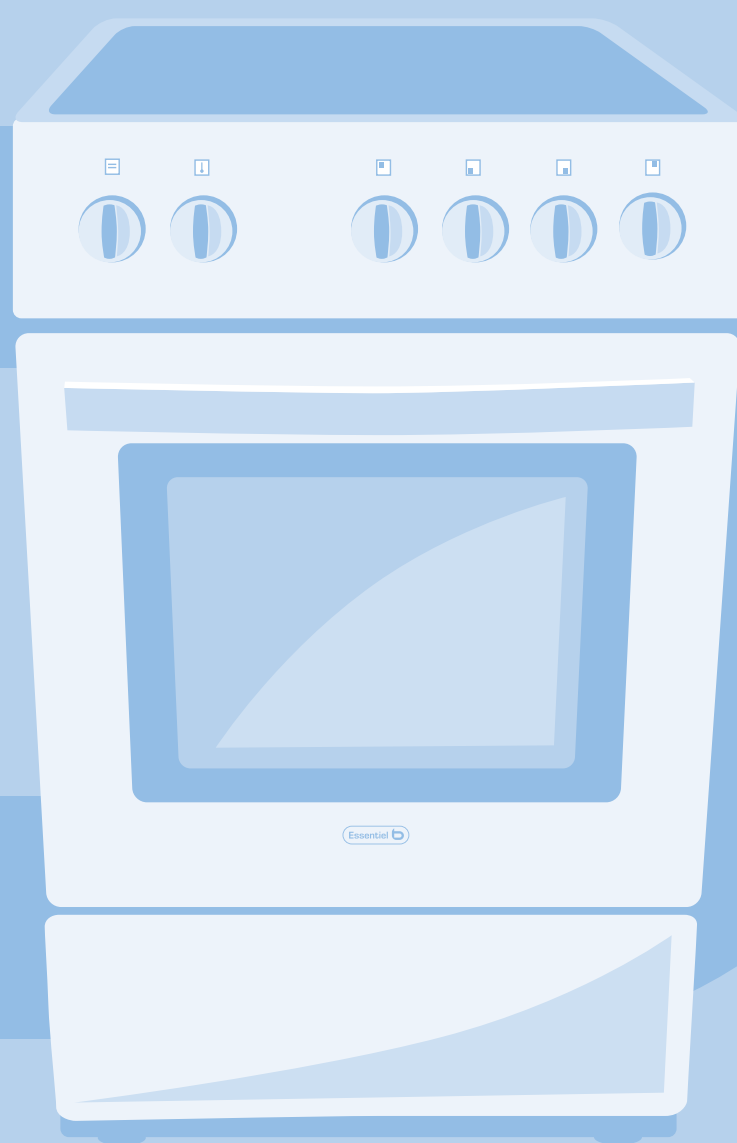


Essentiel 









Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Cuisinière
50 cm de large
4 foyers radiants



SOMMAIRE

	CONSIGNES DE SECURITE	2
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	5
	Description de l'appareil	5
	Description du bandeau de commandes	6
	Description des accessoires	7
	INSTALLATION	8
	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	9
	UTILISATION	12
	Utilisation de la table de cuisson	12
	Pour allumer/éteindre un foyer	12
	Choix du foyer de cuisson	12
	Utilisation du four	13
	Description des modes de cuisson.....	14
	Tableau de cuisson	16
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
	Nettoyage général de la cuisinière	17
	Nettoyage du bandeau de commandes	17
	Nettoyage de la table de cuisson	17
	Nettoyage du four	18
	Remplacement des parois catalytiques	18
	Nettoyage de la porte du four.....	18
	Démontage de la porte du four	19
	Remplacement de l'ampoule	20
	GUIDE DE DEPANNAGE	21

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette cuisinière vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.



POUR EVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUEES UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR.
NE TENTEZ PAS DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement** à l'intérieur d'une habitation. Il doit être utilisé exclusivement comme **appareil de cuisson**. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.**
- Faites attention aux poignées des casseroles. Les disposer vers l'intérieur de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- **Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine.**
- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- **Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes longtemps après l'utilisation.** C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.

- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Veillez à ce que les boutons de commande de la cuisinière soient bien sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Évitez de déplacer vos récipients de cuisson en les traînant sur la surface vitrocéramique pour ne pas griffer le revêtement.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Si des fissures apparaissent sur la surface vitrocéramique de la cuisinière, il est nécessaire de l'éteindre immédiatement afin de prévenir tout risque de choc électrique.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.**
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- **Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes.**
- **Même si l'appareil est éteint, ses parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.**
- **Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.**
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour que l'appareil ne tombe pas de son socle.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou par un autre système de commande à distance séparé.

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Mise au rebut

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la plaque de cuisson).

