

essentiel 

---

## Cuisinière vitrocéramique

ECV 504b & ECV 504i,  
ECV 603b & ECV 603i



---

## 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>6</b>
Usage prévu	6
Déballage	7
Sécurité des enfants	8
Installation de l'appareil	9
Branchement électrique	10
Précautions générales d'utilisation de l'appareil	11
Précautions d'utilisation du plan de cuisson	13
Précautions d'utilisation du four	16
Nettoyage	17
Compartiment inférieur	17
En cas d'incendie	18
Mise au rebut	18
<b>fiche produit pour les modèles ECV 504b &amp; ECV 504i</b>	<b>19</b>
<b>fiche produit pour les modèles ECV 603b &amp; ECV 603i</b>	<b>21</b>
<b>description de l'appareil</b>	<b>23</b>
Description de l'appareil	23
Description du bandeau de commande de la cuisinière	24
Les niveaux de cuisson (gradins)	24
Description des accessoires et de l'aménagement intérieur	25
Contenu de l'emballage	26
<b>installation</b>	<b>27</b>
Déballage	27
Mise à niveau	28
Dispositif de stabilisation (anti-basculement de la cuisinière)	28
<b>branchement électrique</b>	<b>29</b>
Avertissements	29
Lors du raccordement du câble au réseau électrique	29
Procédure de raccordement	30

<b>utilisation de la table de cuisson</b>	<b>33</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>33</b>
<b>Première utilisation</b>	<b>33</b>
<b>Utilisation des foyers</b>	<b>33</b>
<b>Précautions d'utilisation</b>	<b>35</b>
<b>utilisation du four</b>	<b>36</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>36</b>
<b>Première utilisation</b>	<b>36</b>
<b>Utilisation du four</b>	<b>36</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>39</b>
<b>Conseils pratiques d'utilisation</b>	<b>41</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>42</b>
<b>Recommandations générales</b>	<b>42</b>
<b>Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique</b>	<b>42</b>
<b>Nettoyage du bandeau de commandes et des accessoires</b>	<b>44</b>
<b>Nettoyage de l'intérieur du four</b>	<b>44</b>
<b>Démontage des gradins</b>	<b>45</b>
<b>Plaques catalytiques</b>	<b>45</b>
<b>Démontage et remontage de la porte du four</b>	<b>46</b>
<b>Démontage et remontage de la vitre de la porte du four</b>	<b>47</b>
<b>Remplacement de la lampe du four</b>	<b>48</b>
<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. 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

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à un usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. 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 des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes ;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

## **Déballage**

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- 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.

## 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.
- 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.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur

utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

## **Installation de l'appareil**

- 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.
- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.
- 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.
- 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.

## Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- 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 cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- 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.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les

dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- 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.
- 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.

## **Précautions générales d'utilisation de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- 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. Risques de brûlures.

- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 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
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez 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.

## Cuisinière

- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le

compartiment inférieur lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

## **Précautions d'utilisation du plan de cuisson**

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- 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.
- 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.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- **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.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
  - Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
  - N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
  - **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.

### Plan vitrocéramique

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- 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).
- 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 d'utilisation du four

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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.
- 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. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et 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 ».
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.

- Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

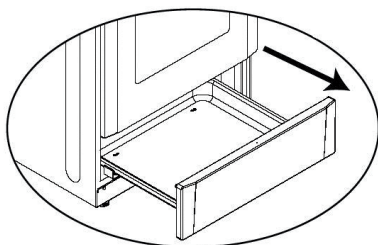
## Nettoyage

- 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 l'appareil.

## Compartiment inférieur

- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le compartiment inférieur et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, sprays, etc.) dans le compartiment inférieur.

(Tiroir uniquement pour le modèle ECV 603)



- Les surfaces du compartiment inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.

## **En cas d'incendie**

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

## **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 pour les modèles ECV 504b & ECV 504i

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECV 504b ECV 504i	
Codes produits	8002837 8002838	
Poids net	39	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Multifonction - chaleur brassée	
Nettoyage	Catalytique	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	66	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,99	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	0,88	kWh
Indice d'efficacité énergétique	106,4	
Classe énergétique : A - Économe B - C - D - E - F - G - Peu économe	<b>A</b>	
Puissance du four	2900	W
Thermostat	50 - 250	°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	

<b>Désignation</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Puissance du foyer avant gauche	1700	W
Dimension du foyer avant gauche	18	cm
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	1700	W
Dimension du foyer arrière droit	18	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer avant droit	1200	W
Dimension du foyer avant droit	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer avant droit	193,9	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	5800	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	8700	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)	50 x 85 x 60	cm
Pays de destination	France	

