

essentiel 

---

## Cuisinière vitrocéramique

ECV 503b & ECV 503i



---

## 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 vitrocéramique vous donnera entière satisfaction.

---



# sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>7</b>
Usage prévu	7
Sécurité des enfants	8
Déballage	8
Installation	9
Câble d'alimentation	10
Précautions avant l'utilisation en cuisson	11
Utilisation de l'appareil	11
Précautions en fin de cuisson	15
Précautions pour ne pas détériorer l'appareil	15
Précautions en cas de défaillance de l'appareil	16
Nettoyage	17
Mise au rebut	17
<b>Fiche produit</b>	<b>18</b>
<b>description de l'appareil</b>	<b>20</b>
Description de l'appareil	20
Description du bandeau de commande de la cuisinière	21
Les niveaux de cuisson (gradins)	21
Description des accessoires et de l'aménagement intérieur	22
Contenu de l'emballage	23
<b>installation</b>	<b>24</b>
Déballage	24
Mise à niveau	25
Dispositif de stabilisation (anti-basculement de la cuisinière)	25
<b>branchement électrique</b>	<b>27</b>
Avertissements	27
Lors du raccordement du câble au réseau électrique	27
Procédure de raccordement	28

<b>utilisation de la table de cuisson</b>	<b>30</b>
Avant la première utilisation	30
Première utilisation	30
Utilisation des foyers	30
Précautions d'utilisation	32
<b>utilisation du Four</b>	<b>33</b>
Avant la première utilisation	33
Première utilisation	33
Utilisation du four	33
Tableaux de cuisson	36
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>43</b>
Recommandations générales	43
Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique	43
Nettoyage du bandeau de commandes et des accessoires	45
Nettoyage de l'intérieur du four	45
Démontage/remontage de la vitre de la porte du four	46
Démontage et remontage de la porte du four	47
Remplacement de la lampe du four	48
Plaque catalytique	48
<b>guide de dépannage</b>	<b>49</b>

# consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

## Usage prévu

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- 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.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

## **Sécurité des enfants**

- 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.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

## **Déballage**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- 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.

## **Installation**

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour que l'appareil ne tombe pas de son socle. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.
- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.

## **Câble d'alimentation**

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une

surchauffe des branchements électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le chapitre « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE »).

## **Précautions avant l'utilisation en cuisson**

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.

## **Utilisation de l'appareil**

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les 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.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- 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.
- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- La cuisinière est munie d'un tiroir de rangement. Les surfaces du tiroir inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, sprays, etc.) dans le tiroir inférieur.

- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée.

## TABLE DE CUISSON

- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Les disposer vers l'intérieur du plan de cuisson de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- 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.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci

risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

## FOUR

- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez 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. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas poser de feuille d'aluminium ou autre objets sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.

---

## Précautions en fin de cuisson

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées restent chaud pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.

---

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

---

## **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.

---

## Nettoyage

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.

---

## 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 table de cuisson).

## Fiche produit

Suivant la directive 2002/40/CE

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECV 503i ECV 503b	
Code produit	1021652 1021651	
Poids net	39,8	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Multifonction - chaleur brassée	
Nettoyage	Catalyse	
Source de chaleur	Electricité	
Volume utile	56	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,95	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	0,88	kWh
Indice d'efficacité énergétique	110,3	
Classe énergétique : A - Économe B - C - D - E - F - G - Peu économe	<b>B</b>	
Puissance des fours	2000	W
Thermostat	50-275	°C
Nombre de niveaux de gradins	5	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de plan de cuisson	Vitrocéramique	
Technologie	Hi-light	
Nombre de foyers	4	
Puissance du foyer avant gauche	1800	W
Dimension du foyer avant gauche	18	cm

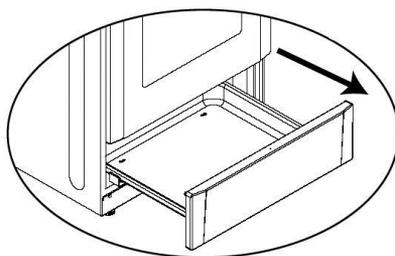
<b>Désignation</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	195,1	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	192,2	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	1800	W
Dimension du foyer arrière droit	18	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	196	Wh/kg
Puissance du foyer avant droit	1200	W
Dimension du foyer avant droit	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer avant droit	192,2	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	6000	W
Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	193,9	Wh/kg
Témoin de mise sous tension	Oui	
Témoin de chaleur résiduelle	Oui	
Puissance totale de la cuisinière	8000	W
Tension d'alimentation / Protection par fusible	230 V~ / 40 A	
Protection par fusible	400 V~ 2N / 2 x 25 A	
	400 V~ 3N / 3 x 16 A	
Fréquence	50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	85 x 50 x 60	cm

