essentiel

Cuisinière gaz

ECG 502b, ECG 502i
ECG 604b, ECG 604i

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

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

sommaire

contenu de l'emballage 21

Fiche produit modèles ECG 603b / ECG 603i 22

Fiche produit modèles ECG 501b / ECG 501i 24

description de l'appareil 26

Description de la table de cuisson 26

Description des accessoires 27

Tiroir inférieur 27

installation 28

Déballage et installation 28

Mise à niveau 29

Fixation anti-basculement 29

Retrait du couvercle en verre 30

Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion 31

Raccordement au gaz 32

Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz 35

Remplacement des injecteurs 36

Réglage du ralenti 37

branchement électrique 39

Avertissements 39

Lors du raccordement du câble au réseau électrique 39

Procédure de raccordement (en cas de remplacement du cordon) 40

utilisation de la table de cuisson 41

Avant la première utilisation 41

Utilisation des brûleurs gaz 41

utilisation du four 44

Avant la première utilisation 44

Première utilisation 44

Utilisation du four 44

Utilisation des accessoires du four 45

Tableaux de cuisson 46

nettoyage et entretien 49

Avant de procéder au nettoyage 49
Surfaces extérieures 49
Nettoyage de la table de cuisson 49
Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires 50
Démontage et nettoyage des gradins 51
Nettoyage de l'intérieur du four 51
Nettoyage de la vitre intérieure du four 52
Démontage de la porte du four 53
Démontage de la vitre intérieure du four 53

guide de dépannage 55

Résolution de problèmes 55
En cas d'urgence 56

contenu de l'emballage

- 1 cuisinière avec plaque de cuisson gaz et four gaz
- 1 couvercle en verre
- 2 grilles
- 1 lèchefrite
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 cordon d'alimentation avec une prise secteur
- 1 kit d'injecteurs propane
- 1 kit de fixation murale
- 1 kit d'injecteurs et raccord gaz propane et butane
- 1 notice d'utilisation

Fiche produit modèles ECG 502b / ECG 502i

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

Désignation	**Valeur**	**Unité**
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECG 502b ECG 502i	
Code produit	8003884 8003885	
Catégorie	$III_{1c2E+3+}$	
Types de gaz / Pression	G130 (1c) / 8mbar G20 (2E+) / 20-25mbar G30 (3+) / 28-30mbar G31 (3+) / 37mbar	
Pays de destination	France	
Poids net	41	kg
Nombre de cavités	1	
Four		
Source de chaleur	Gaz	
Allumage piezzo électrique four	Oui	
Nettoyage	Catalyse	
Volume utile	60	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	1,72	kWh
Indice d'efficacité énergétique	102	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	2800	W
Nombre de positions de réglage du four	2	
Nombre de niveaux de gradins	5	
Type de plan de cuisson	Gaz	
Allumage piezo électrique plan de cuisson	Oui	
Nombre de foyers	4	

Désignation		**Valeur**	**Unité**
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	2800	W
	Débit gaz (G30)	203	g/h
	Débit gaz (G31)	199	g/h
	Type de foyer	Rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1800	W
	Débit gaz (G30)	131	g/h
	Débit gaz (G31)	128	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer avant droit	Puissance du foyer	1000	W
	Débit gaz (G30)	73	g/h
	Débit gaz (G31)	71	g/h
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	1800	W
	Débit gaz (G30)	131	g/h
	Débit gaz (G31)	128	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Total des foyers	Puissance totale du plan de cuisson	7400	W
	Débit gaz (G30)	538	g/h
	Débit gaz (G31)	526	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	53,5	
Puissance totale cuisinière (gaz)		10200	W
Puissance totale cuisinière (électrique)		1	W
Tension d'alimentation		230	V
Protection par fusible		10	A
Fréquence		50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)		50 x 85 x 60	cm