W	v	°C
mA		
L	cm	
ms	Hz	min

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance maximum	8600 W
Tension d'alimentation	230 V~ 400 V, 3N~
Puissance du four	2000 W (Résistance de sole : 1000 W Résistance de voûte : 1000 W)
Puissance du grill	1600 W
Puissance de la chaleur tournante	2000 W

Position du foyer	Puissance nominale	Diamètre
Avant Gauche	1800 W	180 mm
Arrière Gauche	1200 W	145 mm
Avant Droit	1200 W	145 mm
Arrière Droit	1800 W	180 mm

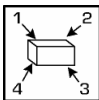
- Dimensions hors tout (H x L x P) : 850 mm x 500 mm x 600 mm
- Poids net : 42 kg

Table de cuisson :

- 4 foyers électriques radiants « highlight » (montée en température plus rapide qu'un foyer radiant classique).
- 1 témoin de mise sous tension des foyers
- 4 témoins de chaleur résiduelle

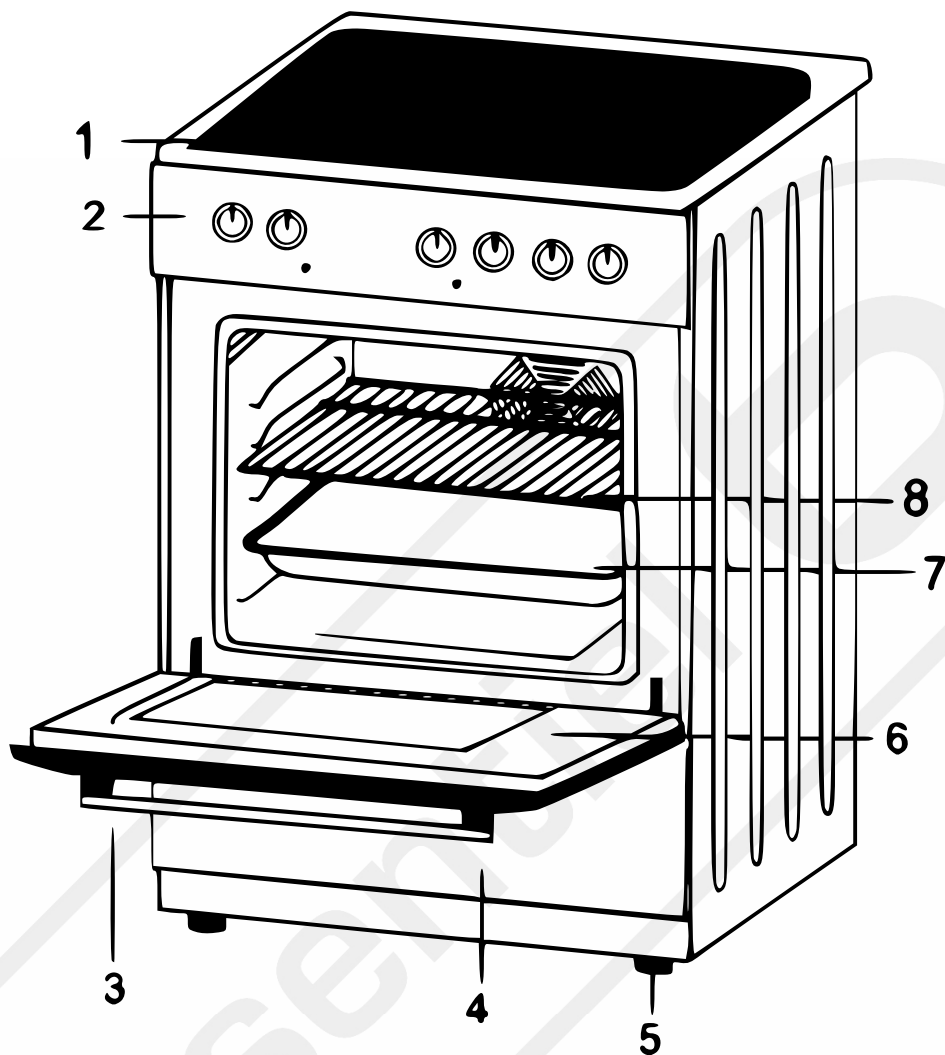
Four électrique :

- Four multifonctions à chaleur pulsée
- Volume du four : 48 litres
- 1 témoin de mise sous tension et régulation du thermostat
- Gril électrique
- Lumière intérieure four
- Tournebroche
- Parois catalytiques
- Tiroir de rangement sous le four

