

essentiel 

---

## Cuisinière mixte 3+1

ECM 501b, ECM 501i,  
ECM 601b, ECM 601i



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



---

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

Nous espérons que cette cuisinière gaz mixte 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	11
Précautions générales d'utilisation de l'appareil	12
Précautions d'utilisation du plan de cuisson	14
Précautions d'utilisation du four	16
Nettoyage	17
Couvercle	17
Tiroir inférieur	18
En cas d'incendie	18
Mise au rebut	19
<b>contenu de l'emballage</b>	<b>19</b>
<b>fiche produit modèles ECM 501b et ECM 501i</b>	<b>20</b>
<b>fiche produit modèles ECM 601b et ECM 601i</b>	<b>22</b>
<b>description de l'appareil</b>	<b>24</b>
Description de la table de cuisson	24
Description des accessoires	25
Tiroir inférieur	26
<b>installation</b>	<b>26</b>
Déballage et installation	26
Mise à niveau	27
Fixation anti-basculement	27
Retrait du couvercle en verre	28
Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion	29
Raccordement au gaz	31
Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz	33
Remplacement des injecteurs	34
Réglage du ralenti	35

<b>branchement électrique</b>	<b>36</b>
<b>Avertissements</b>	<b>36</b>
Lors du raccordement du câble au réseau électrique	36
Procédure de raccordement (en cas de remplacement du cordon)	37
<b>utilisation de la table de cuisson</b>	<b>39</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>39</b>
Utilisation des brûleurs gaz	39
Utilisation de la plaque de cuisson	42
<b>utilisation du four</b>	<b>44</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>44</b>
Première utilisation	44
Utilisation du four	44
Description des programmes de cuisson du four	46
Utilisation des accessoires du four	47
Tableau de cuisson	48
Conseils pratiques pour la cuisson au four	49
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>50</b>
<b>Avant de procéder au nettoyage</b>	<b>50</b>
Surfaces extérieures	50
Nettoyage de la table de cuisson	50
Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires	52
Intérieur du four	52
Plaques catalytiques	52
Vitre intérieure du four	52
Démontage des gradins	53
Démontage de la porte du four	53
Démontage de la vitre du four	54
Remplacement de la lampe du four	55
<b>guide de dépannage</b>	<b>56</b>
<b>Résolution de problèmes</b>	<b>56</b>
En cas d'urgence	57

## 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 l'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, film protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- 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.

## **Cuisinière**

- 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.

## Appareil au gaz

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

peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

## **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 tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

### Gaz

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise de courant et fermez le robinet général d'arrivée du gaz.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.

## **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 de cuisson gaz

- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez

## **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.

## **Tiroir inférieur**

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

brûleur allumé.

- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, sprays, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Les surfaces du tiroir inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.

---

## Couvercle

- ATTENTION : les couvercles en verre peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle
- Ne pas faire fonctionner le plan de cuisson lorsque le couvercle est fermé.

---

## 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 ».

## contenu de l'emballage

- 1 cuisinière avec plaque de cuisson gaz et électrique 3+1, et four électrique
- 1 couvercle en verre
- 2 grilles
- 1 lèchefrite
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 kit d'injecteurs et raccord pour gaz propane et butane
- 1 kit de fixation murale
- 1 notice d'utilisation

# Fiche produit modèles ECM 501b et ECM 501i

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

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECM 501b, ECM 501i	
Code produit	8002878, 8002879	
Classe de l'appareil	1	
Poids net	41	kg
Nombre de cavités	1	
<b>Type de four</b>		
	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 d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	2900	W
Thermostat	de 50 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	5	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
<b>Type de plan de cuisson</b>		
	Gaz + électrique	
Catégorie	III1c2E+3+	
Types de gaz / Pression	G130 (1c) / 8mbar G20 (2E+) / 20-25mbar G30 (3+) / 28-30mbar G31 (3+) / 37mbar	
Pays de destination	France	
Nombre de foyers	3 foyers gaz + 1foyer électrique (fonte)	

<b>Désignation</b>		<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Foyer avant gauche (gaz)	Puissance du foyer	2800	W
	Débit gaz (G30)	204	g/h
	Débit gaz (G31)	199	g/h
	Type de foyer	Rapide	
	Efficacité énergétique	53,50	%
Foyer arrière gauche (gaz)	Puissance du foyer	1800	W
	Débit gaz (G30)	131	g/h
	Débit gaz (G31)	128	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	53,50	%
Foyer avant droit (gaz)	Puissance du foyer	1000	W
	Débit gaz (G30)	73	g/h
	Débit gaz (G31)	71	g/h
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	NA	%
Foyer arrière droit (électrique)	Dimension du foyer	18	cm
	Puissance du foyer	1200	W
	Efficacité énergétique	198,9	g/h
Total des foyers gaz	Puissance totale du plan de cuisson	5600	W
	Débit gaz (G30)	408	g/h
	Débit gaz (G31)	398	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	53,50	%
Total foyer électrique	Puissance totale du plan de cuisson	1200	W
	Efficacité énergétique totale plan de cuisson	198,9	Wh/kg
Témoin de mise sous tension		Oui	
Puissance totale cuisinière		4100	W
Tension d'alimentation / Protection par fusible		230 V~ / 25A 400V~ 2N /2 x 10A 400V~ 3N /3 x 10A	
Fréquence		50 - 60	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)		50 x 85 x 60	cm