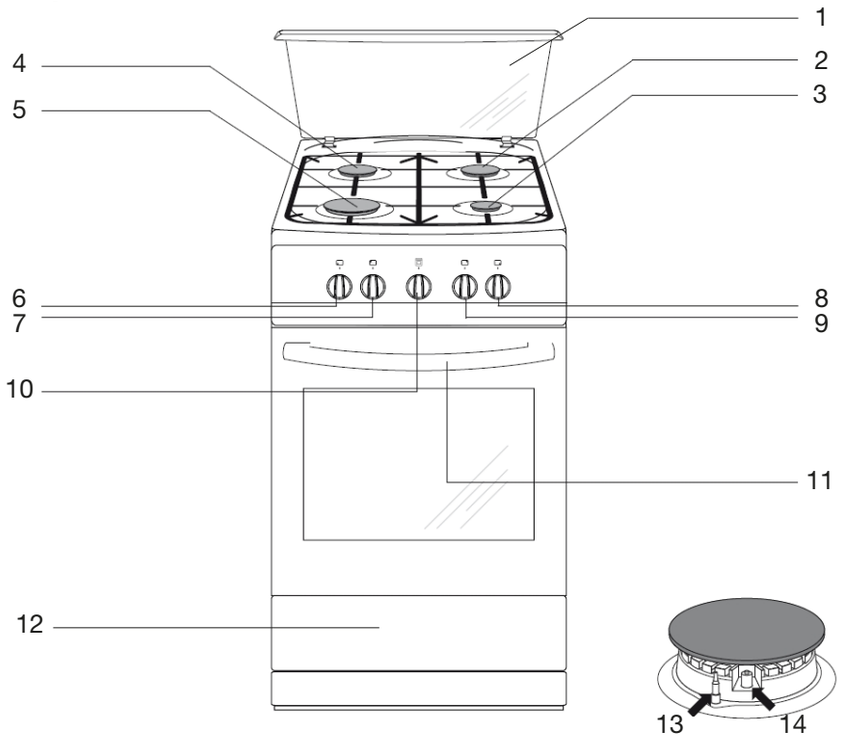
Fiche produit modèles ECG 604b / ECG 604i

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

Désignation	**Valeur**	**Unité**
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECG 604b ECG 604i	
Code produit	8003887 8003888	
Classe de l'appareil	Classe 1 ou classe 2 - Sous-classe 1	
Catégorie	$III_{1c2E+3+}$	
Types de gaz / Pression	G130 (1c) / 8mbar G20 (2E+) / 20-25mbar G30 (3+) / 28-30mbar G31 (3+) / 37mbar	
Pays de destination	France	
Poids net	41	kg
Nombre de cavités	1	
Four		
Source de chaleur	Gaz	
Allumage piezzo électrique four	Oui	
Volume utile	60	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	1,72	kWh
Indice d'efficacité énergétique	102	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	2800	W
Nombre de positions de réglage du four	2	
Nombre de niveaux de gradins	5	
Type de plan de cuisson	Gaz	
Allumage piezo électrique plan de cuisson	Oui	
Nombre de foyers	4	

Désignation		**Valeur**	**Unité**
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	2800	W
	Débit gaz (G30)	219	g/h
	Débit gaz (G31)	213	g/h
	Type de foyer	Rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1800	W
	Débit gaz (G30)	128	g/h
	Débit gaz (G31)	124	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer avant droit	Puissance du foyer	1000	W
	Débit gaz (G30)	73	g/h
	Débit gaz (G31)	71	g/h
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	54,5	
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	1800	W
	Débit gaz (G30)	128	g/h
	Débit gaz (G31)	124	g/h
	Type de foyer	Semi-rapide	
	Efficacité énergétique	54,5	
Total des foyers	Puissance totale du plan de cuisson	7500	W
	Débit gaz (G30)	548	g/h
	Débit gaz (G31)	532	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	54,5	
Puissance totale cuisinière (gaz)		10300	W
Puissance totale cuisinière (électrique)		1	W
Tension d'alimentation		230	V
Protection par fusible		10	A
Fréquence		50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)		60 x 85 x 60	cm

Description de la table de cuisson

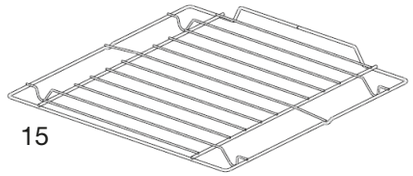


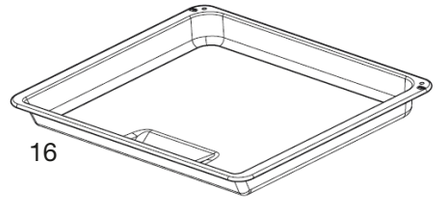
1. Couvercle
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur semi-rapide
5. Brûleur rapide
6. Manette de commande du brûleur avant gauche
7. Manette de commande du brûleur arrière gauche
8. Manette de commande du brûleur avant droit
9. Manette de commande du brûleur arrière droit
10. Molette du brûleur du four
11. Four
12. Tiroir de rangement
13. Thermocouple de sécurité
14. Allumage électrique

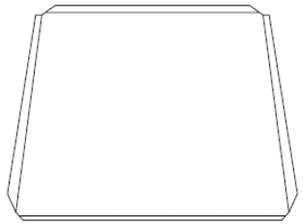
REMARQUE :

