

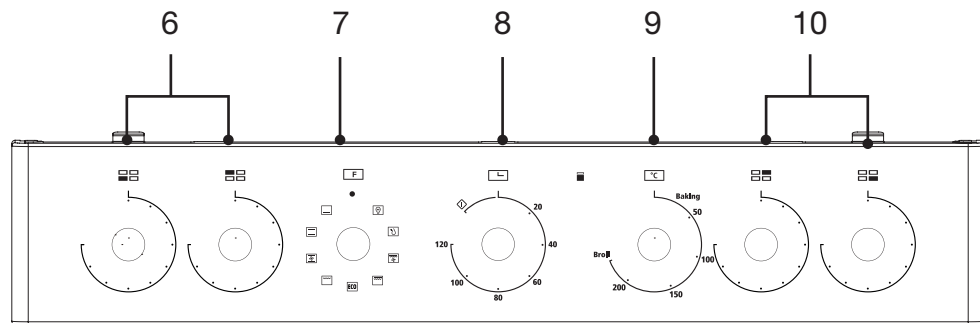
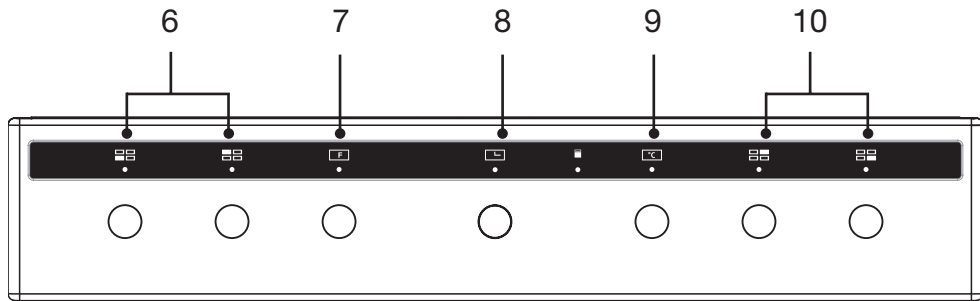
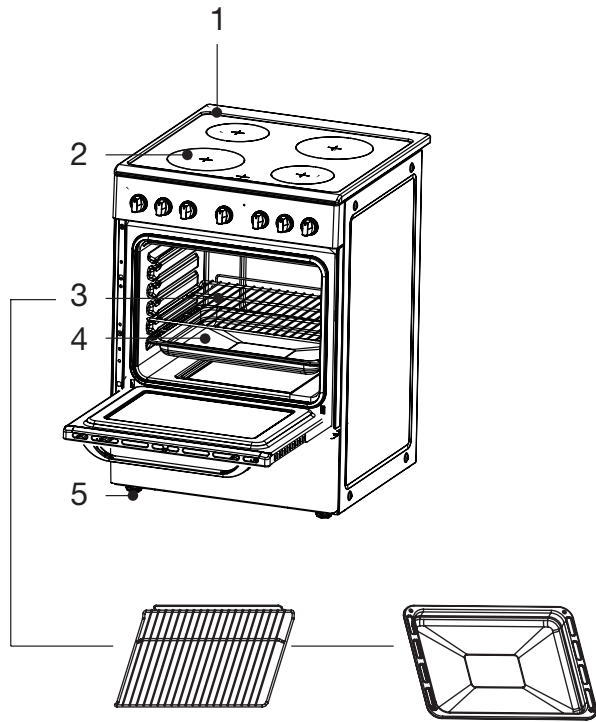
essentiel 

**Cuisinière /
Cooker / Herd / Fornuis**

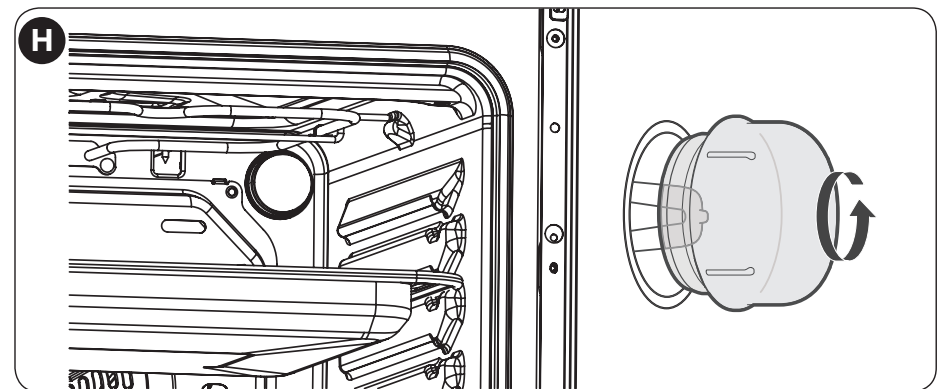
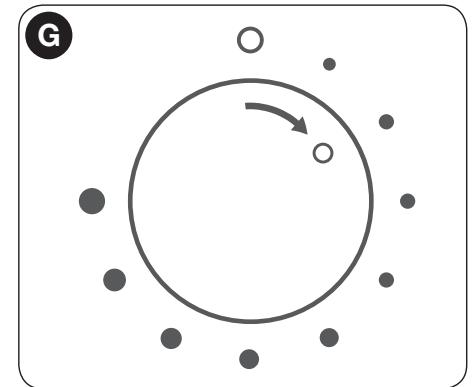
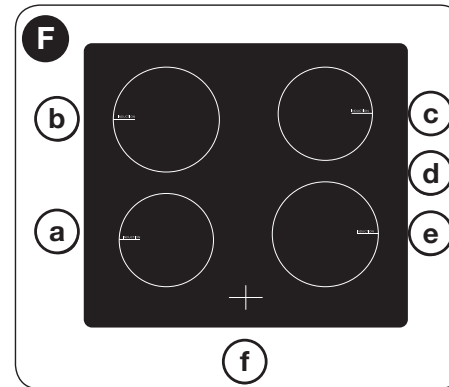
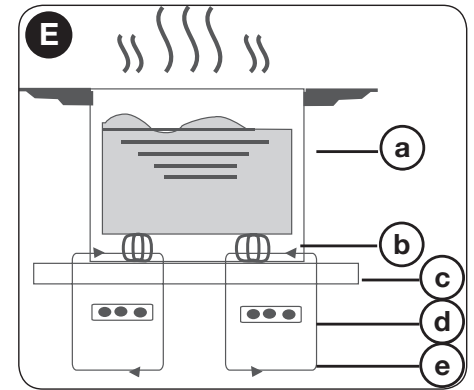
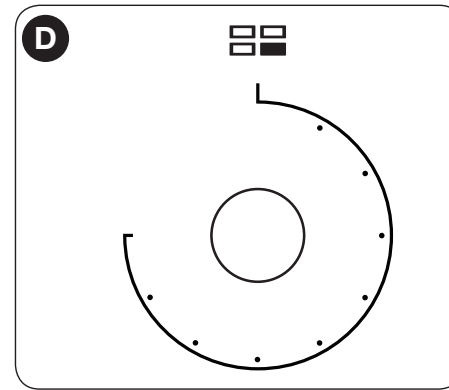
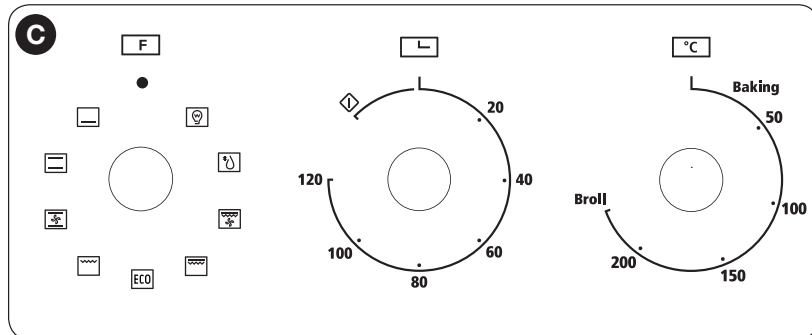
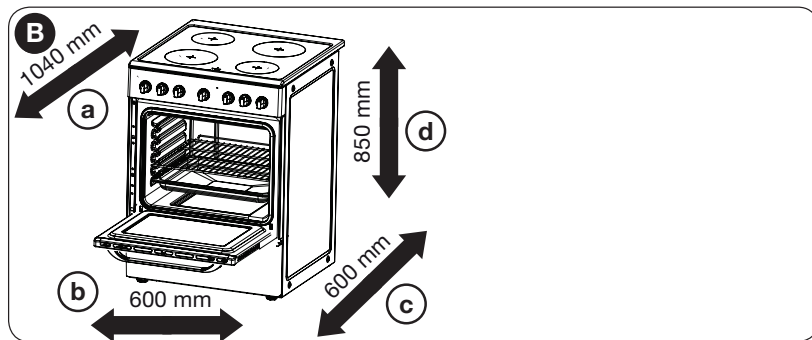
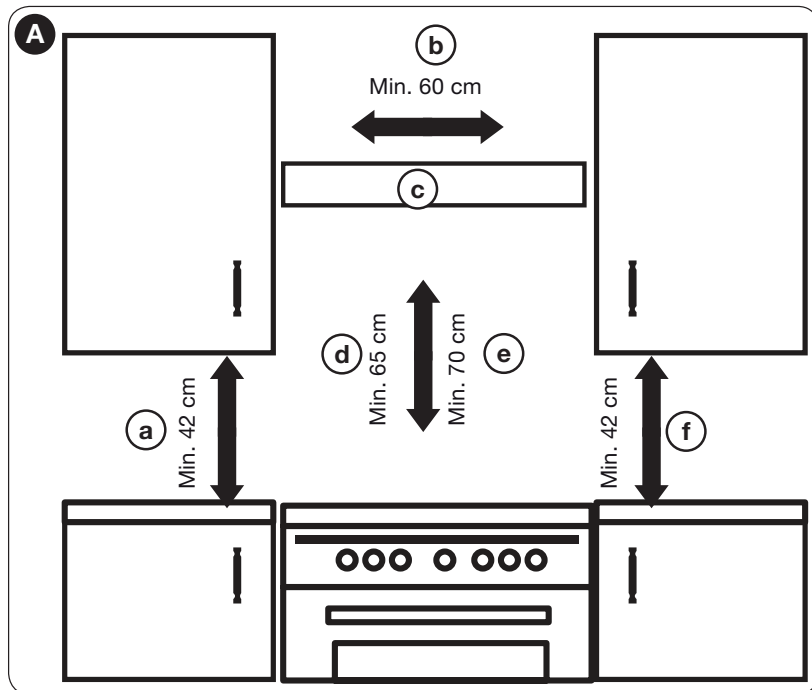
ECI603s/w

