

essentiel 

Cuisinière gaz

ECG 602i



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette cuisinière gaz vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	6
Usage prévu	6
Installation/branchement	8
Électricité	9
Gaz	10
Précautions d'utilisation table de cuisson	11
Précautions d'utilisation du four	12
En cas d'incendie	13
Tiroir inférieur	13
Mise au rebut	14
Fiche produit	15
contenu de l'emballage	17
description de l'appareil	17
Description de la table de cuisson	17
Description du bandeau de commande de la cuisinière	18
installation	19
1) Déballage et installation	19
2) Retrait du couvercle en verre	20
3) Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion	20
4) Raccordement au gaz	21
5) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz	24
6) Remplacement des injecteurs	25
7) Réglage du ralenti	26
8) Dispositif anti-basculement de la cuisinière	26
9) Le tiroir inférieur	27
branchement électrique	28
Avertissements	28
Lors du raccordement du câble au réseau électrique	28
Procédure de raccordement (en cas de remplacement du cordon)	29

utilisation de la table de cuisson	31
Utilisation des brûleurs	31
Allumage des brûleurs	31
Choix du brûleur	32
Support spécial pour poêle wok	33
utilisation du Four	34
Avant la première utilisation	34
Première utilisation	34
Utilisation du four	34
Utilisation des accessoires du four et de l'aménagement intérieur	37
Tableau de cuisson	39
Utilisation du programmateur	41
nettoyage et entretien	46
Avant de procéder au nettoyage	46
Surfaces extérieures	46
Nettoyage de la table de cuisson	46
Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires	47
Intérieur du four	47
Plaques catalytiques	48
Vitre intérieure du four	48
Démontage et remontage de la porte du four	49
Démontage des glissières	49
Remplacement de la lampe du four	50

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

Usage prévu

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
 - Les coins cuisines réservés au personnel des

- magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
 - **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise de courant et fermez le robinet général d'arrivée du gaz.

Installation/branchement

- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veuillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques

ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

Électricité

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le tableau en dernière page de cette notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Gaz

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.
- **ATTENTION** : cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

Précautions d'utilisation table de cuisson

- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.

- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.
- Attention : les couvercles en verre peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- En cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs, tournez les robinets en position d'arrêt et laissez reposer au moins une minute avant d'enclencher l'allumage.
- Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

Précautions d'utilisation du four

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veuillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.

- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section «Utilisation des accessoires du four».

En cas d'incendie

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

Tiroir inférieur

- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le tiroir inférieur et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.
- Les surfaces du tiroir inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.

Mise au rebut

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

- Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».

Fiche produit

Suivant le règlement 66/2014/UE de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECG 602i	
Code produit	8000901	
Classe de l'appareil	1	
Poids net	52	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Multifonction - chaleur tournante	
Nettoyage	Catalytique	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	57	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,91	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	0,77	kWh
Indice d'efficacité énergétique	98,4	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	2200 - 2560	W
Thermostat	de 50 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	5	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de plan de cuisson	Gaz	
Catégorie	II 2E+3+	
Types de gaz / Pression	G20 / 20 mbar G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	
Pays de destination	France	
Nombre de foyers	4	

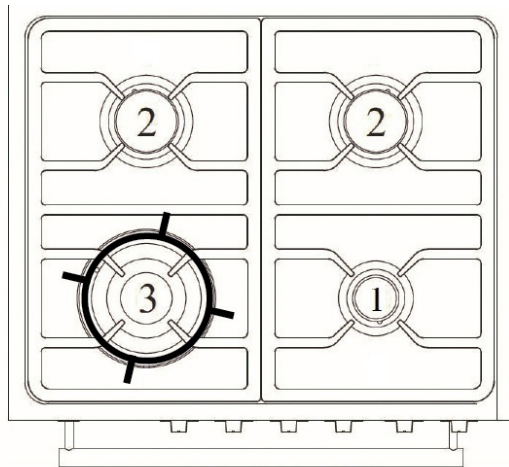
Désignation		Valeur	Unité
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	3700	W
	Débit gaz (G30)	269	g/h
	Débit gaz (G31)	264	g/h
	Type de foyer	Triple couronne	
	Efficacité énergétique	52,78	%
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1750	W
	Débit gaz (G30)	127	g/h
	Débit gaz (G31)	125	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	56,15	%
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	1750	W
	Débit gaz (G30)	127	g/h
	Débit gaz (G31)	125	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	56,15	%
Foyer avant droit	Puissance du foyer	1000	W
	Débit gaz (G30)	73	g/h
	Débit gaz (G31)	71	g/h
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	NA	%
Total	Puissance totale du plan de cuisson	8200	W
	Débit gaz (G30)	596	g/h
	Débit gaz (G31)	586	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	55	%
Tension d'alimentation		220 - 240	V~
Protection par fusible		16	A
Fréquence		50 - 60	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)		60 x 90 x 60	cm

contenu de l'emballage

- 1 cuisinière avec plaque de cuisson gaz et four électrique
- 2 grilles métalliques anti-basculement
- 1 ensemble tournebroche
- 1 support wok
- 1 lèchefrite + 1 poignée
- 1 cordon d'alimentation avec une prise secteur
- 1 couvercle en verre
- 1 kit d'injecteurs propane
- 1 notice d'utilisation

description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR)	1,75 kW (x 2)
3. Brûleur à triple couronne (TC)	3,70 kW

REMARQUE :

- L'appareil est équipé d'un allumage électronique incorporé dans les manettes.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément.

