

Teba

Mode d'Emploi

pour

Four

TFB 14

TFB 34

TFB 44

TFB 54

TFB 64

MESURES DE SECURITE

Les plaques électriques sont chaudes pendant le fonctionnement; les enfants doivent être gardés au loin de l'appareil.

Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes, et surtout ne pas être coincé entre la porte de votre four.

Attention, l'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très facilement. Faites particulièrement attention quand vous cuisinez avec de l'huile.

L'appareil ne doit pas être utilisé, en dehors du but pour lequel il a été conçu.

Le tiroir du four est chaud durant le fonctionnement, nous vous prions de ne pas garder des produits inflammables (des sprays pour four, des sacs en plastic, du papier et des produits de nettoyage) dans ce tiroir.

CE FOUR APPARTIENT A LA CLASSE DES APPAREILS "X". Veuillez assurer un espace d'au-moins 10 cm. entre l'appareil et les meubles situés au dessus de votre appareil.

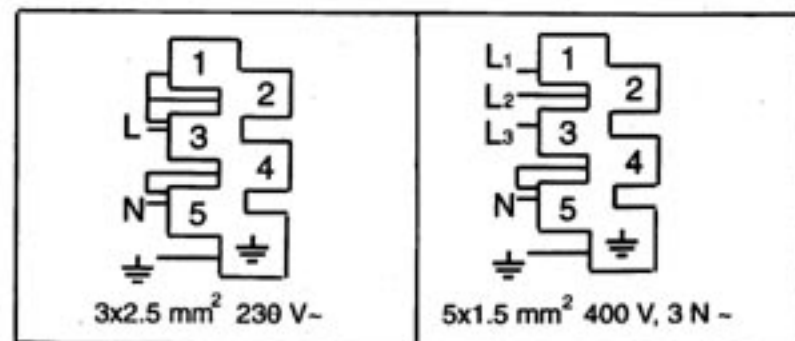
Cet appareil est fourni avec des pieds ajustables permettant de modifier la hauteur de votre cuisinière.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau d'alimentation doit être réalisé par un personnel compétent. Les normes TÜV et celles de la société d'alimentation doivent être strictement respectées.

Veuillez vérifier avant le branchement que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre installation domestique.

Cet appareil est produit pour des tensions de 230V- ou 400V, 3N~. Vous trouverez les diagrammes de connection au dos de l'appareil tels qu'ils sont présentés ci-dessous:



ATTENTION..

Débranchez votre appareil avant chaque entretien, nettoyage ou remplacement de la lampe intérieure. Pour la connection sur tension considérez strictement les diagrammes de connection. Le branchement terre protective (PE) doit être connecté sur le terminal marqué $\perp$.

Pendant l'installation veuillez vous assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil.

Toutes les réparations doivent être réalisées par un personnel compétent ou par un service agréé.

ENTRETIEN et EMPLOI de la TABLE de CUISSON

Avant l'emploi des plaques électriques, faites-les chauffer pendant 15 minutes au niveau minimal. Ce qui évitera l'apparition de rouille. Il est important que le pièce soit aérée durant cette période.

La plaque rapide, (marquée avec un point rouge) a une plus grande capacité. Sa chaleur atteint plus rapidement la température désirée. L'emploi de celle-ci est identique à celui des plaques ordinaires.

Chaque plaque peut être commandée par des sélecteurs à quatre positions. Les boutons doivent être tournés vers la gauche.

Les Sélecteurs de Température:

- 0 = position arrêt
- 1 = position température basse
- 2 = position température moyenne
- 3 = position température élevée

Quand les plaques sont en fonctionnement, la lampe témoin se trouvant à gauche du tableau d'opération est allumée.

ENTRETIEN et EMPLOI du FOUR / TFB 14 et TFB 34

Fonctionnement avec Thermostat

- Placez le bouton sélecteur de fonction sur la position four $\square$.
- Tournez le thermostat vers la droite ce qui mettra en fonction les résistances du four et allumera la lampe intérieure. Le thermostat permet la sélection d'une température intérieure du four entre 0 et 225°C.

LE GRIL

- L'appareil possède une fonction grill qui peut être mise en marche en tournant le bouton de sélection vers la droite sur la position grill ☐.
- Durant le préchauffage et l'emploi du grill, la porte du four doit être tenue ouverte, et la température mise au maximum 250°C.
- Pour protéger le panneau de contrôle de la chaleur dégagée, employez toujours avec le grill le réflecteur de chaleur. (Fig:3)
La broche rotative ne fonctionne qu'avec le grill.

ATTENTION

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

- ☐ La résistance sole
- ☐ La résistance voûte
- ☐ Gril avec broche rotative (seulement pour TFB 34)

DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMÉE.