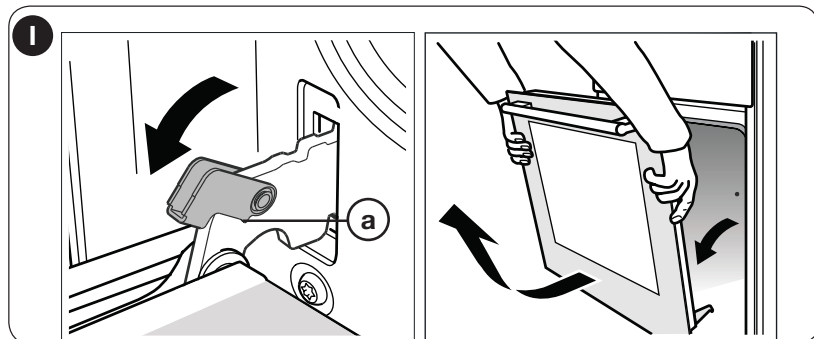


**Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	DE	NL
1	Plaque de cuisson	Baking tray	Kochplatte	Kookplaat
2	Plaques à induction	Induction plates	Induktions- kochplatten	Inductiekookplaten
3	Grille métallique	Metal rack	Metallgitter	Rooster
4	Plaque à pâtisserie	Baking tray	Backblech	Bakplaat
5	Pieds réglables	Adjustable feet	Verstellbare Füße	Stelvoetjes
6	Bouton de réglage de la table de cuisson	Hob control knob	Knopf zum Einstellen der Kochplatte	Regelknoppen voor kookplaat
7	Bouton de sélection des fonctions du four	Function selection knob	Knopf zur Auswahl der Ofenfunktionen	Ovenfunctieknop
8	Minuteur	Timer	Timer (Zeitschaltuhr)	Timer
9	Bouton de réglage de la température du four	Temperature control knob	Knopf für die Einstellung der Ofentemperatur.	Instelknop voor oventemperatuur
10	Bouton de réglage de la table de cuisson	Hob control knob	Knopf zum Einstellen der Kochplatte	Regelknoppen voor kookplaat





J

mur / wall / pared / Wand / muur

50 mm

50 mm

1

2

600

600

3

système de fixation / fixing system / sistema de fijación / Befestigungssystem / bevestigingssysteem

dimensions de la cuisinière au sol / floor cooker size / dimensiones de la cocina en planta / bodendimensionen des herdes / productafmetingen op de grond

mur / wall / pared / Wand / muur

50 mm

B

A

50 mm

4 x

1

2

Après avoir fixé au sol le support anti-basculément, poussez la cuisinière comme indiqué ci-contre. Pour une installation correcte, le pied arrière droit doit être clipsé dans le support anti-basculément.

After securing the anti-tip bracket to the floor, push the cooker as shown opposite. For proper installation, the right rear leg must be clipped into the anti-tip bracket.

Después de fijar el soporte antivuelco al suelo, empuje la cocina tal y como se indica en la imagen. Para garantizar una instalación correcta, la pata trasera derecha debe engancharse en el soporte antivuelco.

Nachdem Sie die kippsichere Halterung am Boden befestigt haben, schieben Sie den Herd wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt. Für eine korrekte Installation muss der rechte hintere Fuß in die Anti-Kipp-Halterung eingeklickt werden.

Nadat u de antikantelsteun aan de vloer hebt vastgemaakt, duwt u het fornuis in zoals hiernaast weergegeven. Voor een correcte montage moet de rechter achtervoet in de antikantelbeugel worden geklikt.

Push

FR - Fiche produit FR

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et les normes :

- EN 60350-1:2013 pour le four,
- EN 60350-2:2013 pour la table de cuisson.