Description du bandeau de commande de la cuisinière

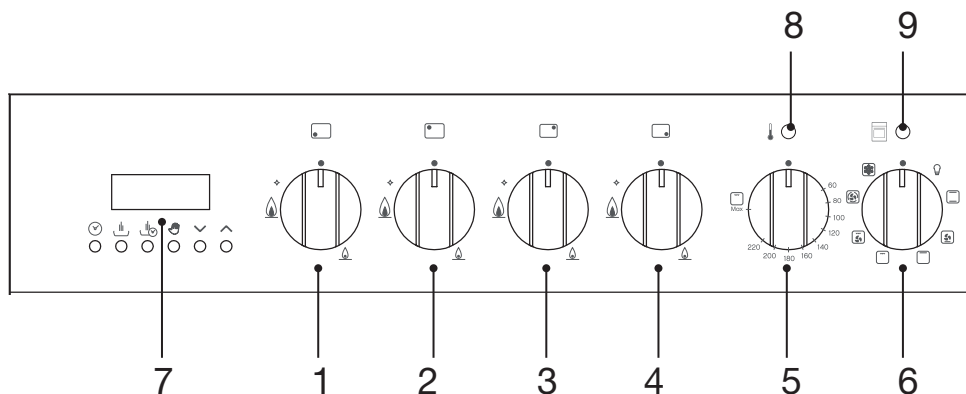


Table de cuisson

1. Manette commande brûleur avant gauche
2. Manette commande brûleur arrière gauche
3. Manette commande brûleur arrière droit
4. Manette commande brûleur avant droit

Four

5. Bouton thermostat
6. Bouton de sélection des programmes de cuisson
7. Programmateur électronique

Témoins lumineux

8. Témoin de régulation du thermostat
9. Témoin de fonctionnement du four

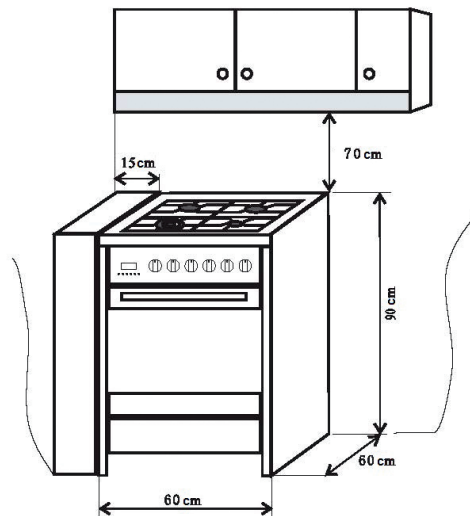
NOTE : La cuisinière dispose d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche lorsque le four ou le gril fonctionne. Il peut continuer de fonctionner même après la fin de la cuisson (boutons sélecteur de fonction et thermostat sur la position « arrêt » ●).

installation

Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

1) Déballage et installation

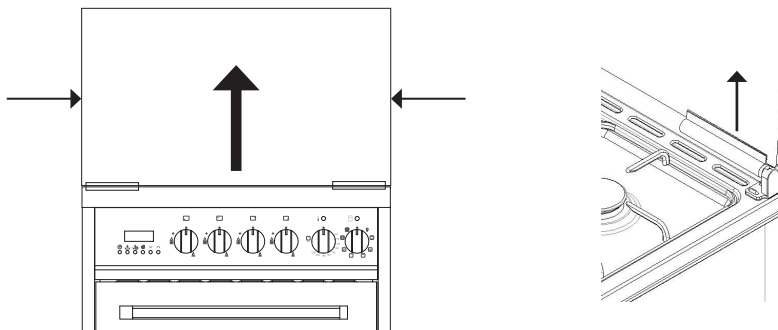
1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et le mur arrière ou les autres meubles doit être d'**au moins 2 cm**. La hauteur des meubles environnants ne doit pas dépasser pas la hauteur de la cuisinière. Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, laissez un espace de 10 cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être située à **au moins à 65 cm** de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table ne doit pas être inférieure à 70 cm.
- Le câble d'alimentation devra être positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède **70°C**.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

2) Retrait du couvercle en verre

Vous pouvez retirer le couvercle en verre si vous le souhaitez. Pour cela, saisissez-le de part et d'autre et soulevez-le pour le déboîter de ses encoches.



3) Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion

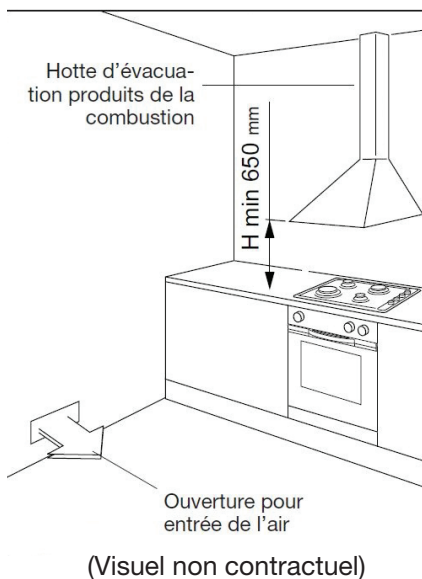
ATTENTION ! L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

ATTENTION ! L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée (voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil).

Local d'installation

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
- L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.
- Les ouvertures devraient être positionnées

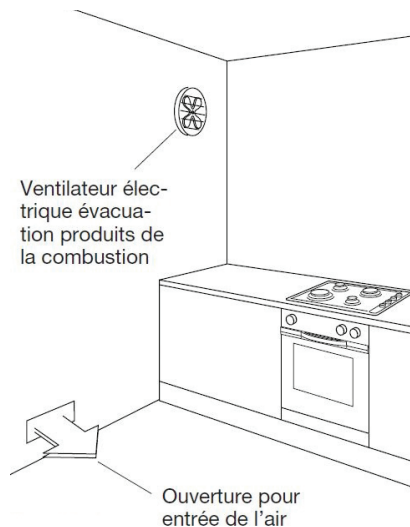


à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de la combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

- Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
- Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenez entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de **650 mm** (voir figure ci-dessus).

