

Cuisinière mixte 3+1

ECM 502b & ECM 502i,
ECM 602b & ECM 602i



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

CHER(S) CLIENT(S),

Merci d'avoir acheté cette cuisinière, nous espérons que ses performances et sa facilité d'utilisation vous donneront entière satisfaction.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veuillez lire ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec les fonctionnalités de votre produit et de prendre connaissance des instructions à respecter pour une utilisation en toute sécurité.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, cette cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité requis.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin.



Note!

Cette cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

TABLES DES MATIÈRES

Informations générales	2
Mises en garde importantes	4
Consignes de sécurité	8
Conseils d'économie d'énergie	13
Mise au rebut	14
Description de l'appareil	15
Caractéristiques de l'appareil	17
Installation	18
Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique	22
Utilisation	26
Utilisation de la plaque de cuisson	29
Utilisation du four	30
Cuisson au four – conseils pratiques	33
Nettoyage et entretien	36
Situations d'urgence	41
Données techniques	42
Fiche du produit	43

Mises en garde importantes

Lisez attentivement les mises en garde importantes et les instructions de sécurité et d'installation avant d'installer et utiliser votre appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent

être maintenus à l'écart.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- 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.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- 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.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection du ventilateur. Cette dernière doit être remise en place après le nettoyage conformément aux instructions.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **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 ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



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



Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



Veillez à respecter les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans cette 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. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

CONSIGNES DE SECURITE



- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Il est interdit de relier l'installation de gaz à tout câble d'antenne, par exemple antenne radio.
- **Instruction de mise à la Terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

Aération

- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe».

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- **ATTENTION**: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fin, par exemple le chauffage d'un local.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

CONSIGNES DE SECURITE



- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Ne mettre en route la vanne du raccord du gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermé ».
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande ou toute autre partie sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil. (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Choix du récipient »).
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la table de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Prendre les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition des liquides.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer.
- Éviter d'inonder ou de salir les brûleurs. Nettoyer et sécher les brûleurs encrassés immédiatement après leur refroidissement.
- Ne pas poser des casseroles directement sur les brûleurs,
- Ne pas provoquer de choc sur les boutons ou aux brûleurs.
- Il est interdit de souffler pour éteindre le feu du brûleur.

CONSIGNES DE SECURITE



- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur les grilles de la table de cuisson d'un poids supérieur à 10 kg par brûleur ou d'un poids total supérieur à 40 kilos pour la totalité de la grille.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer une pièce.
- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autre élément ainsi que des matériaux inflammables ; la température à l'intérieur du tiroir peut en effet être très élevée et vous risquez de provoquer un incendie.
- La chaleur peut provoquer des fissures sur le couvercle en verre. Avant de le baisser, mettre hors fonction l'ensemble des brûleurs.



- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien de la cuisinière' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.

CONSIGNES DE SECURITE



Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

- Lors d'une panne, la cuisinière ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.
- **SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :** d'utiliser des allumettes, de fumer, de brancher ou d'éteindre des dispositifs électriques (sonnerie ou interrupteur d'éclairage), d'utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques qui pourraient provoquer l'apparition d'une étincelle électrique ou étincelle par percussion. Il est impératif de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou du réseau et de procéder à l'aération de la pièce. Ensuite, contacter une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.
- Dans le cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, couper immédiatement le robinet d'arrivée de gaz.
- Dans le cas d'inflammation d'une fuite du gaz au niveau du robinet de la bouteille, il faut couvrir la bouteille par une couverture humide pour abaisser sa température et fermer la vanne de la bouteille. Dès que la bouteille est refroidie, la transporter dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser une bouteille détériorée.
- Il est interdit de procéder aux modifications de l'alimentation en gaz de la cuisinière, de la déplacer ou de modifier les installations d'alimentation par une personne non habilitée. Pour procéder à ces travaux, il est conseillé de se rapprocher d'un professionnel agréé.
- Lorsqu'un problème technique est rencontré, débrancher l'appareil de la source d'alimentation gaz et électrique et contacter le service après-vente.
- **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- Dans le cas d'un arrêt prolongé de la cuisinière, fermer le robinet principal de l'installation de gaz ; dans le cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, fermer le robinet après chaque utilisation.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Re-

levons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés.**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la couronne de la flamme du brûleur.

Assurez-vous de couvrir vos récipients par un couvercle, sinon la consommation d'énergie est quadruplée!

- **Propreté des brûleurs, de la grille de la plaque de cuisson, de la plaque de cuisson.**

Les résidus de saletés perturbent le transfert de la chaleur, et s'ils sont fortement calcinés nécessitent souvent l'utilisation des produits difficilement dégradables dans l'environnement. Il faut prêter une attention particulière à la propreté des ouvertures de la couronne du brûleur et des ouvertures des injecteurs.

- **Éviter de soulever trop régulièrement le couvercle.**

- **Ne pas ouvrir trop souvent la porte du four.**

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.

- **Bien fermer la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas installer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs/congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres.**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de

vos appareils, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

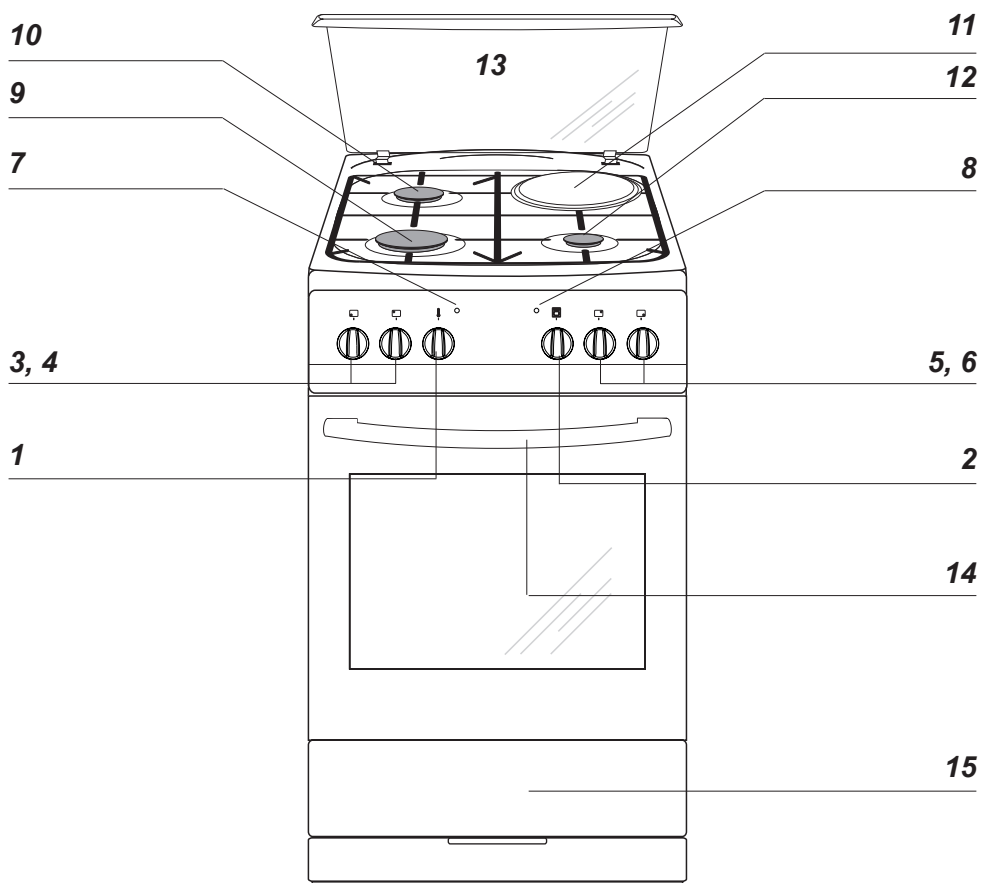
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

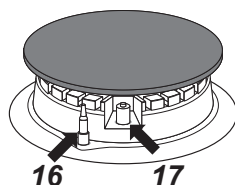
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



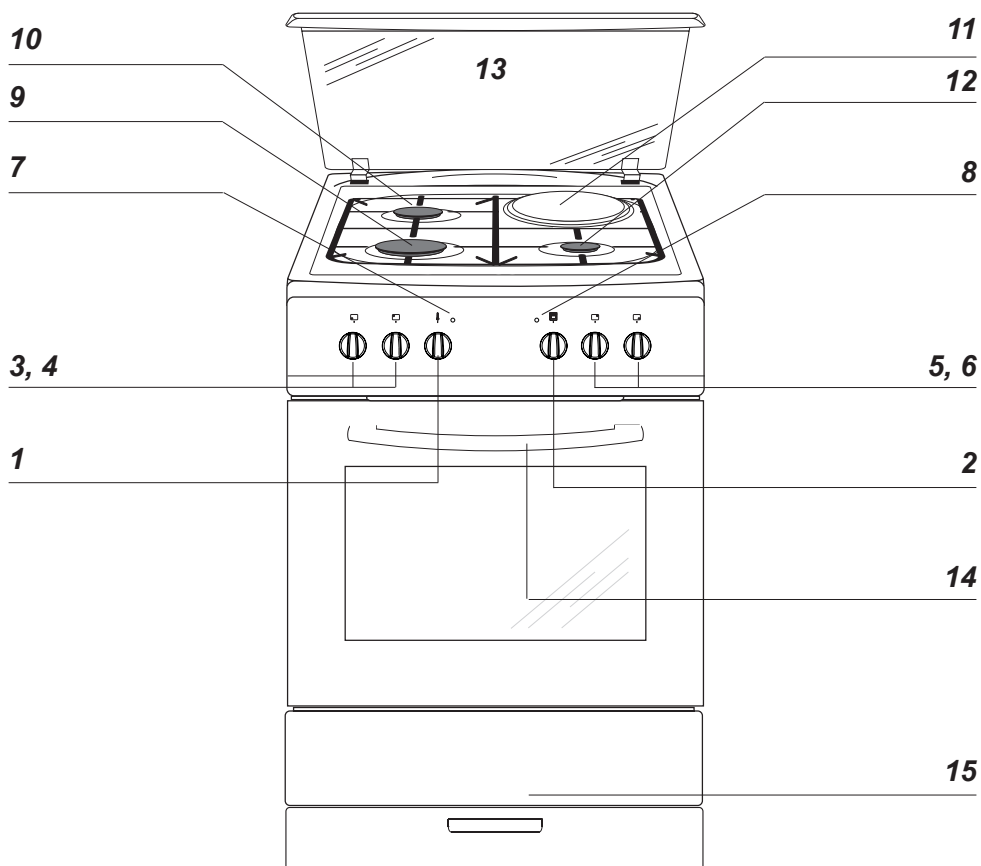
ECM502b / ECM502i

- 1 : Manette de réglage de la température du four
- 2 : Manette des programmes du four
- 3, 4, 5, 6 : Manettes de commande des brûleurs à gaz et de la plaque électrique
- 7 : Voyant (rouge) de contrôle du thermostat du four
- 8 : Voyant (orange) de fonctionnement de la plaque électrique
- 9 : Brûleur rapide
- 10 : Brûleur semi-rapide
- 11 : Plaque de cuisson électrique (en fonte)
- 12 : Brûleur auxiliaire
- 13 : Couverture
- 14 : Poignée de la porte du four

- 15 : Tiroir
- 16 : Thermocouple de sécurité
- 17 : Allumage électronique



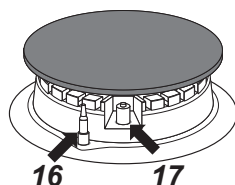
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