## description de l'appareil

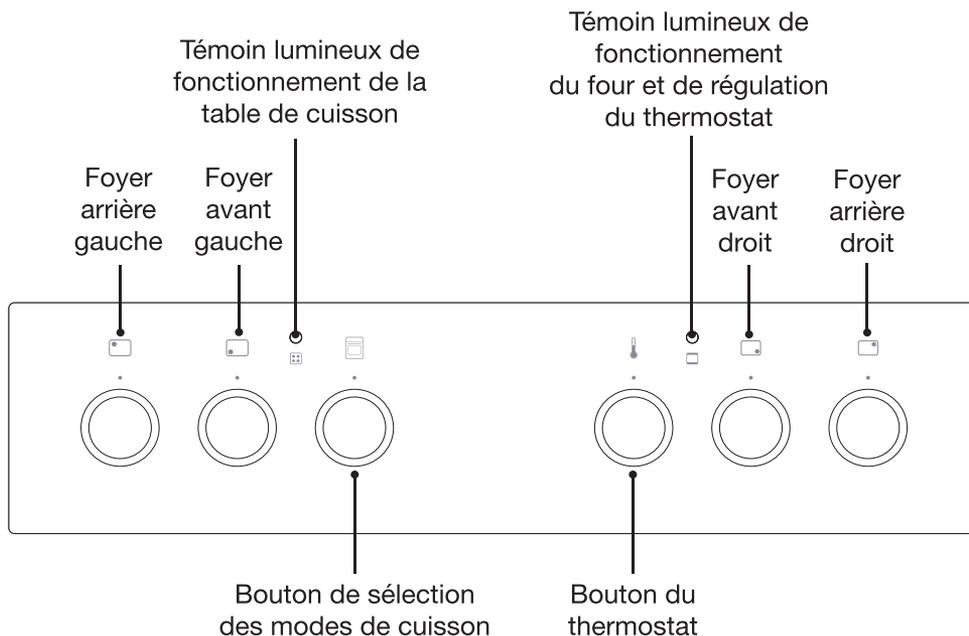
### Description de l'appareil



1. Plan de cuisson vitrocéramique
2. Orifices d'évacuation des vapeurs
3. Témoin lumineux de mise sous tension des foyers
4. Témoin lumineux de mise sous tension et régulation du thermostat
5. Bandeau de commandes
6. Poignée de la porte du four
7. Grille métallique
8. Porte du four
9. Tiroir pour le rangement des accessoires (grille métallique, lèche-frite)
10. Pieds réglables en hauteur

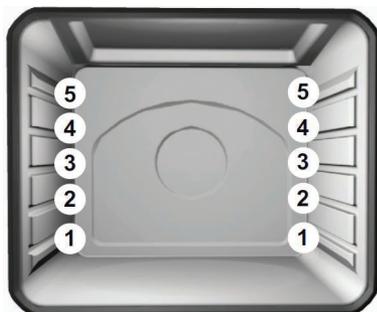


## Description du bandeau de commande de la cuisinière



- **Le témoin lumineux du four** : s'allume lorsqu'on allume le four et s'éteint lorsque la température a atteint la température sélectionnée à l'aide du thermostat.
- **Le témoin lumineux de la table de cuisson** : s'allume lorsqu'on allume une ou plusieurs zone(s) de la table de cuisson et s'éteint lorsque toutes les zones de la plaque de cuisson sont éteintes.

## Les niveaux de cuisson (gradins)

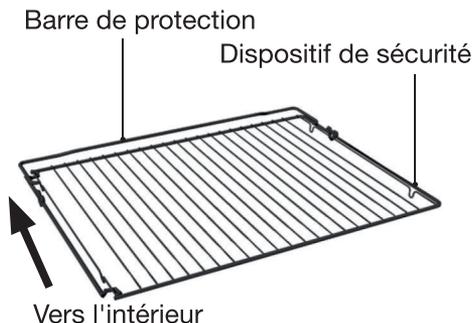


Votre four dispose de 5 niveaux de cuisson numérotés de bas en haut. Le niveau adapté à la cuisson des différents plats est indiqué dans les tableaux de cuisson présents dans cette notice.

## Description des accessoires et de l'aménagement intérieur

Votre cuisinière est livrée avec une grille métallique anti-basculement, une lèchefrite et un grattoir.

La grille métallique anti-basculement :



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elle ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la 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.

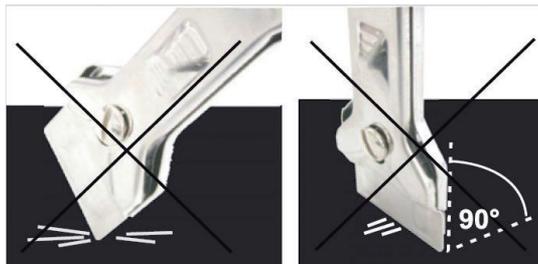
**Attention ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four !** (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Le grattoir :

Il sert à retirer les résidus carbonisés présents sur la plaque vitrocéramique. **Faites attention de ne pas vous blesser avec la lame du racloir.**



**Utilisez le racloir uniquement si vous ne parvenez pas à retirer les salissures avec une éponge humide ou un nettoyant spécial destiné à la vitrocéramique.**



Inclinez le racloir sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-le doucement sur la vitrocéramique et faites-le glisser sur les salissures pour les retirer.

**N'appuyez pas le racloir perpendiculairement sur la surface vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche du racloir ou le coin de sa lame.**

## Plaque catalytique



La paroi arrière du four est revêtue d'une plaque catalytique qui doit être démontée ou remplacée exclusivement par un professionnel qualifié.