MAINTIEN et SOIN du FOUR / TFB 44 et TFB 54

DECONGELATEUR

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

POUR CUIRE ou ROTIR

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

- ☒ Décongélation
- ☒ Chaleur pulsée
- ☐ Gril
- ☐ Gril avec broche rotative (seulement pour le TFB 54)

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

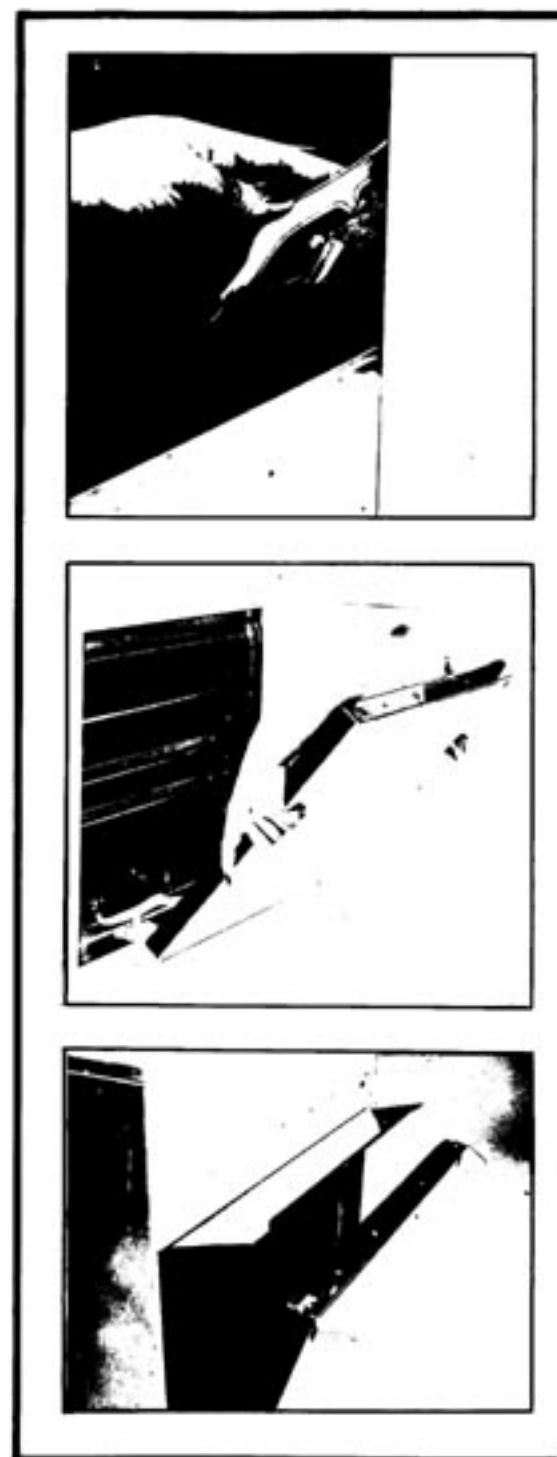


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

DECONGELATEUR

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

POUR CUIRE ou ROTIR

- Placez le plateau au niveau qui convient
- Tourner le bouton pour sélectionner la position cuire/rotir.
- Choisir la température désirée.

 Chaleur pulsée pour un ou plusieurs plateaux

 Cuisson Traditionnelle

 Air pulsé et cuisson Traditionnelle

 Four ventilé et Gril avec Broche Rotative.

 Gril avec Broche Rotative .

La porte du four. doit être ouverte et le réflecteur de chaleur fixé. (Fig:3)

MAINTIEN et SOIN

Attention

Avant de commencer le nettoyage du four, assurez-vous que la fiche soit débranchée.

Les pièces en acier ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude et un nettoyeur adéquat. Toutes les surfaces émaillées peuvent être nettoyées simplement en les essuyant avec un tissu doux et humide.

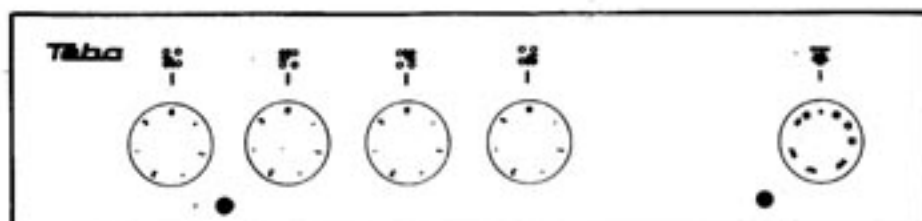
Les boutons doivent être nettoyés régulièrement d'abord avec un tissu humide puis séchés avec un autre. Le réflecteur de chaleur, la porte du four et le tiroir sont détachables pour faciliter le nettoyage.