	VALEUR	UNITÉ
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ECI603s	ECI603w
Code produit	8011171	8012019
Masse de l'appareil	51,2kg	
Consommation en mode veille	N/A	
Consommation éteint	0.3W	
Four		
Nombre de cavités	1	
Volume utile par cavité	70	L
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel	1,10	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four en mode chaleur tournante	0,79	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique	85,7	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Plaque de cuisson		
Type de plaque	Electrique	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre de la surface utile du foyer	Zone avant gauche : 16,0 Zone arrière gauche : 18,0 Zone avant droite : 18,0 Zone arrière droite : 16,0	cm
Consommation d'énergie du foyer	Zone avant gauche : 177,5 Zone arrière gauche : 179,2 Zone avant droite : 178,9 Zone arrière droite : 187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	180,8	Wh/kg

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Installation

Afin de garantir une installation et entretien technique corrects de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur, le technicien qualifié sollicité à cette fin doit impérativement lire les instructions ci-après.



Débranchez la cuisinière de la prise de courant lorsque vous effectuez des réglages, procédez à l'entretien, testez le fonctionnement du four, etc.

Positionnement

L'appareil peut être installé à proximité de meubles dont la hauteur ne dépasse pas la partie supérieure de la table de cuisson. Pour réaliser une installation correcte de la cuisinière, il convient de prendre les précautions suivantes :

- Les armoires et placards de cuisine installés à proximité de la cuisinière dont la hauteur dépasse la partie supérieure de la table de cuisson doivent être situés au minimum à 20 cm du rebord de la table de cuisson.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences exposées dans le manuel d'installation des hottes elles-mêmes, et ce dans tous les cas, à une distance minimum de 65 cm.
- Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimum de 42 cm de la table de cuisson.



Installation du dispositif anti-basculement

MISE EN GARDE : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil.

Percez un trou de diamètre 5.5 mm dans le sol, comme repéré sur la figure **J**, pour fixer au sol le support anti-basculement.



- En cas d'installation de la cuisinière sous une armoire murale, celle-ci doit être située au minimum à 70 cm à l'écart de la table de cuisson.
- Attention, possibilité de basculement !








Dimensions du produit



La découpe de l'armoire de la cuisinière doit présenter les dimensions ci-après.

- | | | | |
|----------|-------------------------------------|----------|-------------------|
| A | a Min. 42 cm | B | a 1 040 mm |
| | b Min. 60 cm | | b 600 mm |
| | c Hotte de cuisine | | c 600 mm |
| | d Min. 65 cm (avec la hotte) | | d 850 mm |
| | e Min. 70 cm (sans la hotte) | | |
| | f Min. 42 cm | | |

commandes du Four

- C** Pour utiliser une fonction Four, sélectionnez en premier lieu la fonction à l'aide du dispositif de réglage gauche, puis définissez la température de la fonction à l'aide du dispositif de réglage droit. Réglez le minuteur au milieu. Le voyant lumineux s'allume. Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la température que vous avez définie, le thermostat coupe l'élément de chauffage et le voyant lumineux s'éteint. Lorsque la température tombe en dessous de la température définie, l'élément de chauffage s'active à nouveau et le voyant lumineux se rallume.

Symbole	Fonction
	Lampe du four : elle permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte.
	Décongélation : la circulation de l'air à la température ambiante permet une décongélation plus rapide des surgelés, (sans recours à de la chaleur). Il s'agit d'une méthode douce mais rapide pour accélérer le temps de dégivrage et la décongélation des plats cuisinés et des produits remplis de crème, etc.
	Gril double avec l'aide d'un ventilateur : l'élément intérieur du grill et l'élément supérieur fonctionnent simultanément avec le ventilateur. La température peut-être définie jusque 250°C.
	Gril double : l'élément intérieur et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent simultanément. La température peut-être définie jusque 250°C.
	Gril : l'élément intérieur du grill s'active et se désactive pour maintenir la température. La température peut-être définie jusque 250°C.
	Convection à l'aide d'un ventilateur : la combinaison du ventilateur et des deux éléments de chauffage permet une plus grande pénétration thermique, permettant une économie de 30 à 40 % d'énergie. Les mets sont légèrement dorés à l'extérieur mais reste toujours humide à l'intérieur. <u>Remarque</u> : Cette fonction est adaptée au grillage ou au rôtissage de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut-être définie jusque 250°C.
	Cuisson à convection : les éléments de chauffage inférieur et supérieur fonctionnent simultanément pour offrir une cuisson à convection. La température peut-être définie jusque 250°C.

	Chauffage de la sole : un élément caché dans la sole du four produit un chauffage plus concentré sur la base des aliments sans les dorer. Ce chauffage est idéal pour les plats à cuisson lente, notamment plats mijotés, ragoûts, pâtisseries et pizzas, où une base croustillante est souhaitée. La température peut-être définie jusque 250°C.
	Pour une cuisson économe en énergie.

utilisation du Four



Lors de la première utilisation de votre four, des odeurs peuvent se dégager des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage. Pour cette raison, avant la première utilisation de votre four, allumez le four lorsqu'il est vide et faites-le fonctionner à sa température maximale pendant 45 minutes.

1. Sélectionnez la fonction du four qui vous convient. Sélectionnez la température que vous souhaitez.
2. Avant de placer les aliments dans le four, un préchauffage du four pendant 10 minutes peut s'avérer nécessaire.
3. Le voyant rouge de température s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
4. Pour éteindre le four, positionnez le bouton rotatif de réglage des fonctions sur **0**.



Les plats en verre ou équivalent doivent être placés sur la grille lors de la cuisson et jamais sur le fond ou en contact direct avec la cavité.

Utilisation du bouton

Le plan de cuisson à induction convient à tous les types de cuisson avec ses zones de cuisson électromagnétiques, le plan de cuisson à induction est extrêmement pratique, durable et sûr.

- D** Votre plan de cuisson comporte 4 éléments. Chaque bouton présente un symbole au dessus, qui indique l'élément qu'il commande. La table de cuisson est conçue pour fonctionner à 9 différents niveaux.

Principe de fonctionnement

La table à induction comporte une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant dans la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise de la zone de cuisson au récipient.

- E**
- a** Panoramique
 - b** Circuit magnétique
 - c** Plaque en vitrocéramique
 - d** Bobine d'induction
 - e** Courants induits

Sécurité

La table de cuisson a été spécialement conçue pour une utilisation domestique.

Protection contre la surchauffe

Un capteur contrôle la température des zones de cuisson. Si la température dépasse un certain niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement mise hors tension.

Détection de petits éléments ou d'éléments non magnétiques

Si une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou un autre petit élément (p. ex. un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la table de cuisson, celle-ci est automatiquement mise en veille en l'espace de 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant encore 1 minute.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique constitue une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. L'arrêt automatique se déclenche automatiquement lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de
1 à 3	8 heures
4 à 6	4 heures
7 à 9	2 heures



Les personnes possédant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser la table à induction.

Schéma de la table de cuisson et puissances maximales

- F**
- a** Zone de 1 500 W
 - b** Zone de 2 000 W
 - c** Zone de 1 500 W
 - d** Zone de 2 000 W
 - e** Plaque en verre
 - f** Écran

Préparation avant l'utilisation

Lorsque l'alimentation est allumée, le signal sonore retentit une fois et tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. La table de cuisson est à présent en mode Veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Utilisation du bouton de commande

G Pour commencer, positionnez le bouton sur **OFF**, puis sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton sur la zone d'induction concernée.

Si vous positionnez le bouton sur **OFF**, le réglage de la puissance retourne à **0**.

