

Teba



NOTICE D'UTILISATION - POUR CUISINIÈRES ÉLECTRIQUE

TFR - TFG - TFB

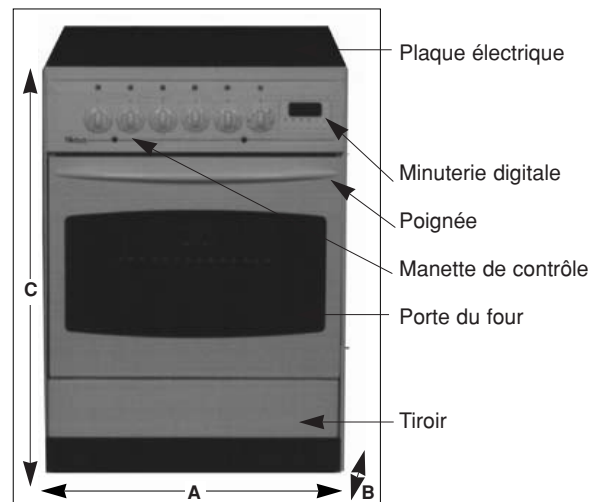
Cher Client,

F

Nous vous remercions vivement d'avoir choisi notre produit. Nous sommes certains que cette nouvelle cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, réalisée avec des pièces et des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

La cuisinière est facile à utiliser. Cependant, il est important que vous lisiez cette notice d'utilisation afin d'obtenir de votre appareil les meilleurs résultats possibles.

INSTALLATION LES DIMENSIONS DE L'APPAREIL



MODELE TYPE	LARGEUR (A mm)	PROFONDEUR (B mm)	HAUTER (C mm)
TFB	600	600	850
TFG	500	600	850
TFR	500	550	850

APPLIANCE DIMENSIONS

L'installation, les réglages ne doivent être exécutés que par un personnel qualifié. Les modèles TFG/R appartiennent à la classe d'appareil "X". Veillez donc à ce qu'il y ait une distance d'au moins 10 cm entre la cuisinière et les meubles adjacents. Les modèles TFB sont des appareils de classe "Y". Ils peuvent être utilisés comme des cuisinières encastrables.

IMPORTANT

Lisez attentivement cette notice d'utilisation. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien.

- Conservez cette notice avec soin pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous du bon état de l'appareil.
- En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les différentes parties de l'emballage (Pochettes en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cette cuisinière est exclusivement destinée à un usage de cuisson de type domestique. Tout autre usage est exclu et dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages qui seraient dus à une utilisation inappropriée, incorrecte et déraisonnable.

ATTENTION

En cas de dysfonctionnement ou de panne, débranchez votre appareil de l'alimentation électrique. Ne tentez en aucun cas de réparer votre appareil vous-même. Appelez un technicien qualifié. N'utilisez que les pièces détachées d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies.

CONSEILS DE SECURITE

Important :

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives CEE 89/336 et 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.

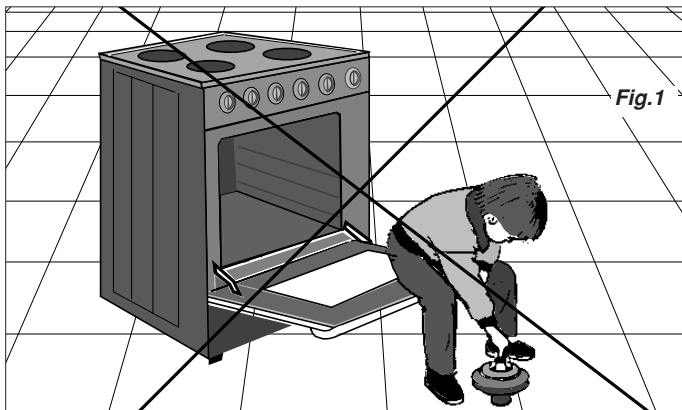
Tous nos appareils sont conçus et réalisés conformément aux normes européennes suivantes : EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs. Ils sont aussi conformes aux prescriptions de la Directive Européenne de Basse Tension CEE 73/23.

A) LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Tenez les enfants éloignés de la vitre de la porte du four lorsque celui-ci fonctionne. Toucher la vitre pourrait provoquer des brûlures.