Évacuation des gaz de combustion

- Les produits de la combustion doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur (voir figure ci-contre).
- Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce. Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.



(Visuel non contractuel)

4) Raccordement au gaz

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement en matière résistante à la chaleur.

Avant l'installation, assurez-vous que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques et les conditions de réglage sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Installation

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil ; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

Raccordement au gaz pour la France : Cat II 2E+3+

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles :

- Gaz liquéfiés : Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz naturels : Gaz Lacq (G20)

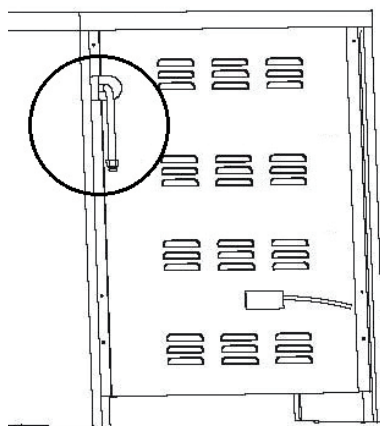
L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit :

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière gauche de l'appareil (voir figure ci-contre).



4.1) GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION FIXE, RÉSEAU GAZ NATUREL (G20)

AVERTISSEMENT : Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.

Les raccordements possibles sont :

3. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G) (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;

4. Raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G $\frac{1}{2}$.

Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

4.2) GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE BUTANE (G30)/PROPANE (G31)

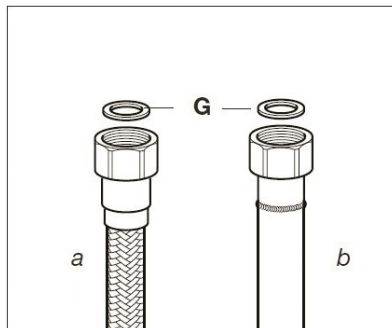
Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements possibles sont :

1. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme Gaz G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni ((G) sur la figure ci-dessous) (si celui-ci n'est pas directement intégré au flexible) ;
2. Raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou XP D 36-112.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G $\frac{1}{2}$.



En France, utilisez un tube ou un tuyau flexible portant l'estampille NF GAZ.

Le tuyau flexible doit rester accessible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (inscrite sur le tuyau).

- **Attention : L'usage d'un tuyau souple est interdit au propane.**
- **Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.**
- **Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille bulles ». N'utilisez jamais de flammes pour vérifier les fuites de gaz.**

Rappels pour les tuyaux flexibles de 2 mètres maximum de longueur :

- Évitez que le tuyau ne soit coincé ou écrasé.
- Évitez les efforts de traction et de torsion.
- Évitez tout contact avec des corps pointus, à vive arête, etc.
- Évitez tout contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.
- Assurez-vous qu'ils peuvent être vérifiés sur toute leur longueur.

5) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz

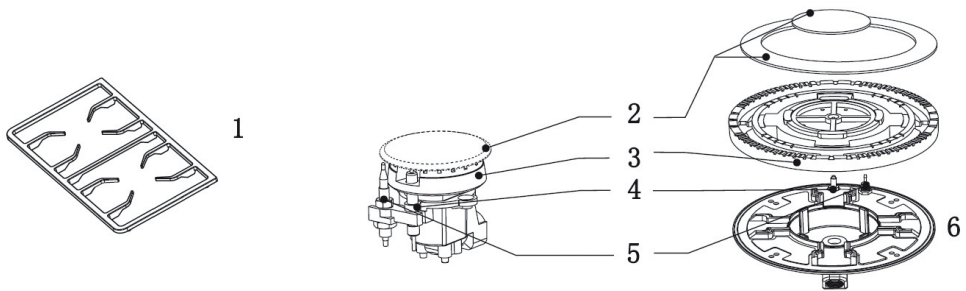
S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-après. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

Catégorie : II_{2E+3+} **FR**

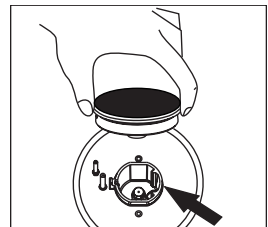
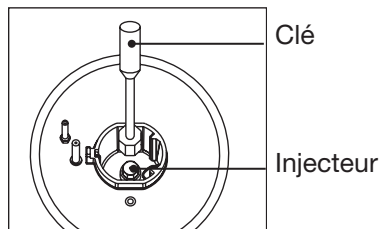
Brûleurs	Débit nominal (kW)	Débit réduit (kW)	G 30/ G 31 28-30/37 mbar	G 20 20 mbar
			Diamètre de l'injecteur (1/100 mm)	Diamètre de l'injecteur (1/100 mm)
Auxiliaire (A)	1,00	0,29	50	72 (X)
Semi rapide (SR)	1,75	0,34	65	97 (Z)
Triple couronne (TC)	3,70	0,64	95	149 (S)

6) Remplacement des injecteurs



- | | | |
|------------|----------------------|-----------------|
| 1. Grille | 3. Couronne | 5. Thermocouple |
| 2. Chapeau | 4. Bougie d'allumage | 6. Brûleur |

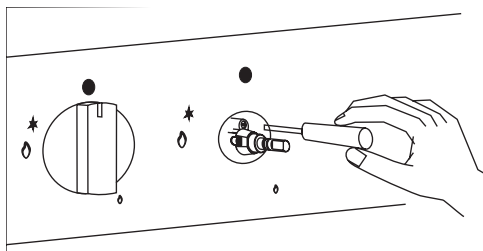
1. Ôtez les couronnes et chapeaux des brûleurs (voir figure ci-contre).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.



3. Remplacez les injecteurs par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir le tableau avec les diamètres des injecteurs).
 4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.
- **ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.**

7) Réglage du ralenti

1. Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.
3. **Pour le G20**, serrez la vis de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis puis, procédez au réglage en desserrant délicatement la vis jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 2 mm.
Pour le G30 et le G31, la vis doit être serrée au maximum.
4. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.