- 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



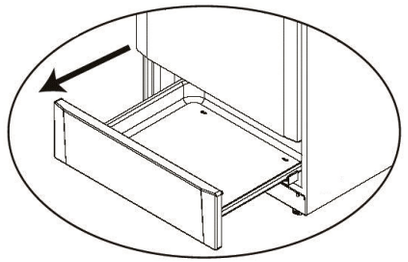




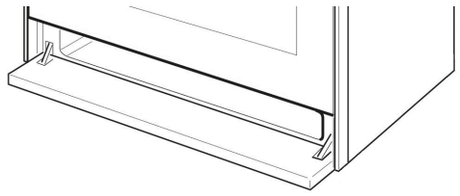
15. Grille (x 2)
16. Lèchefrite
17. Plaque à pâtisserie

Tiroir inférieur*

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



** Tiroir coulissant pour les modèles ECG 603b & i*



** Tiroir abattant pour les modèles ECG 501b & i*

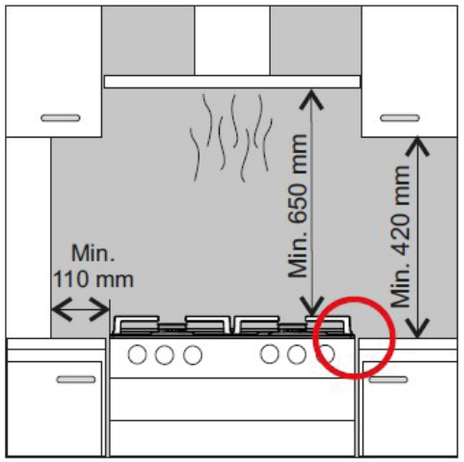
- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le tiroir inférieur, et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.

installation

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

Déballage et installation

1. 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.
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.).



- 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 11 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 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 65 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.

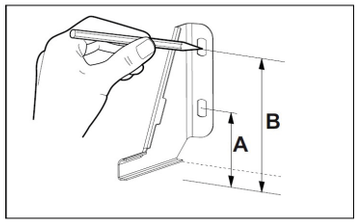
1. Retirez le tiroir inférieur (pour les modèles ECG 603b & i).
2. Réglez les pieds à plus ou moins 5 mm, puis assurez-vous que la cuisinière est bien stable.

Fixation anti-basculement

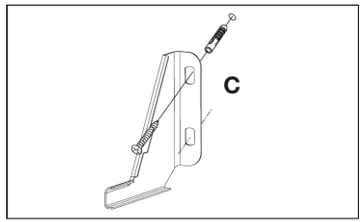
AVERTISSEMENT :

- 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.
- MISE EN GARDE : Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations doit être mis en place.

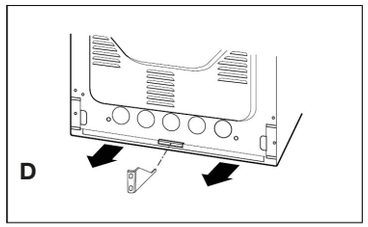
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé suite au non-respect de ces instructions.
- **Veuillez vérifier la nature de la cloison ou du mur sur lequel vous souhaitez fixer la cuisinière. Assurez-vous que la visserie fournie est compatible.**
- Autrement, utilisez des vis et chevilles 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).



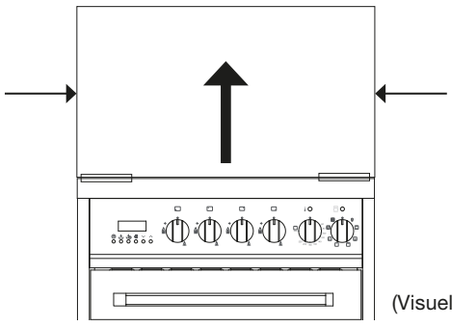
3. Fixez l'équerre au mur à l'aide des 2 vis et chevilles fournies, en veillant à bien aligner les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer (C).



4. Positionnez la cuisinière à l'emplacement prévu et poussez-la avec précaution vers le mur jusqu'à ce que le dispositif anti-basculement 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.



(Visuel non contractuel)

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^3/h pour chaque kW de puissance installée (voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil).

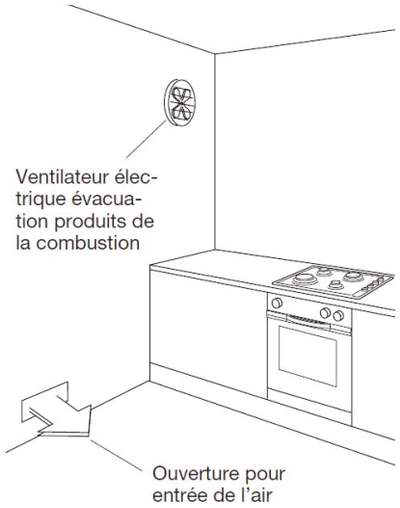
Local d'installation

- 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^2 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 **700 mm** (voir figure dans le paragraphe "Déballage et installation").
- 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.