Vous pouvez avoir différents récipients de cuisson

- Cette table de cuisson à induction peut identifier divers récipients de cuisson que vous pouvez tester avec l'une des méthodes suivantes :

- Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. En cas de clignotement de l'indicateur « U », le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson à induction.
- Tenez un aimant contre le récipient. Si l'aimant est attiré vers le récipient, celui-ci est adapté pour être utilisée avec la table de cuisson à induction.



Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique. Il doit avoir un fond plat avec un diamètre supérieur 12 cm.

Remplacement de l'ampoule du four

H La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des ingénieurs qualifiés.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse incluse n'est pas destinée à une utilisation dans d'autres applications.

Entretien et nettoyage

Conseils de nettoyage

- Patiencez jusqu'au refroidissement du four avant de retirer la grille métallique. Lavez-les séparément dans de l'eau tiède savonneuse, puis séchez-la convenablement.
- Lavez l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Laissez la porte ouverte jusqu'au séchage complet de l'intérieur avant d'y replacer la grille.
- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après rôtissage ou grillage. Cette précaution empêche la combustion des débris alimentaires déversés ou projetés et que ceux-ci deviennent difficiles à éliminer.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, car cela risque d'éliminer l'émail, ce qui affectera l'efficacité de votre four.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la paroi en verre de la porte du four. Cela risque d'en rayer la surface et d'entraîner le bris de la paroi en verre.

Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux, car les liquides déversés peuvent endommager l'émail.
- Lavez les parties en émail ou chromées du four à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide de détergents non abrasifs.
- Ne jamais utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en émail, chromées ou en acier inoxydable.
- Lorsque vous utilisez des nettoyants pour acier inoxydable disponibles sur le marché, évitez de nettoyer les inscriptions ou symboles éventuels, car ceux-ci risquent d'être endommagés.

Retrait de la porte pour un nettoyage plus facile

- Ouvrez entièrement la porte.
- La charnière de la porte comporte un petit loquet. Soulevez le loquet situé sur les deux charnières.
- Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis avec vos deux mains soutenant la porte, tirez-la hors du four.
- Pour remettre en place la porte, tenez la porte en position ouverte, puis insérez les loquets en place sur les deux charnières. Ouvrez, puis refermez la porte afin de vous assurer qu'elle a été convenablement fixée.

I **a** Loquet

EN - Product information sheet

Measurements made according to Regulation No. 66/2014 of the European Commission and:

- EN 60350-1:2013 standard for the oven,
- EN 60350-2:2013 standard for the hob.

	VALUE	UNIT
Brand	Essentiel b	
Model reference	ECI603s	ECI603w
Product code	8011171	8012019
Mass of the appliance	51,2kg	
Standby mode consumption	N/A	
Off mode consumption	0.3W	
Oven		
Number of cavities	1	
Volume in liters per cavity	70	L
Heat source per cavity	Electricity	
Energy consumption of the oven in conventional mode	1,10	kWh/cycle
Energy consumption of the oven in fan-forced mode	0,79	kWh/cycle
Energy efficiency index	85,7	
Energy efficiency class	A	
Hob		
Type of hob	Electric	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of the usable surface area for each cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left front zone:16.0 Left rear zone:18.0 Right front zone:18.0 Right rear zone:16.0	cm
Energy consumption for each cooking zone or area calculated per kg	Left front zone:177.5 Left rear zone:179.2 Right front zone:178.9 Right rear zone:187.6	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	180,8	Wh/kg

Energy saving tips

Oven

- Cook meals simultaneously, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Don't extend the cooking time.
- Don't forget to switch off the oven at the end of cooking.
- Don't open the oven door during cooking.

Hob

- Use flat-bottomed cookware.
- Use appropriately sized cooking utensils.
- Use cooking utensils with lids.
- Reduce the amount of fluids or fat.
- When the liquid begins to boil, reduce the setting.

Installation

For the correct installation and technical maintenance of the appliance in accordance with applicable regulations, the qualified technician performing these tasks must read the instructions below.



Unplug the cooker from the electrical outlet when making any adjustments, performing maintenance, testing the oven, etc.

Positioning

The appliance may be installed near furniture which must not be taller than the upper part of the hob. To install the cooker correctly, the following precautions should be taken:

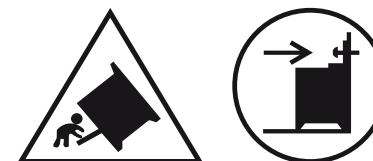
- Nearby kitchen units and cupboards, that are taller than the upper part of the cooktop, must be located at least 20 cm from the edge of the cooktop.
- Extractor hoods must be fitted in accordance with the requirements set out in the hood installation manual, at a distance of no less than 65 cm.
- Place the wall units next to the hood at least 42 cm above the hob.



Anti-tip restraints

WARNING: To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed.

Drill a 5.5 mm diameter hole in the ground, as shown in figure **J**, to secure the anti-tilt bracket to the floor.



- When installing the cooker under a wall unit, the unit must be located at least 70 cm away from the hob.
- Caution, possibility of tilting!








Product dimensions



The space for the cooker cabinet must have the following dimensions.

- | | | | |
|----------|------------------------------------|----------|------------------|
| A | a Min. 42 cm | B | a 1040 mm |
| | b Min. 60 cm | | b 600 mm |
| | c Extractor hood | | c 600 mm |
| | d Min. 65 cm (with hood) | | d 850 mm |
| | e Min. 70 cm (without hood) | | |
| | f Min. 42 cm | | |

oven controls

- C** To use an Oven function, first select the function using the left knob, then set the temperature of the function to using the right knob. Set the timer in the middle. The indicator lights up. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the thermostat will shut off the heating element and the indicator light will turn off. When the temperature drops below the set temperature, the heating element and indicator light will switch on again.

Symbol	Function
	Oven light: it indicates the progress of the cooking without having to open the door.
	Defrosting: the flow of air at room temperature is used to defrost frozen foods (without heating). This is a gentle yet quick method to speed up the defrosting and thawing time for ready meals and cream-filled products, etc.
	Double grill: the inner grill element and the upper element operate simultaneously. The temperature can be set up to 250°C.
	Double grill: the radiating heating element and the upper heating element operate simultaneously. The temperature can be set up to 250°C.
	Grilling by radiation: the inner grilling element switches on and off to maintain the set temperature. The temperature can be set up to 250°C.
	Convection with a fan: the combination of the fan and the two heating elements provide greater thermal penetration, thereby saving 30 to 40% of energy. The food is lightly browned on the outside but still moist on the inside. <u>Note:</u> this function is suitable for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set up to 250°C.
	Convection cooking: the lower and upper heating elements operate simultaneously to provide convection cooking. The temperature can be set up to 250°C.

	Floor heating: an element hidden in the floor of the oven produces more concentrated heating beneath the food without browning it. This heating is ideal for slow-cooking dishes, including casseroles, stews, pastries and pizzas, where a crispy base is required. The temperature can be set up to 250°C.
	For energy-efficient cooking.

using the oven



When using the oven for the first time, the insulation materials and heating elements may emit odours. For this reason, before using the oven for the first time, switch it on without anything inside and set it to the maximum temperature setting for 45 minutes.

1. Select the oven function you want. Select the temperature you want.
2. Before placing food in the oven, it may be necessary to preheat the oven for 10 minutes.
3. The red temperature light goes out when the oven reaches the set temperature.
4. To turn the oven off, turn the function control knob to **0**.



