Les modèles TFB/R/G 61-62-65 ne disposent pas de fonction à résistance unique.

-Gril électrique

Choisissez la fonction gril. Le gril ne fonctionne qu'à une seule position de température. Lorsque vous préchauffez ou utilisez le gril, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons.

La porte du four doit toujours rester ouverte lorsque vous utilisez le gril. En cours de fonctionnement, le témoin lumineux rouge qui se trouve à droite sur le panneau de contrôle s'allume. Cela permet de voir si le gril est resté allumé par inadvertance.

Note : Le gril avec tournebroche n'existe que sur les modèles TFG/B/R 31/32/35.

-Décongélation

Lorsque vous désirez décongeler des aliments, placez la grille de rôtissage sur le 3me gradin et le plateau sur le gradin inférieur pour récupérer l'eau.

Posez les aliments congelés sur la grille et tournez la manette jusqu'à la position  .

-Four à air pulsé

Ce four est muni d'un ventilateur qui, lors de la cuisson, évite une trop forte perte de chaleur. La chaleur et l'humidité nécessaire est donc maintenue à l'intérieur du four. Les aliments sèchent donc moins facilement. La buée qui pourrait se former sur la vitre du four est tout à fait normale.

Il est possible grâce à ce système de faire cuire en même temps des aliments de nature différente sans avoir de mélange d'odeurs. La chaleur est, en effet, produite au niveau du ventilateur. Ainsi, l'air chaud est distribué de manière égale à l'intérieur du four.

Les aliments ont tendance à cuire plus rapidement lorsque la température est faible. Lorsque vous utilisez le ventilateur, vous devez réduire de 10°-20°C la température de cuisson traditionnelle.

Préchauffez toujours votre four durant 10 min. avant de l'utiliser. Les surfaces de votre four sont ainsi préchauffées et le système de ventilation actionné.

-Four à air pulsé avec résistances sole et voûte

Cette fonction permet d'utiliser les deux résistances en même temps avec l'air pulsé afin de distribuer la température à l'intérieur du four et d'éviter des pertes de chaleur. Les caractéristiques et l'utilisation est pratiquement identique à la fonction « four à air pulsé ». Le temps de chauffe est un peu plus long mais toutes les techniques de cuisson sont les mêmes.

-Gril à air pulsé avec tournebroche

Cette fonction doit être sélectionnée pour les aliments dont l'intérieur cuit difficilement.

La résistance du gril produit une forte chaleur qui grille la surface des aliments. Le ventilateur fait circuler la chaleur à l'intérieur du four.

Les aliments doivent toujours être placés au niveau du gril et la porte doit être maintenue fermée. Le four doit être bien préchauffé pour les aliments qui cuisent vite.

- Manette du thermostat

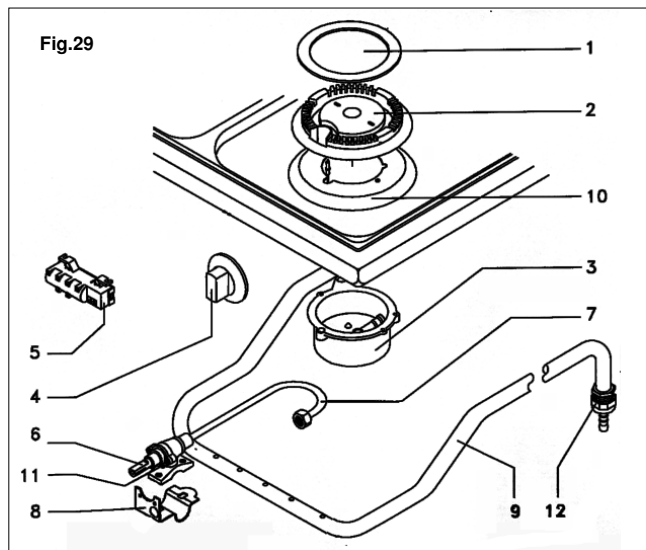
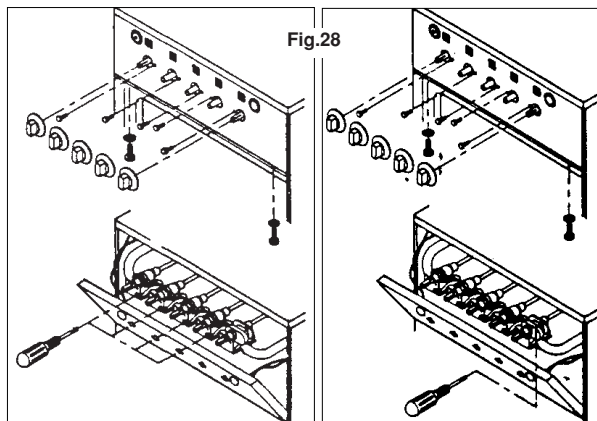
Le contrôle thermostatique vous permet de choisir la température désirée. Le thermostat fonctionne entre 50°C et 250°C. Les températures supérieures à 200°C ne sont généralement pas requises. L'utilisation de températures excessives peut causer une trop forte condensation de vapeur. La lampe témoin située sur le panneau de contrôle s'allume lorsque le thermostat entre en fonctionnement et s'éteint lorsque la température désirée est atteinte. Cette lampe fonctionne toujours lorsque les résistances chauffent.

5. REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz par un technicien qualifié.

Pour cela :

1. Débranchez votre appareil.
2. Retirez les manettes des brûleurs, dévissez les vis du panneau et retirez-le.
3. Allumez les brûleurs en position faible.
4. A l'aide d'un tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit réduite au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimale de 4 mm environ. Assurez-vous qu'en pasant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.
5. Pour le gaz butane, il suffit de visser la vis de réglage. Pour le gaz naturel, il suffit de dévisser de 3/4 de tour la vis de réglage.



1. Chapeau de brûleur
2. Brûleur (couronne)
3. Corps de brûleur
4. Manette
5. Dispositif d'allumage électrique
6. Robinet
7. Tuyau de distribution
8. Fixation
9. Rampe d'alimentation
10. Table de cuisson
11. Vis « by-pass » du robinet
12. Ecrou de raccordement

A. TABLEAU DES CONVERSIONS

Tableau 5

GAZ TYPE	PRESION	BRULEUR	REPERE DES INJECTEUR, MM	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION	
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218	g/h
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145	
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145	
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	83	
		WOK	1.00	3.5	0.75	254	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	218	
		SIN THERMOSTAT	0.80	2.5	0.80	182	
		GRIL	0.80	2.5	-	182	
		GRIL	0.80	2.5	-	182	
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	214	g/h
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143	
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143	
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	82	
		WOK	1.00	3.5	0.75	250	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	214	
		SIN THERMOSTAT	0.80	2.5	0.80	179	
		GRIL	0.80	2.5	-	179	
		GRIL	0.80	2.5	-	179	
GAS NATUREL G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286	l/h
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190	
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190	
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110	
		WOK	1.60	4.5	0.75	429	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	286	
		SIN THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	238	
		GRIL	1.20	2.5	-	238	
		GRIL	1.20	2.5	-	238	
GAS NATUREL G25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333	l/h
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221	
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221	
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	127	
		WOK	1.60	4.5	0.75	498	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	333	
		SIN THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	278	
		GRIL	1.25	2.5	-	278	
		GRIL	1.25	2.5	-	278	
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	218	g/h
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145	
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145	
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	83	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	218	
		SIN THERMOSTAT	-	-	-	-	
		GRIL	0.70	2.5	-	182	
		GRIL	0.70	2.5	-	182	
		GRIL	0.70	2.5	-	182	
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	214	g/h
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143	
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143	
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	82	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	214	
		SIN THERMOSTAT	-	-	-	-	
		GRIL	0.70	2.5	-	179	
		GRIL	0.70	2.5	-	179	
		GRIL	0.70	2.5	-	179	
EUROPEAN TOWN GAS G110	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.0	0.70	682	l/h
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341	
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341	
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	205	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	3.20	2.6	0.90	590	
		GRIL	2.80	2.4	-	538	
		GRIL	2.80	2.4	-	538	
		GRIL	2.80	2.4	-	538	
		GRIL	2.80	2.4	-	538	
EUROPEAN TOWN GAS G120	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.4	0.80	680	l/h
		STANDARD	1.70	1.7	0.60	343	
		STANDARD	1.70	1.7	0.60	343	
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	180	
		FOUR					
		AVEC THERMOSTAT	3.20	3.2	0.90	646	
		GRIL	2.80	2.7	-	545	
		GRIL	2.80	2.7	-	545	
		GRIL	2.80	2.7	-	545	
		GRIL	2.80	2.7	-	545	

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h-kW.