B) LA PORTE ABAISSÉE

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four ou jouer avec elle. N'utilisez pas la porte abaissée comme une chaise pour atteindre des armoires qui se trouveraient au-dessus de la cuisinière (Fig.1).



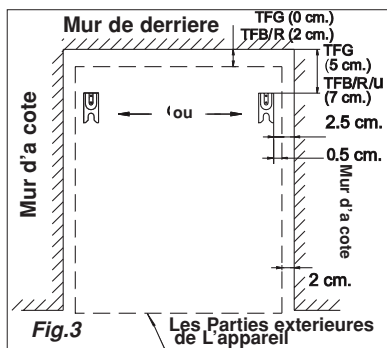
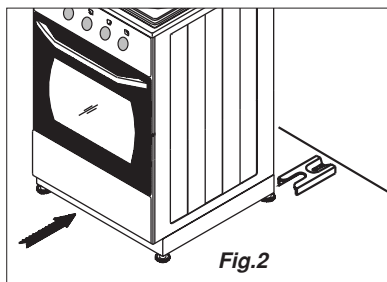
C) MODE DE MONTAGE POUR EMPECHER LE RENVERSEMENT

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 3. Au cas où les murs de côté n'existeraient pas, laisser un vide de 0,5 cm entre la plaque de fer de la four et le côté du toit de la pièce servant à empêcher le renversement. Si les murs de côté existent, il faut laisser dans ce cas une distance de 2,5 cm entre le mur de côté et le côté 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 derrière et le plateau de dessus de la four. Si votre appareil est de type TFB/R, la distance entre le mur de derrière 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 pour empêcher le renversement.
- 3) Percer à l'aide d'un perceur de 7.5 mm les fentes et mettre les douilles 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 2.



D) LE GRIL (dans certains modèles)

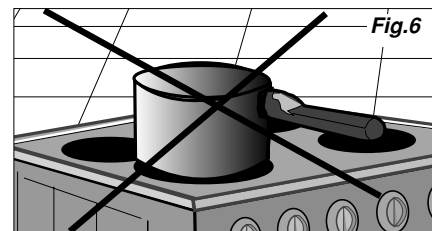
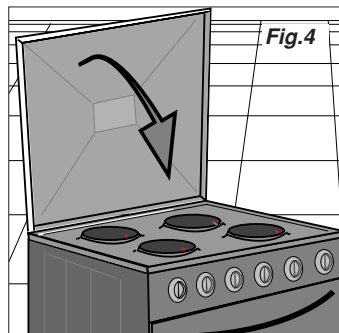
Lorsque vous utilisez le gril, LA PORTE DU FOUR DOIT RESTER OUVERTE et le panneau de protection doit être installé comme indiqué page 12 (fig.5).

E) LE COUVERCLE EN VERRE (dans certains modèles)

Attention : N'abaissez jamais le couvercle en verre lorsque les plaques électriques sont allumées ou lorsqu'elles sont encore chaudes. Attendez qu'elles aient refroidi et abaissez le couvercle (Fig.4).

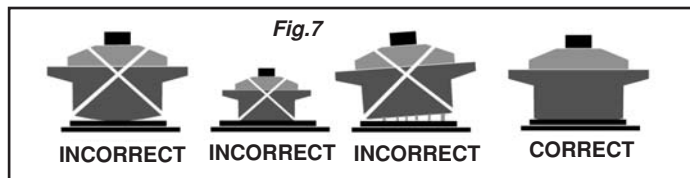
F) POIGNÉES DE POÊLES ET CASSEROLES

Veillez à ce que les poignées des casseroles ou poêles soient dirigées vers l'arrière ou vers les côtes du plan de cuisson. Si elles sont dirigées vers l'extérieur, les casseroles peuvent facilement être renversées par un enfant (Fig.6).



G) LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Afin d'obtenir de meilleurs résultats et protéger vos casseroles, seules des casseroles à fond plat doivent être utilisées. La casserole doit avoir la même largeur ou être plus large que la plaque électrique.



INSTALLATION DU FOUR

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.

Ne laissez jamais des matériaux d'emballage à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Cet appareil est muni de pieds ajustables pour permettre la stabilité sur un sol en pente ou inégal. Vous pouvez également vous en servir pour amener la hauteur de votre cuisinière à celle de votre plan de travail ou de tout autre meuble.

LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Les connexions électriques de votre appareil ne doivent être réalisées que par un électricien professionnel. Les règles TÜV et celles de la compagnie d'alimentation électrique doivent être respectées.

Avant d'effectuer toute connexion, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique soit identique à celle de votre alimentation domestique.

Vous trouverez le diagramme de connexion à l'arrière de votre appareil mais également ci-dessous.

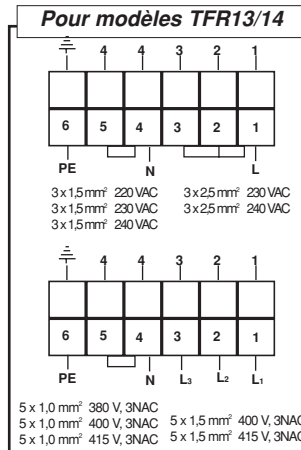
Un câble de type H 05 VV-F 3G 2,5 ou H 05 VV-F 5G 1,5 doit être utilisé.

Attention

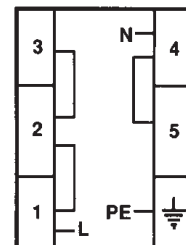
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, comme changer la lampe intérieure du four, assurez-vous d'abord que votre appareil soit bien éteint.

Lorsque vous effectuez la connexion, suivez scrupuleusement les diagrammes ci-dessous.

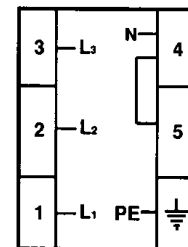
La protection terre (PE) doit être connectée à la borne marquée . Durant la connexion du câble, assurez-vous que le câble isolé soit bien relié à la source d'énergie. Une installation électrique incorrecte peut causer des dommages à votre appareil. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie.



Pour modèles TFB/TFG



3x2.5 mm² 220VAC
 3x2.5 mm² 230VAC
 3x2.5 mm² 240VAC

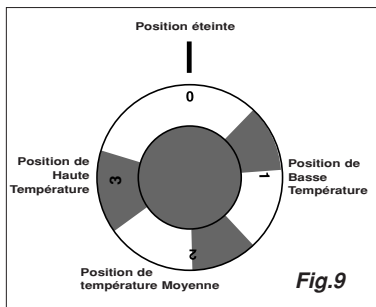
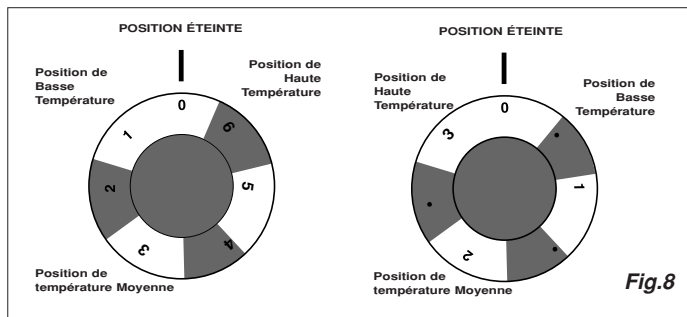


5x1.5 mm² 380V,3N
 5x1.5 mm² 400V,3N
 5x1.5 mm² 415V,3N

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Chaque plaque électrique possède 7 positions de température (marquées 1, 2, 3 et les positions intermédiaires).

Pour allumer la plaque, tournez la manette de contrôle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'éteindre, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.

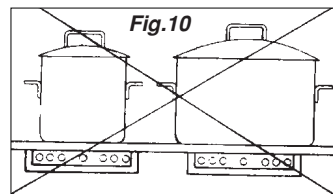


Lorsqu'une plaque électrique est allumée, le témoin lumineux qui se trouve sur la gauche du panneau de contrôle s'allume si la plaque en question a 7 positions de température.

Dans certains modèles, la plaque électrique ne possède que 4 positions de température marquées 1, 2, 3.

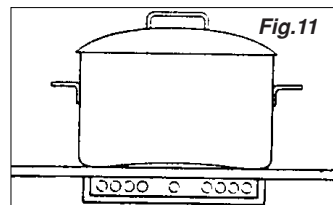
OBTENEZ LE MEILLEUR DE VOTRE CUISINIÈRE AVEC DES USTENSILES DE BONNE QUALITÉ

Les casseroles à fond rugueux ne doivent pas être utilisées car elles risquent de rayer la surface de la vitre céramique. Avant toute utilisation, vérifiez que le fond des casseroles soit bien propre et sec.