ECM602b / ECM602i

- 1 : Manette de réglage de la température du four
- 2 : Manette des programmes du four
- 3, 4, 5, 6 : Manettes de commande des brûleurs à gaz et de la plaque électrique
- 7 : Voyant (rouge) de contrôle du thermostat du four
- 8 : Voyant (orange) de fonctionnement de la plaque électrique
- 9 : Brûleur rapide
- 10 : Brûleur semi-rapide
- 11 : Plaque de cuisson électrique (en fonte)
- 12 : Brûleur auxiliaire
- 13 : Couverture
- 14 : Poignée de la porte du four

- 15 : Tiroir
- 16 : Thermocouple de sécurité
- 17 : Allumage électronique



CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

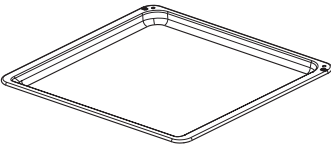
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Plaque de cuisson ECM502b/ECM502i	Diamètre	Puissance
Brûleur semi-rapide arrière gauche	6,5 cm	1,80 kW
Brûleur rapide avant gauche	9,0 cm	2,80 kW
Plaque électrique en fonte arrière droit	18,0 cm	1,20 kW
Brûleur auxiliaire avant droit	4,5 cm	1,00 kW

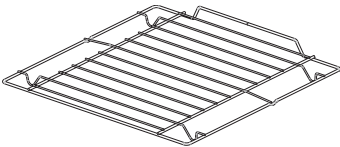
Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW

Plaque de cuisson ECM602b/ECM602i	Diamètre	Puissance
Brûleur semi-rapide arrière gauche	6,5 cm	1,75 kW
Brûleur rapide avant gauche	9,0 cm	3,00 kW
Plaque électrique en fonte arrière droit	18,0 cm	1,20 kW
Brûleur auxiliaire avant droit	4,5 cm	1,00 kW

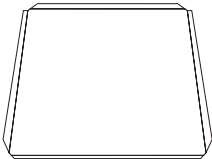
Équipement de la cuisinière



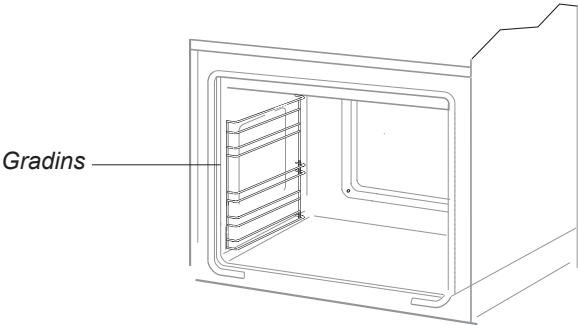
Lechefrite



Grille



Plaque à pâtisserie



Gradins

INSTALLATION

IMPORTANT: l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

Cette notice est destinée au spécialiste agréé chargé de l'installation de cet appareil. L'objectif de cette notice est d'assurer une installation et une maintenance optimales de l'appareil.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

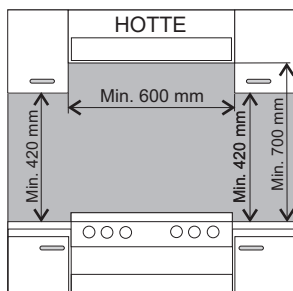
Aménagement de la cuisine

- Le local de la cuisine doit être dépourvu de toute humidité et facile à aérer. Il doit disposer d'une ventilation en état de fonctionnement, conforme aux règlements techniques en vigueur.
- Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.
- Les conditions du local doivent également assurer une arrivée d'air qui est indispensable pour une combustion correcte du gaz. L'arrivée d'air ne doit pas être inférieure à 2m³/h par 1 kW de la puissance des brûleurs.
- L'air peut arriver directement de l'extérieur à travers un tuyau d'une section minimale de 100 cm² ou directement d'autres locaux équipés d'un système de ventilation vers l'extérieur.
- Si l'appareil est utilisé d'une manière prolongée et intense, il est nécessaire d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz en bouteille est plus lourd que l'air, donc il a tendance à rester à proximité du sol. Les locaux où les bouteilles de gaz en bouteille sont installées doivent disposer de systèmes de ventilation vers l'extérieur, permettant l'évacuation du gaz dans le cas d'une fuite. Pour cette même raison, les bouteilles de gaz, tant vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ni stockées dans un sous-sol (par exemple : dans une cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêles, cheminées, fours, etc.) qui pourraient provoquer une augmentation de la température de l'intérieur de la bouteille supérieure à 50°C.

INSTALLATION

- La cuisinière à gaz, du point de vue de la protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes, est un équipement de classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.
- Et en tant que tel peut être encastree dans une suite des meubles uniquement jusqu'à la hauteur de la table de travail, c'est-à-dire à une hauteur approximative de 850 mm au-dessus du sol. Il n'est pas recommandé d'encastrer ce type d'appareil à une hauteur supérieure.
- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé. En cas de doute, nous recommandons d'équiper votre cuisine de meubles séparés entre eux de 2 cm. Les meubles situés à proximité de la cuisinière, d'une hauteur supérieure, doivent se trouver à une distance minimale de 110 mm à partir du bord de la plaque de cuisson.
- Le mur se trouvant derrière la cuisinière doit être résistant à haute température. Lors d'utilisation de la cuisinière, sa partie arrière peut atteindre des températures supérieures de 50°C par rapport à la température ambiante.
- Poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas poser sur un socle).