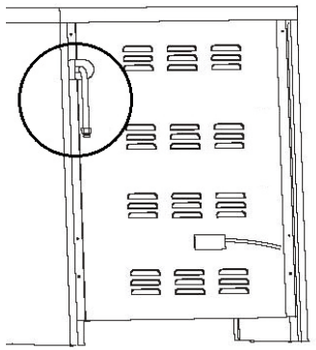
Raccordement au gaz pour la France : Cat III1c2E+3+

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.

(Visuel non contractuel)



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).

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION FIXE, RÉSEAU GAZ NATUREL (G20) OU GAZ DE VILLE (G130)

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 G½) 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 G½.
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)

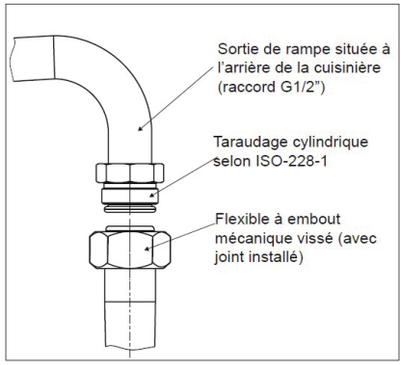
Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

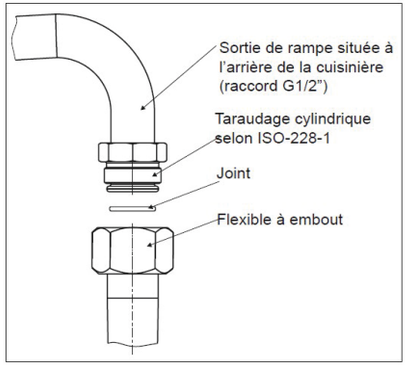
Les raccordements possibles sont :

1. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme Gaz G½) 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 G½.





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 changement d'injecteur doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur

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 : $III_{1c2E+3+}$ (FR)

Pour la cuisinière ECG 501b / ECG 501i :

Famille de gaz	Brûleur			
	Auxiliaire (repère injecteur)	Semi-rapide (repère injecteur)	Rapide (repère injecteur)	Four (repère injecteur)
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,8 kW	Puissance thermique 2,8 kW	Puissance thermique 2,80 kW
G20 20 mbar	72	98	117	130
G30 31/28-30/37 mbar	52	67	83	84
G130 8 mbar	141	196	264	300

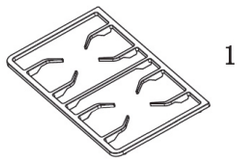
Pour la cuisinière ECG 603b / ECG 603i :

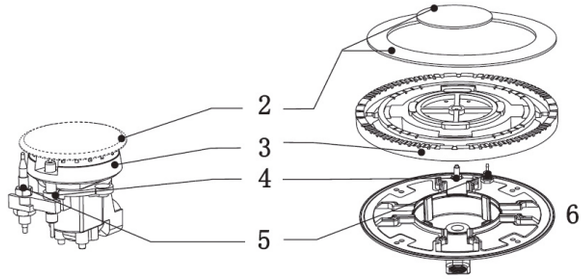
Famille de gaz	Brûleur			
	Auxiliaire (repère injecteur)	Semi-rapide (repère injecteur)	Rapide (repère injecteur)	Four (repère injecteur)
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,8 kW	Puissance thermique 2,8 kW	Puissance thermique 2,80 kW
G20 20 mbar	77	97	129	130
G30 31/28-30/37 mbar	50	65	87	84
G130 8 mbar	150	185	300	300

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

Remplacement des injecteurs

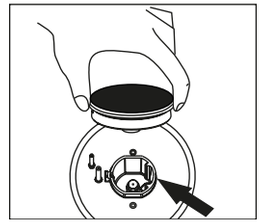
(Visuels non contractuels)

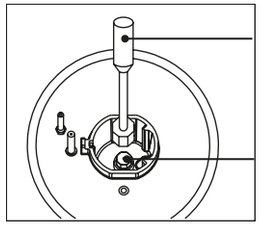




1. Grille
2. Chapeau
3. Couronne
4. Bougie d'allumage
5. Thermocouple
6. Brûleur

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.

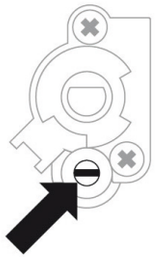
- **ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.**

Réglage du ralenti

Pour adapter la cuisinière à une autre famille de gaz, il est impératif de régler la flamme "économique" (petite flamme).