8) Dispositif anti-basculement de la cuisinière

- **AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser votre cuisinière, vous devez veiller à ce qu'elle soit fixée solidement au mur au moyen du dispositif anti-basculement fourni afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.**
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé suite au non-respect de ces instructions.

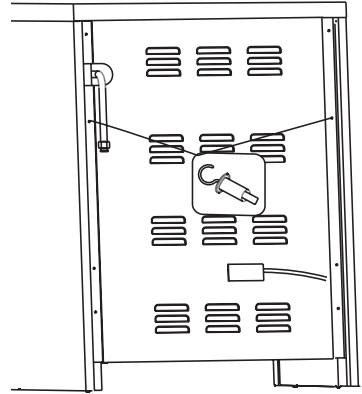
Votre cuisinière est livrée avec deux chaînes (déjà fixées et situées à l'arrière de la cuisinière) et 2 ensembles chevilles + crochets adaptés aux murs pleins (exemple : béton, brique pleine, pierre, etc.).



Veillez vérifier la nature de la cloison ou du mur sur lequel vous souhaitez fixer la cuisinière. Assurez-vous que la visserie fournie est compatible.

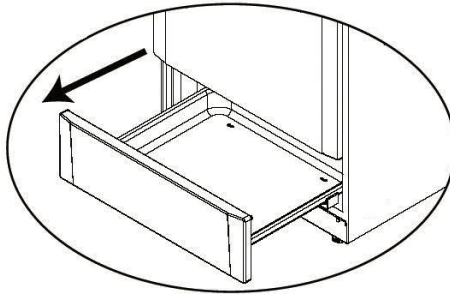
Autrement, utilisez des vis et chevilles à expansion adéquats au type de cloison ou de mur (spéciales murs creux, plaque de plâtre - type BA 13, brique creuse, etc.) et procurez-vous des crochets.

5. Positionnez la cuisinière à l'emplacement prévu et poussez-la jusqu'au mur.
6. Marquez les repères sur le mur aux emplacements où vous allez percer les trous de 8 mm pour insérer les deux crochets.
7. Percez les deux trous et insérez les deux ensembles cheville + crochet jusqu'au blocage des chevilles.
8. Fixez un des maillons au plus proche du mur pour chaque chaîne.



9) Le tiroir inférieur

- Le tiroir inférieur est uniquement destiné au rangement des accessoires du four (grilles métalliques, ensemble tournebroche et lèche-frite).



- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le tiroir inférieur et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.

branchement électrique



Cet appareil est livré avec un câble d'alimentation muni d'une prise secteur.

Avertissements

- **L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert. Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

Lors du raccordement du câble au réseau électrique

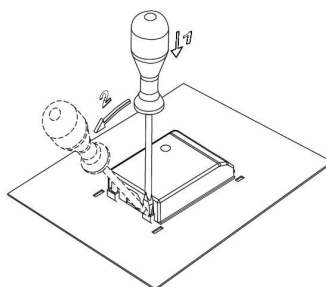
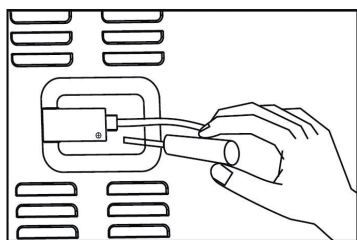
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine :

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220-240 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	H05RR-F	1 x 16 A

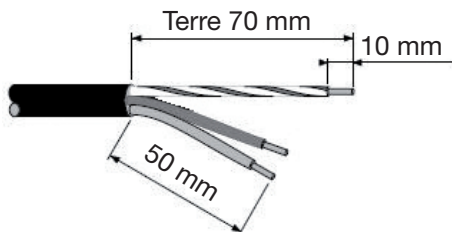
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Procédure de raccordement (en cas de remplacement du cordon)

1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur le schéma ci-dessous.




2. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.



Extrémité du câble d'alimentation

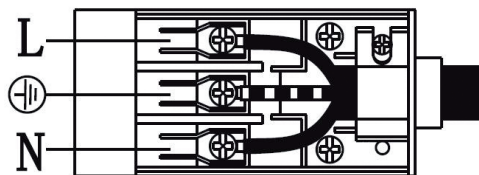
- Fil jaune/vert : mise à la terre
- Fil bleu : neutre « N »
- Fil marron : phase « L »



Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

3. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.

4. Connectez les fils au bornier en respectant le schéma de raccordement ci-dessous.







5. Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

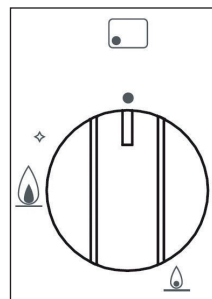
- **Attention : veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.**

utilisation de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour de chaque bouton :

-  Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
-  Allumage électrique intégré aux boutons
-  Grande flamme : puissance maximum
-  Petite flamme : puissance minimum



Les symboles sérigraphiés au-dessus des boutons indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur :



Brûleur avant gauche



Brûleur arrière droit




Brûleur arrière gauche





Brûleur avant droit

Allumage des brûleurs

1. Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position  .
2. Appuyez sur la manette.
3. Dès que le brûleur s'est allumé, maintenez la manette enfoncée 10 secondes afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.

Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

4. Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum  et le minimum  et jamais entre le maximum et le point de fermeture.

- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit réduit permet de faire réchauffer un plat lentement ou de maintenir la température d'ébullition.
- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

5. Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position ● (robinet fermé) et contactez le service après-vente de votre magasin.
6. Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position ● (robinet fermé) et recommencez les opérations d'allumage.