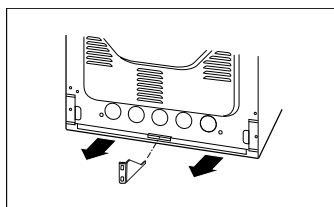
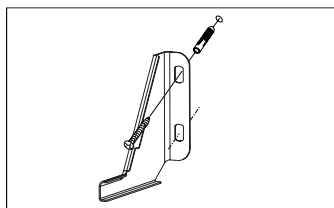
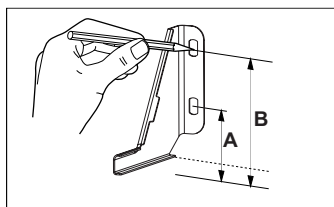


- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ceci est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle. Pour mettre l'appareil à niveau, utiliser les pieds de réglage accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds : +/- 5mm.

Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



INSTALLATION

Raccordement de la cuisinière

Nota :

La cuisinière doit être raccordée à une installation de gaz qui correspond à la famille de gaz prévue par le fabricant. Les informations du fabricant sur la famille de gaz adaptée à la cuisinière se trouvent sur la plaque signalétique. L'installation de la cuisinière doit se faire uniquement par un professionnel agréé, seule personne habilitée à adapter la cuisinière à une autre famille de gaz.

Note à l'installateur

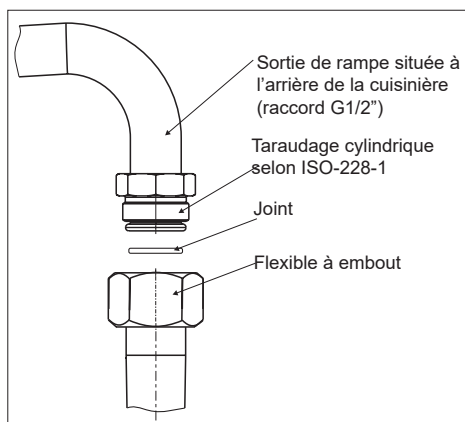
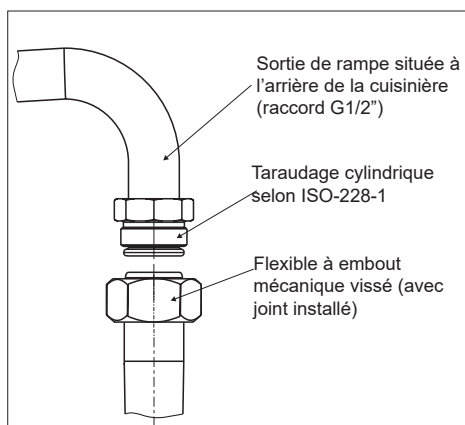
L'installateur doit :

- disposer d'une autorisation légale,
- prendre connaissance des informations présentées sur la plaque signalétique de la cuisinière concernant la famille de gaz à laquelle la cuisinière est adaptée et comparer ces informations avec les conditions locales de livraison du gaz.
- vérifier :
 - l'efficacité de l'aération, c'est-à-dire le taux de renouvellement d'air dans les pièces,
 - l'étanchéité des connexions de la robinetterie du gaz,
 - l'efficacité du bon fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
 - s'assurer que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre.
- pour assurer un fonctionnement correct des allumeurs et du thermocouple, régler la position des boutons de commande de gaz,
- vérifier le fonctionnement des allumeurs et du thermocouple,
- dans le cas d'un fonctionnement incorrect, enlever la manette, utiliser un tournevis

pour régler le dispositif à côté de la tige du robinet,

- une fois le réglage effectué, protéger l'ensemble avec une rondelle de pression et remettre le bouton.
- remettre à l'utilisateur le certificat de raccordement de la cuisinière et lui expliquer son fonctionnement.

Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la cuisinière est un raccord fileté G1/2".



INSTALLATION

Raccordement à un conduit souple en acier

Si la cuisinière est installée selon les recommandations de la classe 2, sous-classe 1, après son raccordement à l'installation de gaz, il est recommandé d'utiliser uniquement un conduit souple en acier, correspondant aux règlements nationaux. Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la cuisinière est un raccord fileté G1/2".

Le raccordement doit se faire uniquement par le biais des conduits et des joints correspondants aux normes en vigueur. La longueur maximale du conduit souple ne peut pas excéder 2 m.

Il est impératif de s'assurer que le raccord ne touche aucune partie mobile qui pourrait l'abîmer.

Raccordement à une tuyauterie rigide

La cuisinière dispose d'un raccord fileté G1/2. Le raccordement à l'installation de gaz doit se faire de manière à ne créer de tension sur aucun point de l'installation, ni sur aucune pièce de l'appareil.

Un couple excessif lors du serrage (supérieur à 20 Nm) peut détériorer le branchement ou provoquer des fuites. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

Raccordement par tube flexible

Le raccordement par tube flexible est applicable uniquement dans les cas d'utilisation de gaz en bouteille.

Il est impératif d'utiliser un tube flexible correspondant aux normes déterminées par les règlements locaux. Si la cuisinière est alimentée par le gaz en bouteille, il est impératif d'utiliser un régulateur de pression (ou détendeur) correspondant aux normes déterminées par les règlements technique locaux.

Note :

Après chaque remplacement du réducteur il faut effectuer un contrôle technique de la cuisinière qui comprend les valves de gaz et le fonctionnement de la protection anti-échappement.

Note pour le branchement avec du gaz en bouteille : En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).

Les principales dispositions des normes techniques existantes prévoient que :

- le diamètre intérieur du tuyau doit être de 8 mm,
- pour fixer le tuyau, il est impératif d'utiliser un serrage standard,
- vérifier que le tuyau est bien ajusté aux deux extrémités,
- sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être en contact avec les éléments brûlants de la cuisinière,
- la longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m,
- sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être plié ni rester sous tension, il ne doit pas être tordu, ou coincé,
- le tuyau doit être accessible sur toute sa longueur pour pouvoir procéder aux contrôles de son état,
- dans le cas de détection d'une fuite, le tuyau doit être remplacé sur la totalité de sa longueur ; il est interdit de réparer un tuyau présentant une fuite.