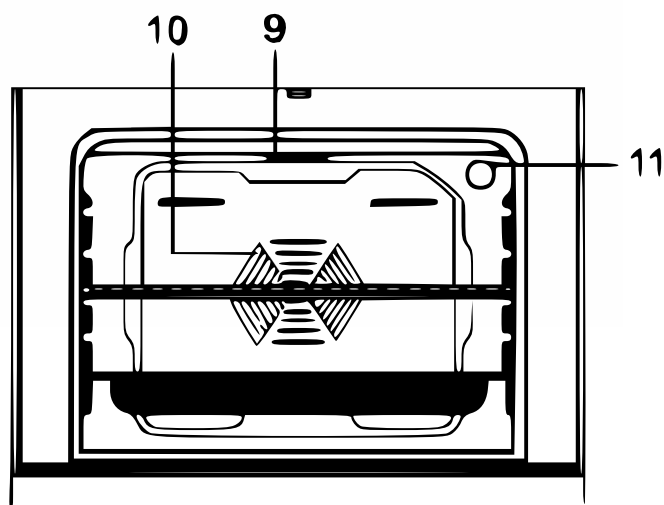


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

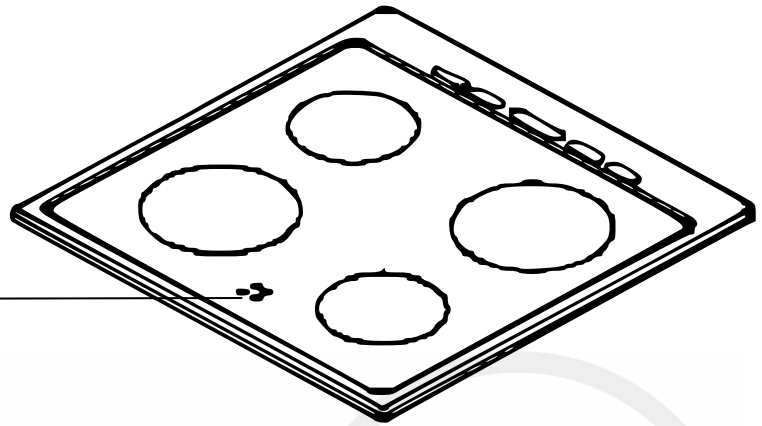
Description de l'appareil



1. Plan de cuisson vitrocéramique
2. Bandeau de commandes
3. Poignée de la porte du four
4. Tiroir pour le rangement des accessoires (grille, lèchefrite, tournebroche)
5. Pieds réglables
6. Porte du four
7. Lèchefrite
8. Grille métallique
9. Résistance du gril
10. Ventilateur
11. Lampe



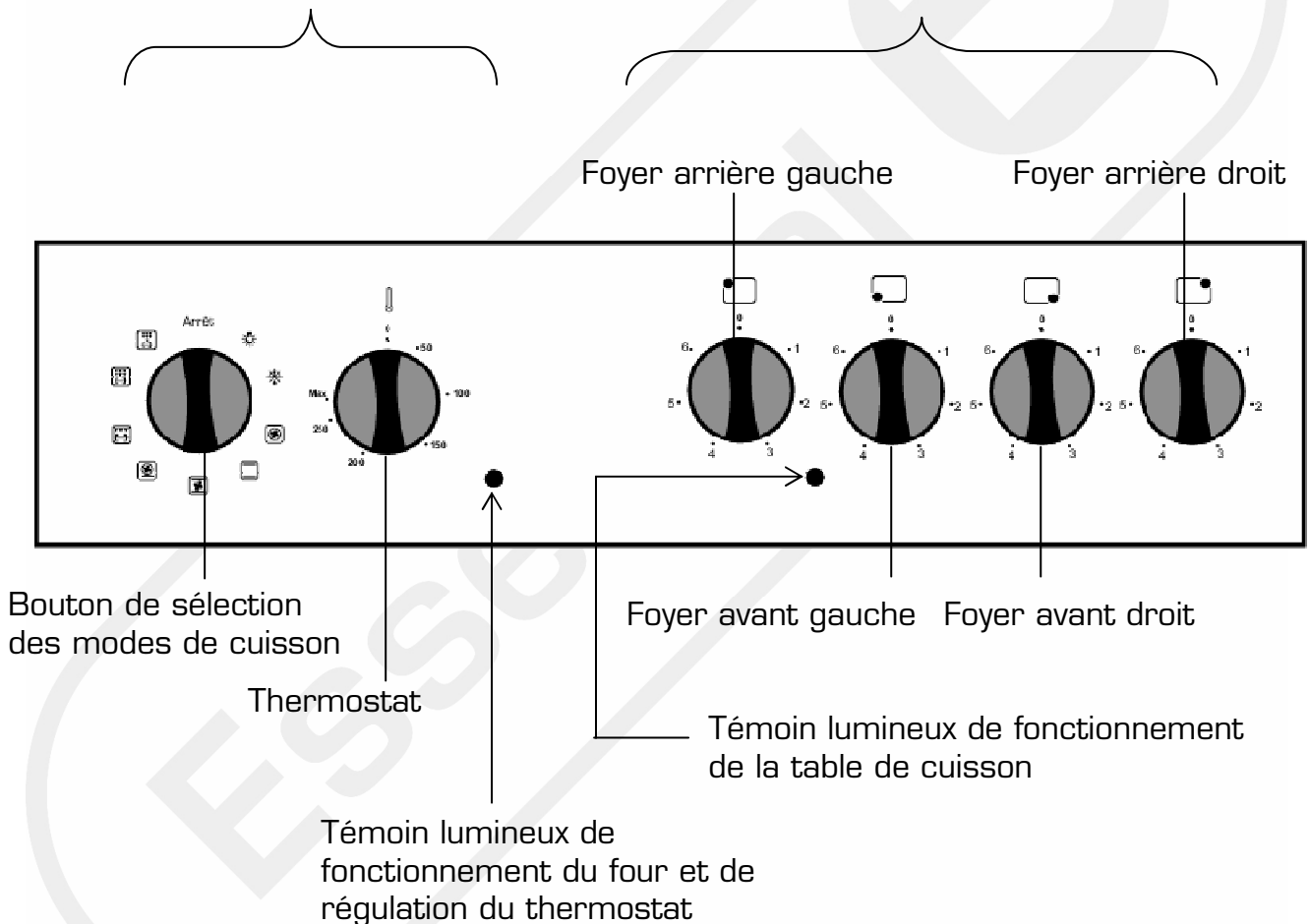
Témoins individuels de chaleur résiduelle