## **Contenu de l'emballage**

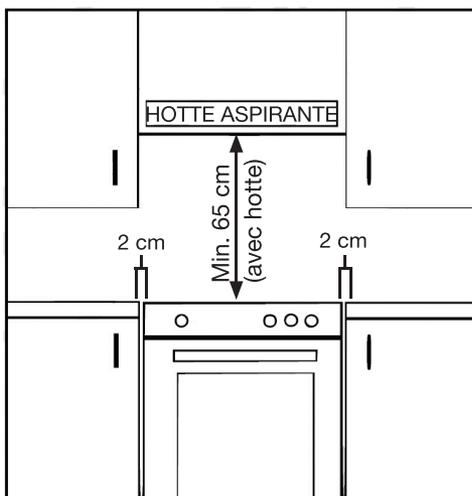
- 1 cuisinière avec plaque de cuisson vitrocéramique et four électrique
- 1 équerre avec vis et chevilles (dispositif anti-basculement)
- 1 grille métallique anti-basculement
- 1 lèchefrite
- 1 grattoir
- 1 notice d'utilisation

## installation

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

### Déballage

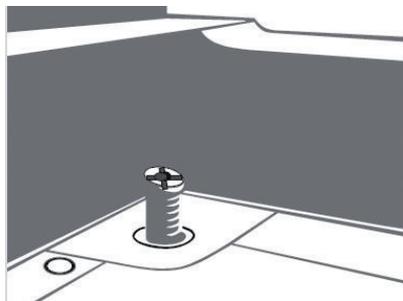
1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- 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 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.

## Mise à niveau

Pour un fonctionnement correct, la cuisinière doit être mise à niveau. Pour cela, ajustez les pieds réglables en les vissant ou dévissant, comme indiqué sur la figure ci-contre. L'opération sera plus facile si vous soulevez légèrement l'appareil et le maintenez en position inclinée. La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.



## Dispositif de stabilisation (anti-basculement de la cuisinière)

**AVERTISSEMENT : L'équerre fournie doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.**

1. Positionnez l'appareil à l'emplacement prévu et poussez-le jusqu'au mur.
2. Retirez le tiroir inférieur de l'appareil.
3. Avec un crayon que vous passerez à travers l'ouverture située dans le bas de la cuisinière, marquez sur le mur le milieu de l'appareil. Faites une autre marque à 45 – 95 mm du milieu, vers la droite (figure 2).
4. Placez le petit côté de l'équerre contre la marque tracée sur le mur. Le grand côté doit toucher la surface supérieure du profilé à l'arrière de l'appareil (voir figure 1).
5. En passant le crayon à travers l'ouverture en bas de l'appareil, marquez le centre des trois trous de 5,5 mm de diamètre situés sur le petit côté de l'équerre placée contre le mur (figure 3).

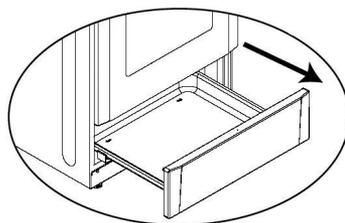
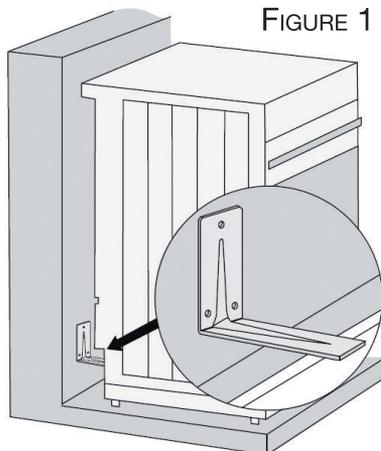


FIGURE 1



6. Tirez l'appareil hors de son emplacement. Percez trois trous aux endroits que vous avez marqués et insérez les chevilles en plastique fournies.
7. Fixez l'équerre au mur avec les vis fournies.
8. Poussez l'appareil à l'emplacement choisi et remettez le tiroir en place.

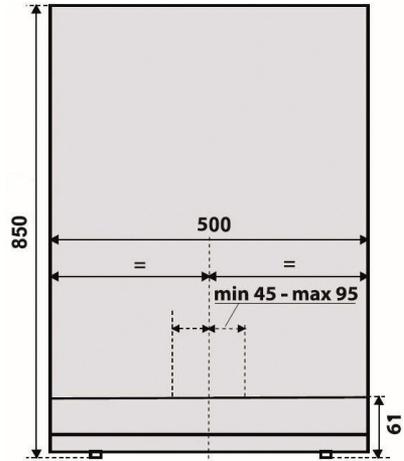


FIGURE 2

NOTE :

- Si les vis et chevilles fournies ne permettent pas de fixer solidement l'équerre au mur afin d'empêcher l'appareil de basculer, utilisez d'autres vis et chevilles (adaptées au type de cloison) pour installer l'équerre de façon à ce que la cuisinière ne puisse pas se détacher du mur.

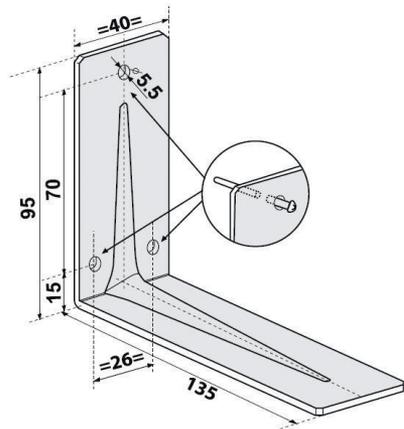


FIGURE 3

## branchement électrique



Cet appareil est livré sans câble d'alimentation ni prise.

### 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.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 mètre minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.

### 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
230 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	1 x 40 A
400 V~ 2N	2 Phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	2 x 25 A
400 V~ 3N	2 Phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3 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

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 la figure 4 ci-contre.