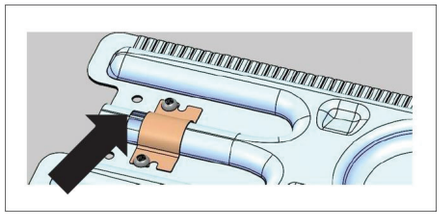
Brûleur	Flamme	Gaz butane/propane => gaz naturel	Gaz naturel => gaz butane/propane
Plaque de cuisson	Maximale	Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	Minimale	Desserrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme.	Serrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme.
Four	Maximale	Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	Minimale	Desserrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme. La température du four doit atteindre 150°C.	Serrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme. La température du four doit atteindre 150°C.

Les brûleurs de la plaque de cuisson n'exigent pas de réglage de l'air primaire. Une flamme correcte se présente sous forme d'un cône bien dessiné dont l'intérieur est de couleur bleue-verte. Une petite flamme sifflante ou une flamme haute, jaune et fumante, dépourvue d'une forme claire de cône, signifie que la qualité du gaz est incorrecte ou que le brûleur est abîmé ou encrassé. Pour vérifier la flamme, il est impératif de chauffer le brûleur durant approximativement 10 minutes avec une flamme maximale et ensuite tourner le bouton vers la flamme minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ni passer sur les injecteurs.



L'arrivée de gaz vers les brûleurs de la plaque de cuisson se fait et s'ajuste à l'aide des valves dotées du dispositif de coupure automatique du gaz. Le réglage des valves doit se faire le brûleur allumé, en position « flamme minimale », à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.

Le réglage de la flamme du brûleur du four concerne uniquement le gaz G130, il consiste à régler correctement le vide d'air dans l'injecteur en fixant correctement la position du rideau de réglage (le rideau de réglage n'est pas fourni).
Un plus grand vide entraîne une plus grande arrivée d'air, un plus petit vide, obtenu par le positionnement du rideau dans la direction de la buse, entraîne une plus petite arrivée d'air.
Un brûleur correctement réglé doit brûler à un feu moins vif que celui des brûleurs découverts. Après le réglage, sécuriser le rideau à l'aide de vis. Le réglage de l'arrivée d'air et de la flamme doit être fait par un technicien et à l'endroit de l'exploitation.
Dépend du type de gaz utilitaire et de sa pression.



Montage du rideau du brûleur, vide, 1,0 mm

IMPORTANT : Une fois le réglage terminé, il est impératif de poser sur l'appareil un autocollant qui indique le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée.

branchement électrique

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

Avertissements

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

Lors du raccordement du câble au réseau électrique

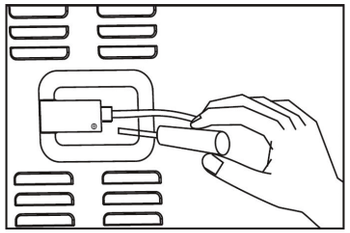
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé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

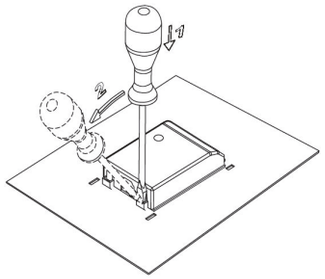
Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	N° *	Calibre de protection du fusible
230 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 1,5 mm²	H05VV-F3G4	1	1 x 10 A

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

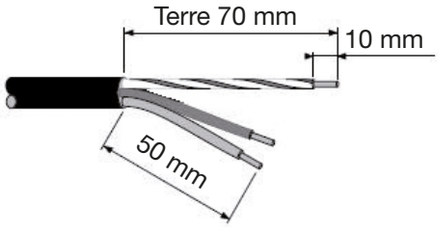
Procédure de raccordement (en cas de remplacement du cordon)

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





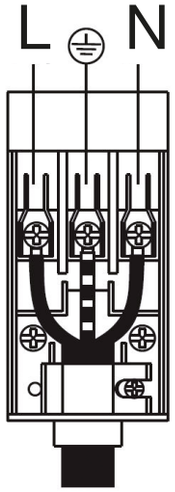
2. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.



Extrémité du câble d'alimentation

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

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



3. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Pressez sur le serre-câble pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
4. Assurez-vous que le serre-câble est bien enfoncé au maximum et refermez le couvercle du boîtier.