Glass or equivalent dishes should be placed on the rack when cooking and never on the bottom or in direct contact with the cavity.

Using the button

The induction hob is suitable for all types of cooking with its electromagnetic cooking zones, the induction hob is extremely practical, durable and safe.

- D** This hob has four elements. Each button has a symbol above it, indicating the element that it controls. The hob is designed to operate at 9 different levels.

How it works

The induction hob is made up of a coil, a heating plate made of a ferromagnetic material and a control system. The electric current generates a strong magnetic field in the coil. This produces a large number of vortices which generate heat. This heat is then transmitted from the hob to the container.

- E** **a** Panoramic
- b** Magnetic circuit
- c** Ceramic hob
- d** Induction coil
- e** Induced currents

Safety

The hob has been specially designed for domestic use.

Protection against overheating

A sensor controls the temperature of the cooking zones. If the temperature exceeds a certain safety level, the cooking zone is automatically switched off.

Detecting small items or non-magnetic items

If a pan of the wrong size or a non-magnetic pan (e.g. aluminium pan) or other small item (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, it automatically switches to standby mode within 1 minute. The fan will continue to cool the induction hob for another 1 minute.

Automatic shut-off

Auto shut-off is a feature that protects your induction hob. The auto shut-off feature kicks in automatically when you forget to switch off a cooking zone.

Default cooking times for various power levels

Power level	The cooking zone switches off automatically after
1 to 3	8 hours
4 to 6	4 hours
7 to 9	2 hours



People with pacemakers should consult a doctor before using the induction hob.

Diagram of the induction hob and maximum power

- F**
- a** 1500 W area
 - b** 2000 W area
 - c** 1500 W area
 - d** 2000 W area
 - e** Glass plate
 - f** Screen

Preparation before use

When the power is switched on, the hob beeps once and all the LEDs turn on for one second and then turn off. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Instructions

G To start, put the knob in the **OFF** position and select the power level by turning the knob for the relevant induction zone.

If you put the knob in the **OFF** position, the power setting returns to **0**.

You can use various cooking containers

- This induction hob can identify various cooking containers that you can test in the following ways:
- Place the container on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, the container is suitable. If the "U" indicator flashes, the container is not suitable for the induction hob.

Hold a magnet against the container. If the magnet is attracted to the container, it is suitable for use with the induction hob.



The bottom of the container must contain a magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of more than 12 cm.

Replacing the oven light bulb

- H** Light source in this product is replaceable only by qualified engineers.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
 - The included light source is not intended for use in other applications.

cleaning and maintenance

Cleaning advice

- Wait until the oven has cooled down before removing the racks. Wash them separately in warm soapy water, and dry them thoroughly.
- Wash the inside of the oven with hot soapy water, and wipe it with a damp cloth.
- Leave the door open until the inside is completely dry before replacing the racks.
- Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. This is to prevent spilled or spattered food scraps from burning and becoming difficult to remove.
- Do not use abrasive pads to clean the inside of the oven, as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
- Do not use abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass of the oven door. This may scratch the surface and cause the glass wall to break.

Cleaning the outside of the oven

- Regularly wipe the control panel, oven door and sides of the oven with a soft cloth and mild liquid detergent to remove spilled liquids which can damage the enamel.
- Wash the enamel or chrome-plated parts of the oven with warm soapy water or non-abrasive detergents.
- Never use abrasive pads to clean the enamel, chrome-plated or stainless steel surfaces.
- When using commercially available stainless steel cleaners, do not clean any markings or symbols as they may get damaged as a result.

Removing the door for easy cleaning

- Fully open the door.
- The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
- Lift the door slightly as if to close it. Then, with both hands supporting the door, pull it out of the oven.
- To put the door back, hold the door in the open position, then put the latches back in place on both hinges. Open and then close the door to make sure it has been properly fixed.

1 **a** Latch

DE - Produktdatenblatt

Messungen durchgeführt gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß:

- die Norm EN 60350-1:2013 für den Ofen,
- die Norm EN 60350-2:2013 für das Kochplatte.

	WERT	EINHEIT
Marke	Essentiel b	
Artikelnummer	ECI603s	ECI603w
Produkt-Code	8011171	8012019
Masse des Geräts	51,2kg	
Verbruik in standby-modus	N/A	
Verbruik in de uit-stand	0.3W	
Backofen		
Anzahl der Garräume	1	
Nutzvolumen pro Garraum	70	L
Wärmequelle pro Garraum	Elektrizität	
Energieverbrauch des Backofens im konventionellen Modus	1,10	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch des Backofens im Umluft-Modus	0,79	kWh/ Zyklus
Energieeffizienzindex	85,7	
Energieeffizienzklasse	A	
Kochplatte		
Kochfeldtyp	Elektrisch	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der Nutzfläche pro Kochstelle, gerundet auf die nächsten 5 mm	Linke vordere Zone: 16,0 Linke hintere Zone: 18,0 Rechte vordere Zone: 18,0 Rechte hintere Zone: 16,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche berechnet pro kg	Linke vordere Zone: 177,5 Linke hintere Zone: 179,2 Rechte vordere Zone: 178,9 Rechte hintere Zone: 187,6	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	180,8	Wh/kg

Energiespartipps

Backofen

- Bereiten Sie die Mahlzeiten wenn möglich gleichzeitig zu.
- Verkürzen Sie die Vorwärmzeit.
- Verlängern Sie die Kochzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen nach Ablauf des Kochvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, während er kocht oder backt.

Kochplatte

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in geeigneter Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge.
- Wenn die Flüssigkeit anfängt zu kochen, stellen Sie die Kochplatte niedriger ein.

Installation

Um eine korrekte Installation und technische Wartung des Geräts in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zu gewährleisten, muss der dazu herangezogene qualifizierte Techniker unbedingt die folgenden Anweisungen beachten.



Ziehen Sie den Herd-Anschluss aus der Steckdose, wenn Sie Einstellungen vornehmen, Wartungsarbeiten durchführen, die Funktion des Ofens testen usw.

Positionierung

Das Gerät kann in der Nähe von Küchenmöbeln aufgestellt werden, sofern deren Höhe nicht über die Oberkante des Kochfelds hinausragt. Zur Durchführung einer korrekten Installation des Herdes sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- In der Nähe des Herdes installierte Küchenschränke und Wandschränke, deren Höhe über die Oberkante des Kochfeldes hinausragt, müssen mindestens 20 cm von der Kante des Kochfeldes entfernt sein.
- Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anforderungen in der Installationsanleitung der Haube installiert werden, und zwar in jedem Fall mit einem Mindestabstand von 65 cm.
- Wandschränke neben der Dunstabzugshaube müssen mindestens 42 cm über dem Kochfeld montiert werden.



Anti-Kippvorrichtung

WARNUNG: Um das Gerät gegen Umkippen zu sichern, müssen die Haltewinkel montiert werden.

Bohren Sie ein Loch mit einem Durchmesser von 5,5 mm in den Boden, wie in der Abbildung **J** gezeigt, um die Antikippstütze am Boden zu befestigen.



- Wenn der Herd unter einem Wandschrank installiert wird, muss dieser mindestens 70 cm vom Kochfeld entfernt sein.
- Vorsicht, Kippgefahr!








Dimensionen des Produkts



Der Ausschnitt des Herdschranks muss die folgenden Dimensionen aufweisen.