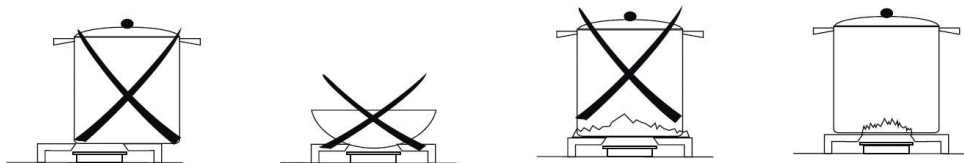


TRÈS IMPORTANT : Attention ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

Choix du brûleur

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau ci-après).
- La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir schéma ci-dessous).



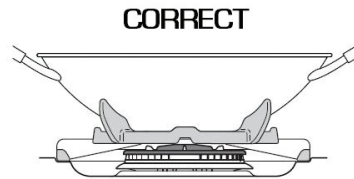
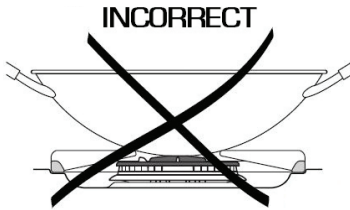
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).
- Pour les casseroles à fond convexe, un support wok est fourni avec l'appareil.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

Diamètre des casseroles		
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	9 cm	16 cm
Semi rapide	13 cm	18 cm
Triple couronne	20 cm	23 cm

Support spécial pour poêle wok

Le support spécial pour poêle wok se pose **UNIQUEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.

- Ne posez jamais votre poêle wok sur un brûleur sans ce support spécial.
- N'utilisez pas le support spécial pour poêle wok avec des récipients à fond plat.
- Lorsque vous posez le support spécial wok sur la grille, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille et qu'il reste stable.
- Le support spécial wok deviendra très chaud lors de l'utilisation. Laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.



*(Visuel du support wok variable selon les modèles)

utilisation du four

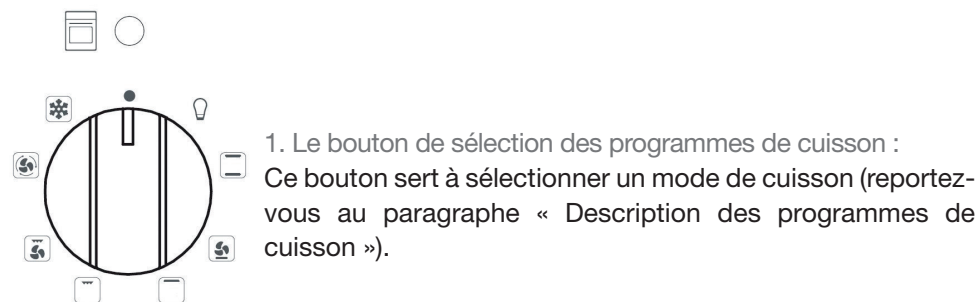
Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez l'adhésif qui est collé sur la porte en verre.
- Retirez tous les accessoires présents à l'intérieur du four et lavez-les à l'eau tiède avec une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer afin de ne pas rayer la surface.

Première utilisation

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal avec un appareil neuf. Ceci disparaîtra rapidement. Pensez à bien aérer la pièce dans laquelle il se trouve.

Utilisation du four



Allumer/éteindre le four :

1. Tournez le bouton de sélection (1) sur le programme de cuisson désiré puis,
2. Tournez le bouton du thermostat (2) sur la température souhaitée (entre 60°C et « Max »).
3. Lorsque la cuisson est terminée, replacez le bouton de sélection des programmes (1) et le bouton du thermostat (2) sur la position « ● » (arrêt).
4. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement.

Description des programmes de cuisson :



ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR :

Seul l'éclairage du four fonctionne sans cuisson. Cette fonction est pratique lorsque vous nettoyez le four ou si vous utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson.

Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction.



CONVECTION NATURELLE : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : 60°C-MAX)

Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Le ventilateur ne fonctionne pas.

C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Centrez le plat sur la grille.

Ce mode est idéal pour cuire **gâteaux**, **biscuits**, **flans**, **lasagnes** et **viandes à rôtir**.

N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson.

Un préchauffage est recommandé avant d'introduire les aliments à cuire.



SOLE VENTILÉE : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : DE 60°C À MAX)

L'élément de chauffe inférieur fonctionne avec le ventilateur. La chaleur est dirigée du bas vers le haut sur les plats. Ce mode est recommandé pour les cuissons lentes et délicates tels que les **gâteaux**, les **pâtisseries** et les **tartes** qui nécessitent une cuisson de la pâte par le dessous. Placez le plat sur un des gradins dans le bas du four.



VOÛTE : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : DE 60°C À MAX)

L'élément de chauffe supérieur fonctionne. Ce mode est utilisé pour terminer une cuisson. La chaleur est dirigée du haut vers le bas sur les plats.



GRIL : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : DE 60°C À MAX)

La résistance supérieure (du gril) fonctionne. Ce mode est idéal pour les **grillades et les toasts**. Utilisez ce mode également pour la **cuisson au tournebroche**.

Pour cuire des grillades, placez la grille métallique au niveau 4 ou 5 (en partant du bas). Huilez légèrement la grille et posez les grillades directement dessus. Placez la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus et graisses des grillades. Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau sur la lèchefrite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.



GRIL VENTILÉ : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : DE 60°C À 200°C)

La résistance supérieure (du gril) fonctionne avec le ventilateur. Ce mode est idéal pour griller les gros morceaux de viande, les volailles et les légumes. Utilisez ce mode également pour la **cuisson au tournebroche**.