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

utilisation de la table de cuisson

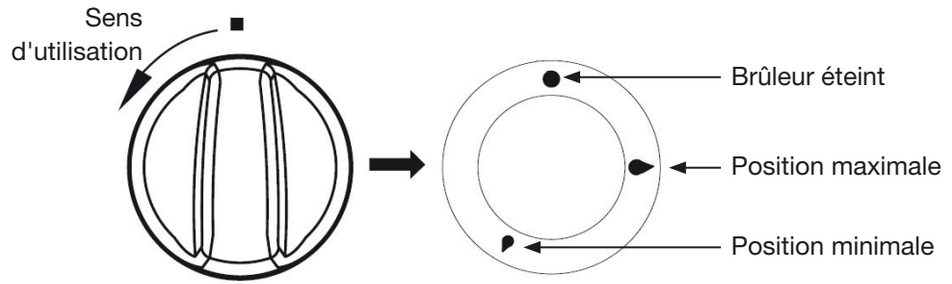
Avant la première utilisation

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.

Utilisation des brûleurs gaz

DESCRIPTION DES MANETTES

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



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

ALLUMER/ÉTEINDRE LES BRÛLEURS

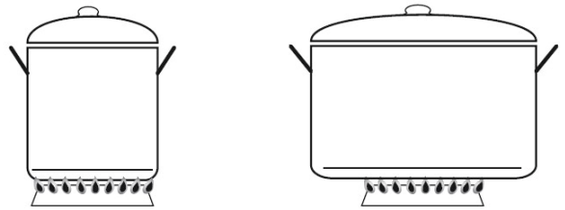
1. Pour allumer l'un des brûleurs, tournez la manette correspondante vers la gauche et placez-la sur la position maximale (grande flamme).
2. Appuyez sur la manette, tenez-la enfoncée pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez la manette.
   Si le brûleur s'éteint après 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 (grande flamme) et le minimum (petite flamme), et jamais entre le maximum et le point de fermeture.
   - Le débit maximum (grande flamme) sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit minimum (petite flamme) 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-après).



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.

Diamètre des casseroles		
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire (d'appoint)	9 cm	15 cm
Semi rapide (moyen)	16 cm	22 cm
Rapide (grand)	20 cm	24 cm

utilisation du four

Avant la première utilisation

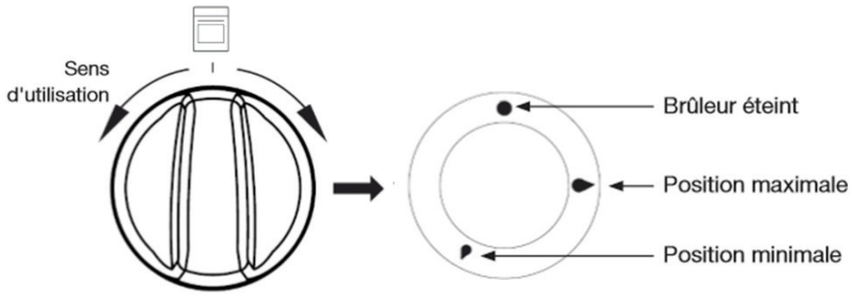
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez l'adhésif qui est collé sur la porte en verre.
- Retirez tous les accessoires présents à l'intérieur du four et lavez-les à l'eau tiède avec une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer afin de ne pas rayer la surface.
- Faites chauffer le four à puissance maximale (grande flamme) pendant 30 minutes en aérant la pièce, 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 DE LA PUISSANCE



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

ALLUMER/ÉTEINDRE LE FOUR

1. Ouvrez la porte du four.
2. Insérez la grille de cuisson, la lèchefrite et/ou la plaque à pâtisserie au niveau souhaité (voir section "Tableaux des cuisson") sur les gradins latéraux. Celles-ci peuvent être positionnées sur 5 niveaux.
3. Fermez le four.
4. Tournez la manette correspondante vers la gauche et placez-la sur la position maximale (grande flamme).
5. 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.
6. Réglez le débit de gaz plus ou moins fort en tournant le bouton de commande du four.
7. Pour arrêter le gaz, tournez le bouton de commande jusqu'à la position ● (brûleur éteint).

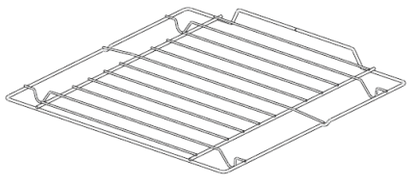
ATTENTION ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

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

Utilisation des accessoires du four

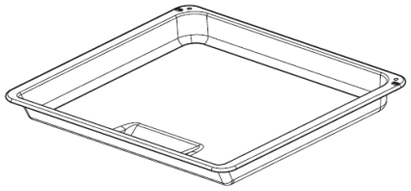
Votre cuisinière est livrée avec deux grilles métalliques anti-basculement, une lèchefrite et une plaque à pâtisserie.