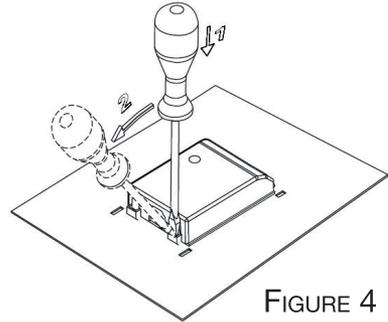


FIGURE 4

**ATTENTION : Des cavaliers (shunts) sont rangés dans le bornier. Ils sont indispensables au bon fonctionnement de la cuisinière et leur position est dépendante du type de raccordement.**

Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.

2. Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation (figure 5).

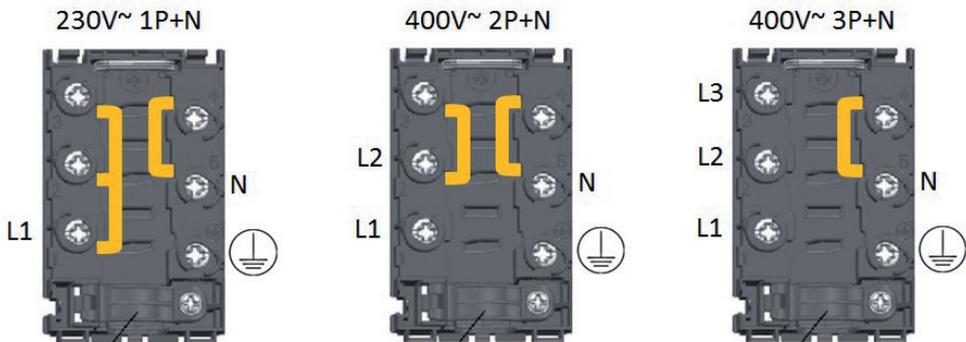


FIGURE 5

- Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm (figure 6).

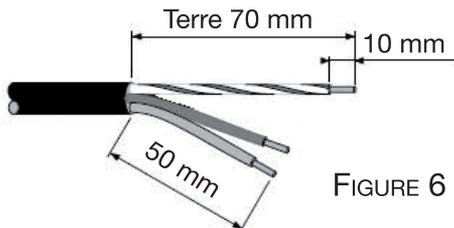


FIGURE 6

Extrémité du câble d'alimentation

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

ATTENTION : 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.

- Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir figure 7). 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.

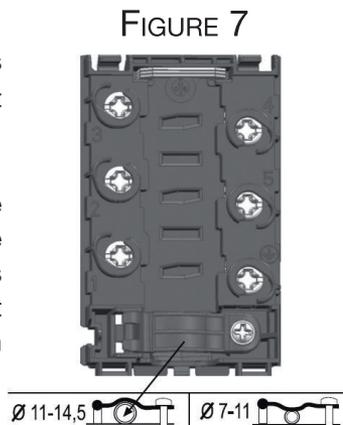


FIGURE 7

- Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous (figure 8).

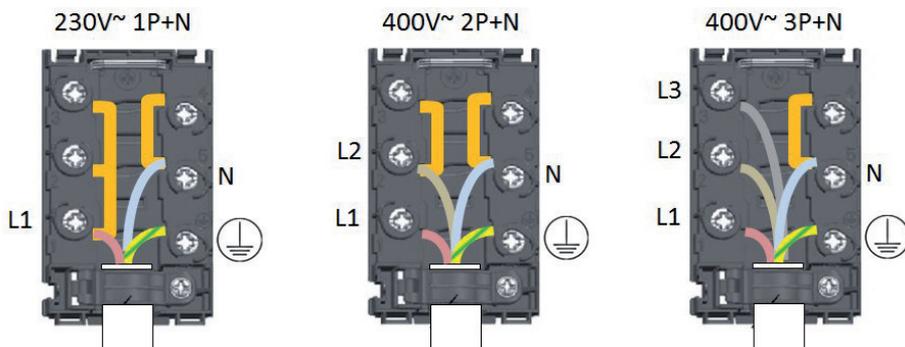


FIGURE 8

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

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

## utilisation de la table de cuisson

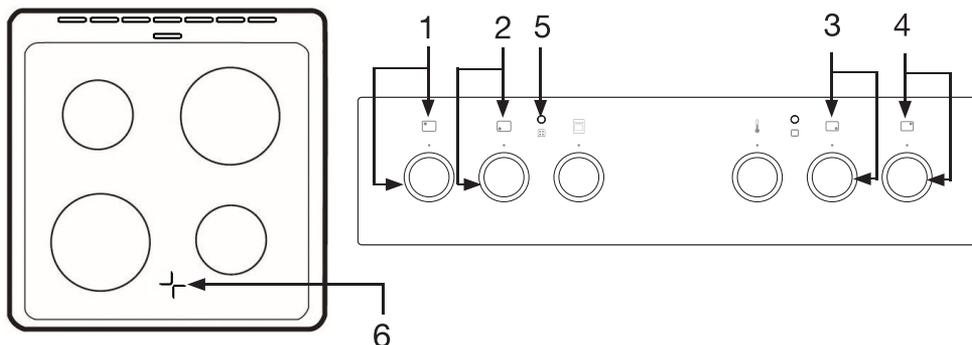
### Avant la première utilisation

Essuyez votre table de cuisson avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. 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 et disparaîtra rapidement.