Description du bandeau de commandes

Utilisation du four

Utilisation de la table de cuisson



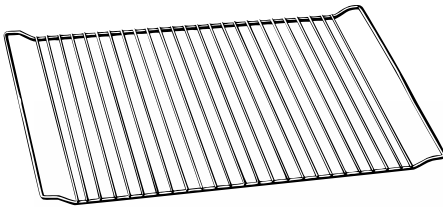
- **Le témoin lumineux du four** : s'allume lorsqu'on allume le four et s'éteint lorsque la température a atteint la température sélectionnée à l'aide du thermostat.

- **Le témoin lumineux de la table de cuisson** : s'allume lorsqu'on allume une ou plusieurs zone(s) de la table de cuisson et s'éteint lorsque toutes les zones de la plaque de cuisson sont éteintes.

Description des accessoires

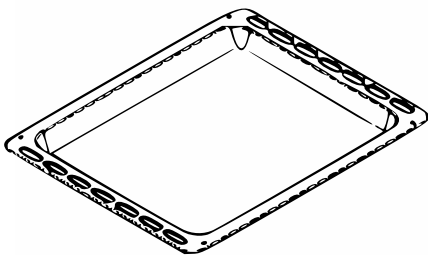
Votre cuisinière est livrée avec une grille métallique, une lèchefrite et un tournebroche.

La grille métallique :



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

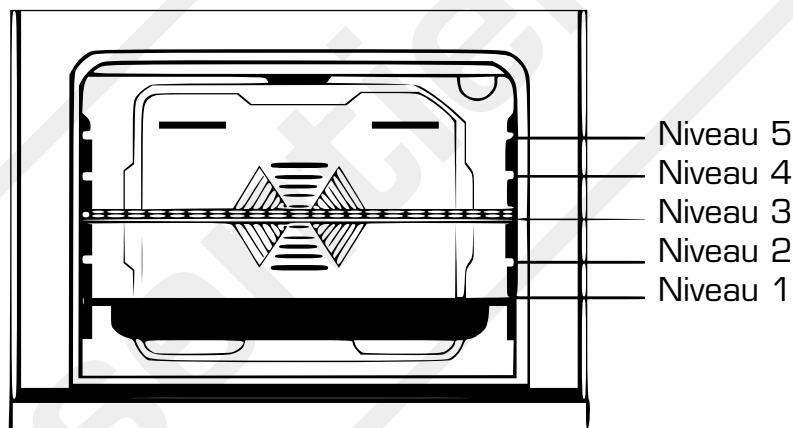
Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades : huilez la grille et posez les grillades directement dessus. Pour cuire des grillades, utilisez les niveaux 4 et 5.



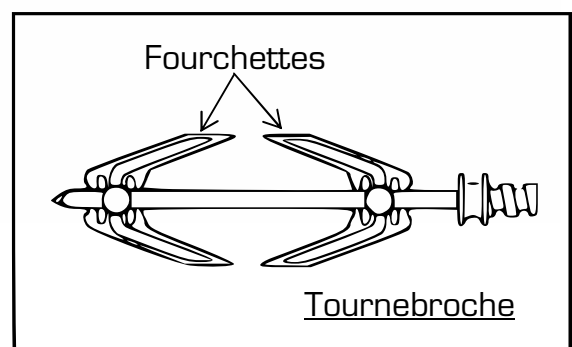
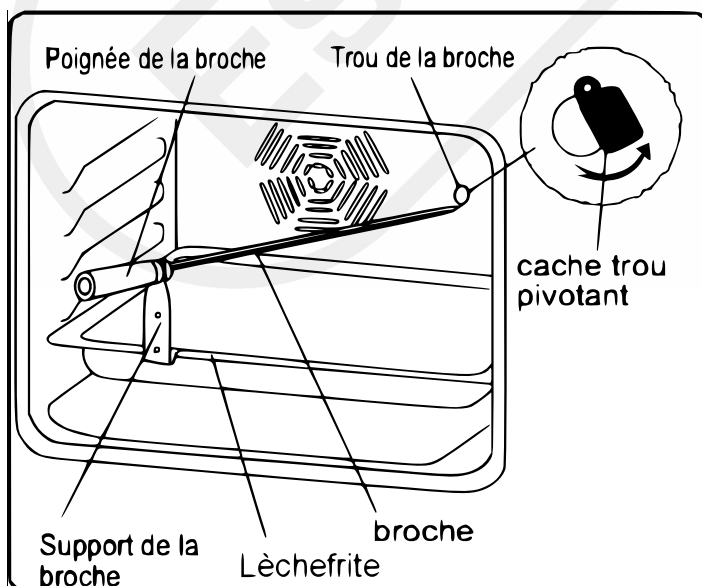
La lèchefrite :