- | | | | |
|----------|---|----------|-------------------|
| A | a Min. 42 cm | B | a 1.040 mm |
| | b Min. 60 cm | | b 600 mm |
| | c Dunstabzugshaube | | c 600 mm |
| | d Min. 65 cm (mit Dunstabzugshaube) | | d 850 mm |
| | e Min. 70 cm (ohne Dunstabzugshaube) | | |
| | f Min. 42 cm | | |

backofensteuerung

- C** Um eine bestimmte Backofenfunktion zu nutzen, wählen Sie zuerst die Funktion mit dem linken Einstellungsknopf und stellen Sie dann die Temperatur für die Funktion mit dem rechten Einstellungsknopf ein. Stellen Sie den Timer in der Mitte. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet der Thermostat das Heizelement aus und die Kontrollleuchte erlischt. Wenn die Temperatur wieder unter die eingestellte Temperatur fällt, wird das Heizelement wieder eingeschaltet und die Kontrollleuchte geht wieder an.

Symbol	Funktion
	Ofenleuchte: Sie ermöglicht es dem Benutzer, den Fortschritt des Backvorgangs zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Wärme). Dies ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Abtauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten und von mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu beschleunigen.
	Doppelter Rost: Das innere Grillelement und das obere Element funktionieren gleichzeitig. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.
	Doppelter Rost: Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement funktionieren gleichzeitig. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.
	Strahlungsheizelement: Der innere Teil des Grills wird ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu wahren. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.
	Konvektion mit Gebläse: Die Kombination aus Gebläse und zwei Heizelementen ermöglicht eine äußerst hohe Wärmedurchdringung, wodurch 30-40 % Energie eingespart werden können. Die Speisen sind außen leicht geröstet, bleiben aber innen immer saftig. <u>Anmerkung:</u> Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Braten von grösseren Fleischstücken bei hoher Temperatur. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.
	Konvektionsgaren: Das obere und untere Heizelement arbeiten gleichzeitig, zum Konvektionsgaren. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.

	Unterhitze: Ein verstecktes Element unter der Bodenplatte des Ofens sorgt für eine konzentrierte Hitze auf der Unterseite der Speisen, ohne sie zu rösten. Dies ist ideal für langsam gegarte Gerichte wie Eintöpfe, Aufläufe, Backwaren und Pizza, bei denen ein knuspriger Boden erwünscht ist. Die Temperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.
	Für energiesparendes Kochen.

nutzung des backofens



Bei der ersten Nutzung des Ofens kann es zu einer Geruchsbildung durch das Isoliermaterial und die Heizelemente kommen. Schalten Sie deshalb vor der ersten Nutzung den leeren Ofen ein und lassen Sie ihn 45 Minuten lang auf der höchsten Temperatur heizen.

1. Wählen Sie die passende Funktion des Backofens. Wähle Sie die gewünschte Temperatur aus.
2. Bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen stellen, muss manchmal der Ofen 10 Minuten lang vorgeheizt werden.
3. Die rote Leuchte der Temperaturanzeige erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
4. Um den Ofen auszuschalten, stellt man den Drehknopf für die Funktionseinstellung auf **0**.



Kochware und Geschirr aus Glas oder Ähnliches sollte beim Kochen im Ofen auf den Rost gestellt werden und niemals auf den Boden oder in direkten Kontakt mit dem Garraum.

Verwendung der Schaltfläche

Die Induktionskochplatte eignet sich mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, das Induktionskochplatte ist aus speziell importierten Materialien hergestellt und ist äußerst praktisch, langlebig und sicher.

- D** Die Kochplatte besteht aus vier Elementen. Jede Taste trägt ein Symbol, das angibt, welches Element sie steuert. Die Kochplatte ist für einen Betrieb mit 9 verschiedenen Stufen gedacht.

Funktionsprinzip

Die Induktionsplatte besteht aus einer Spule, einer Heizplatte aus ferromagnetischem Material und ein Steuersystem. Beim Anschalten eines Induktionsherdes fließt durch die spiralförmige Kupferspule unter dem Glaskeramik-Kochfeld ein Wechselstrom. Infolgedessen wird um diese Spule ein magnetisches Wechselfeld erzeugt, das wiederum eine elektrische Spannung im leitenden Material des Topfbodens "induziert", was Hitze verursacht.

- E**
- a** Überblick
 - b** Magnetischer Kreislauf
 - c** Glaskeramik-Kochfeld
 - d** Induktionsspule
 - e** Induzierte Ströme

Sicherheit

Die Kochplatte wurde speziell für die Nutzung im Haushalt entwickelt.

Schutz vor Überhitzung

Ein Sensor überprüft die Temperatur der Kochzonen. Wenn die Temperatur einen bestimmten Sicherheitswert überschreitet, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Erkennung von zu kleinen oder nicht magnetischen Elementen

Wenn ein Topf von nicht-passender Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) oder ein anderes kleines Element (z.B. ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) auf dem Kochfeld platziert wird, schaltet die Kochplatte innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Induktionskochfeld daraufhin noch 1 Minute lang weiter.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Schutzfunktion für die Induktionskochplatte. Die Abschaltautomatik wird automatisch ausgelöst, wenn man vergisst, eine Kochzone auszuschalten.

Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsgrade.

Leistungsgrad	Die Kochzone schaltet sich automatisch aus nach:
1 bis 3	8 Stunden
4 bis 6	4 Stunden
7 bis 9	2 Stunden



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Nutzung des Induktionskochfeldes ihren Arzt fragen.

Schemata der Induktionskochplatte und Maximale Leistung

- F**
- a** 1.500-W-Zone
 - b** 2.000-W-Zone
 - c** 1.500-W-Zone
 - d** 2.000-W-Zone
 - e** Glasplatte
 - f** Display

Vorbereitung vor der Nutzung

Wenn das Netzteil eingeschaltet ist, ertönt einmal der Signalton, alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf und gehen dann wieder aus. Die Kochplatte befindet sich nun im Standby-Modus. Stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Gebrauchsanweisung

- G** Vor dem Start, stellen Sie den Drehknopf auf **OFF** und wählen Sie die Leistungsstufe, indem Sie den Drehknopf der entsprechenden Induktionszone drehen.
Wenn Sie den Drehknopf auf **OFF** stellen, kehrt die Einstellung der Antriebsleistung auf **0** zurück.

Gebrauchsanweisung

Vor dem Start, stellen Sie den Drehknopf auf **OFF** und wählen Sie die Leistungsstufe, indem Sie den Drehknopf der entsprechenden Induktionszone drehen.
Wenn Sie den Drehknopf auf **OFF** stellen, kehrt die Einstellung der Antriebsleistung auf **0** zurück.

Sie können verschiedene Kochgefäße nutzen

- Diese Induktionskochplatte kann verschiedene Kochgefäße erkennen, die man mit einer der folgenden Methoden testen kann:
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Wenn die entsprechende Kochzone die gewünschte Leistungskraft anzeigt, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet. Wenn die Anzeige "U" blinkt, ist das Kochgeschirr nicht für das Induktionskochfeld geeignet.
- Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wenn der Magnet vom Boden des Kochtopfs angezogen wird, ist dieser für die Nutzung mit dem Induktionskochfeld geeignet.



Der Boden des Behälters muss aus magnetischem Material gemacht sein.
Der Boden muss flach sein und einen Durchmesser von über 12 cm haben.