# Fiche produit modèles ECM 601b et ECM 601i

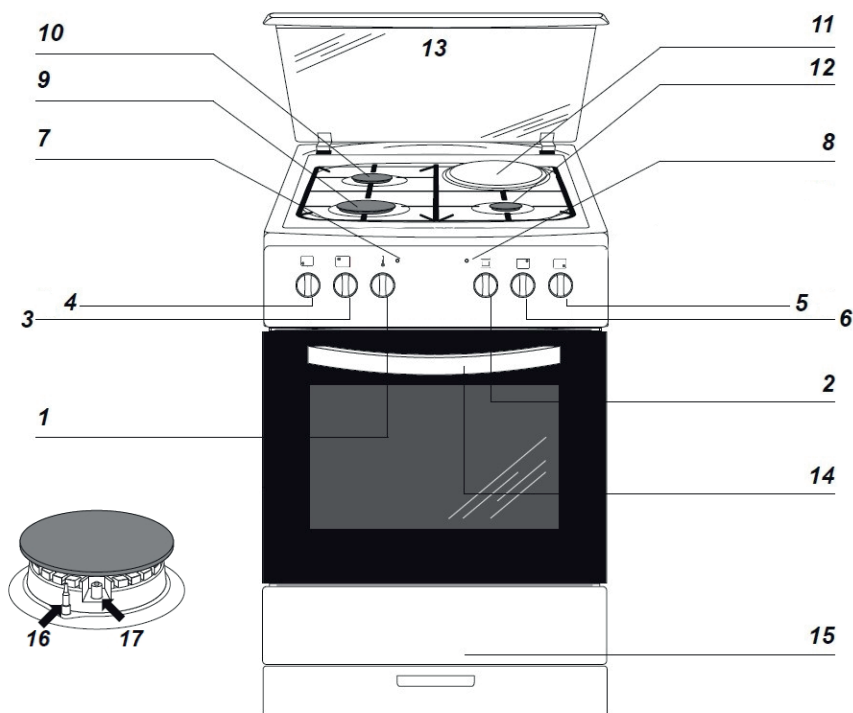
Suivant le règlement 66/2014/UE de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECM 601b, ECM 601i	
Code produit	8002840, 8002841	
Classe de l'appareil	1	
Poids net	47	kg
Nombre de cavités	1	
<b>Type de four</b>		
	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 d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	2900	W
Thermostat	de 50 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	5	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
<b>Type de plan de cuisson</b>		
	Gaz + électrique	
Catégorie	III1c2E+3+	
Types de gaz / Pression	G130 (1c) / 8mbar G20 (2E+) / 20-25mbar G30 (3+) / 28-30mbar G31 (3+) / 37mbar	
Pays de destination	France	
Nombre de foyers	3 foyers gaz + 1foyer électrique (fonte)	

<b>Désignation</b>		<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Foyer avant gauche (gaz)	Puissance du foyer	3000	W
	Débit gaz (G30)	218	g/h
	Débit gaz (G31)	214	g/h
	Type de foyer	Rapide	
	Efficacité énergétique	54,50	%
Foyer arrière gauche (gaz)	Puissance du foyer	1750	W
	Débit gaz (G30)	127	g/h
	Débit gaz (G31)	125	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	54,50	%
Foyer avant droit (gaz)	Puissance du foyer	1000	W
	Débit gaz (G30)	73	g/h
	Débit gaz (G31)	71	g/h
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	NA	%
Foyer arrière droit (électrique)	Dimension du foyer	18	cm
	Puissance du foyer	1200	W
	Efficacité énergétique	208,9	g/h
Total des foyers gaz	Puissance totale du plan de cuisson	5750	W
	Débit gaz (G30)	419	g/h
	Débit gaz (G31)	408	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	54,50	%
Total foyer électrique	Puissance totale du plan de cuisson	1200	W
	Efficacité énergétique totale plan de cuisson	208,9	Wh/kg
Témoin de mise sous tension		Oui	
Puissance totale cuisinière		4100	W
Tension d'alimentation / Protection par fusible		230 V~ / 25A 400V~ 2N /2 x 10A 400V~ 3N /3 x 10A	
Fréquence		50 - 60	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)		60 x 85 x 60	cm

# description de l'appareil

## Description de la table de cuisson

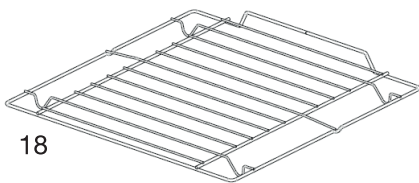


- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Molette de thermostat du four                              | 7. Témoin de régulation du thermostat |
| 2. Manette de sélection des programmes de cuisson du four     | 8. Témoin de fonctionnement du four   |
| 3. Manette de commande du brûleur arrière gauche              | 9. Brûleur rapide                     |
| 4. Manette de commande du brûleur avant gauche                | 10. Brûleur semi-rapide               |
| 5. Manette de commande du brûleur avant droit                 | 11. Plaque électrique                 |
| 6. Manette de commande de la plaque électrique arrière droite | 12. Brûleur auxiliaire                |
|   | 13. Couvercle                         |
|   | 14. Poignée de la porte du four       |
|   | 15. Tiroir de rangement               |
|   | 16. Thermocouple de sécurité          |
|   | 17. Allumage électrique               |

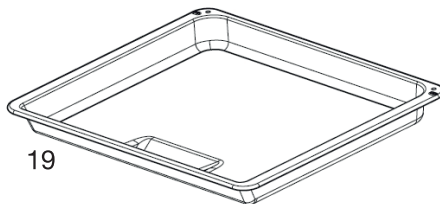
## REMARQUE :

- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément (16).
- L'appareil est équipé d'un allumage électronique incorporé dans les manettes (17).

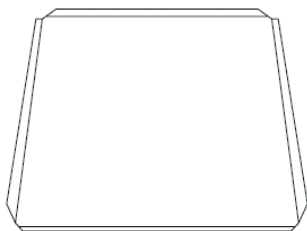
## Description des accessoires



18



19



20

18. Grille (x 2)

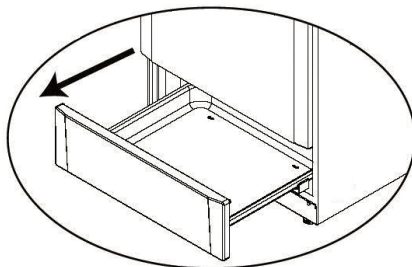
19. Lèche-frite

20. Plaque à pâtisserie

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

## Tiroir inférieur

- Le tiroir inférieur est uniquement destiné au rangement des accessoires du four (grilles métalliques, lèchefrite, plaque à pâtisserie).