## Fiche produit pour les modèles ECV 603b & ECV 603i

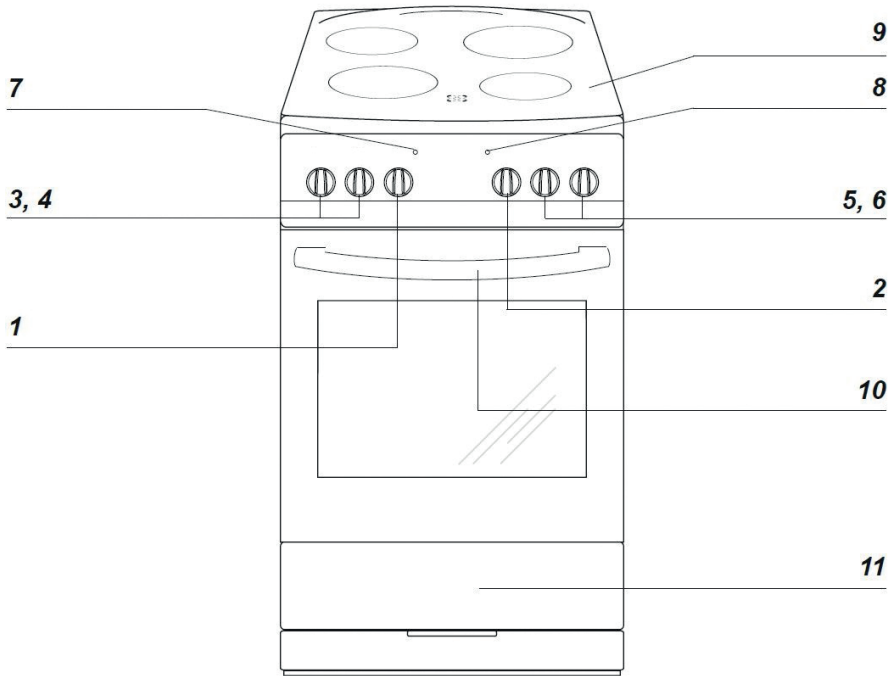
Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECV 603b ECV 603i	
Codes produits	8002843 8002844	
Poids net	44	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Multifonction - chaleur brassée	
Nettoyage	Catalytique	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	66	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,99	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	0,88	kWh
Indice d'efficacité énergétique	106,4	
Classe énergétique : A - Économe B - C - D - E - F - G - Peu économe	<b>A</b>	
Puissance du four	2900	W
Thermostat	50 - 250	°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	

<b>Désignation</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Nombre de foyers	4	
Puissance du foyer avant gauche	1700	W
Dimension du foyer avant gauche	18	cm
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	2100	W
Dimension du foyer arrière droit	21	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer avant droit	1200	W
Dimension du foyer avant droit	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer avant droit	193,9	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	6200	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	9100	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)	60 x 85 x 60	cm
Pays de destination	France	