### Utilisation des foyers



- Les symboles sur le bandeau de commande indiquent la correspondance entre le bouton et le foyer :

1.  Foyer arrière gauche (diamètre 145 mm)
2.  Foyer avant gauche (diamètre 180 mm)
3.  Foyer avant droit (diamètre 145 mm)
4.  Foyer arrière droit (diamètre 180 mm)
5. Témoin lumineux de mise sous tension de la table de cuisson
6. Témoins de chaleur résiduelle

## Les foyers Hi-light :

Les foyers Hi-Light se distinguent des foyers conventionnels par une montée en puissance plus rapide ; la cuisson démarre donc plus vite.

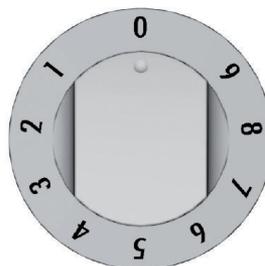
## Les témoins de chaleur résiduelle (6) :

Chaque foyer comporte un témoin lumineux qui reste allumé tant que la zone de cuisson reste chaude. Quand le foyer a refroidi, le témoin lumineux s'éteint.

Note : Un témoin de chaleur résiduelle peut s'allumer si vous placez un récipient chaud sur le foyer, même si ce dernier n'était pas en service depuis un long moment.

## Les boutons de commande :

- Les chiffres 0 à 9 sur les boutons de commande indiquent la puissance de cuisson : plus vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, plus la puissance augmente. La puissance diminue lorsque vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes puissances de chauffe.



Puissance de chauffe	Type de cuisson
0	Foyer à l'arrêt
1-2	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités
3-4	Réchauffage
5-6	Réchauffage ou cuisson à feu doux de grandes quantités
7	Poursuite de la cuisson / friture (par ex. omelette, etc.)
8	Friture dans un bain d'huile
9	Cuisson à feu vif

## Allumer/éteindre un foyer :

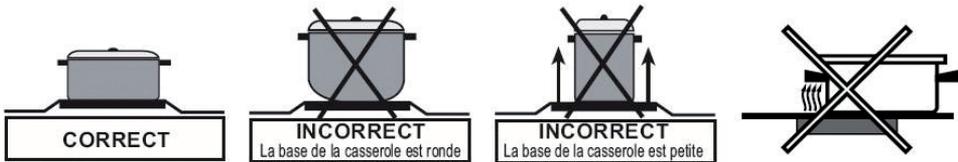
- **Pour allumer un foyer**, tournez le bouton correspondant jusqu'à la puissance de chauffe désirée : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée. Le témoin lumineux de mise sous tension de la table de cuisson (5) s'allume.

- **Pour éteindre un foyer**, ramenez le bouton correspondant sur le repère « 0 » (arrêt). Le témoin lumineux de mise sous tension de la table (5) s'éteint. Si un ou plusieurs témoin(s) de chaleur résiduelle est(sont) allumé(s), cela signifie que la plaque, même éteinte, est encore très chaude : veuillez faire attention de ne pas vous brûler. **Ne touchez pas le(s) foyer(s) tant que le(s) témoin(s) lumineux est(sont) allumé(s).**
- Astuce : Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie.

## Précautions d'utilisation

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- **Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.**
- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- Utilisez toujours des récipients dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.
- Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus gras pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque. Votre table de cuisson n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

## utilisation du Four

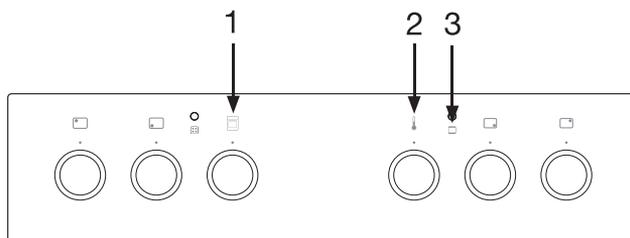
### Avant la première utilisation

- 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



1. Bouton de sélection des modes de cuisson
2. Bouton du thermostat (sélection de la température)
3. Témoin lumineux de fonctionnement du four et de régulation du thermostat



1. Le bouton de sélection des modes de cuisson : Ce bouton sert à sélectionner un mode de cuisson (reportez-vous au paragraphe « Description des modes de cuisson »).



## 2. Le bouton du thermostat :

Il sert à sélectionner la température de cuisson en °C.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 275°C.

### Allumer/éteindre le four :

1. Tournez le bouton de sélection (1) sur le mode de cuisson désiré puis,
2. Tournez le bouton du thermostat (2) sur la température souhaitée (entre 50°C et 275°C).
3. Lorsque la cuisson est terminée, remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson (1) sur la position « 0 » (arrêt) et le bouton du thermostat (2) sur la position « ● » (arrêt).
4. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement.

### Description des modes de cuisson :



#### ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR :

Seul l'éclairage du four est en fonction. 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 :



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

C'est le mode traditionnel de cuisson sur une 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.



#### GRIL :

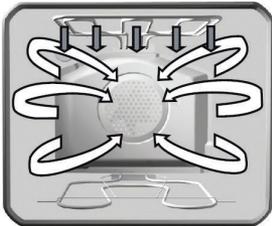


La résistance supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour les **grillades**.

Pour cuire des grillades, placez la grille métallique au niveau 4 ou 5. Huilez légèrement la grille et posez les grillades directement dessus. Placez la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir le jus et les 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.