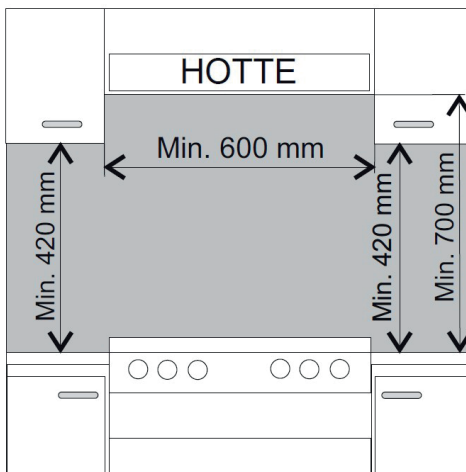
- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le tiroir inférieur, et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.

## installation

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

### Déballage et installation

- Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée, sur un sol dur et plat. Ne la posez jamais sur un socle.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- Le mur à l'arrière de la cuisinière doit être résistant à haute température. Lors de l'utilisation, la partie arrière de la cuisinière peut atteindre des températures supérieures à 50°C par rapport à la température ambiante.
- 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 précédente. La hotte d'évacuation doit être située à **au moins à 70 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. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé. En cas de doute, nous vous recommandons d'équiper votre cuisine de meubles séparés entre de 2 cm.

---

### Mise à niveau

Avant la première utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau afin que les graisses soient distribuées de manière uniforme dans la poêle.

1. Retirez le tiroir inférieur.
2. Réglez les pieds à plus ou moins 5 mm, puis assurez-vous que la cuisinière est bien stable.

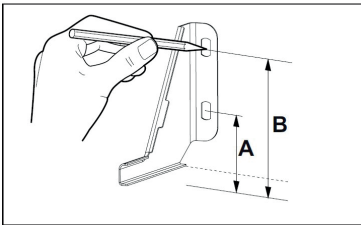
---

### Fixation anti-basculement

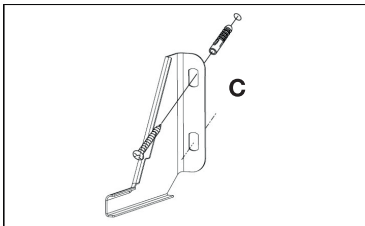
## AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser votre cuisinière, vous devez veiller à ce qu'elle soit fixée solidement au mur au moyen du dispositif anti-basculement fourni afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

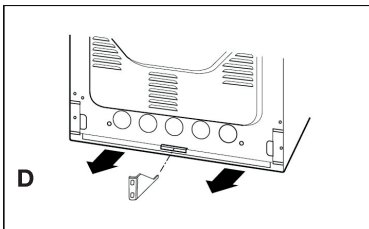
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé suite au non-respect de ces instructions.
- **Veillez vérifier la nature de la cloison ou du mur sur lequel vous souhaitez fixer la cuisinière. Assurez-vous que la visserie fournie est compatible.**
- Autrement, utilisez des vis et chevilles à expansion adéquats au type de cloison ou de mur (spéciales murs creux, plaque de plâtre - type BA 13, brique creuse, etc.) et procurez-vous des crochets.



1. Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6 cm du sol (A).
2. Percez un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B).



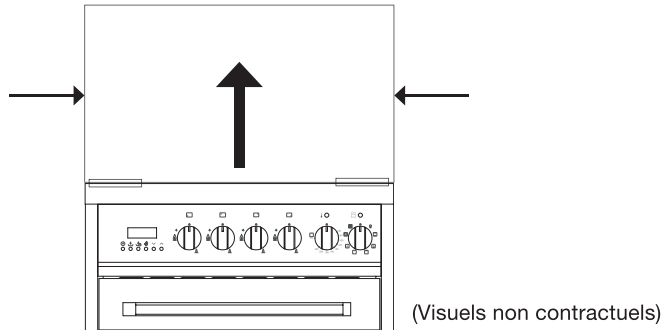
3. Fixez l'équerre au mur à l'aide des 2 vis et chevilles fournies, en veillant à bien aligner les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer (C).



4. Positionnez la cuisinière à l'emplacement prévu et poussez-la avec précaution vers le mur jusqu'à ce que le dispositif antibasculement s'insère correctement dans l'ouverture prévue à cet effet à l'arrière de la cuisinière (D).

## Retrait du couvercle en verre

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



## Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion

### ATTENTION !

- L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.
- L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée (voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil).

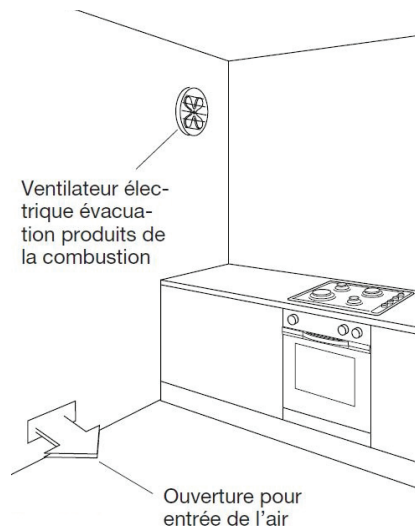
#### Local d'installation

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
- L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup> au total.
- Les ouvertures doivent être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de la combustion. Elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

- Si l'appareil est utilisé de manière prolongée et intense, il est nécessaire d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
- Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenez entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de **650 mm** (voir figure précédente).
- Le gaz en bouteille étant plus lourd que l'air, il a tendance à rester à proximité du sol. Le local dans lequel des bouteilles de gaz sont installées doit disposer d'un système de ventilation vers l'extérieur pour permettre l'évacuation du gaz en cas de fuite. Les bouteilles de gaz vides et partiellement remplies ne doivent pas être installées ou stockées dans un sous-sol (ex : cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité d'une source de chaleur (poêle, cheminée, four, etc.) qui pourraient provoquer une augmentation de la température de l'intérieur de la bouteille supérieure à 50°C.