- **Ne sélectionnez pas une température supérieure à 200°C pour ce mode de cuisson.**
- **La porte du four doit être maintenue fermée pour tous les modes de cuisson.**



CHALEUR TOURNANTE : (SÉLECTION DE TEMPÉRATURE : 60°C À MAX)

Le ventilateur et la résistance circulaire permettent une diffusion homogène de la chaleur sur plusieurs niveaux. Ce mode est adapté pour cuire plusieurs plats en même temps en respectant bien sûr les différents temps de cuisson. Le four doit être préchauffé avant d'introduire les aliments. Ce mode est idéal pour la cuisson des **pâtisseries** et **gâteaux**, de **la volaille** et des **gros morceaux de viande**.



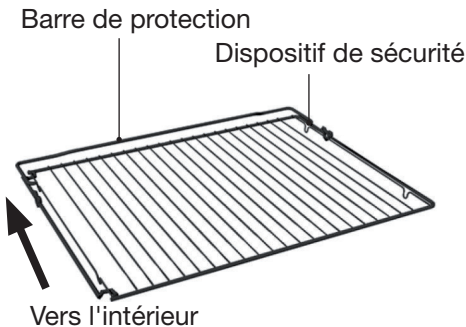
DÉCONGÉLATION :

Ce mode permet de décongeler rapidement tout type d'aliment. Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air ambiant autour des aliments ainsi, le temps de décongélation est quasiment diminué de moitié par rapport à une décongélation à la température ambiante. Le bouton du thermostat doit être positionné sur « ● » (arrêt) (toute autre position n'aura aucun effet). Notez que le temps de décongélation varie en fonction de la quantité et du type d'aliment à décongeler.

Utilisation des accessoires du four et de l'aménagement intérieur

Votre cuisinière est livrée avec deux grilles métalliques anti-basculement, une lèchefrite avec poignée et un tournebroche.

Les grilles métalliques anti-basculement :



Elles peuvent être positionnées sur les 4 niveaux. Elles servent à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elles ne basculent pas sous le poids des plats lorsque vous les faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité les bloque.

Placez la grille et la lèchefrite de façon à ce que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et la barre de protection soient orientés vers l'intérieur du four (voir figure ci-dessus).

La lèchefrite :

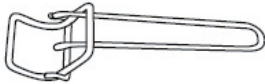


Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau sur la plaque pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.







Attention ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four ! (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

La poignée de la lèchefrite :



Elle sert à retirer la lèchefrite du four après une cuisson afin d'éviter de vous brûler. **Ne saisissez pas directement la lèchefrite avec les mains juste après la cuisson !**

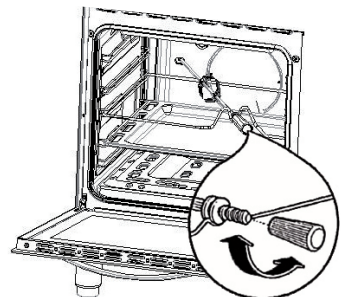
Utilisation du tournebroche :

Le moteur du tournebroche fonctionne avec les programmes , ,  et . Cependant, nous vous recommandons l'utilisation de cet accessoire avec les programmes  et .

1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.
2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis, insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
3. Insérez le support du tournebroche dans le four. Placez la broche sur le support.
4. Engagez la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé sur la paroi arrière du four.

IMPORTANT : Retirez la poignée de la broche avant la cuisson et fermez la porte du four.

5. Après la cuisson, tirez légèrement le support vers vous **en utilisant des gants de protection adaptés afin d'éviter de vous brûler**. Revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans vous brûler.



- **Le four étant très chaud, utilisez toujours des gants de protection pour ne pas vous brûler lorsque vous retirez un plat du four !**
- **Pendant le rôtissage, la porte du four doit toujours être maintenue fermée.**

Les parois catalytiques :

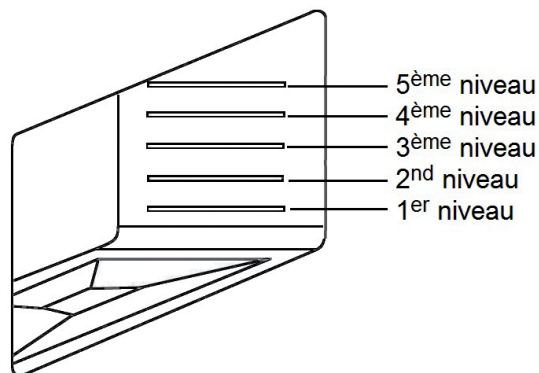








Les parois arrière et latérales du four sont équipées de plaques catalytiques. L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés à partir de 220°C.

Tableau de cuisson

Ces informations sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson varient en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments, de vos goûts personnels, de vos préférences de cuisson, etc.

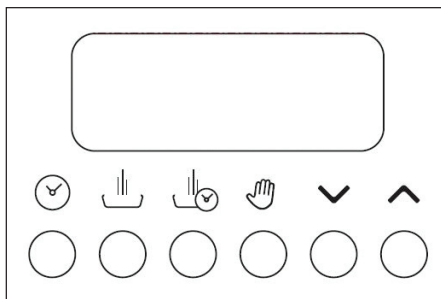
- Les temps de cuisson indiqués ci-après n'incluent pas le temps de préchauffage du four (prévoyez 10 à 15 minutes supplémentaires le cas échéant).
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas (1er niveau) (voir schéma ci-dessous).
- En fin de cuisson, replacez le bouton du thermostat (2) et le bouton de sélection des modes de cuisson (1) sur la position « ● » (arrêt).