LES GRILLES MÉTALLIQUES (x 2) :



Elles peuvent être positionnées sur 5 niveaux. Elles servent à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

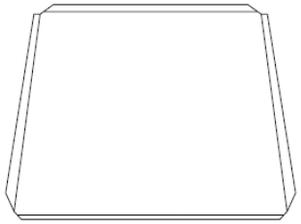
LA LÈCHEFRITE :



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.

Tableaux 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, replacez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des programmes sur la position "arrêt".

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. Nous recommandons d'utiliser les accessoires en aluminium ou avec un revêtement argenté. Les dimensions doivent être adaptées aux dimensions des grilles. Les moules achetés dans le commerce doivent être disposés dans le sens de la largeur du four.
- Préchauffez le four avant d'y mettre vos pâtisseries/gâteaux.
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez a qualité de la cuisson avec un couteau pointu. Si la pâte est cuite, la lame en ressortir 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).

Pâtisseries	Puissance	Temps de cuisson (min)	Niveau de gradins (à partir du bas)
Gâteau aux fruits	Moyenne	60-70 min	2
Cake	Moyenne	20-40 min	2-3
Génoise	Moyenne	20-30 min	2-3
Biscuits	Moyenne	30-50 min	3
Pâte briochée	Entre moyenne et max	40-50 min	3
Pâte sablée	Entre moyenne et max	40-60 min	3
Pâte brisée	Entre moyenne et max	25-40 min	3
Pâte feuilletée	Entre moyenne et max	15-20 min	3

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.

Viandes	Puissance	Temps de cuisson (min/cm)	Niveau de gradins (à partir du bas)
Filet de boeuf saignant	Max	12-15	3
Filet de boeuf à point	Max	15-25	3
Rôti de boeuf	Entre moyenne et max	25-35	3
Rôti de porc	Entre moyenne et max	90-140	2
Jambon	Entre moyenne et max	60-90	2
Filet mignon de porc	Entre moyenne et max Entre moyenne et max	25-30	3
Veau	Entre moyenne et max	90-120	2
Agneau	Entre moyenne et max	100-120	2
Gibier	Entre moyenne et max	100-120	2
Poulet	Entre moyenne et max	50-80	2
Dinde	Moyenne	150-180	2
Poisson	Entre moyenne et max	40-55	2

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.

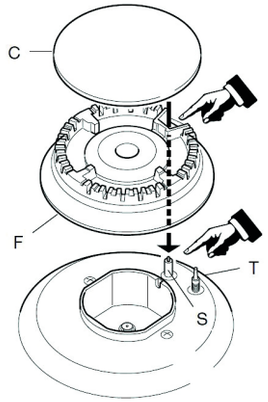
Surfaces extérieures

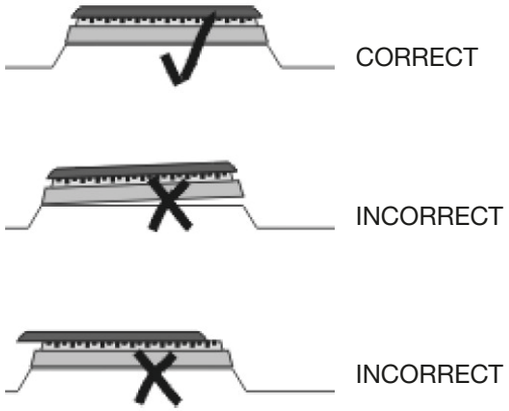
- Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle).
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage afin de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

- 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)

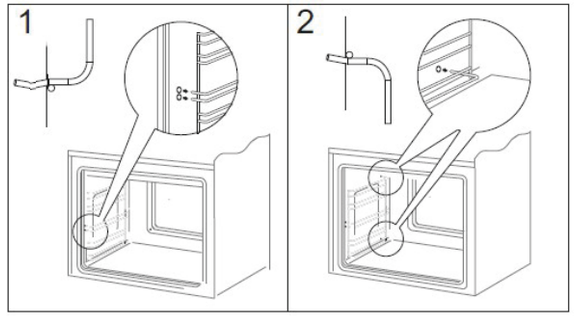
Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires

- 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 (lèchefrite, grilles métalliques, plaque à pâtisserie). Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

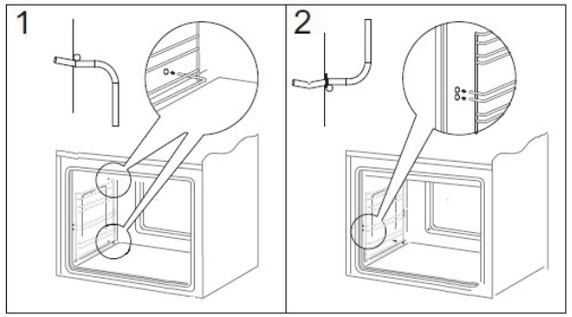
Démontage et nettoyage des gradins

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.