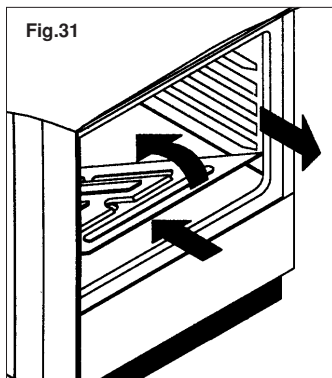
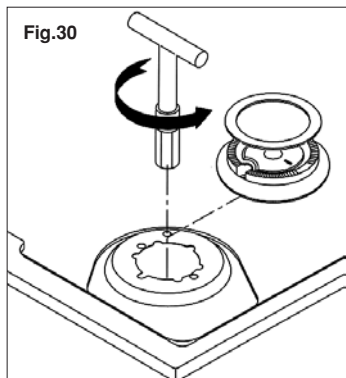
B. Changement des injecteurs

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par une personne qualifiée.

Si ce remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas valide et l'utilisateur final pourrait être sujet à des poursuites.

1. Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Utilisez les injecteurs fournis avec cette cuisinière. Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas branchée à l'alimentation électrique ou à gaz. Dévissez l'injecteur. Remplacez-le avec le nouveau. Procédez de même avec les trois autres brûleurs (Fig.30).



2. Remplacement de l'injecteur du four

Retirez le couvercle inférieur du four. Pour cela, poussez-le vers l'arrière, ensuite soulevez-le et retirez-le. Desserrez la vis qui maintient le brûleur en place et retirez-le brûleur.

Dévissez et retirez l'injecteur qui se trouve dans le bas du four. Utilisez une clé n° 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière. Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 6 pour types de gaz et pressions relatives (Fig.34), régler la mise au point primaire de l'ain en

faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.

Remplacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez la vis. Remplacez le couvercle inférieur.

Fig.32

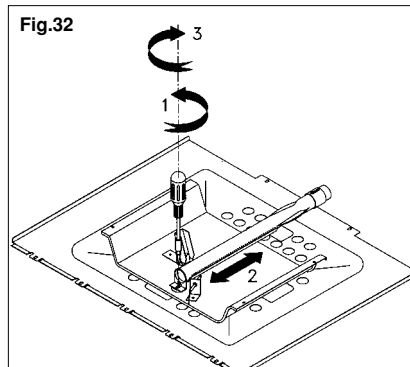


Fig.33

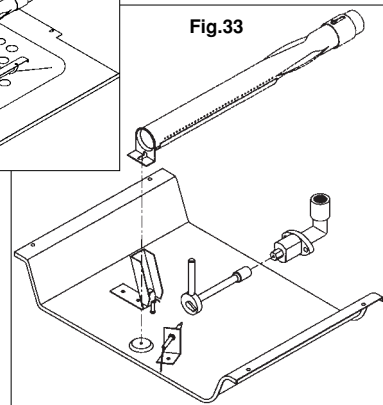
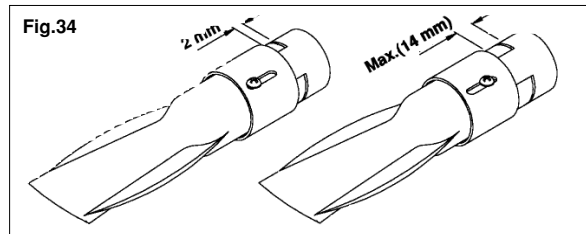