INSTALLATION

Note :

Le raccordement d'une cuisinière à une bouteille de gaz ou à une installation existante doit être effectué par un professionnel agréé dans le respect des toutes les normes de sécurité.



Note :

Une fois la cuisinière raccordée à l'installation, il est impératif de vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant, par exemple, de l'eau savonneuse.

Il est interdit d'utiliser une flamme pour tester l'étanchéité !

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note :

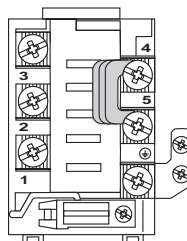
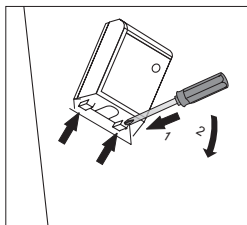
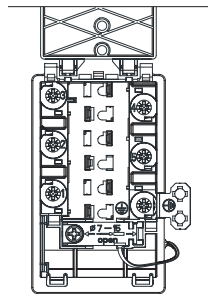
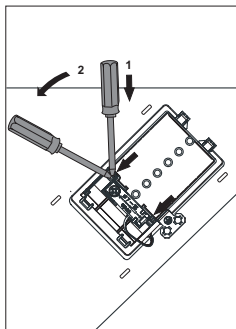
Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

Indications pour l'installateur

La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquent les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation

au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

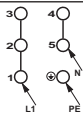
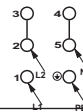
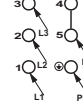
Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière



Note :

N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole $\oplus$. L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

INSTALLATION

SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES				Type de câble de raccor- dement recommandé
Note : la tension des éléments chauffants est de 230V.				
Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au bornier au niveau du symbole $\oplus$ PE.				
1	Cas du réseau de 230 V : le raccorde- ment monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Cas du réseau de 400/230 V raccorde- ment biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Cas du réseau de 400/230 V : raccorde- ment triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 2,5 mm ²
Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T; N – fil neutre; PE – prise de terre				

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

Note : l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccorde-
ment de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration
de l'appareil.

INSTALLATION

Adapter la cuisinière à une autre famille de gaz

Cette opération ne peut être réalisée que par un installateur agréé. Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de la famille de gaz prévue pour cet appareil dans sa version d'usine, c'est-à-dire 2E (G20) 20 mbar, il est impératif de remplacer les injecteurs et procéder au réglage de la flamme.

Pour adapter la cuisinière à une autre famille de gaz, il est impératif de :

- changer les injecteurs (voir le tableau ci-après),
- régler la flamme « économique ».

Note :

Les cuisinières livrées par le fabricant sont dotées de brûleurs adaptés d'usine pour brûler le gaz indiqué sur la plaque.

Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences. Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

Brûleur de type Somipress (selon le marquage « SOMIpress » indiqué sur le corps du brûleur), **modèles ECM502b/502i.**

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire Diamètre de l'injecteur [mm]	Semi rapide Diamètre de l'injecteur [mm]	Rapide Diamètre de l'injecteur [mm]
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,80 kW	Puissance thermique 2,80 kW
2E (G20) 20 mbar	0,72	0,98	1,17
G30 31/28-30/37 mbar	0,52	0,67	0,83

Brûleur de type Defendi (selon le marquage « DEFENDI » indiqué sur le corps du brûleur), **modèles ECM602b/602i.**

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

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

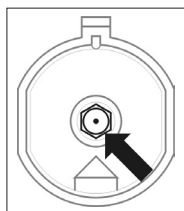
INSTALLATION

Mode opératoire dans le cas de modification de la famille de gaz

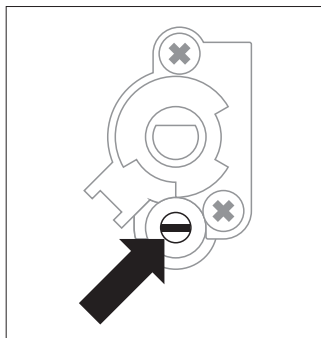
Brûleur	Flamme	Modification : du gaz butane/propane au gaz naturel	Modification : du gaz naturel au gaz butane/propane
plaque de cuisson	maximale	1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	minimale	2. Desserrer légèrement la vis de réglage et régler la hauteur de la flamme.	2. Serrer légèrement la vis de réglage et vérifier la hauteur de la flamme.

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 bleu-vert. 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 2,5 mm.



Changement de l'injecteur du brûleur de la plaque de cuisson – dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé d'un diamètre 7 et le remplacer par un injecteur adapté à la famille de gaz (voir tableau ci-dessus).



Réglage de la valve

Note :

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.

UTILISATION

Avant la première utilisation de la cuisinière

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures et laver soigneusement,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Avant la première utilisation d'une cuisinière avec un couvercle de plaque de cuisson en acier inoxydable ; il est nécessaire d'effectuer un nettoyage précis. Il est impératif d'enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

UTILISATION

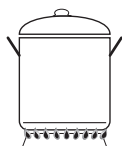
Mode d'utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson

Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre *Caractéristiques de l'appareil*.

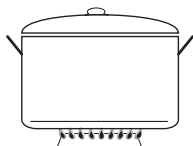
Choix du récipient

Il est impératif de faire attention à ce que le diamètre du fond de la casserole soit toujours plus grand que la couronne de la flamme du brûleur et que le récipient soit couvert. Nous recommandons d'utiliser une casserole dont le fond a un diamètre supérieur de 2,5 à 3 fois au diamètre des brûleurs, c'est-à-dire pour un brûleur :

- d'appoint (auxiliaire) – un récipient au diamètre de 90 à 150 mm,
- moyen – récipients au diamètre de 160 à 220 mm,
- grand – récipient au diamètre de 200 à 240 mm. La hauteur de la casserole ne doit pas dépasser son diamètre



INCORRECT



CORRECT



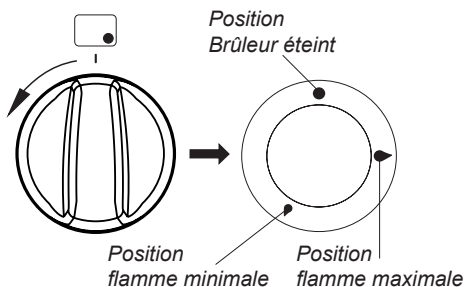
Note :

Ne pas poser sur la plaque de cuisson des casseroles qui dépasseraient les bords de la table.

MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention: En cas d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

Manette de commande de brûleur



Allumer un brûleur à l'aide de l'allumage 1 main

- enfoncer la manette du brûleur sélectionné jusqu'à sentir une résistance et la tourner à gauche, vers la position « flamme maximale » ,
- le tenir enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume
- le brûleur allumé, relâcher le bouton et choisir l'intensité de la flamme.

Note :

Dans le cas de cuisinières équipées d'un thermocouple sur les brûleurs de la plaque de cuisson, le bouton doit être enfoncé en position « flamme maximale » pendant l'allumage durant environ 10 secondes pour que le dispositif se mette en marche. En cas de difficulté d'allumage suite à la modification de la famille du gaz et de sa composition, il est impératif de centrer correctement la couronne de brûleur par rapport à l'allumage électronique

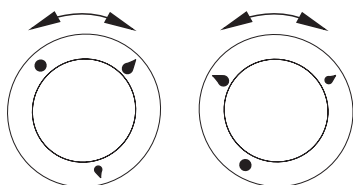
UTILISATION

Choix de la flamme du brûleur

La flamme des brûleurs correctement réglés est d'une couleur bleu ciel ayant la forme d'un cône intérieur clairement défini. Le choix de la puissance de la flamme dépend du choix de la position du bouton du brûleur :

- 💧 flamme maximale
- 💧 flamme minimale (appelée « économique »)
- brûleur éteint (gaz coupé)

L'intensité de la flamme s'ajuste sans contraintes aux besoins de l'utilisateur.



INCORRECT

CORRECT



Note :

Il est interdit de régler la flamme dans l'intervalle entre brûleur éteint ● et flamme maximale 💧.

Principe de fonctionnement du dispositif de sécurité

Les brûleurs des cuisinières sont équipés d'un dispositif d'extinction automatique du gaz dans le cas d'une interruption accidentelle appelé thermocouple.

Ce système permet la protection contre une fuite de gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

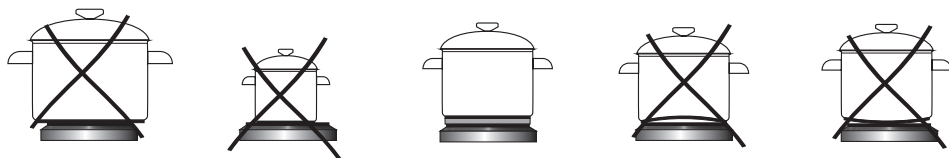
Pour rallumer le brûleur, une intervention manuelle est nécessaire ; remettre la manette sur la position ● au préalable et suivre le mode de mise en marche ci-après.

UTILISATION

Mode d'utilisation de la plaque de cuisson

Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre Caractéristiques de l'appareil.

Pour régler la puissance de la plaque, tournez progressivement la manette à droite ou à gauche. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant de contrôle orange (sur le bandeau de commande, au milieu) s'allume. Un récipient bien choisi permet d'économiser de l'énergie. Le fond du récipient devrait être épais et plat et son diamètre devrait être égal au diamètre du brûleur, c'est-à-dire 18 cm, car le passage de la chaleur est alors meilleur.



Positions indicatives de la manette

0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

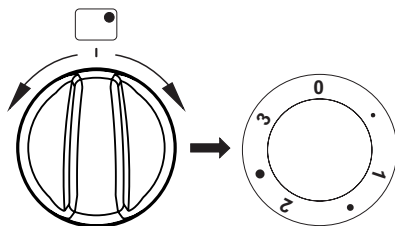
1 Légumes braisés, cuisson à puissance réduite

- Cuisson des potages, des plats en grande quantité

2 Friture à puissance réduite

- Grillage des viandes, des poissons

3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides



Note :

Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.

Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.

Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

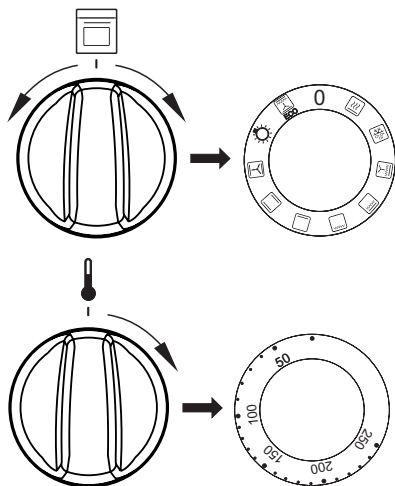
MODE D'UTILISATION

Les fonctions du four et de son utilisation.

Les informations concernant l'équipement du four et de ses éléments chauffants se trouvent dans le tableau du chapitre « *Caractéristiques de l'appareil* » selon le modèle du four.

Four à chaleur tournante (avec ventilateur)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de choix du mode de cuisson et de la température. Pour choisir un mode de cuisson, il est nécessaire de tourner le bouton sur la position désirée. Les symboles autour du bouton correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur „●” / „0”.

Note :

La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions du bouton des fonctions du four

0 Réglage zéro



Montée en température rapide Les éléments de chauffe inférieur et supérieur, grill et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super grill 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 (gril et résistance de voûte)

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.

MODE D'UTILISATION



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.