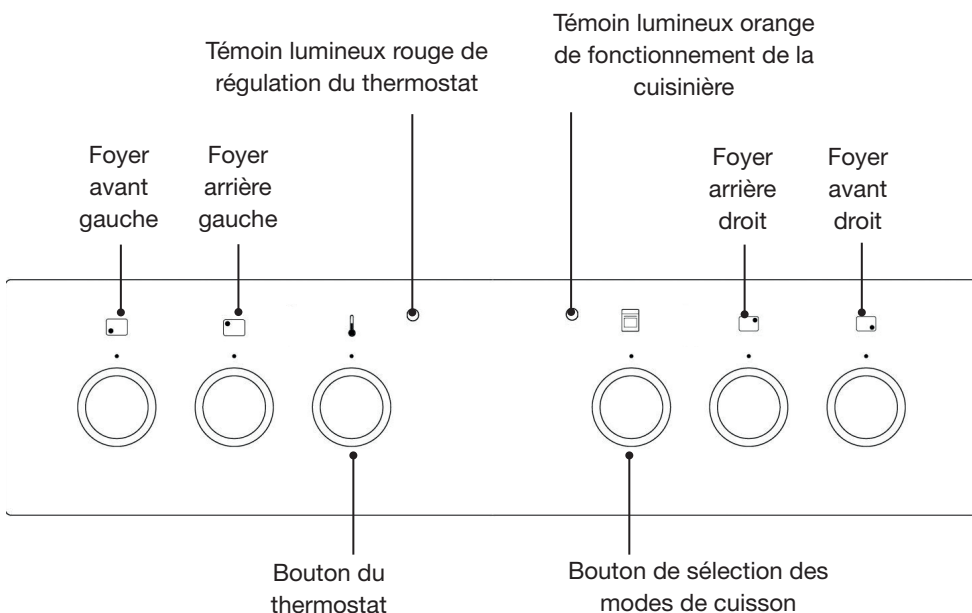
# description de l'appareil

## Description de l'appareil

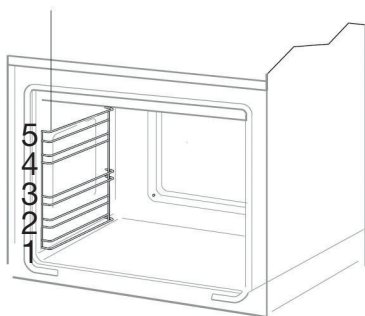


1. Manette de réglage de la température du four (thermostat)
2. Manette de sélection des programmes du four
3. Manette du foyer avant gauche
4. Manette du foyer arrière gauche
5. Manette du foyer arrière droit
6. Manette du foyer avant droit
7. Témoin lumineux rouge de régulation du thermostat
8. Témoin lumineux orange de fonctionnement de la cuisinière
9. Plaque de cuisson vitrocéramique
10. Poignée de la porte du four
11. Compartiment inférieur pour le rangement des accessoires (lèche-frite, grilles métalliques, plaque à pâtisserie)

## Description du bandeau de commande de la cuisinière



## Les niveaux de cuisson (gradins)

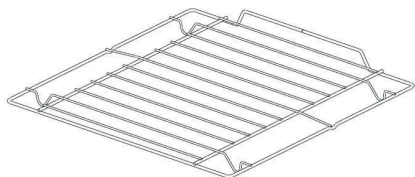


Votre four dispose de 5 niveaux de cuisson numérotés de 1 à 5 de bas en haut. Le niveau adapté à la cuisson des différents plats est indiqué dans les tableaux de cuisson présents dans cette notice.

## Description des accessoires et de l'aménagement intérieur

Votre cuisinière est livrée avec 2 grilles métalliques anti-basculement, une lèchefrite, une plaque à pâtisserie et un grattoir.

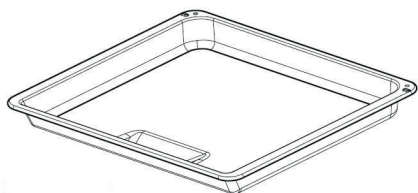
### La grille métallique anti-basculement (x 2) :



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.

### La lèchefrite :

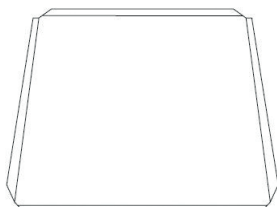


Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

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.

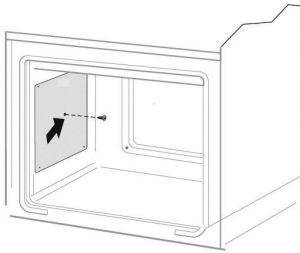
**Attention ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four !** (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

### La plaque à pâtisserie :



Elle s'utilise comme support de préparation pour vos pâtisseries telles que les choux, les biscuits, les meringues, etc. ou encore vos pizzas, pommes au four, etc.

## Plaques catalytiques



Les parois du four sont revêtues de plaques catalytiques. Vous pouvez vous procurer des plaques de remplacement auprès de votre revendeur ou de son service après-vente si vous constatez une baisse de rendement.

## Contenu de l'emballage

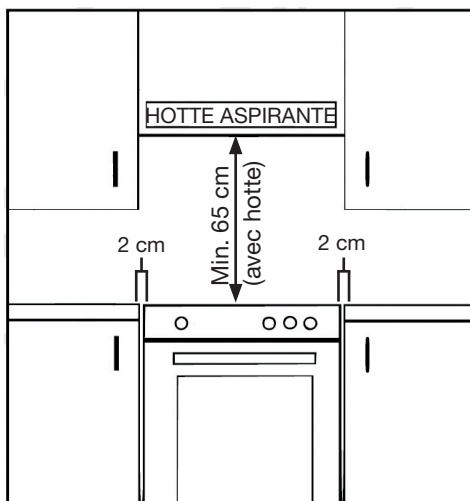
- 1 cuisinière avec plaque de cuisson vitrocéramique et four électrique
- 1 équerre avec vis et chevilles (dispositif anti-basculement)
- 2 grilles métalliques anti-basculement
- 1 lèchefrite
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 notice d'utilisation