Nettoyage de l'intérieur du four

SOLE DU FOUR ET PLAQUES ÉMAILLÉES

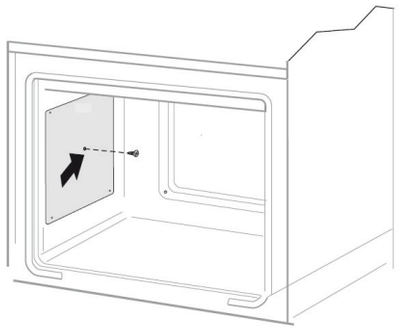
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Vous pouvez nettoyer la sole et les surfaces émaillées avec une éponge douce et du produit vaisselle. Rincez et séchez ensuite avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. au risque d'endommager le revêtement.

PLAQUES CATALYTIQUES

- Votre four est équipé de deux plaques catalytiques 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 procéder à l'auto-nettoyage du four, laissez-le allumé pendant 1 heure à puissance maximum (grande flamme). Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.
- Si vous constatez une baisse de rendement des plaques catalytiques, ne tentez pas de démonter les plaques vous-même. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur pour procéder à leur remplacement. Les plaques latérales peuvent être retirées après avoir démonté les gradins (voir section "Démontage des gradins"). La plaque arrière devra être dévissée.



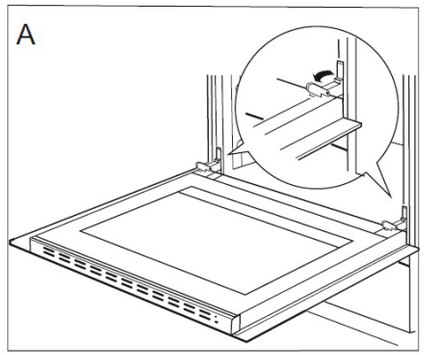
Nettoyage de la vitre intérieure du four

- 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 de la porte du four

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

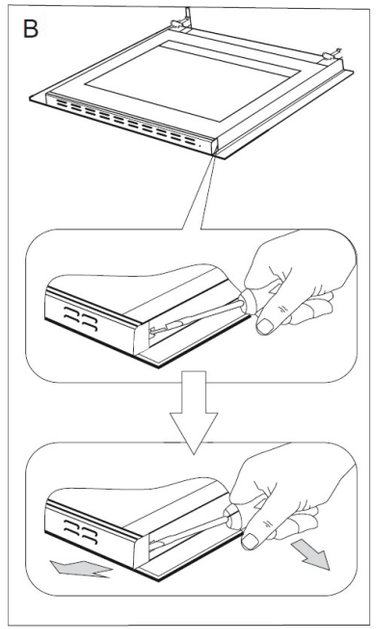
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Poussez la protection de la charnière vers le haut de chaque côté de la porte (A).
3. Refermez légèrement la porte sans la pousser complètement.
4. Soulevez la porte avec précaution en la tirant vers l'avant.
5. Nettoyez la porte si nécessaire.
6. Pour remettre 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.

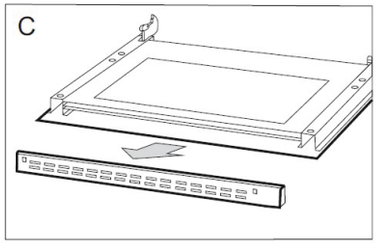


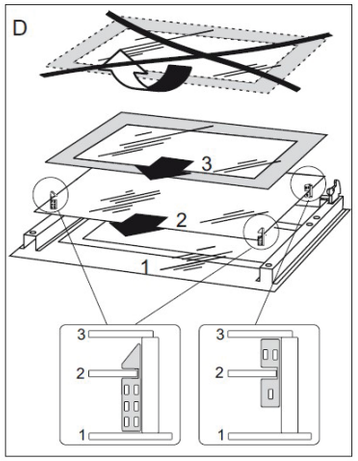
Démontage de la vitre intérieure du four

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

1. Décrochez 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. Décrochez 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. Replacez 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.

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 ».

Problème	Explication	Solution
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 gaz

ECG 502b, ECG 502i
ECG 604b, ECG 604i

GARANTIE 3 ans GARANTIE

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.

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8003884, 8003885, 8003887, 8003888
Ref. ECG 502b, ECG 502i, ECG 604b, ECG 604i
FABRIQUÉ EN POLOGNE
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq

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