DEMONTAGE de la PORTE du FOUR

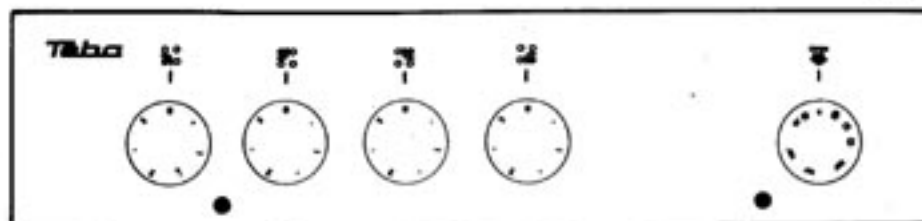
Pour faciliter le nettoyage la porte est démontable. Ouvrez la porte à fond et tirez le pivot par dessus le crochet. (Fig:2)

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

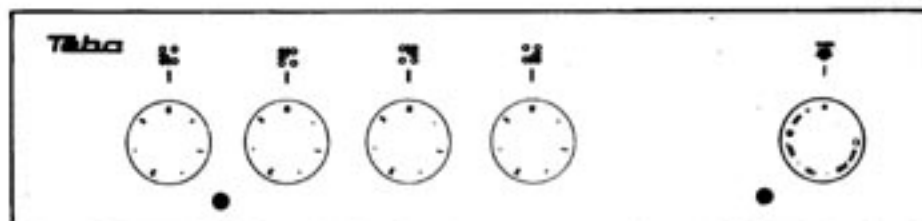
TABLEAUX D'OPERATION



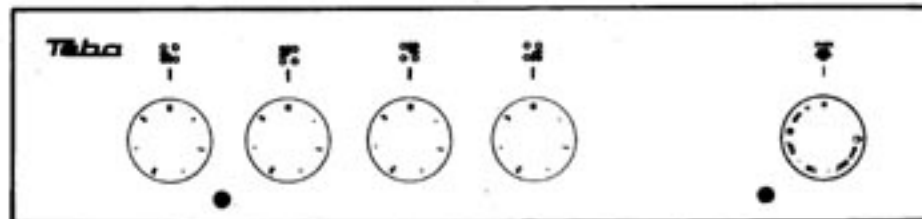
TFB14



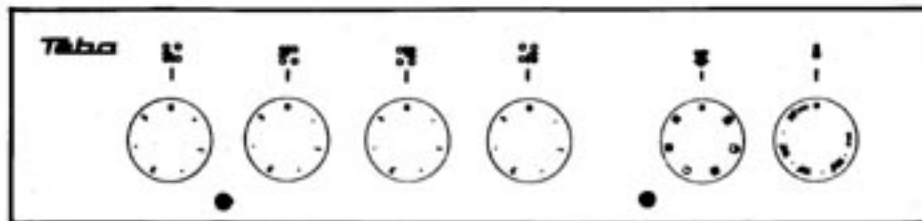
TFB34



TFB 44



TFB54



TFB64

FICHE TECHNIQUE

		TFB 14	TFB 34	TFB 44	TFB 54	TFB 64
Dimensions du four						
1. Exterieurs						
(h x l x p)	mm					
avec couvercle fermé	mm	890 x 600 x 600	890 x 600 x 600	890 x 600 x 600	890 x 600 x 600	890 x 600 x 600
avec couvercle ouvert	mm	850 x 600 x 600	850 x 600 x 600	850 x 600 x 600	850 x 600 x 600	850 x 600 x 600
variation d'hauteur	mm	10	10	10	10	10
2. Interieurs						
(h x l x p)	mm	350 x 470 x 430	350 x 470 x 430	350 x 470 x 400	350 x 470 x 400	350 x 470 x 400
- Poids	Kg.	48	49	50	51	53
Tension	V	230 V~/ 400 V, 3N~	230 V~/ 400 V, 3N~	230 V~/ 400 V, 3N~	230 V~/ 400 V, 3N~	230 V~/ 400 V, 3N~
Puissance						
Totale de l'appareil	kW	7.8	7,8	7,8	7,8	7,8
Totale du four	kW	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
De la résistance voûte	kW	1.0	1.0			1.0
De la résistance sole	kW	1.0	1.0			1.0
Gril	kW	1.8	1.8	1,8	1,8	1.8
- Plaques Chauffantes						
Avant gauche	mmØ kW	180 / 2, R	180 / 2, R	180 / 2, R	180 / 2, R	180 / 2, R
Arrière gauche	mmØ kW	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N
Arrière droite	mmØ kW	180 / 1,5, N	180 / 1,5, N	180 / 1,5, N	180 / 1,5, N	180 / 1,5, N
Avant droite	mmØ kW	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N	145 / 1, N
O = Ordinaire		R = Rapide				
Lampe intérieure four	W	15	15	15	15	15
Accessoires		1 x Grille de rôtissage				
		1 x Réflecteur de chaleur				