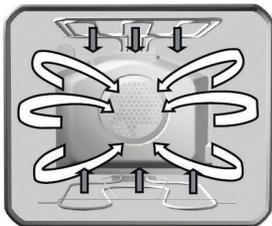
#### GRIL VENTILÉ :



La résistance supérieure fonctionne avec le ventilateur. Le ventilateur permet une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson homogène des **viandes** et des **volailles** sur un seul niveau. Ce mode est conseillé aussi pour les **gratins**.



#### CHALEUR BRASSÉE :

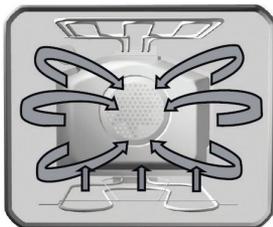


Les résistances de voûte (haut) et de sole (bas) fonctionnent avec le ventilateur qui répartit l'air chaud de façon homogène dans le four. Ce mode permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des **pâtisseries**. Il convient également à la décongélation des aliments surgelés.

Avant d'introduire les aliments dans le four préchauffé, attendez que le voyant rouge s'éteigne. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en cuisant vos préparations sur un seul niveau ; sur deux niveaux, la cuisson ne sera pas aussi satisfaisante. Dans tous les cas, préchauffez le four et utilisez la 2ème et/ou la 4ème glissière en partant du bas. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson traditionnel.



PIZZA :



Ce mode est spécialement adapté pour la cuisson d'une pizza. La pizza cuit de 15 à 25 minutes (selon son épaisseur) à 190°C/210°C dans le four préchauffé. Placez-la au 2ème niveau en partant du bas.



MAINTIEN AU CHAUD :

Placez les aliments sur la grille insérée au 2ème niveau en partant du bas. Utilisez ce mode pour réchauffer les plats cuisinés. Placez le bouton du thermostat sur 70°C. La durée du réchauffage est laissée à votre libre choix, mais veillez à ce qu'elle ne soit pas trop courte, sinon votre plat risque de ne pas être parfaitement chaud.



AUTO NETTOYAGE « AQUACLEAN » :

Pour les nettoyages réguliers (après utilisation), vous pouvez utiliser le mode « Aquaclean ». Versez de l'eau dans la lèchefrite que vous placerez au 1er niveau en partant du bas. Tournez le bouton de sélection des modes sur le mode « Aquaclean » et réglez la température sur 70°C. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez ainsi les retirer facilement avec une éponge humide.

## Tableaux de cuisson

Consultez les tableaux de cuisson ci-après pour en savoir plus sur les températures et durées de cuisson recommandées.

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- Les durées de cuisson sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de différentes conditions.
- Pour effectuer un préchauffage, sélectionnez un mode de cuisson et une température. Le témoin lumineux de fonctionnement du four s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas (Niveau 1).
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés figurent en caractères gras.
- En fin de cuisson, remplacez le bouton du thermostat (2) sur la position « ● » (arrêt) et remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson (1) sur la position « 0 » (arrêt).

Tableau de cuisson des pâtisseries en mode convection naturelle :  
Cuisson sur un seul niveau

Type de pâtisserie	Niveau recommandé	Température (en °C)
<b>Pâtes sucrées</b>		
<b>Gâteau marbré</b>	<b>2</b>	<b>160-170</b>
<b>Gâteau au fromage blanc</b>	<b>2</b>	<b>170-180</b>
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	180-190
<b>Biscuit de Savoie*</b>	<b>2</b>	<b>170-180</b>
Gâteau avec glaçage	3	180-190
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	3	170-180
Tarte aux cerises	3	180-200
Biscuit roulé*	3	180-190
Gâteau en pâte levée	3	160-170
Brioche tressée	2	180-200
Bûche de Noël	2	170-180
Strudel aux pommes	2	180-200
Beignets cuits au four	2	170-180
<b>Pâtes salées</b>		
Quiche Lorraine	2	180-190
<b>Pain</b>	<b>2</b>	<b>190-210</b>
<b>Petits pains au lait*</b>	<b>2</b>	<b>200-220</b>

Type de pâtisserie	Niveau recommandé	Température (en °C)
<b>Gâteaux individuels</b>		
Gâteaux secs*	3	170-180
Petits fours*	3	170-180
Petits gâteaux en pâte brisée	3	180-200
Petits gâteaux en pâte feuilletée	3	190-200
Choux à la crème	3	180-190
<b>Soufflés</b>		
<b>Soufflé au riz</b>	<b>1</b>	<b>190-200</b>
<b>Soufflé au fromage</b>	<b>1</b>	<b>190-200</b>
<b>Produits surgelés</b>		
Pizza	2	200-220
Frites à cuire au four*	2	200-220

L'astérisque (\*) signifie que vous devez préchauffer le four.