### Évacuation des gaz de combustion

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



(Visuel non contractuel)

## Raccordement au gaz

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

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

### Installation

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

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

### Raccordement au gaz pour la France : Cat III c2E+3+

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

- Gaz liquéfiés : Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz naturels : Gaz Lacq (G20)
- Gaz de ville (G130)

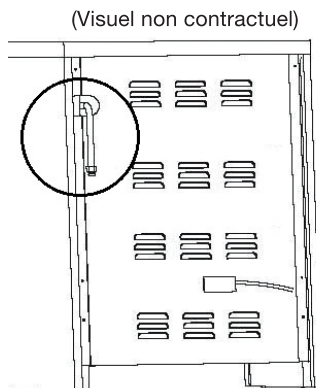
L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

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

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

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

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



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

Les raccordements possibles sont :

1. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G $\frac{1}{2}$ ) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G) (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;
2. Raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

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

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

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

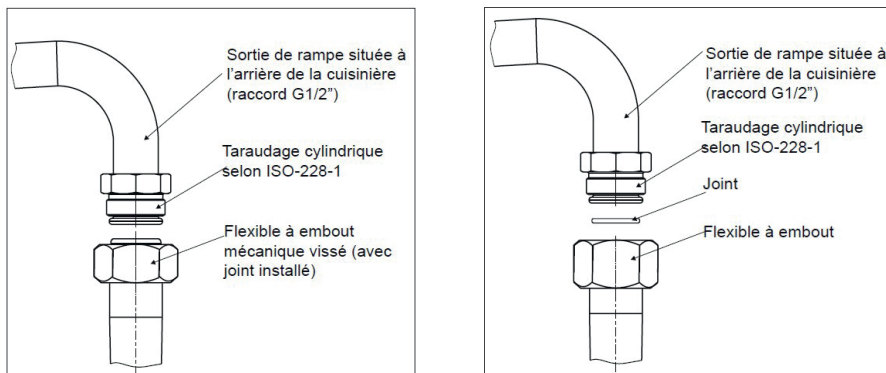
Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements possibles sont :

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

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G1/2.



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

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

ATTENTION :

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

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

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

## **Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz**

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

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

Catégorie : III<sub>1</sub>c2E+3+ **FR**

Pour la cuisinière ECM 501b / ECM 501i :

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire (diamètre de l'injecteur en mm)	Semi-rapide (diamètre de l'injecteur en mm)	Rapide (diamètre de l'injecteur en mm)
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,8 kW	Puissance thermique 2,8 kW
(G20) 20 mbar	0,72	0,98	1,17
G30/31 28-30/37 mbar	0,52	0,67	0,83
G130 8 mbar	1,41	1,96	2,64

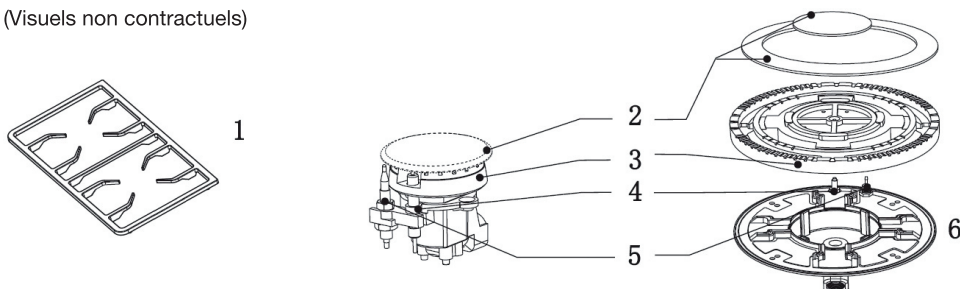
Pour la cuisinière ECM 601b / ECM 601i :

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire (diamètre de l'injecteur en mm)	Semi-rapide (diamètre de l'injecteur en mm)	Rapide (diamètre de l'injecteur en mm)
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,75 kW	Puissance thermique 3 kW
2E (G20) 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 31/28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87
G130 8 mbar	1,50	1,85	3

Pour procéder au réglage, il est impératif d'enlever les manettes de gaz.

## Remplacement des injecteurs

(Visuels non contractuels)



1. Grille

2. Chapeau

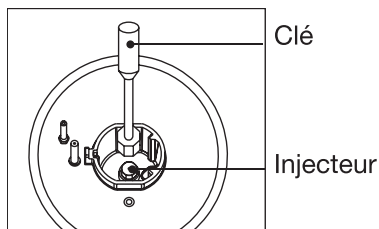
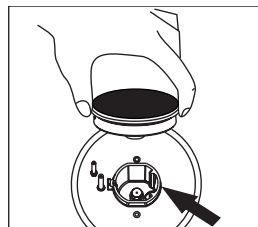
3. Couronne

4. Bougie d'allumage

5. Thermocouple

6. Brûleur

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

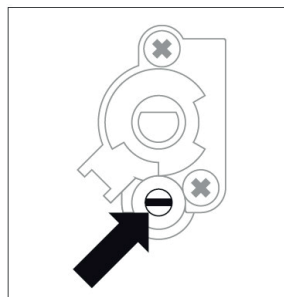


3. Remplacez les injecteurs par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir le tableau avec les diamètres des injecteurs).
4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.

- **ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.**

## Réglage du ralenti

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



## branchement électrique

Cet appareil est livré avec un câble d'alimentation.

### Avertissements

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

### Lors du raccordement du câble au réseau électrique

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

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	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

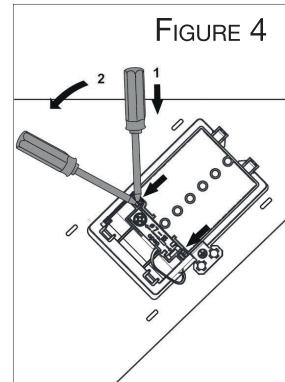
(\*) Le câble fourni est le numéro 1.