Éclairage indépendant du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



ECO

Mode de cuisson ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintient de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

UTILISATION

Utilisation du gril

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

Pour allumer le gril, il faut :

- tourner la manette sur la position



- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, choisir le niveau plus bas que le niveau de la broche pour y déposer une lèchefrite afin de récupérer la graisse.
- fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques

Note :

Utiliser le gril la porte du four fermée.

Lors d'utilisations du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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 également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire 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, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau 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),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

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,
- nous recommandons l'utilisation de 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, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four 	Température °C	Gratin (4)	Temps [min.] 
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de plat/ cuisson	Fonction du four 	Température °C	Niveau (4)	Temps [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	45 - 60
		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
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

¹⁾ Préchauffer le four vide

²⁾ Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

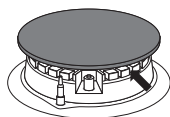
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie utile de la cuisinière et l'utilisation correcte de ses éléments chauffants, l'utilisateur doit l'entretenir correctement et effectuer la maintenance préconisée qui lui permettront, en plus, de faire des économies.

Avant de commencer le nettoyage ou d'autres travaux d'entretien, il est impératif de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation (sortir la fiche de la prise). Le nettoyage ne peut commencer que lorsque la plaque de cuisson est froide.

Foyers, grille de la plaque de cuisson, parties métalliques de la cuisinière

- Enlever les brûleurs et la grille encrassés et les laver dans de l'eau chaude avec du produit nettoyant et dégraissant. Les sécher soigneusement. Une fois la grille enlevée, il faut laver soigneusement la plaque de cuisson, la sécher avec un torchon sec et doux. Il est impératif de faire particulièrement attention à la propreté des orifices de l'anneau du brûleur – voir l'image ci-après. Nettoyer les ouvertures des injecteurs à l'aide d'un fil fin en cuivre. Ne pas utiliser un fil en acier, ne pas aléser les trous.



Note :

Tous les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Les particules d'eau peuvent diminuer le débit de gaz et provoquer une mauvaise combustion.

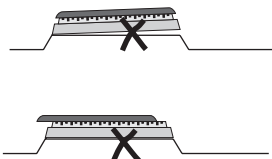
Il faut s'assurer que toutes les pièces du brûleur ont été bien repositionnées après le nettoyage.

Une mauvaise position du chapeau du brûleur peut causer des dommages irréversibles au brûleur.

CORRECT



INCORRECT



- Pour nettoyer les surfaces en émail utiliser les produits non agressifs. Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc.
- Avant toute première utilisation il faut laver la cuisinière et le couvercle de la plaque de cuisson en acier inoxydable. Il faut enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.
- La cuisinière doit être nettoyée après chaque utilisation. Il est impératif d'éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, d'éviter de brûler les liquides ayant débordés.
- Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance. Protégez la plaque contre la corrosion. Éteignez la plaque avant de retirer le récipient. Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Four

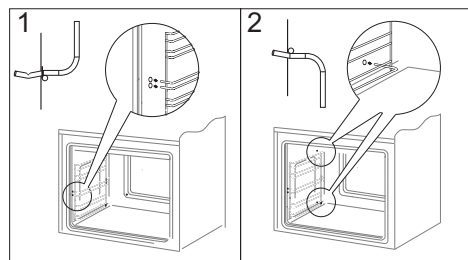
- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



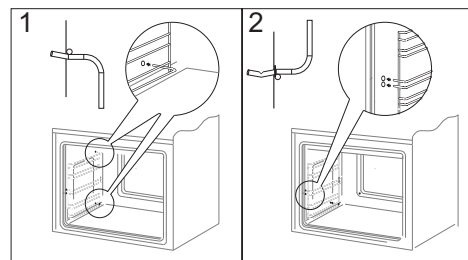
Note :

Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écarter légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.



Démontage des gradins

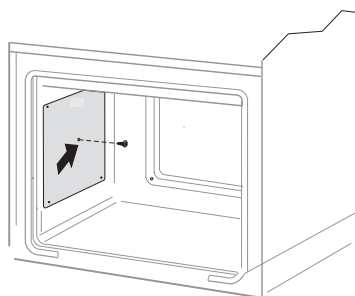


- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes qu'en usage normal. Tenir les enfants à l'écart.

Important!

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie ; c'est pourquoi nous recommandons de retirer les éclaboussures excessives avant de lancer cette fonction. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente.



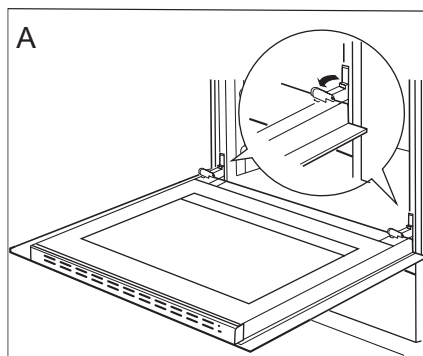
Désinstallation des parois catalytiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte jusqu'à la butée, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.

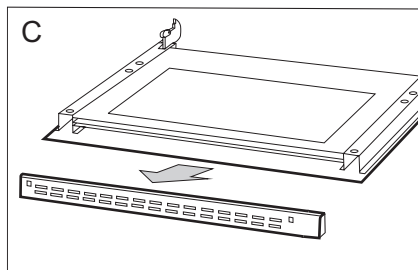
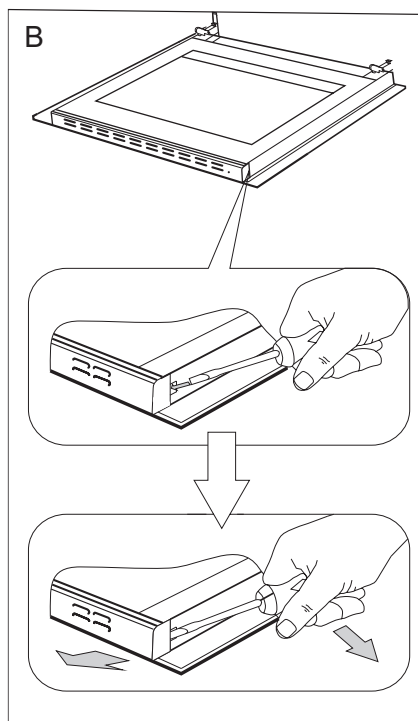
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