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

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



Le tournebroche :



1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.
2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
3. Faites pivoter la pièce de métal qui cache l'entraîneur du moteur du tournebroche.
4. Insérez la pointe de la broche dans le trou de l'entraîneur prévu à cet effet puis, fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support.
5. **IMPORTANT : Retirez la poignée de la broche avant la cuisson.**
6. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans vous brûler.

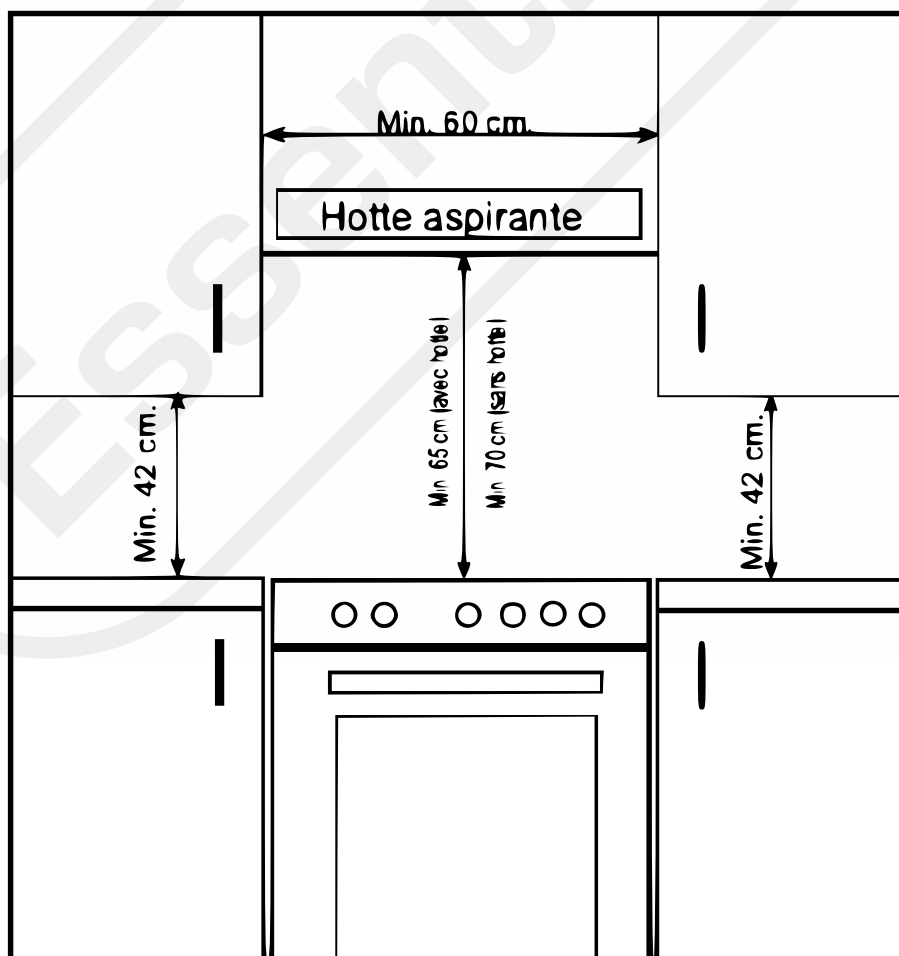
Pendant le rôtissage, la porte du four doit être maintenue fermée.



INSTALLATION

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

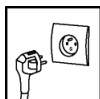
- Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir schéma ci-dessous).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, laissez un espace de 11 cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être située à au moins à 65 cm de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table ne doit pas être inférieure à 70 cm.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le câble d'alimentation devra être positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 70°C.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce qu'elle soit bien calée afin qu'elle ne glisse pas du socle.

Mise à niveau

- Pour un fonctionnement correct, la cuisinière doit être mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant. **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**
- Retirez le tiroir du four pour régler la hauteur des pieds.
- Vous pouvez surélever la cuisinière de 15 mm maximum.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE



L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

Votre cuisinière peut être branchée en 220-240 V~ (monophasé) ou 380-400-415 V~ (triphase).

En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour un raccordement en monophasé 220-240 V~.

- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.


Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220 V~ 1N 230 V~ 1N 240 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	HO5VV-F	1 x 32 A
380 V~ 3N 400 V~ 3N 415 V~ 3N	3 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	HO5VV-F	3 x 16 A


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

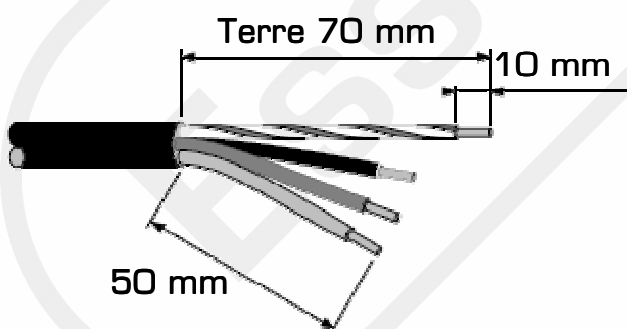
Branchement de la table

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé en bas à droite de la cuisinière. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen.

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

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

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



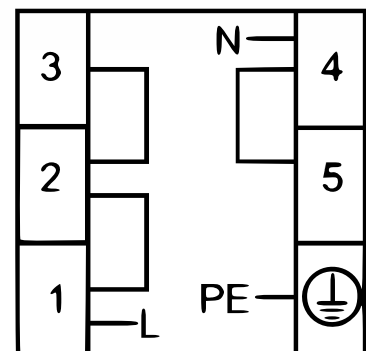
2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Extrémité du câble d'alimentation

Monophasé 220-240 V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2, 2 et 3 et 4 et 5.

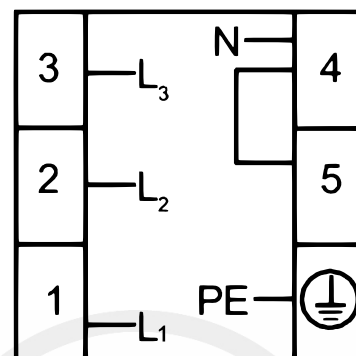
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1.



Triphasé 380-415 V~ 3P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.



3 - Fixez le cordon d'alimentation à l'aide du collier de serrage.

4 - Refermez le couvercle du bornier.




Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.
- En sortie d'usine, le câble électrique est déjà monté pour un raccordement en monophasé 220-240 V~.

Lors de la connexion du câble sur le réseau électrique :

1 - Respecter les branchements suivants

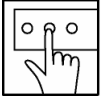
- fil jaune/vert : mise à la terre 
- fil bleu : neutre « N »
- fil marron : phase « L »

2 - Raccordez toujours le fil de terre de protection.

3 - La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.


4 - Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

5 - Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (voir caractéristiques Page 10).



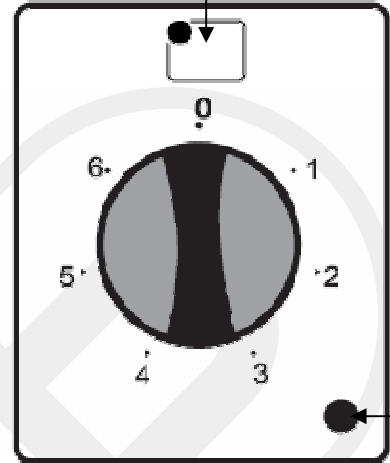
UTILISATION

Utilisation de la table de cuisson

- Le symbole  imprimé au-dessus du bouton indique la correspondance entre le bouton et le foyer (ici, foyer arrière gauche).

- Les chiffres 0 à 6 indiquent la puissance de cuisson :

Position 0	Arrêt du foyer.
Position 1	Pour garder les aliments au chaud.
Positions 2 et 3	Pour chauffer à basse température.
Positions 4, 5 et 6	Pour cuisiner, frire et faire bouillir.



Pour allumer/éteindre un foyer

- **Pour allumer un foyer**, tournez le bouton correspondant jusqu'à la position voulue : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée.
- **Pour éteindre un foyer**, ramenez son bouton de contrôle sur la position « 0 » (Arrêt).

- Afin d'éviter que vous ne laissiez une plaque fonctionner accidentellement, un **témoin lumineux** sur le bandeau de commandes s'allume dès qu'une plaque est utilisée.

- Votre appareil est également équipé de **témoins de chaleur résiduelle** qui s'allument dès que la température d'un foyer excède environ 60°C. Si un ou plusieurs témoin(s) est(sont) allumé(s), cela signifie que la plaque, même éteinte, est encore très chaude : veuillez faire attention de ne pas vous brûler.

Choix du foyer de cuisson

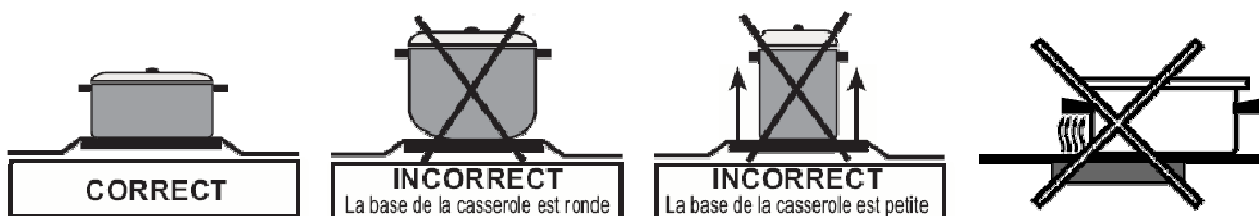
Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

o Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.

o Utilisez toujours des récipients dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.

o Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance.

Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus gras pourraient prendre feu.



o Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.

o Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.

o Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.

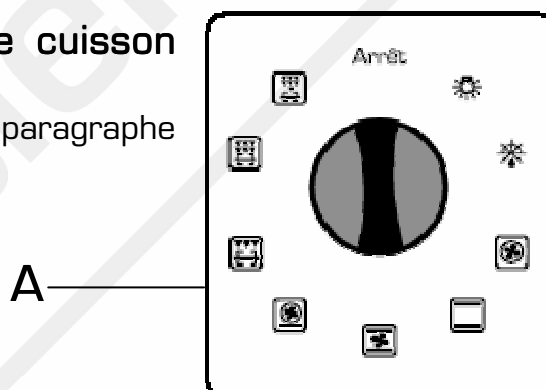
o Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

o Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque. Votre table de cuisson n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

Utilisation du four

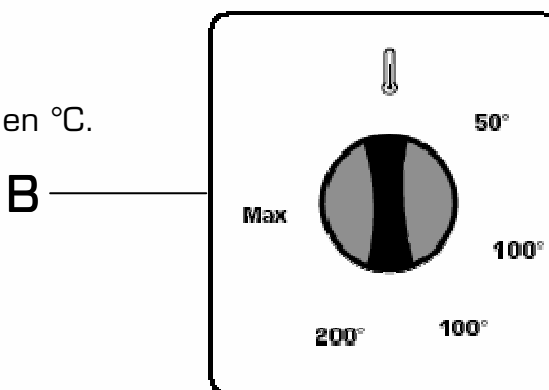
Le bouton de sélection des modes de cuisson (A)

Il sert à sélectionner un mode de cuisson (voir paragraphe « description des modes de cuisson »).



Le bouton du thermostat (B)

Il sert à sélectionner la température de cuisson en °C.










1. Tournez le bouton (A) sur le mode de cuisson désiré puis,
2. Positionnez le bouton du thermostat (B) sur la température souhaitée.
3. Une fois la cuisson terminée, remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson (A) et le bouton du thermostat (B) sur la position « Arrêt ».
4. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement.



Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants de s'approcher de la cuisinière.

Description des modes de cuisson

	Arrêt	Le four est à l'arrêt.
	Lumière	Seul l'éclairage du four est en fonction.
	Décongélation	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés. Le ventilateur est en fonction.
	Chaleur tournante	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés avec le ventilateur.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Le ventilateur ne fonctionne pas.
	Convection ventilée	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés avec le ventilateur.
	Sole ventilée	L'élément de chauffe inférieur est utilisé avec le ventilateur.
	Gril + Tournebroche	Une des 2 résistances du gril est utilisée avec le moteur du tournebroche.
	Double gril + Tournebroche	Les 2 résistances du gril sont utilisées avec le moteur du tournebroche.
	Double gril ventilé + Tournebroche	Les 2 résistances du gril sont utilisées avec le moteur du tournebroche. Le ventilateur est en fonction.



Fonction décongélation

- Ce mode ne cuit pas les aliments ; il permet seulement de les décongeler plus rapidement.
- Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas.
- Placez la lèchefrite au premier gradin en partant du bas de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation.



Fonction Chaleur tournante

- Dans ce mode, le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur.
- Ce mode vous permet de cuire plusieurs plats à la fois.
- Si vous cuisez plusieurs plats en même, prévoyez un temps de cuisson un peu plus long.
- En outre, la cuisson de deux plats ne se termine généralement pas en même temps : si vous constatez que l'un des plats est cuit, retirez-le du four et continuez

la cuisson pour l'autre plat. Vous pouvez également changer les plats de place et de niveau au cours de la cuisson.



Fonction convection naturelle

- C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille.
- Ce mode est idéal pour cuire les gâteaux, les biscuits, les flans, les lasagnes et les pizzas.
- N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson.
- Un préchauffage est nécessaire.



Fonction convection ventilée

- Ce mode permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries.
- Ce mode cuit toutes les parties des aliments de façon homogène.
- Ce mode convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.
- Un préchauffage est nécessaire.



Fonction sole ventilée

- Ce mode est idéal pour la cuisson des pizzas. La résistance de sole cuit parfaitement la pâte tandis que le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur.
- Ce mode convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'introduire les aliments à cuire.

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C pour éviter une trop forte température en surface.