- 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 (en cas de remplacement du cordon)

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

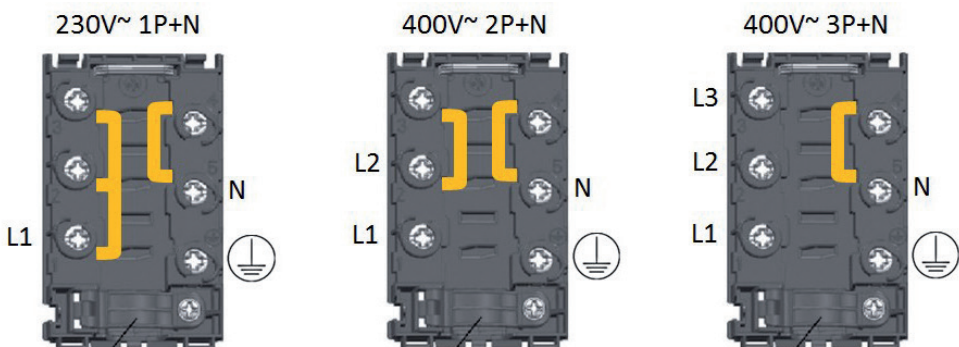


FIGURE 5

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

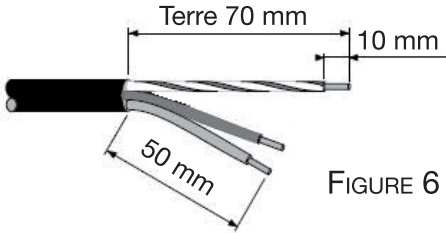




FIGURE 6

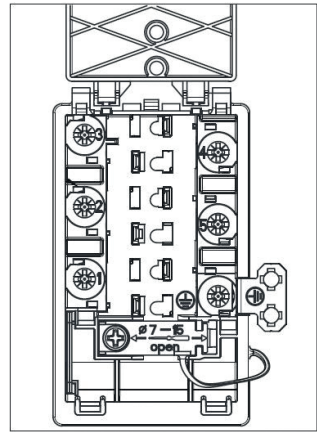
Extrémité du câble d'alimentation

- 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.

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).

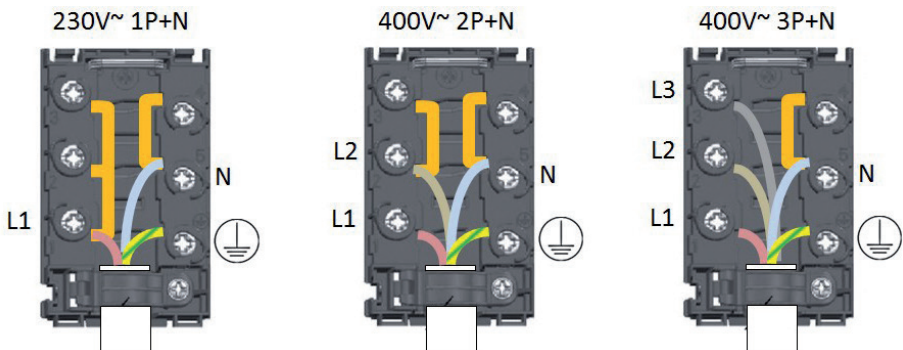


FIGURE 8

**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

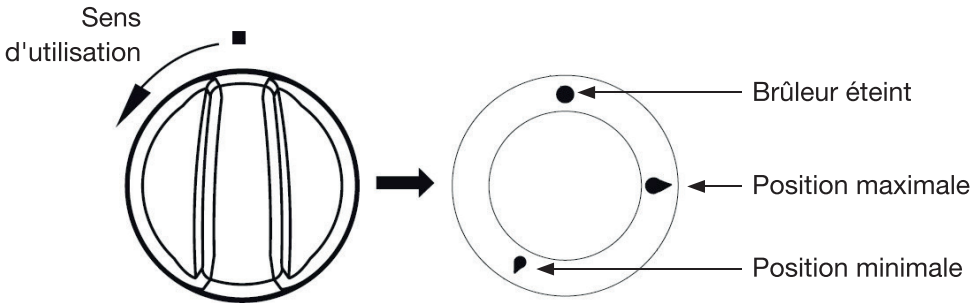
## Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
  2. Veillez à retirer le film protecteur recouvrant les éléments chauffants avant l'emploi, et assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de colle et de film plastique.
  3. Tournez la manette correspondant à la plaque de cuisson électrique sur la position maximale, et laissez-la fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.
- Aérez la pièce durant cette opération pour éliminez la fumée dégagée.

## Utilisation des brûleurs gaz

### DESCRIPTION DES MANETTES

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



Les symboles sérigraphiés au-dessus des manettes indiquent la correspondance entre la manette et le brûleur :



Brûleur avant gauche



Brûleur arrière gauche



Brûleur avant droit

## ALLUMER/ÉTEINDRE LES BRÛLEURS

1. Pour allumer l'un des brûleurs, tournez la manette correspondante vers la gauche et placez-la sur la position maximale.
  2. Appuyez sur la manette, tenez-la enfoncée pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez la manette.  
Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.
  3. Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le minimum, et jamais entre le maximum et le point de fermeture.
- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit réduit permet de faire réchauffer un plat lentement ou de maintenir la température d'ébullition.
  - N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.
4. Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position ● (robinet fermé) et contactez le service après-vente de votre magasin.
  5. Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position ● (robinet fermé) et recommencez les opérations d'allumage.

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

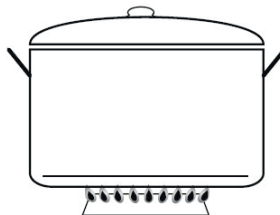
- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

## CHOIX DES BRÛLEURS ET DES RÉCIPIENTS

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



**INCORRECT**



**CORRECT**

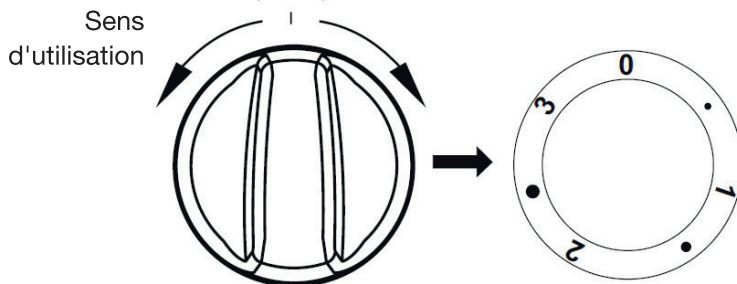
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Ne pas poser sur la table de cuisson des récipients qui dépasseraient des bords de la table.