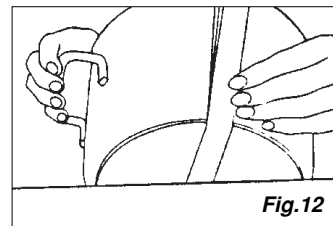


Les casseroles doivent avoir le même diamètre que celui de la plaque utilisée.

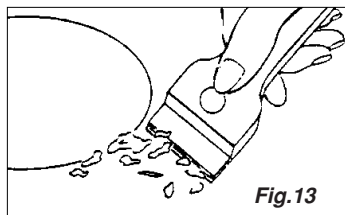
Lorsqu'elles sont froides, le fond des casseroles doit être légèrement concave car il se dilate lorsqu'il est chaud et adhère alors à la surface du réchaud. La chaleur est ainsi mieux transmise. L'épaisseur idéale pour les fonds de casseroles est de 2 à 3 mm pour des casseroles émaillées et de 4 à 6 mm pour des casseroles inoxydables avec un fond de type sandwich.



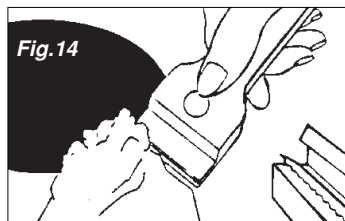
Il existe une manière très simple de vérifier si le fond de la casserole est concave à l'état froid. Placez la casserole sur le bord droit d'une table et la casserole quelques languettes de papier. Il faut prévoir 5 à 10 languettes pour des casseroles en émail et 2 à 5 languettes pour des casseroles en acier inoxydable (la quantité maximale donnée doit être utilisée pour des grandes casseroles).



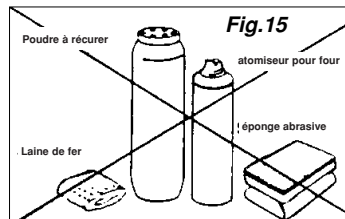
LES RECHAUDS VITROCERAMIQUES SONT FACILES A NETTOYER ET A ENTREtenir



Veillez d'abord enlever tous les restes de nourriture et les graisses avec de préférence un racloir 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 racloir. 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.

UTILISATION DU FOUR

Les manettes de sélection de fonction et de contrôle du thermostat vous permettent de choisir des températures de cuisson très variées en fonction des aliments que vous désirez faire cuire.



La résistance sole du four fonctionne. Le thermostat est sur max. Si la manette du thermostat est séparée de celle du four, vous pouvez régler la température (modèles TFB/G/R 13/14/16, TFB/G 34/36).



La résistance voûte fonctionne ; le thermostat est sur max. Si la manette du thermostat est séparée de celle du four, vous pouvez régler la température (modèles TFB/G/R 13/14/16, TFB/G34/36).



Le gril fonctionne ; le thermostat est sur max. Si la manette du thermostat est séparée de celle du four, vous pouvez régler la température (modèles TFB/G/R 13/14/16, TFB/G 34/36).



Le gril et le tournebroche fonctionnent ; le thermostat est sur max. Si la manette du thermostat est séparée de celle du four, vous pouvez régler la température (modèles TFB/G34/36/44/46/54/56).



Les résistances sole et voûte fonctionnent ; la température peut être réglée à l'aide du thermostat entre 50°C et max. Cette fonction permet grâce au niveau de distribution de température optimale (modèles TFB/G/R 13/14/16 et TFB/G 34/36/64/66).



Les résistances sole et voûte fonctionnent avec le turboventilateur (air pulsé) ; la température peut être réglée à l'aide du thermostat entre 50°C et max. (modèles TFB/G 64/66).



L'air pulsé fonctionne ; le ventilateur fait circuler l'air à l'intérieur du four. La chaleur entre ainsi plus rapidement en contact avec la nourriture et la température est mieux distribuée. Cela permet de faire cuire plusieurs plats différents en même temps (jusqu'à 3). Il est donc possible de préparer un dîner complet en une seule fois (modèles TFB / G 44/46/54/56/64/66).



Le gril fonctionne avec le turboventilateur, le tournebroche fonctionne peut être utilisée pour des gros morceaux de viande ou de la volaille (modèles TFB/G 64/66).



Le turboventilateur fonctionne ; en remuant l'air froid à l'intérieur du four, cette fonction favorise le dégivrage rapide des aliments surgelés. Le thermostat doit rester en position (0).
Aucune résistance ne fonctionne (modèles TFB/G44/46/54/56/64/66).

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

CUISSON AU FOUR

Pour une cuisson parfaite, il est vivement recommandé de préchauffer le four à la température de cuisson. Seules les viandes très grasses peuvent être mises dans un four froid. N'utilisez jamais des plateaux à bords bas pour rôtir. Vous éviterez ainsi de salir les parois de votre four et préviendrez les éclaboussures de graisse, de sauce et la production de fumée. N'oubliez pas que, lorsque vous utilisez le turboventilateur, la température de cuisson choisie est atteinte plus rapidement que lorsque vous utilisez les fonctions statiques.

Conseils pratiques pour économiser de l'énergie

Vous pouvez éteindre le four quelques minutes avant la fin de cuisson. La température résiduelle est suffisante pour terminer la cuisson. N'ouvrez la porte du four que lorsque c'est indispensable. Pour contrôler la cuisson, il vous suffit de regarder au travers de la vitre (la lampe intérieure du four étant toujours allumée).

Conseils généraux

Le four offre plusieurs types de cuisson :

- la cuisson traditionnelle pour faire cuire des rôtis
- la cuisson avec air pulsé pour faire cuire des cakes, des biscuits et d'autres pâtisseries.

Si vous choisissez la cuisson à air pulsé, il est recommandé d'en tirer avantage en faisant cuire plusieurs rôtis sur plusieurs niveaux ou en préparant un menu complet. Vous épargner ainsi du temps et de l'énergie.

La cuisson à air pulsé

Cette fonction crée une circulation d'air continue à l'intérieur du four permettant ainsi la cuisson à différents niveaux. La température est inférieure à la cuisson traditionnelle. Le four atteint la température choisie en très peu de temps.

La cuisson traditionnelle

Elle est spécialement indiquée pour la cuisson du gibier à poils et à plumes ainsi que pour la cuisson du pain et les gâteaux de Savoie. Il est recommandé d'introduire les aliments dans le four lorsqu'il a atteint la température de cuisson.

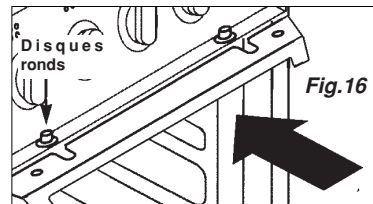
Les cuissons au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffez le four pendant 5 minutes environ. La chaleur vient du haut du four et est due à la radiation infrarouge et convient pour la cuisson de viandes pas très épaisses et de toasts. La viande et le poisson à griller doivent être légèrement enduits d'huile et posés sur la grille. Placez la grille près ou éloignée de la résistance voûte selon l'épaisseur et la nature de la viande à griller. La durée de cuisson dépend de la nature de l'aliment, de son homogénéité et de son volume. En outre, la porte du four doit être maintenue entrouverte pour laisser la vapeur s'échapper. Pour cela, installez le panneau de protection comme indique figure 16 et placez un plateau en dessous de la grille afin de prévenir l'égouttement des graisses.

L'installation du panneau de protection

Positionnez les deux demi-trous faits dans le panneau de protection au-dessus des deux disques ronds situés dans le bas du panneau de contrôle. Poussez le panneau de protection en le relevant jusqu'à ce qu'il soit bien placé. Vous devez le faire d'un mouvement rude (Fig.16).

Attention : Retirez le panneau de protection lorsqu'il est froid. Soyez très prudents lorsque vous utilisez le gril. Les enfants doivent être tenus éloignés du four.



La cuisson des pâtisseries

La circulation d'air à l'intérieur du four assure une distribution de chaleur instantanée et uniforme. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire. Cependant pour certaines pâtisseries très délicates, il vaut mieux préchauffer le four. Vous pouvez utiliser plusieurs plateaux en même temps mais prenez garde à ne pas en mettre au niveau supérieur. Vous pouvez également faire cuire d'autres aliments en même temps que les pâtisseries (poisson, viande,...). Il n'y aura aucun mélange d'odeurs et de saveurs.