Tableau de cuisson des viandes à rôtir en mode convection naturelle :  
Cuisson sur un seul niveau

Type de viande	Poids (g)	Niveau recommandé	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>Bœuf</b>				
Rôti de bœuf	1000	2	190-210	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-150
Rosbif à point	1000	2	200-210	30-50
Rosbif bien cuit	1000	2	200-210	40-60
<b>Porc</b>				
Rôti de porc	1500	2	180-190	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	150-180
Épaule de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	60-70

Type de viande	Poids (g)	Niveau recommandé	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>Veau</b>				
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	120-130
<b>Agneau</b>				
Côtelettes	1500	2	190-200	100-120
Gigot	1500	2	190-200	120-130
<b>Gibier</b>				
Râble de lièvre	1500	2	190-210	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-210	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-210	100-120
<b>Volaille</b>				
Poulet entier	1200	2	200-210	60-80
Poulet	1500	2	200-210	70-90
Canard	1700	2	180-200	120-150
Oie	4000	2	160-170	180-200
Dinde	5000	2	150-160	180-240
<b>Poisson</b>				
Poisson entier	1000	2	200-210	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	50-70

#### CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON DES VIANDES À RÔTIR :

- Utilisez des plats émaillés, en verre, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti avec une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre. Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.
- Notez que les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif. La durée de cuisson peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulant de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a

besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.

- Retournez la viande à mi-cuisson. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces de viande entraîne souvent la formation de vapeur, et il se peut que la porte du four se couvre de buée. Ceci est un phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, essuyez bien la porte du four et la vitre en verre.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Tableau de cuisson en modes gril  et gril ventilé  :

Type d'aliment	Poids (g)	Niveau recommandé	Temp (°C) 	Temp (°C) 	Durée de cuisson (min)
<b>Viande et saucisses</b>					
2 beefsteaks saignants	400	5	230	-	14-16
2 beefsteaks à point	400	5	230	-	16-20
2 beefsteaks bien cuits	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de porc	350	5	230	-	19-23
2 côtelettes	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de veau	700	5	230	-	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	230	-	15-18
4 saucisses	400	5	230	-	9-14
2 tranches de viande + fromage	400	5	230	-	9-13
1/2 poulet	1400	3	-	210-220	28-33 d'un côté 23-28 de l'autre côté

Type d'aliment	Poids (g)	Niveau recommandé	Temp (°C) 	Temp (°C) 	Durée de cuisson (min)
<b>Poisson</b>					
Darnes de saumon	400	4	230	-	19-22
Poisson en papillote	500	4	-	220	10-13
<b>Pain</b>					
4 tranches de pain blanc	200	5	230	-	1,5-3
2 tranches de pain multigrain	200	5	230	-	2-3
Toasts garnis	600	5	230	-	4-7
<b>Viande / volaille</b>					
Canard	2000	1	190-210	150-170	80-100
Poulet	1000	3	190-210	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Épaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Rosbif / filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80
<b>Légumes au gratin**</b>					
Chou-fleur, chou frisé	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

\*\* Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce béchamel et de fromage râpé. Utilisez de préférence un plat en verre que vous poserez sur la grille.

#### CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON AU GRIL ET GRIL VENTILE :

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. **En raison de la haute température du grill, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.**
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.

- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du grill.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.
- **Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée.**
- Dans le tableau de cuisson au grill, vous trouverez des indications sur le niveau recommandé, la température et la durée de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pour la cuisson au grill, un préchauffage du four est recommandé.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent d'attacher.
- Disposez la viande sur la grille puis, insérez la grille au niveau 5 (au plus proche de la résistance du grill).
- Pour recueillir les jus et graisses de cuisson qui vont s'écouler, placez la lèchefrite au niveau inférieur (1 ou 2).
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au grill de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au niveau 3 ou 4 et la lèchefrite au niveau 1 ou 2.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le grill, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.

## nettoyage et entretien

### Recommandations générales

Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et/ou du four :

- **Assurez-vous que le bouton de sélection des modes de cuisson (1) soit sur la position « 0 » (arrêt) et que le bouton du thermostat (2) soit sur la position « ● » (arrêt).**
- **Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.**
- **Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation** ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi leur combustion les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils pointus ou durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- N'utilisez pas 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.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

### Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

**Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique.**

Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

**Essuyez la poussière** ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 9).

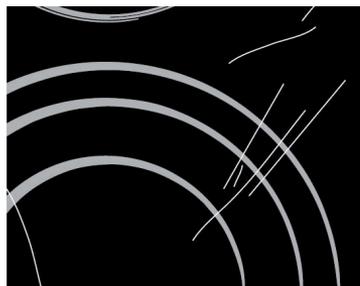


FIGURE 9

Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 9 et 10).

La sérigraphie peut s'effacer si vous utilisez des nettoyants agressifs ou abrasifs, ou si le fond de vos récipients est endommagé (figure 10).



FIGURE 10

**Les éclaboussures légères** peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 11).

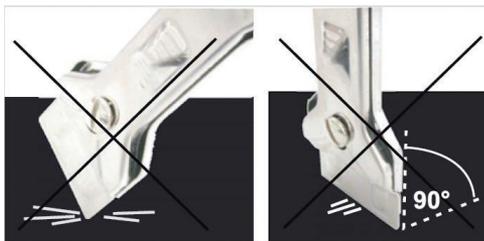
**Les taches d'eau** peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 11).



FIGURE 11

**Les taches desséchées** peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique (Figure 8).

Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir pour la vitrocéramique. **Faites attention à ne pas vous blesser avec la lame du racloir !**



**Utilisez le racloir uniquement si vous ne parvenez pas à retirer les salissures avec une éponge humide ou un nettoyant spécial destiné à la vitrocéramique.** Inclinez le racloir sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-le doucement sur la

vitrocéramique et faites-le glisser sur les salissures pour les retirer.

**N'appuyez pas le racloir perpendiculairement sur la surface vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche du racloir ou le coin de sa lame.**

**Le sucre et les aliments contenant du sucre** peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 12). Pour cette raison, vous devez retirer immédiatement avec un racloir le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud.



FIGURE 12

**Le changement de couleur de la surface vitrocéramique** n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important : Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

## **Nettoyage du bandeau de commandes 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, grille métallique). Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

## **Nettoyage de l'intérieur du four**

Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.

Pour les nettoyages réguliers (après utilisation), vous pouvez utiliser le mode

« Aquaclean ». Versez de l'eau dans la lèchefrite que vous placerez au 1er niveau en partant du bas. Tournez le bouton de sélection des modes sur le mode « Aquaclean »  et réglez la température sur 70°C. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez ainsi les retirer facilement avec une éponge humide.

## Démontage/remontage de la vitre de la porte du four

**Pour démonter la vitre**, tirez chaque support vers le haut (1) puis, poussez-le vers l'avant (2) (voir figure 13).

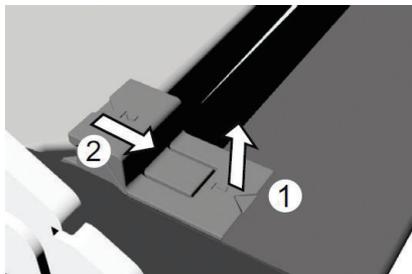


FIGURE 13

Saisissez la vitre par le bas puis, déboîtez-la (figure 14).

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la vitre côtés intérieur et extérieur.

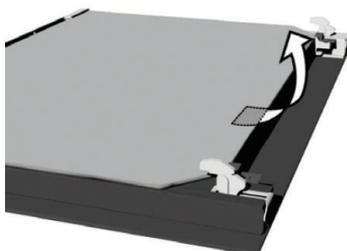


FIGURE 14

**Pour remonter la vitre**, procédez dans l'ordre inverse. Veillez à bien aligner les repères (arcs de cercle) de la porte et de la vitre (figure 15).

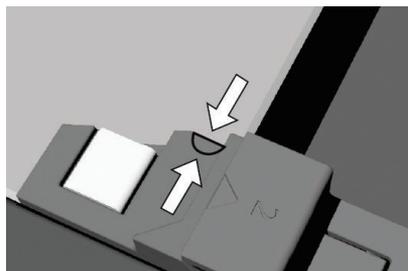


FIGURE 15

## Démontage et remontage de la porte du four

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

Ouvrez complètement la porte et basculez les loquets de chaque charnière (voir figure 16).

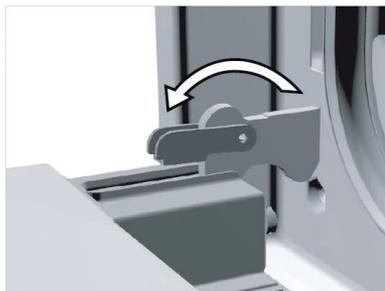


FIGURE 16

Refermez lentement la porte jusqu'à sa butée. Soulevez-la légèrement puis, déboîtez-la des supports des charnières (figure 17).

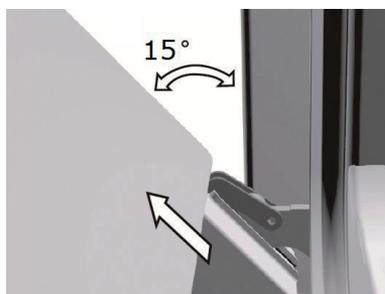


FIGURE 17

**Pour remettre la porte en place**, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte à un angle d'environ  $15^\circ$  par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.

Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loquets de verrouillage dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

## 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
- 230 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.

## Plaque catalytique

- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés. En général, 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 de la plaque catalytique s'affaiblit avec le temps. La plaque catalytique ne doit pas être nettoyée. Nous vous recommandons de la faire remplacer par un professionnel qualifié après quelques années d'utilisation régulière du four.



## guide de dépannage

### SI LE FOUR ET/OU LES ZONES DE CUISSON NE FONCTIONNE(NT) PAS :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée sur une prise secteur.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

### SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS :

- Vérifiez que vous avez bien sélectionné un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection des modes et que vous avez sélectionné une température à l'aide du bouton du thermostat.
- Si vous sélectionnez le mode « Éclairage intérieur » , le four ne chauffe pas, seul l'éclairage fonctionne.

### SI LA LAMPE INTÉRIEURE NE S'ALLUME PAS :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications fournies dans cette notice.

### SI LA CUISSON N'EST PAS SATISFAISANTE (LA VOÛTE ET LA SOLE NE CUISENT PAS DE MANIÈRE IDENTIQUE) :

- Ajustez l'emplacement de la grille métallique, puis contrôlez la température et la durée de cuisson préconisées dans cette notice (reportez-vous aux tableaux de cuisson présents dans cette notice). Assurez-vous également que le récipient de cuisson est bien adapté.

### SI LE FOUR FUME :

- Vérifiez que le four ne nécessite pas de nettoyage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas eu de projection de graisse ou de jus sur les parois ou que la préparation ne déborde pas.
- Vérifiez que la température et la position de cuisson (niveau adapté) sélectionnées sont adaptées.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, **veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. Ne procédez pas vous-même aux réparations.** Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas prises en compte dans la garantie. **En cas d'intervention, veuillez relever le numéro de série de l'appareil ainsi que son code article.**

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.



## Cuisinière vitrocéramique

ECV 503b & ECV 503i



### 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.



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.