## installation

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

### Déballage

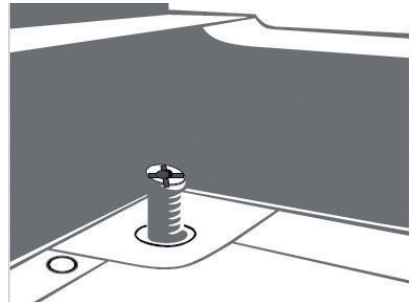
1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- 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. La hauteur des pieds réglables est de 5 mm. La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.

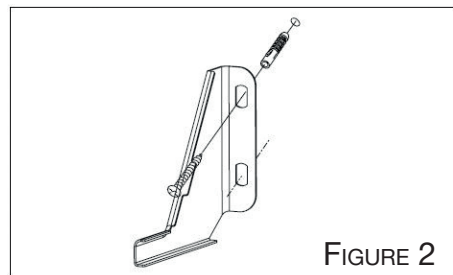
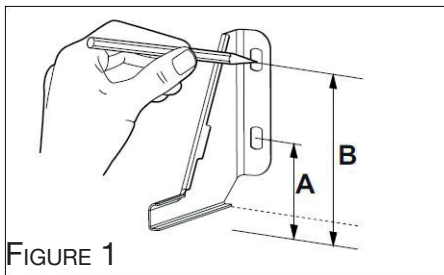


## Dispositif de stabilisation (anti-basculement de la cuisinière)

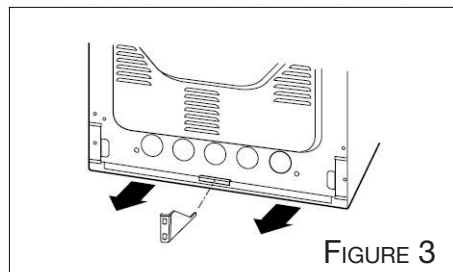


**AVERTISSEMENT : L'équerre fournie doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.**

1. Sur le mur contre lequel la cuisinière sera installée, percez un trou à 6 cm du sol (voir A figure 1).
2. Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (voir B figure 1).
3. A l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer (figure 2).



4. Poussez l'appareil à l'emplacement choisi (figure 3).



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.

## branchement électrique



Cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation (sans fiche) non branché.

### 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

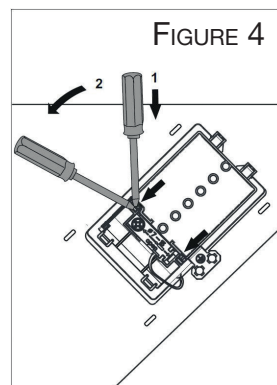
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé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

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	N° *	Calibre de protection du fusible
230 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H05VV-F3G4	1	1 x 40 A
400 V~ 2N	2 Phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F4G2,5	2	2 x 25 A
400 V~ 3N	3 Phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F5G1,5	3	3 x 16 A

- (\*) Le câble fourni est le numéro 1.
- 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.



**ATTENTION : Des cavaliers (shunts) sont rangés dans le bornier entre les positions 4 et 5. 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. Ne pas utiliser de visseuse électrique.

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

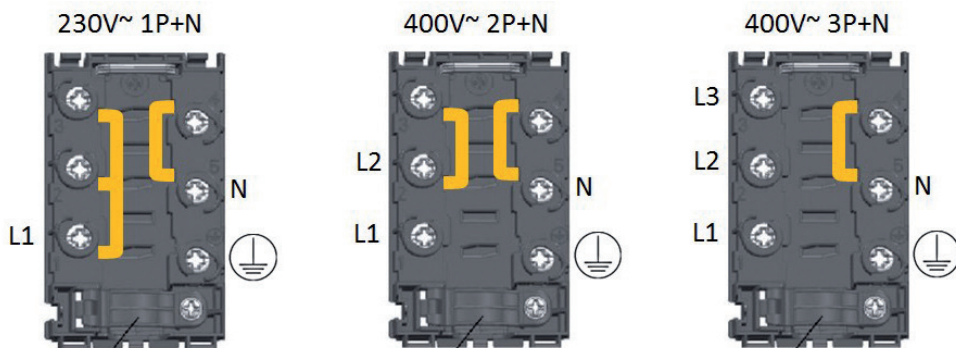


FIGURE 5

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

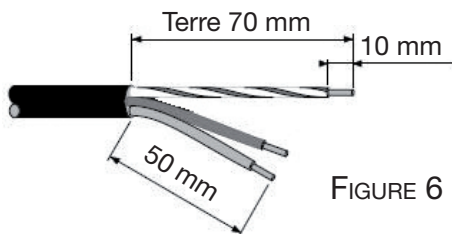




FIGURE 6

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

Extrémité du câble d'alimentation

**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.

4. 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.