Programmes	Aliments	Poids (en kg)	Niveau (en partant du bas)	Temps de préchauffage recommandé	Température (en °C)	Temps de cuisson (en minutes)	
	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôti de veau ou de boeuf	1	3	15	200	70-75	
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
	Faire dorer de la nourriture en fin de cuisson	-	3-4		220	15	
	Sole et seiche	1	4	5	Max	8-10	
	Calamar et crevettes	1	4	5	Max	6-8	
	Filet de cabillaud	1	4	5	Max	10	
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15	
	Steak de veau	1	4	5	Max	15-20	
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20	
	Sandwiches toastés	-	4	5	Max	2-3	
	Au tournebroche :						
	Veau	1	-	5	Max	80-90	
Poulet	1,5	-	5	Max	70-80		
Agneau	1	-	5	Max	70-80		
	Poulet grillé	1,5	3	5	200	55-60	
	Seiche	1,5	3	5	200	30-35	
	Au tournebroche :						
	Veau	1,5	-	5	200	70-80	
	Poulet	2	-	5	200	70-80	
	Poulet + pommes de terre rôties	1,5	-	5	200	70-75	
	-	-	2	5	200	70-75	
	Agneau	1,5	-	5	200	70-80	
	Tartes	0,5	3	15	180	20-30	
	Cakes	0,7	3	15	180	40-50	
	Biscuit de Savoie	0,5	3	15	160	25-30	
	Pancakes (sur 2 niveaux)	1,2	2-4	15	200	30-35	
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0,6	2-4	15	190	20-25	
	Choux à la crème (sur 3 niveaux)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Meringues (sur 3 niveaux)	0,5	1-3-5	15	90	180	
	Tous les aliments congelés						

Utilisation du programmateur

Description des boutons de commande :



Minuterie



Temps de cuisson



Heure de fin de cuisson



Passage en mode manuel (mode automatique désactivé)



+ (Réglage « plus »)



- (Réglage « moins »)

Description des symboles lumineux à l'écran :



AUTO Un temps de cuisson ou une heure de fin de cuisson a été défini(e). Ce symbole clignote en fin de cuisson.



Durée de cuisson ou mode manuel






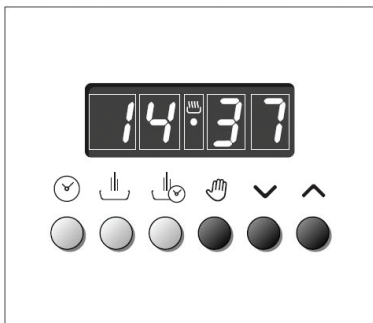
Minuterie

Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran ainsi que le symbole **AUTO**.

Vous ne pouvez régler l'heure que si l'écran clignote. S'il ne clignote pas, débranchez puis, rebranchez la cuisinière.

Pour régler l'heure, appuyez sur la touche  puis, maintenez les touches  et  enfoncées jusqu'au réglage de l'heure exacte (affichage 24 heures).

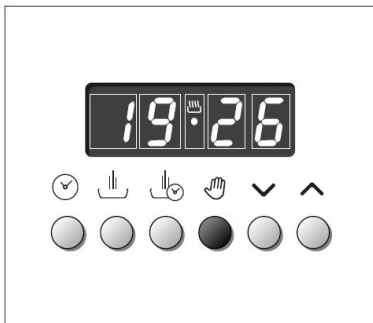


Cuisson sans l'utilisation du programmeur

Pour utiliser le four en mode manuel (c'est-à-dire sans utiliser le programmeur), vous devez annuler le mode automatique (symbole **AUTO** clignotant à l'écran) en appuyant sur la touche







. (Le symbole **AUTO** s'éteint et le symbole du mode manuel  s'affiche).



Utilisation de la minuterie seule

Vous pouvez utiliser le programmeur comme une simple minuterie. Programmez un temps. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.

Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour régler le décompte de temps souhaité.

Le symbole de la minuterie  s'affiche à l'écran.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.



Programmer un temps de cuisson

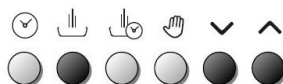
Si le symbole **AUTO** clignote, appuyez sur la touche



Pour programmer un temps de cuisson, choisissez

un programme de cuisson et une température

puis, appuyez sur la touche et utilisez les flèches et jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré (par exemple ci-contre, 45 minutes).



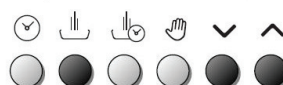
Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche : le temps de cuisson programmé apparaît quelques instants.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du programmateur.

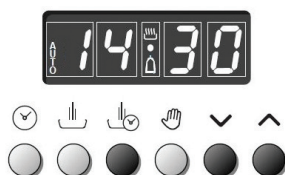
Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche puis sur les touches et .








Programmer l'heure de fin de cuisson

1. Commencez par programmer un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) en utilisant la touche ainsi que les flèches et .



2. Appuyez sur la touche puis, utilisez les touches et pour déterminer l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée (par exemple ci-dessous à 14h30).



- Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche  : l'heure de fin de cuisson programmée apparaît quelques instants.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.
- Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche  puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler le programme en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position «  » (arrêt) en fin de cuisson et appuyer sur la touche  pour repasser en mode manuel.









Cuisson différée

Pour effectuer une cuisson en différé,

1. Programmez un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) ;
2. Déterminez l'heure de fin de cuisson (voir paragraphe « Programmer l'heure de fin de cuisson » ci-dessus) ;
3. Tournez le bouton sélecteur de fonction sur le programme désiré et tournez le bouton du thermostat sur la température de cuisson désirée.

Le four fera le décompte du temps de cuisson et se mettra en route en différé. Le

four s'arrêtera de chauffer automatiquement à l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée.

- Dès que vous avez effectué vos réglages, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler les réglages effectués, appuyez sur la touche  pour vous rappeler le temps de cuisson programmé et/ou sur la touche  pour vous rappeler l'heure de fin de cuisson programmée.
- Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages en appuyant sur la touche  (temps de cuisson) ou  (heure de fin de cuisson) puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler la cuisson en différé en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position « ● » (arrêt) en fin de cuisson et appuyez sur la touche  pour repasser en mode manuel.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.
- S'il y a une coupure de courant, les programmes seront annulés. Après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran. Veuillez procéder de nouveau au réglage de l'heure.

nettoyage et entretien

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.