<b>Diamètre des casseroles</b>		
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	9 cm	15 cm
Semi rapide	16 cm	22 cm
Rapide	20 cm	24 cm


## Utilisation de la plaque de cuisson

### DESCRIPTION DE LA MANETTE

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour du bouton correspondant à la plaque de cuisson :



Le symbole sérigraphié au-dessus de la manette indique la correspondance entre la manette et le brûleur :

 Plaque de cuisson arrière gauche

Les chiffres de 0 à 3 autour de la manette indiquent la puissance de la cuisson :

Position	Utilisation
0	Arrêt
●	Position minimum pour conserver les aliments au chaud
1	Légumes braisés, cuisson à basse température
●	Potages, plats à mijoter
2	Friture à puissance réduite
●	Grillade de viande, de poisson
3	Position maximum pour faire bouillir, cuire et frire rapidement

### ALLUMER/ÉTEINDRE DE LA PLAQUE

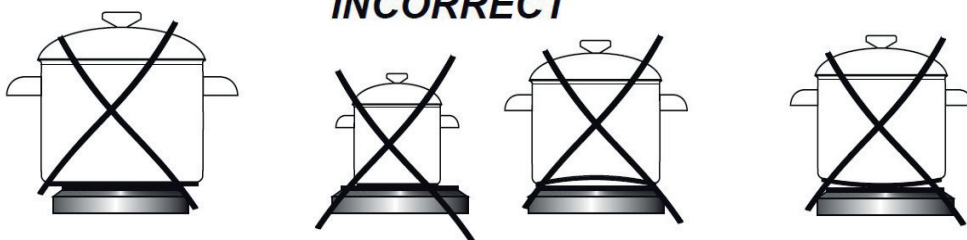
**ATTENTION !** Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide.

1. Assurez-vous que la plaque est propre avant utilisation. Une plaque sale perd de sa puissance.
2. Pour allumer la plaque, tournez la manette correspondante vers la droite ou la gauche jusqu'à la position voulue.
3. Pour éteindre la plaque, tournez la manette jusqu'à la position "0" (arrêt).

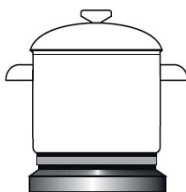
### CHOIX DES RÉCIPIENTS

- Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des récipients devant être identique au diamètre de la plaque.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).

### **INCORRECT**



### **CORRECT**



- Le dessous de vos récipients doit être propre et sec pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos récipients.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Ne pas poser sur la table de cuisson des récipients qui dépasseraient des bords de la table.
- Ne laissez jamais la plaque chauffer à puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée, et des résidus gras pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais la plaque allumée sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risqueriez d'endommager l'élément chauffant.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de la plaque ou de récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.
- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque. Votre table de cuisson n'est pas une poêle et ne devrait pas être utilisée comme telle.

## utilisation du Four

### Avant la première utilisation

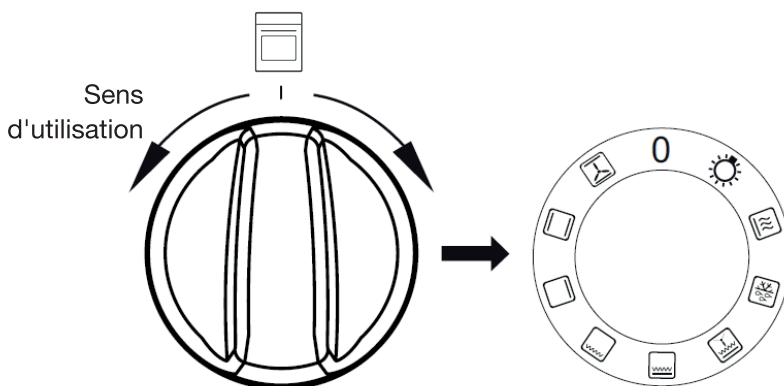
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez l'adhésif qui est collé sur la porte en verre.
- Retirez tous les accessoires présents à l'intérieur du four et lavez-les à l'eau tiède avec une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer afin de ne pas rayer la surface.
- Faites chauffer le four à 250°C en mode convection naturelle pendant 30 minutes, puis éteignez-le et laissez-le refroidir. Enlevez ensuite toutes les salissures et nettoyez-le.

### 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.

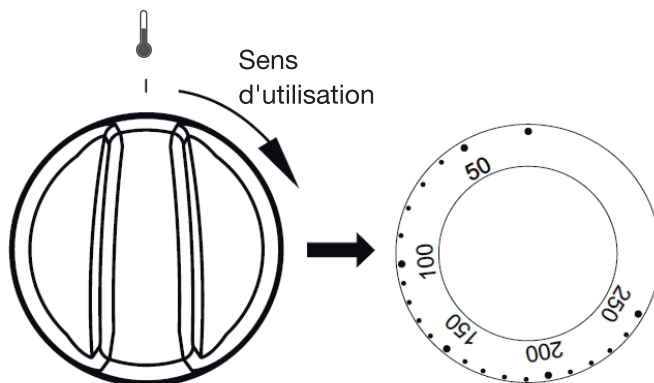
### Utilisation du four

#### MANETTE DE SÉLECTION DES PROGRAMMES DE CUISSON



Cette manette sert à sélectionner un mode de cuisson (reportez-vous au paragraphe "Description des programmes de cuisson au four").

## MANETTE DE SÉLECTION DU THERMOSTAT



Cette manette sert à sélectionner la température de cuisson en °C.  
Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et 250°C ("MAX").

### ALLUMER/ÉTEINDRE LE FOUR

1. Tournez la manette de sélection sur le programme de cuisson désiré.
2. Tournez la manette de sélection du thermostat sur la température souhaitée (entre 50 et 250°C).
3. Lorsque la cuisson est terminée, replacez la manette de sélection des programmes sur la position "0", et la manette de sélection du thermostat sur la position "●" (arrêt).
4. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement.










### TÉMOINS LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT

Quand le four est allumé, deux témoins lumineux s'allument :

- Témoin lumineux orange : il indique que le four est activé.
- Témoin lumineux rouge : il indique que le four est en train de préchauffer. Lorsqu'il s'éteint, le four a atteint la température choisie. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendez que le témoin rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint régulièrement pour maintenir une température stable dans le four.