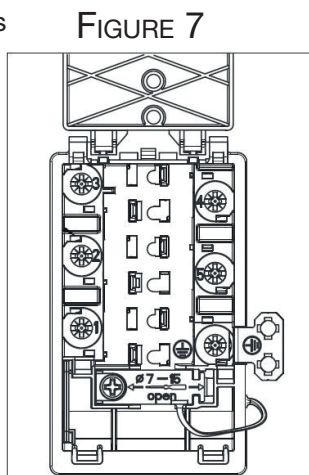


FIGURE 7

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

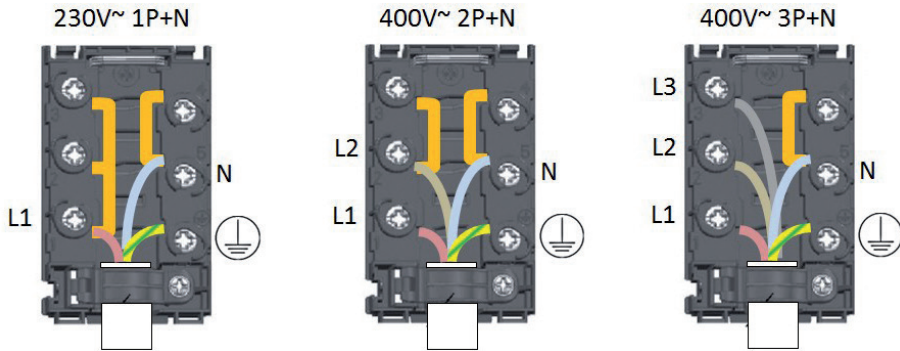


FIGURE 8

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

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

## utilisation de la table de cuisson

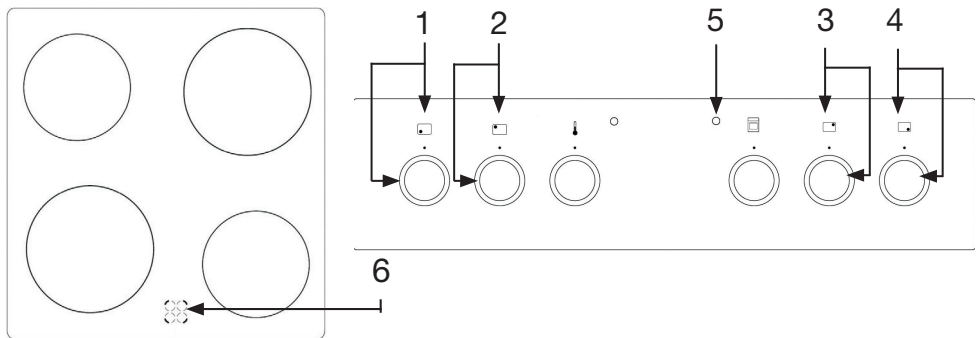
### Avant la première utilisation

Essayez 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 avant gauche (diamètre 180 mm)
2.  Foyer arrière gauche (diamètre 145 mm)
3.  Foyer arrière droit (diamètre 180 mm)
4.  Foyer avant droit (diamètre 145 mm)
5.  Témoin lumineux orange de fonctionnement de la cuisinière
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.

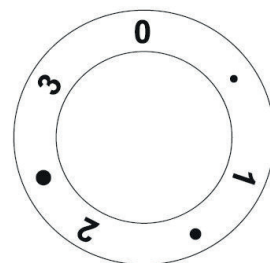
## Les témoins de chaleur résiduelle (6) :

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 graduations sur les boutons de commande indiquent la puissance de cuisson.
- Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes puissances de chauffe.