Avant de procéder au nettoyage

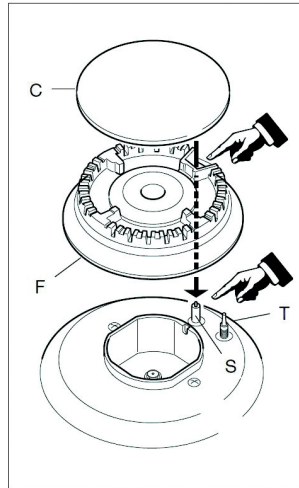
- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur les positions ● ("arrêt").
- Laissez la table de cuisson (les grilles et les brûleurs) et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la table de cuisson, les grilles ou les brûleurs.
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.

Surfaces extérieures

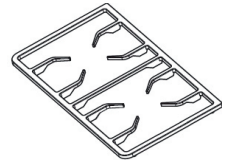
- Les surfaces extérieures en inox doivent être nettoyées avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle).
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.

Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson lorsque nécessaire.
- La surface sur laquelle du liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyée avec une éponge humide additionnée de liquide vaisselle, puis séchée avec un chiffon doux.
- Les brûleurs se composent de deux pièces : chapeau (C) et couronne (F) (voir figure ci-après). Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement.



- Assurez-vous que la bougie d'allumage (S) soit toujours propre. Nettoyez le thermocouple (T) de façon à permettre son bon fonctionnement. La bougie d'allumage et le thermocouple doivent être nettoyés délicatement. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.
- Nettoyez les deux grilles avec une éponge humide et du liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement.



Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires

- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle pour nettoyer le bandeau de commandes et les accessoires (lèche-frite, poignée de la lèche-frite, ensemble tournebroche et grilles métalliques). Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Intérieur du four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec une éponge douce et du produit vaisselle. Rincez et séchez ensuite avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. au risque d'endommager le revêtement.

Plaques catalytiques

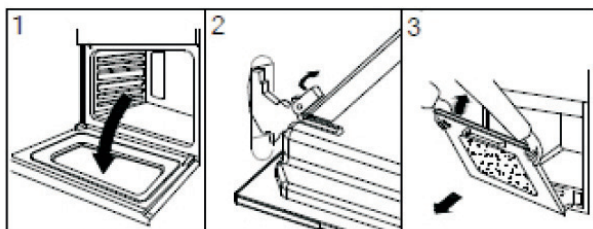
- Votre four est équipé de trois plaques catalytiques à l'arrière et sur les parois latérales.
- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés. Les petites taches subsistant après la cuisson se décomposent lors de l'utilisation suivante du four. En règle générale, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.
- La puissance autonettoyante des plaques catalytiques s'affaiblit avec le temps. Les plaques catalytiques ne doivent pas être nettoyées.
- Pour leur remplacement, les plaques latérales peuvent être retirées après avoir démonté les glissières (voir paragraphe « Démontage des glissières »). La plaque arrière devra être dévissée.

Vitre intérieure du four

- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.
- Faites attention de ne pas cogner la vitre contre des surfaces ou des objets ; ceci pourrait fissurer ou casser la vitre.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Démontage et remontage de la porte du four

Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage facilité.



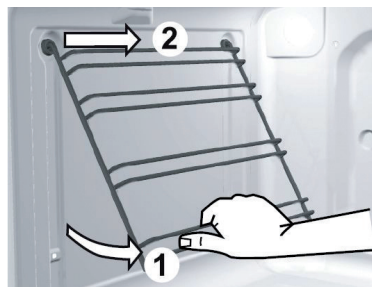
1. Ouvrez complètement la porte (Figure 1)).
2. Soulevez puis retournez complètement le petit levier situé sur chacune des charnières (Figure 2).
3. Tenez solidement la porte de chaque côté puis, avec précaution, refermez-la partiellement jusqu'à laisser un espace d'environ 10 cm entre la porte et le four (Figure 3).
4. Tirez la porte doucement vers vous jusqu'à ce qu'elle sorte de ses charnières, puis posez-la sur une surface plane et stable pour la nettoyer.

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse : présentez la porte à un angle d'environ 45° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil. Ouvrez-la ensuite complètement, refermez le levier des 2 charnières puis fermez la porte du four. Ouvrez et refermez doucement la porte pour vérifier si elle se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez que le levier de chacune des charnières est correctement positionné.

Démontage des glissières

Les glissières sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- **Pour démonter une glissière**, déboîtez-la de la vis (1) puis, soulevez-la (2).
- Nettoyez la glissière exclusivement avec un détergent doux (type liquide vaisselle).
- Après le nettoyage, repositionnez la glissière dans l'ordre inverse sur la paroi (n'oubliez pas d'intercaler la plaque catalytique amovible (si vous l'aviez retirée lors du nettoyage) avant de replacer la glissière).



Remplacement de la lampe du four

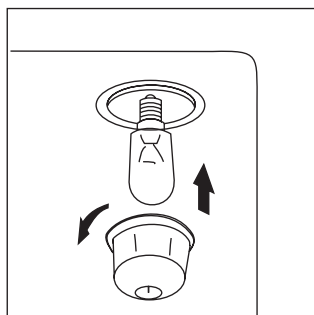
MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

1. Dévissez puis, retirez le couvercle en verre de protection de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 220-240 V~
- Max. 25 W
- Résistante à des températures de l'ordre de 300°C

3. Revissez le couvercle en verre.



Notes :

- Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.
- La lampe utilisée sur cet appareil est une ampoule spéciale prévue exclusivement pour l'électroménager. Elle ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



essentiel

Cuisinière gaz

ECG 602i



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



essentiel 

Service Clientèle
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN

Art. 8000901
Réf. ECG 602i
FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex