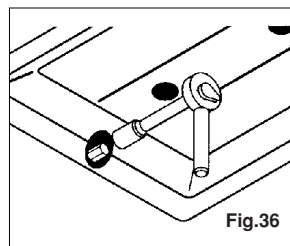
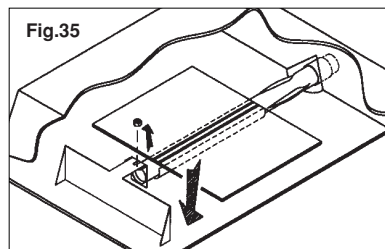
Fig.34



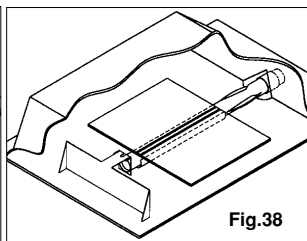
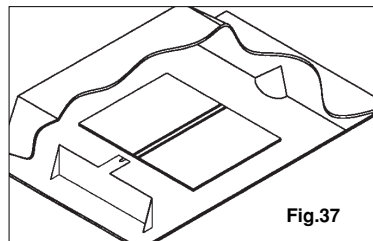
3. Remplacement de l'injecteur du grill

Retirez la vis et la rondelle qui maintien le brûleur en place. Retirez doucement le brûleur (Fig.33).

Retirez l'injecteur. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière (Fig.34).



Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 6 pour types de gas et pressions relatives (Fig.32), régler la mise au point primaire de l'ain en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.



Replacez le brûleur du grill. Replacez la vis et la rondelle de maintien. Dimensions de l'accord de l'air primaire pour les brûleurs des fours et grils.

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

Tableau 6

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Les plaques électriques sales peuvent être nettoyées doucement à l'aide de fibre de verre et du savon. Prenez garde à ne pas l'abimer. Pour les protéger, essuyez-les régulièrement avec de l'huile de machine ou des matériaux de protection. Effectuez cette opération lorsque la plaque est chaude. Le produit pénétrera plus facilement.
7. Le couvercle de la cuisinière est amovible.

8. La porte du four est également amovible :
 - Ouvrez la porte complètement
 - Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières. Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante (Fig.39).
 - Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.
9. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
10. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
11. Evitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
12. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la porte du four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.

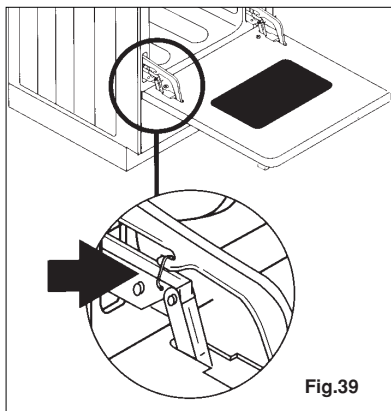
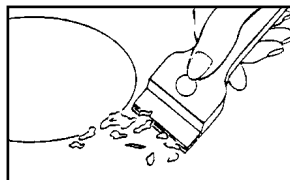


Fig.39

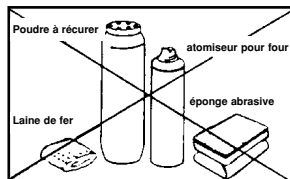
13. Les Règles à appliquer pour l'utilisation et nettoyage facile des tables de cuisson vitrocéramique et sécurité.



Veuillez d'abord enlever tous les restes de nourriture et les graisses avec de préférence un grattoir à lame de rasoir ou quelque chose de semblable.



Ensuite nettoyez la plaque de cuisson, tant qu'elle est encore chaude, avec un nettoyant adéquat et un morceau de papier. Rincez ensuite la plaque et frottez-la avec un chiffon propre.



Si, par hasard, du papier aluminium ou des matières plastiques ont fondus sur votre table, il faut les enlever immédiatement avec un grattoir. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface. Cela vaut également pour le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui pourraient déborder sur votre table.

N'utilisez jamais de poudre abrasive ou d'éponge à récurer métallique. Cette restriction s'applique aussi aux atomiseurs pour four et aux détachants.

Attention : En cas de fêlure visible sur la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre appareil de l'alimentation électrique.

7.CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Nous nous engageons à réparer gratuitement votre appareil tant qu'il est sous garantie.

La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses. Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annule cette garantie.

Cet appareil doit être branché au système électrique. Des problèmes dus à une connexion incorrecte ne seront pas couverts par cette garantie.