Puissance de chauffe	Type de cuisson
0	Éteint
•	Minimum / Réchauffer des plats
1	Mijoter des légumes / Cuisson lente
•	Cuire les soupes ou de grandes quantités d'aliments
2	Friture lente
•	Dorer la viande, les poissons
3	Maximum / Montée en température rapide / Cuisson rapide / Friture rapide

## Allumer/éteindre un foyer :

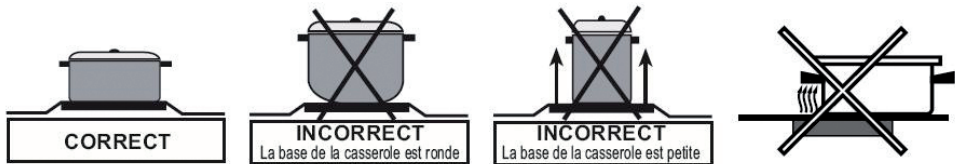
- **Pour allumer un foyer**, tournez le bouton correspondant jusqu'à la puissance de chauffe désirée : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée. Le témoin lumineux de fonctionnement de la cuisinière (5) s'allume.
- **Pour éteindre un foyer**, ramenez le bouton correspondant sur le repère « 0 » (arrêt). Le témoin lumineux (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(ont) 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

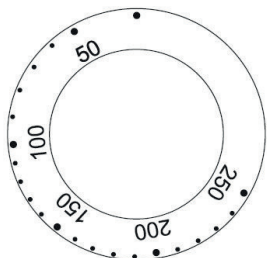
Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- **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 graisseux 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.





## 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 250°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 250°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 un mode de cuisson.



#### PRÉCHAUFFAGE / MAINTIEN AU CHAUD :

La résistance inférieure fonctionne avec le gril et le ventilateur. Ce mode permet un préchauffage rapide du four et s'utilise également pour réchauffer les plats cuisinés.



#### DÉCONGÉLATION :

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre une décongélation rapide des aliments.



#### SUPER GRIL VENTILÉ :

La résistance du gril fonctionne avec la résistance de voûte et le ventilateur. Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.



#### GRIL RENFORCÉ :

La résistance du gril fonctionne avec la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



#### GRIL :

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



#### SOLE :

La résistance de sole fonctionne. Idéal pour cuire les fonds de tarte et autres pâtisseries.



#### 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.



#### CONVECTION NATURELLE VENTILÉE :

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**.

## Utilisation au gril :

1. Tournez le bouton de sélection des programmes sur l'une des positions « gril » :



2. Préchauffez le four pendant environ 5 minutes (porte du four fermée).
3. Nettoyez et huilez parfaitement la grille métallique et posez les grillades directement dessus. Placez la grille au niveau 4 ou 5 (en partant du bas).
4. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement. Placez la lèchefrite au niveau 1 (en partant du bas) pour recueillir les jus et graisses des grillades.
5. Fermez la porte du four.

























- **Attention :** Lors de l'utilisation du gril, veillez à bien fermer la porte du four.
- Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

## **Tableau de cuisson**

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

- Le tableau indique 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 (la quantité des aliments, vos préférences personnelles, etc.).
- Pour effectuer un préchauffage, sélectionnez un mode de cuisson et une température. Le témoin lumineux de régulation du thermostat 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 températures élevées.

- En fin de cuisson, remplacez le bouton du thermostat sur la position « ● » (arrêt) et remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson sur la position « 0 » (arrêt).

Type de pâtisseries ou de plat	Mode de cuisson	Température (en °C)	Niveau (en partant du bas)	Temps (en minutes)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40
		160 - 180	2	20 - 40*
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\* Les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules.

## **Conseils pratiques d'utilisation**

### PÂTISSERIES :

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille métallique.
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vous pouvez contrôler l'état de la cuisson avec la pointe d'un couteau : si la pâte est cuite, la pointe enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre.

### CUISSON ET RÔTISSAGE DES VIANDES :

- Le four est destiné à la préparation des morceaux de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront également être résistantes à de hautes températures.
- La viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Vous ne devez pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

## 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 soit sur la position « 0 » (arrêt) et que le bouton du thermostat 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).

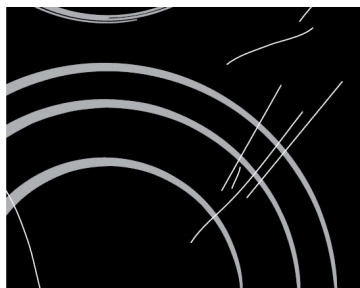


FIGURE 9

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

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

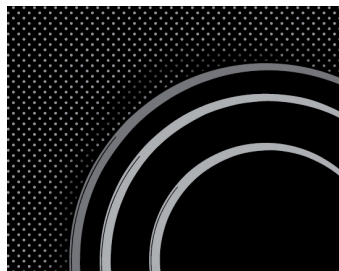


FIGURE 10

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

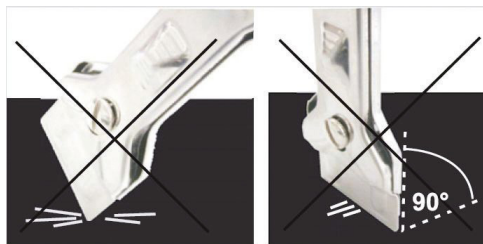


FIGURE 11

**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).

**Les taches desséchées** peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. Essayez 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 (non fourni) pour la vitrocéramique. **Faites attention à ne pas vous blesser avec la lame du racloir !**