Auswechseln der Glühbirne im Backofen

- H** Die Lichtquelle in diesem Produkt kann nur von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.
- Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.
 - Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für den Einsatz in anderen Anwendungen vorgesehen.

pFlege und reinigung

Tipps zur Reinigung

- Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie die Böden aus Drahtgitter herausnehmen. Waschen Sie die Böden separat in lauwarmem Seifenwasser und trocknen sie Sie anschließend gründlich ab.
- Waschen Sie das Innere des Ofens in heißem Seifenwasser und wische Sie es dann mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie die Tür offen, bis der Innenraum vollständig getrocknet ist, bevor Sie die Drahtgitterböden wieder einbauen.
- Reinige Sie den Ofen nach jeder Nutzung, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Dadurch wird verhindert, dass verschüttete oder verspritzte Lebensmittelreste anbrennen und danach schwer zu entfernen sind.
- Verwenden Sie keine Scheuerpads, um das Innere des Ofens zu reinigen, da dadurch das Email beschädigt werden kann, was die Effizienz des Ofens beeinträchtigt.
- Verwende Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Glaswand der Backofentür zu reinigen. Dies kann die Oberfläche zerkratzen und dazu führen, dass die Glaswand zerbricht.

Reinigung der Außenseite des Ofens.

- Wischen Sie das Steuerpult, die Backofentür und die Seiten des Backofens regelmäßig mit einem sanften Tuch und einem milden flüssigen Reinigungsmittel ab, da verschüttete Flüssigkeiten das Email beschädigen können.
- Waschen Sie die Email- oder Chromteile des Ofens mit lauwarmem Seifenwasser oder mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpads zur Reinigung von Email-, Chrom- oder Edelstahloberflächen.
- Bei der Nutzung von handelsüblichen Edelstahlreinigern sollte man es vermeiden, eventuelle Beschriftungen oder Symbole zu reiben, da diese beschädigt werden könnten.

Abmontage der Tür zur leichteren Reinigung.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Am Scharnier der Tür befindet sich ein kleiner Riegel. Heben Sie den Riegel an den beiden Scharnieren an.
- Heben Sie die Tür leicht an, als würden Sie sie schließen, und ziehe sie dann die Tür aus den Fugen, dabei müssen Sie die Tür mit beiden Händen halten.
- Um die Tür wieder einzusetzen, halten Sie die Tür in der offenen Position und schieben Sie die Verriegelungen an den beiden Scharnieren ein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um sicherzustellen, dass sie richtig befestigt ist.

1 **a** Riegel

NL - Productfiche

Metingen uitgevoerd in overeenstemming met EU-verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en :

- de norm EN 60350-1:2013 voor de oven,
- de norm EN 60350-2:2013 voor de kookplaat.

	WAARDE	EENHEID
Merk	Essentieel b	
Referentie van het model	ECI603s	ECI603w
Productcode	8011171	8012019
Massa van het apparaat	51,2 kg	
Standby-Modus-Verbrauch	N/A	
Off-Modus-Verbrauch	0.3W	
Oven		
Aantal ovenruimten	1	
Volume in liters	70	L
Verwarmingsbron	Elektriciteit	
Energieverbruik in conventionele modus	1,10	kWh/cyclus
Energieverbruik in hetelucht-modus	0,79	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index	85,7	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Plaat		
Type plaat	Elektriciteit	
Aantal kookvuren	4	
Opwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van het nuttige oppervlak per kookvuur, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm	Zone linksvoor: 16,0 Zone linksachter: 18,0 Zone rechtsvoor: 18,0 Zone rechtsachter: 16,0	cm
Energieverbruik per kookvuur of -gebied berekend per kg	Zone linksvoor: 177,5 Zone linksachter: 179,2 Zone rechtsvoor: 178,9 Zone rechtsachter: 187,6	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	180,8	Wh/kg

Tips om energie te besparen

Oven

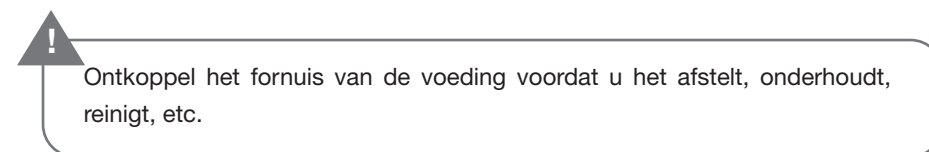
- Kook maaltijden samen, indien mogelijk.
- Beperk de duur van het voorverwarmen
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet de oven niet uit te schakelen wanneer het gerecht klaar is
- Open de deur van de oven niet tijdens de bereiding.

Baktabel

- Gebruik kookgerei met platte bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vocht of vet.
- Pas de stand aan wanneer de vloeistof begint te koken.

installatie

De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.



Plaatsbepaling

Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft. Voor een juiste installatie van het fornuis, houd rekening met de volgende voorzorgsmaatregelen:

- Keukenkasten die naast het fornuis en hoger dan de bovenkant van de kookplaat zijn geïnstalleerd, moeten zich op minstens 20 cm van de rand van de kookplaat bevinden.
- Installeer de dampkap volgens de voorschriften die in de installatiehandleiding van de desbetreffende dampkap zijn vermeld, en dit minstens op een afstand van 65 cm.
- Installeer de wandkasten naast de dampkap op een minimum hoogte van 42 cm van de kookplaat.



Tips om kantelen te voorkomen

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moeten de stabilisatiesteunen worden geïnstalleerd.

Boor een gat met een diameter van 5,5 mm in de vloer, zoals aangegeven in de afbeelding **J**, om de antikantelsteun aan de vloer te bevestigen.



- Als het fornuis onder een keukenkast wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de kast en de kookplaat minstens 70 cm bedragen.
- Let op, kans op kantelen!

Productafmetingen



De uitsnijding voor het meubel moet de volgende afmetingen hebben.

- | | | | |
|----------|--------------------------------------|----------|------------------|
| A | a Min. 42 cm | B | a 1040 mm |
| | b Min. 60 cm | | b 600 mm |
| | c Dampkap | | c 600 mm |
| | d Min. 65 cm (met dampkap) | | d 850 mm |
| | e Min. 70 cm (zonder dampkap) | | |
| | f Min. 42 cm | | |

bedieningsknoppen voor oven

- C** Om een ovenfunctie te gebruiken, selecteer eerst de functie met de linker draaiknop en stel vervolgens de temperatuur van de functie met de rechter draaiknop in. Set de timer in het midden in. Het controlelampje brandt. Eenmaal de temperatuur binnenin de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het verwarmingselement door de thermostaat uitgeschakeld en dooft het controlelampje. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur komt, wordt het verwarmingselement opnieuw ingeschakeld en brandt het controlelampje opnieuw.

Symbol	Functie
	Ovenlamp: Stelt de gebruiker in staat om de voortgang van het kookproces te volgen zonder de deur te openen.
	Ontdooien: De circulatie van lucht op kamertemperatuur zorgt voor een snellere ontdooiing van bevroren levensmiddelen (zonder gebruik van enige warmte). Het is een zachte maar tevens snelle manier om de ontdooitijd te verkorten en kant-en-klare maaltijden en met room bereide gerechten te ontdooien.
	Dubbele grill: Het interne grillelement en het bovenste element zijn ingeschakeld. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.
	Dubbele grill: Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.
	Grillen met warmtestraling: Het binnenste grillelement wordt afwisselend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te handhaven. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.
	Convectie met ventilator: Combinatie van de ventilator en het verwarmingselement voor een meer gelijkmatige warmteopname, energiebesparing van 30 tot 40 %. De gerechten zijn lichtjes bruin aan de buitenkant en nog sappig aan de binnenkant. <u>Opmerking:</u> Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees aan een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.
	Conventioneel koken: Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.