Le témoin rouge s'allume également lorsque le programme "Éclairage" est activé.

## Description des programmes de cuisson au four

Icône	Programme	Description
	Eclairage	La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.
	Montée en température rapide	Résistance de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.
	Décongélation	Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.
	Super gril ventilé	L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.
	Gril renforcé	La fonction "gril renforcé" permet de griller en utilisant en même temps 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 simple	Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.
	Résistance de sole	Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.
	Convection naturelle	Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.
	Convection naturelle ventilée	Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas (entre autres).

### UTILISATION DU MODE GRIL

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril.

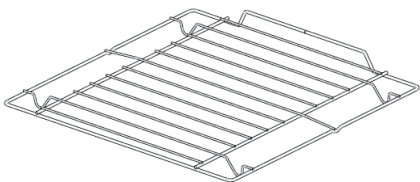
1. Insérez la lèchefrite sous votre plat.
2. Tournez la manette de sélection des programmes sur l'une des positions suivantes : ,  ou .

- Augmentez la température du four avec la manette de sélection du thermostat pendant environ 5 minutes (porte du four fermée).

## Utilisation des accessoires du four

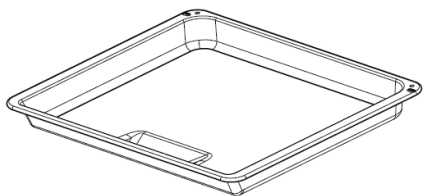
Votre cuisinière est livrée avec deux grilles métalliques anti-basculement, une lèchefrite et une plaque à pâtisserie.

### LES GRILLES MÉTALLIQUES :



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

### LA LÈCHEFRITE :

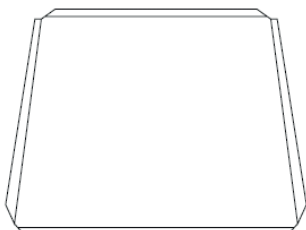


Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

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.

## Tableau de cuisson

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

- Les temps de cuisson indiqués ci-après n'incluent pas le temps de préchauffage du four (prévoyez 10 à 15 minutes supplémentaires le cas échéant).
- Les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas (1er niveau).
- En fin de cuisson, remplacez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des programmes sur la position "arrêt".

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température °C	Niveau ( 4 )	Temps [min] ⌚
		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

---

## Conseils pratiques pour la cuisson au four

### 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
- Il est possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce, auquel cas elles doivent être posées sur la grille.
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez la qualité de la cuisson avec un couteau pointu. Si la pâte est cuite, la lame en ressort sèche et propre.
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure).

### CUISSON ET RÔTISSAGE DES VIANDES

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.
- Utilisez des récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche (non fournie), nous recommandons de poser au niveau inférieur la lèchefrite incluant une petite quantité d'eau.
- La viande doit être retournée au minimum une fois à mi-cuisson. Les rôtis doivent également être arrosés de leur sauce ou d'eau chaude salée. N'aspergez pas les rôtis avec de l'eau froide.

## nettoyage et entretien

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

### Avant de procéder au nettoyage

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

### Surfaces extérieures

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

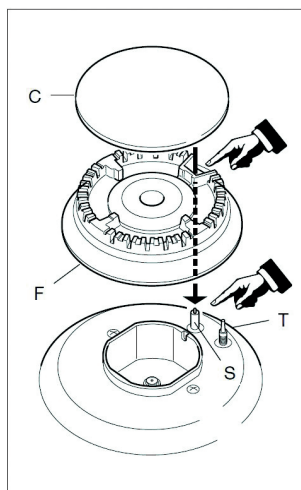
### Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson lorsque nécessaire.
- La surface sur laquelle du liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyée avec une éponge humide additionnée de liquide vaisselle, puis séchée avec un chiffon doux.

#### NETTOYAGE DES BRÛLEURS

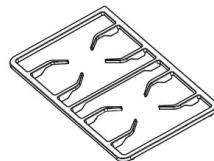
- Les brûleurs se composent de deux pièces : chapeau (C) et couronne (F) (voir figure ci-après). Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent

être bleues et brûler de manière uniforme. Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement.



(Visuel non contractuel)

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



(Visuel non contractuel)

## NETTOYAGE DES BRÛLEURS

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide, et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface de la table de cuisson.
- Pour nettoyer la plaque de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle. Séchez avec un chiffon propre et doux.
- Graissez la plaque de cuisson si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant un certain temps.

## **Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires**

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

## **Intérieur du four**

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

## **Plaques catalytiques**

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

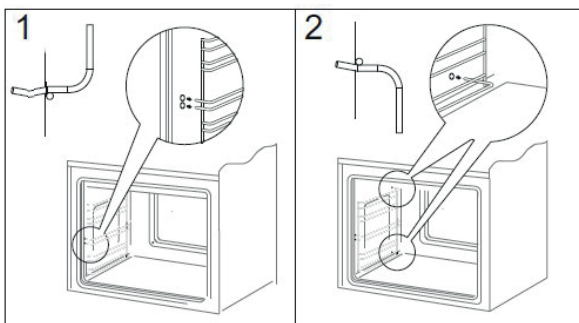
## **Vitre intérieure du four**

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

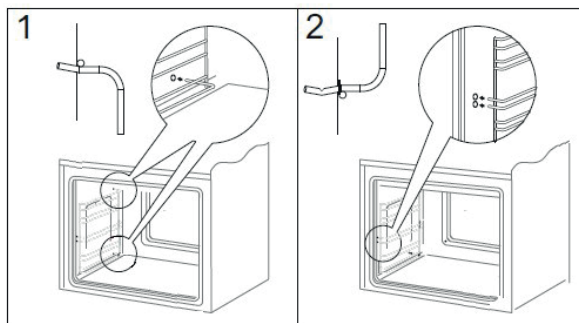
## Démontage des gradins

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

1. Soulevez le crochet avant de la glissière, écartez-la légèrement et enlevez le crochet arrière.



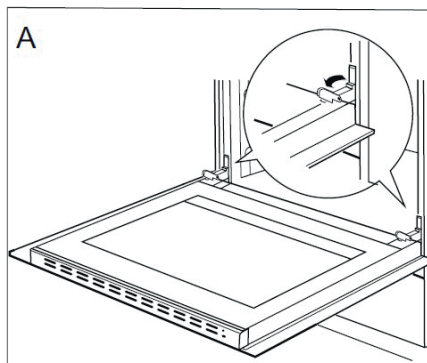
2. Après le nettoyage, repositionnez les gradins dans les trous de fixation et replacez les crochets sur la paroi.