Les gratins

Après avoir cuit certains aliments, vous pouvez en gratiner la surface en utilisant le gril.

Le riz, les lasagnes, les nouilles et les légumes préparés avec de la sauce béchamel sont les plats typiques pour ce type de cuisson.

Décongélation

La décongélation se fait de la même manière qu'à température ambiante mais avec l'avantage d'être plus rapide. Les dix heures nécessaires pour la décongélation au réfrigérateur sont réduites à une heure par kilo de viande. Posez la viande emballée dans un plat. Mettez-le au four. Cette fonction vous permet de stériliser des récipients pour la conservation d'aliments préparés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'entreprendre tout entretien ou tout nettoyage, assurez-vous bien que votre cuisinière soit éteinte.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez bien la porte.
2. 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.
3. Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.

4. Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides (Fig.17).

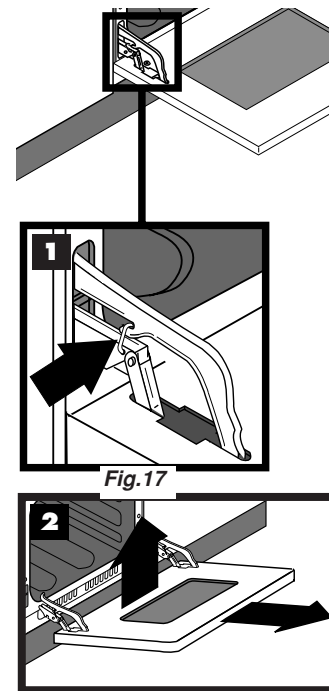


Fig.17

Nettoyage de l'intérieur du four

La vitre de la porte du four doit être nettoyée régulièrement avec un nettoyant liquide non abrasif.

Rincez à l'aide d'un chiffon humide et essuyez avec un chiffon sec. Les parties émaillées et métalliques de votre four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage liquide pour émail. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur les panneaux émaillés.

Nettoyage des manettes de contrôle

Les manettes de contrôle doivent d'abord être nettoyées avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec. Il est conseillé de les retirer de temps en temps pour nettoyer le dessous. Elles ne sont pas fixées mais bien montées. Elles peuvent être retirées à l'aide d'un instrument en plastique fin comme une petite spatule.

Remplacement de la lampe intérieure du four

Il y a un petit couvercle de protection sur la lampe. Vous pouvez le retirer en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La lampe est vissée et répond aux caractéristiques suivantes : 15W, 240 V, type E14. T300°C. Il s'agit d'une lampe spéciale résistant aux fortes températures. Ce type de lampe est disponible auprès de notre Service Après-Vente.

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 notre Service Après-Vente.

Les glissières

Certains modèles sont munis de glissières recouvertes de chrome. Ces glissières peuvent être retirées pour les nettoyer. Veillez à ce que le four soit froid avant de les retirer.

Vous pouvez dévisser les vis de maintien (il y en a deux sur chaque panneau latéral) à la main.

Elles sont montrées par des flèches sur la figure ci-contre. Les vis arrière se dévisseront mais ne sortent pas totalement de leur emplacement. Les glissières peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et du savon ou être placées dans un lave-vaisselle. Lorsque vous avez remplacé les vis de devant, imbibez-les d'un peu d'huile de cuisine. Vous éviterez ainsi qu'elles ne se soudent. Vous pourrez plus facilement les dévisser ultérieurement.

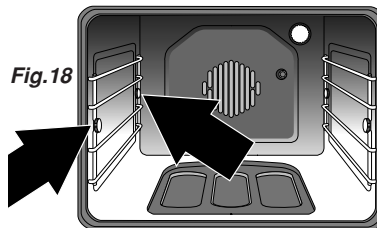


Fig. 18

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par des techniciens expérimentés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque mise au point ou réparation qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au revendeur ou au Service Après-Vente en spécifiant le type d'inconvénient rencontré et la référence de votre appareil. N'oubliez pas que les pièces d'origine ne sont disponibles qu'auprès de notre Service Après-Vente.