<p>de oven gebruiken</p> 	<p>Verwarming aan de onderkant: Een verborgen element in de bodem van de oven levert een meer geconcentreerde warmte aan de onderkant van het voedsel zonder te bruineren. Dit is ideaal voor het langzaam koken van gerechten zoals ovenschotels, stoofschotels, gebak en pizza's om een knapperige bodem te krijgen. De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.</p>
	<p>Voor energiezuinig koken.</p>

! Wanneer u uw oven voor de eerste keer gebruikt, kan er enige geur door de isolatiematerialen en de verwarmingselementen worden vrijgegeven. Voordat u uw oven voor de eerste keer gebruikt is het aldus aanbevolen om de oven gedurende 45 minuten op de maximale temperatuur en leeg te gebruiken.

1. Selecteer de nodige ovenfunctie. Selecteer de nodige temperatuur.
2. Voordat u voedsel in de oven plaatst, is het aanbevolen om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.
3. Het rode temperatuurlampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. Om het apparaat uit te schakelen, draai de functieregelknop naar de positie **0** (uit).

6 De glazen borden of het equivalent ervan moeten tijdens het koken altijd op het rooster worden geplaatst en nooit op de bodem of in rechtstreeks contact met de kuip.

De knop gebruiken

De inductiekookplaat is geschikt voor alle kooktypes dankzij de elektromagnetische kookzones, de inductiekookplaat, gemaakt van speciaal geïmporteerde materialen, is uitermate gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

- D** Uw kookplaat heeft 4 elementen. Elke knop heeft een symbool erboven met aanduiding van het relevant element dat wordt geregeld. De kookplaat is ontworpen voor gebruik op 9 verschillende niveaus.

Werkingsprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een warmteplaat van ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom genereert een krachtig magnetisch veld door de spoel. Dit leidt tot een groot aantal wervelingen die op hun beurt warmte genereren en via de kookzone naar het kookgerei wordt overdragen.

- E**
- a** Pan
 - b** Magnetisch circuit
 - c** Keramische glasplaat
 - d** Inductiespoel
 - e** Inductiestromen

Veiligheid

De kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Beveiliging tegen oververhitting

Een sensor houdt toezicht op de temperatuur in de kookzones. Zodra de temperatuur een veilig niveau overschrijdt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Detectie van kleine of niet magnetische items

Als er een pan van een ongepaste grootte, een niet magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein item (bijv. mes, vork, sleutel) zich op de kookplaat bevindt, gaat de kookplaat automatisch binnen 1 minuut in stand-by. De ventilator blijft de inductiekookplaat gedurende 1 minuut verder afkoelen.

Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw kookplaat. Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet een kookzone uit te zetten.

Standaard werkingstijden voor de verschillende vermogenniveaus

Vermogenniveau	De verwarmingszone wordt automatisch uitgeschakeld na
1 tot 3	8 uur
4 tot 6	4 uur
7 tot 9	2 uur



Personen met een pacemaker moeten een arts raadplegen voordat ze de inductiekookplaat mogen gebruiken.

Weergave van de inductiekookplaat en maximaal vermogen

- F**
- a** 1500 W zone
 - b** 2000 W zone
 - c** 1500 W zone
 - d** 2000 W zone
 - e** Glasplaat
 - f** Scherm

Voor ingebruikname

Als het toestel op de voeding wordt aangesloten, gaat de zoemer eenmaal af. Alle indicatoren worden ingeschakeld en gaan na één seconde opnieuw uit. De kookplaat bevindt zich nu in de stand-bymodus. Plaats de pan in het midden van de kookzone.

Gebruikswijze

G Draai de knop eerst naar de stand **OFF** en selecteer dan het gewenste vermogenniveau door de knop voor de relevante inductiezone te draaien.

Als u de knop naar de stand **OFF** (uit) draait, gaat de vermogensinstelling terug naar **0**.

Gebruikswijze

Draai de knop eerst naar de stand **OFF** en selecteer dan het gewenste vermogenniveau door de knop voor de relevante inductiezone te draaien.

Als u de knop naar de stand **OFF** (uit) draait, gaat de vermogensinstelling terug naar **0**.

U kunt verschillende soorten kookgerei gebruiken

- Deze inductiekookplaat kan vele verschillende soorten kookgerei identificeren die u op een van de volgende methodes kunt testen:
- Plaats het kookgerei op de kookzone. Als de overeenkomstige kookzone een vermogenniveau weergeeft, is het kookgerei geschikt voor gebruik. Als “U” knippert, is het kookgerei niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
- Houd een magneet tegen het kookgerei. Als de magneet door het kookgerei wordt aangetrokken, is het kookgerei geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.



De bodem van het kookgerei moeten magnetisch materiaal bevatten. Het kookgerei moet een vlakke bodem met een diameter van minstens 12 cm hebben.

De ovenlamp vervangen

H De lichtbron in dit product kan alleen worden vervangen door gekwalificeerde technici.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- De meegeleverde lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen.

reiniging en onderhoud

Schoonmaaktips

- Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u de roosters uithaalt. Was ze vervolgens in een warm sopje en veeg ze grondig droog.
- Reinig de binnenkant van de oven met warm zeepwater en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.
- Laat de deur open totdat de binnenkant volledig droog is voordat u de roosters opnieuw inbrengt.
- Reinig de oven na elk gebruik, in het bijzonder na het roosteren of grillen, om het aanbranden van gemors of etensresten die moeilijk te verwijderen zijn te vermijden.
- Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een schuursponsje om schade aan het email en mindere kookprestaties te vermijden.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.

De buitenkant van de oven reinigen

- Veeg het bedieningspaneel, de ovendeur en de zijkant van de oven regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om schade aan het email te vermijden.
- Was de email en verchroomde delen van de oven met warm zeepwater of een mild schoonmaakmiddel.
- Maak de email, verchroomde of roestvrijstalen oppervlakken nooit schoon met een schuursponsje.
- Als u een in de handel te verkrijgen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruikt, vermijd contact met de letters of symbolen op de oven om schade te voorkomen.

De deur afhalen voor een eenvoudige reiniging

- Open de deur volledig.
- De deurscharnier is voorzien van een kleine grendel. Breng de grendel op beide scharnieren omhoog.
- Breng de deur lichtjes omhoog door deze te 'sluiten', ondersteun vervolgens de deur met beide handen en trek deze van de oven af.
- Om de deur terug te plaatsen, houd de deur in een open positie en breng de grendels op beide scharnieren opnieuw in de juiste plaats aan. Open en sluit de deur om te controleren of deze juist is vastgemaakt.

  Grendel

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.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



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.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektroniksrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertriebern bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* 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.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



FR
Cet appareil se recycle

REPRISE A LA LIVRAISON
OU
À DÉPOSER EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr
Privilegie la réparation ou le don de votre appareil !

essentiel

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

Art. 8011171 / 8012019
Ref. ECI603s / ECI603w

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Hergestellt in VR China /
Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