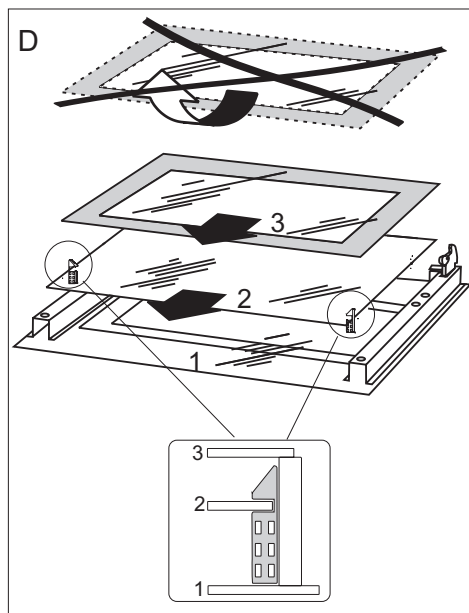
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3. Décrocher la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).

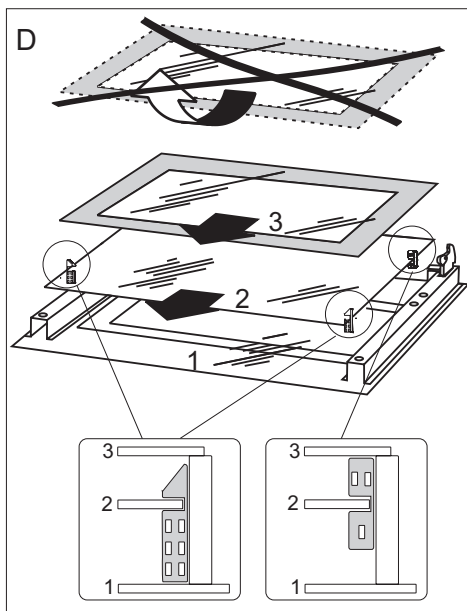
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



ECM502b / ECM502i



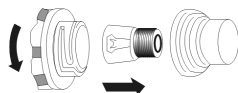
ECM602b / ECM602i

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment changer l'ampoule d'éclairage 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.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.



Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- vérifier régulièrement que les dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière fonctionnent correctement. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- faire réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. Le brûleur ne s'allume pas	orifices de flamme bouchés	Fermer le robinet de gaz, fermer les manettes de brûleurs, aérer le local, sortir le brûleur, le nettoyer et purger les orifices de flamme.
2. L'allumeur ne fonctionne pas	interruption d'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
	interruption d'alimentation du gaz	Ouvrir le robinet du gaz
	l'allumage électronique du gaz encrassé (graisse)	nettoyer l'allumage électronique
	Le bouton n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps	Maintenir le bouton jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout au long du tube de chauffe
3. La flamme s'éteint lors de l'allumage	La manette est libérée trop vite	Tenir la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale »
4. L'électronique ne fonctionne pas	interruption d'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
5. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grillée	visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

DONNEES TECHNIQUES

Référence du modèle	ECM502b ECM502i	ECM602b ECM602i
Tension nominale	230/400V~50Hz	
Puissance nominale	4700 W	4700 W
Charge thermique	5600 W	5750 W
Catégorie d'appareil	FR III1c2E+3+	
Dimensions extérieures (L x H x P)	50 x 85 x 60 cm	60 x 85 x 60 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- Règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

FICHE DU PRODUIT

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Essentiel b
Identification du modèle	ECM502b / ECM502i
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh] mode chaleur tournante [kWh]	0,99 0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	65

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

- EN 60350-1
- EN 60350-2

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Identification du modèle	ECM502b / ECM502i
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	41
Nombre de cavités	1
Source d'énergie	Électricité
Volume par cavité V [l]	65
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,78
Indice d'efficacité énergétique	95,1

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Plaques de cuisson domestique gaz-électrique

Identification du modèle		ECM502b / ECM502i
Type de plaque de cuisson		Gaz-électrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4
Technologie de chauffage		Plaques gaz- électriques
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	AVG	-
	ARG	-
	ARD	Ø 18,0
	AVD	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg]	AVG	-
	ARG	-
	ARD	194,5
	AVD	-
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh/kg]		194,5
Nombre de brûleurs à gaz		3
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE brûleur à gaz)	AVG	55,5
	ARG	55,5
	ARD	-
	AVD	-

FICHE DU PRODUIT

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Essentiel b
Identification du modèle	ECM602b / ECM602i
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh] mode chaleur tournante [kWh]	0,99 0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	65

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

- EN 60350-1
- EN 60350-2

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Identification du modèle	ECM602b / ECM602i
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	47
Nombre de cavités	1
Source d'énergie	Électricité
Volume par cavité V [l]	65
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,78
Indice d'efficacité énergétique	95,1

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Plaques de cuisson domestique gaz-électrique

Identification du modèle		ECM602b / ECM602i
Type de plaque de cuisson		Gaz-électrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4
Technologie de chauffage		Plaques gaz- électriques
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	AVG	-
	ARG	-
	ARD	Ø 18,0
	AVD	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg]	AVG	-
	ARG	-
	ARD	194,5
	AVD	-
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh/kg]		194,5
Nombre de brûleurs à gaz		3
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE brûleur à gaz)	AVG	55,5
	ARG	55,5
	ARD	-
	AVD	-

Cuisinière mixte 3+1

ECM 502b & ECM 502i,

ECM 602b & ECM 602i



Protection de l'environnement

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



Testé dans nos laboratoires

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



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