**Utilisez un 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.

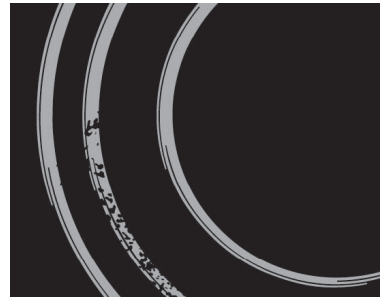


FIGURE 12

**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**

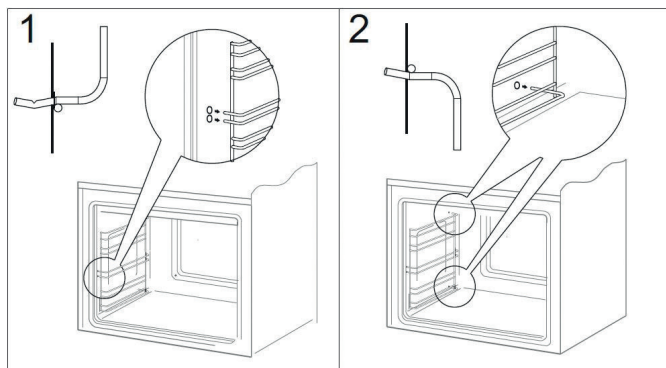
- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle pour nettoyer le bandeau de commandes et les accessoires (lèchefrite, grille métallique, plaque à pâtisserie). Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

### **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.

## Démontage des gradins

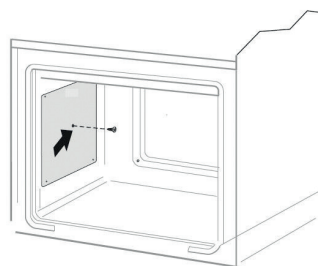
- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les retirer, soulevez le crochet avant de la glissière, l'écartez légèrement puis, retirez le crochet arrière.



- Pour remonter les gradins après le nettoyage, procédez dans l'ordre inverse.
- Nettoyez les gradins avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez soigneusement avec un torchon propre et sec.

## Plaques catalytiques

- Votre four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, autonettoyant. L'émail catalytique poreux accélère la décomposition des graisses et des autres restes de cuisson. En règle générale, les petites taches subsistant après la cuisson se décomposent lors de l'utilisation suivante du four. Les taches plus importantes disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.
- Ne frottez pas l'émail autonettoyant.
- La puissance autonettoyante des plaques catalytiques s'affaiblit avec le temps. Les plaques catalytiques ne doivent pas être nettoyées mais elles peuvent être remplacées. Vous pouvez vous procurer des plaques de remplacement compatibles avec votre four auprès de votre revendeur ou de son service après-vente si vous constatez une baisse de rendement. Pour retirer une plaque catalytique, retirez la vis la maintenant (voir figure ci-dessus).



## 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 13).

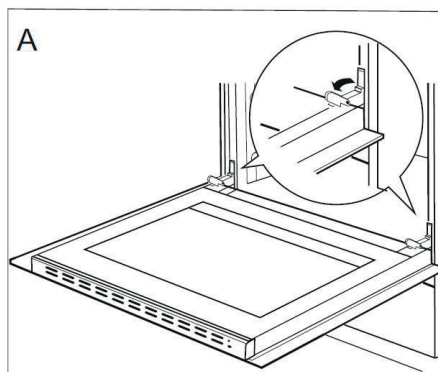


FIGURE 13

Refermez lentement la porte jusqu'à sa butée. Soulevez-la légèrement puis, déboîtez-la des supports de charnières (voir figure 14).