## Démontage de la porte du four

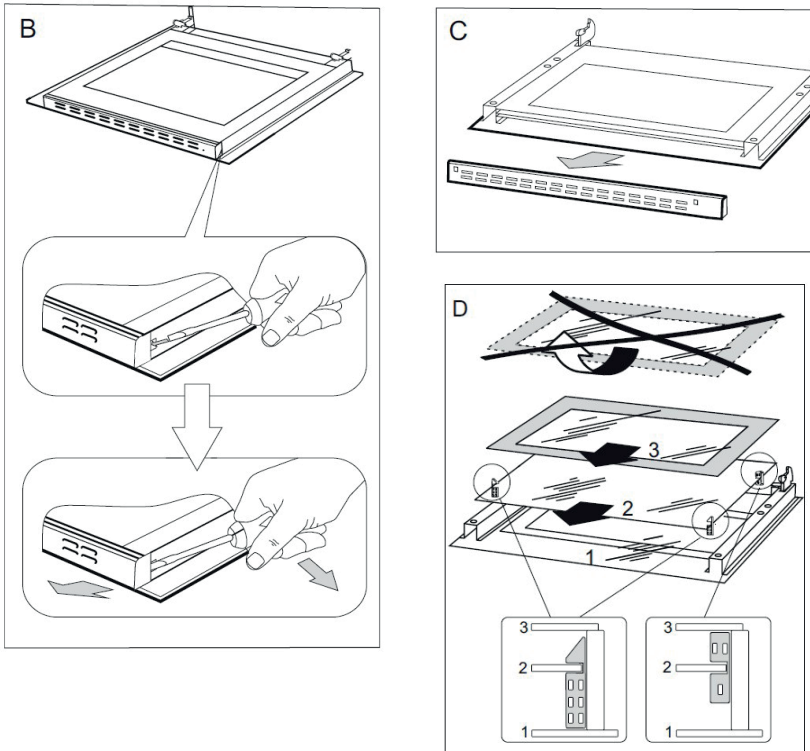
Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte.

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Poussez la protection de la charnière vers le haut de chaque côté de la porte (A).
3. Refermez légèrement la porte sans la pousser complètement.
4. Soulevez la porte avec précaution en la tirant vers l'avant.
5. Nettoyez la porte si nécessaire.
6. Pour remettre la porte, effectuez la procédure inverse : veillez à bien positionner l'accroche dans la rainure de la charnière et à baisser entièrement la protection de la charnière.



## Démontage de la vitre du four

Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez démonter la vitre du four.

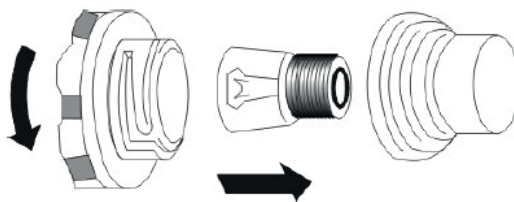


1. Débranchez la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis à tête plate.
2. Soulevez délicatement la vitre en la tenant par les côtés (B).
3. Retirez la plinthe supérieure de la porte (B, C).
4. Débranchez la vitre intérieure de sa fixation (au niveau de la partie inférieure de la porte) et retirez-la (D).
5. Nettoyez la vitre comme indiqué dans la section "Vitre intérieure du four".
6. Remplacez la vitre en effectuant la procédure inverse. La partie lisse doit être orientée vers le haut.

**ATTENTION !** Ne poussez pas simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Placez d'abord l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte, puis enfoncez l'extrémité droite jusqu'au clic de verrouillage.

## 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. Assurez-vous que les manettes sont sur la position "arrêt", puis débranchez l'appareil de l'alimentation.
1. Dévissez le couvercle, puis nettoyez-le et séchez-le complètement.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
3. Revissez l'ampoule, puis replacez le couvercle.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

### Résolution de problèmes

En cas de dysfonctionnement, consultez le tableau ci-après et effectuez les vérifications suivantes. Si les problèmes persistent, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Problème	Explication	Solution
Le brûleur ne s'allume pas.	Les orifices de flammes sont bouchés.	Placez les manettes en position "arrêt", fermez le robinet de gaz et aérez le local. Sortez ensuite le brûleur et nettoyez-le en veillant à purger les orifices de flammes.
L'allumeur ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifiez le fusible du tableau distributeur de la maison. Le cas échéant, rebranchez-le ou remplacez-le.
	L'alimentation en gaz a été coupée.	Ouvrez le robinet du gaz.
	L'allumage électronique du gaz est encrassé (graisse).	Nettoyer l'allumage électronique.
	Le bouton n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout au long du tube de chauffe.
Le four et/ou la zone de cuisson ne fonctionne(nt) pas.	La cuisinière a été mal raccordée électriquement.	Vérifiez que la cuisinière est correctement raccordée conformément aux instructions de la notice "Procédure de raccordement".
La flamme s'éteint lors de l'allumage.	La manette a été libérée trop vite.	Tenez la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale ».

<b>Problème</b>	<b>Explication</b>	<b>Solution</b>
L'électronique ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifiez le fusible du tableau distributeur de la maison. Le cas échéant, rebranchez-le ou remplacez-le.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou grillée.	Vissez l'ampoule ou remplacez-la.

### **En cas d'urgence**

- En cas d'urgence, placez toutes les manettes en position "arrêt"?
- Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.
- Fermez l'arrivée de gaz.
- Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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 mixte 3+1

ECM 501b, ECM 501i

ECM 601b, ECM 601i



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.