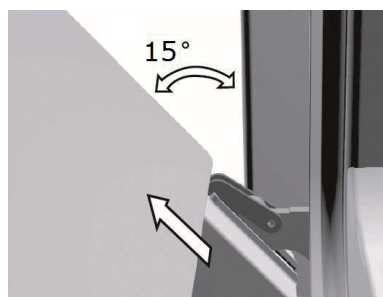


FIGURE 14

**Pour remettre la porte en place**, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte à un angle d'environ 15° 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. Ne laissez pas la porte dans une position incorrecte au risque d'endommager les charnières de la porte.

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

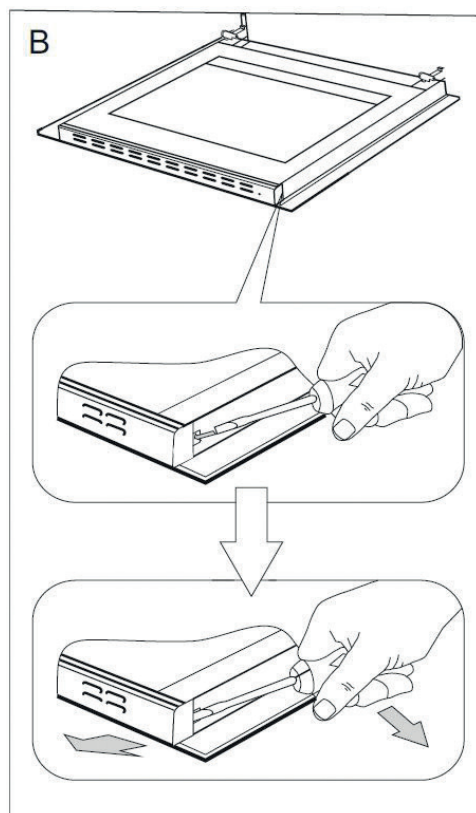


FIGURE 15

- Débranchez la vitre de sa fixation (voir figure 17) puis, extraire la vitre.
- Lavez la vitre avec une éponge douce et du produit vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre.
- La pose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations de démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Déboîtez la plinthe supérieure de la porte des deux côtés à l'aide d'un tournevis plat (voir figure 15). Retirez la plinthe en l'attrapant des deux côtés (voir figure 16).

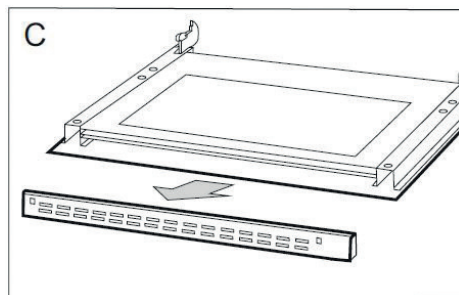


FIGURE 16

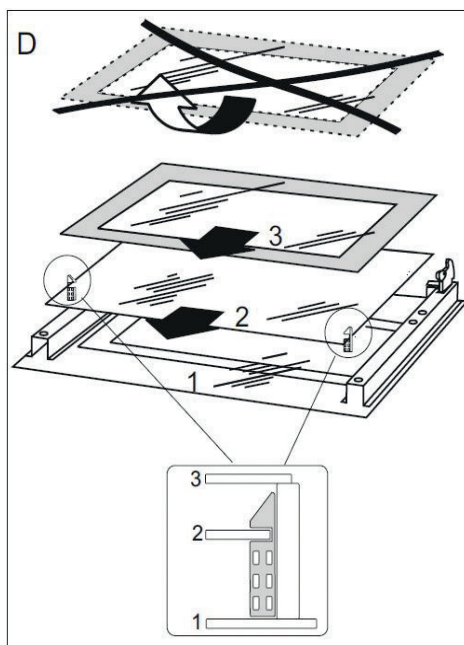


FIGURE 17

(Visuel non contractuel)

**Attention : ne poussez pas la plinthe simultanément des deux côtés de la porte.**

Afin de placer correctement la plinthe, placez en premier l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncez l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, enfoncez la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

## 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.

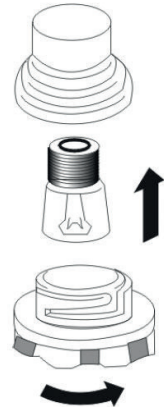
Caractéristiques de l'ampoule :

- 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.




## 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 que la cuisinière est correctement raccordée, conformément aux instructions de la notice "Procédure de raccordement", en page 30.
- 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.
- Vérifiez que la cuisinière est correctement raccordée, conformément aux instructions de la notice "Procédure de raccordement", en page 30.

### 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 au tableau de cuisson présent 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 504b & ECV 504i,

ECV 603b & ECV 603i



### 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.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