Fonction Gril + Tournebroche

- Ce mode convient particulièrement pour préparer des rôtis, des gratins et des grillades.
- Pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis, utilisez le tournebroche (Reportez-vous à la page 6 pour l'utilisation du tournebroche).
- Pour la fonction gril, placez la grille au niveau 4 ou 5. Huilez la grille et posez les grillades directement dessus. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.
- **Lors de l'utilisation de la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.**
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments à cuire.



Fonction Double gril + Tournebroche

- Ce mode est similaire au mode « Gril + Tournebroche ». Les 2 résistances du gril fonctionnent sans le ventilateur. Reportez-vous aux informations indiquées pour ce mode.
- Ce mode convient particulièrement pour griller rapidement ou griller en plus grande quantité.



Fonction Double gril ventilé + Tournebroche

- Ce mode est similaire au mode « Double gril + Tournebroche ». Les 2 résistances du gril fonctionnent avec le ventilateur. Reportez-vous aux informations indiquées pour du mode « Gril + Tournebroche ».
- Le ventilateur permet une meilleure répartition de la chaleur pour une cuisson homogène des aliments.
- Ce mode convient particulièrement pour griller rapidement ou griller en plus grande quantité.

Tableau de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

PLATS	CHALEUR TOURNANTE			CONVECTION NATURELLE		
	Température du thermostat	Position de la grille	Temps de cuisson	Température du thermostat	Position de la grille	Temps de cuisson
Gâteaux	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40
Cookies	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40
Légumes	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50
Poulet				200	2 - 3	45 - 60
Côtelettes						
Beefsteak						

PLATS	CONVECTION VENTILEE			GRIL		
	Température du thermostat	Position de la grille	Temps de cuisson	Température du thermostat	Position de la grille	Temps de cuisson
Gâteaux	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Cookies	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Légumes	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet	200	2 - 3	45 - 60	200	5	10 - 15
Côtelettes				200		
Beefsteak				200	*	50 - 60

*Préparé au tournebroche.

- La température du thermostat est exprimée en °C.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas.
- Le temps de cuisson est exprimé en minutes.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général de la cuisinière



Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et/ou du four :

- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur la position « Arrêt ».
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.

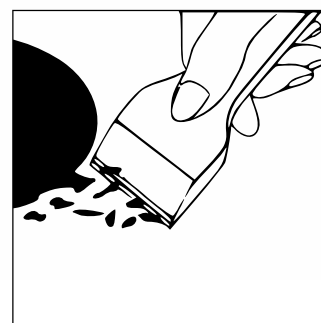
- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commandes

- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle pour nettoyer le bandeau de commandes. Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).



Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.

Parois en émail lisse

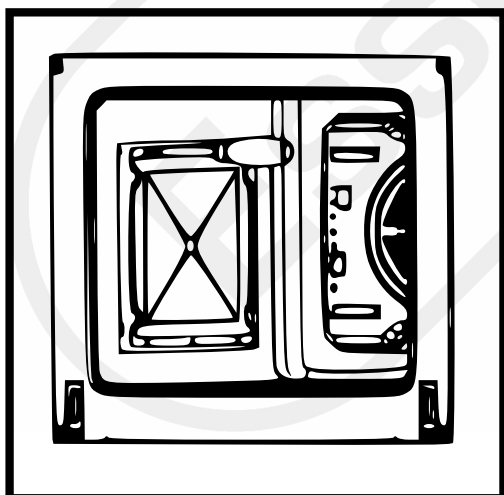
- Après chaque utilisation, essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide puis, séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Parois catalytiques

- Les parois latérales et l'arrière du four sont recouverts d'un émail catalytique qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson.
- En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante du four est insuffisante. Essuyez les taches de gras présentes sur les parois catalytiques à l'aide d'une éponge douce humide. Chauffez ensuite le four à la température maximale. Attendez que le four refroidisse puis, essuyez à nouveau les parois catalytiques avec l'éponge humide.
- **Ne grattez jamais les parois catalytiques avec une éponge abrasive afin de ne pas endommager la surface en émail poreux.**

Remplacement des parois catalytiques

Vous pouvez remplacer les parois catalytiques lorsqu'elles sont usagées. Pour vous procurer de nouvelles parois catalytiques, adressez-vous au service après-vente de votre magasin revendeur.



- **Avant de procéder au démontage des parois, laissez refroidir le four et contrôlez que toutes les commandes du four soient sur la position « Arrêt ».**

1. Retirez la porte du four (voir paragraphe « Démontage de la porte du four » en page suivante).
2. Retirez les vis de fixation des parois catalytiques à l'aide d'un tournevis.
3. Installez les nouvelles parois.

Nettoyage de la porte du four

- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

- **ATTENTION ! Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes.** Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

Démontage de la porte du four

Afin de pouvoir nettoyer facilement le four, vous pouvez démonter la porte du four.

- Avant de procéder au démontage de la porte, laissez refroidir le four et contrôlez que toutes les commandes du four soient sur la position « Arrêt ».
1. Ouvrez complètement la porte du four.
 2. Soulevez les leviers se trouvant sur les 2 charnières de porte jusqu'à ce qu'ils atteignent la butée (Fig. 1).

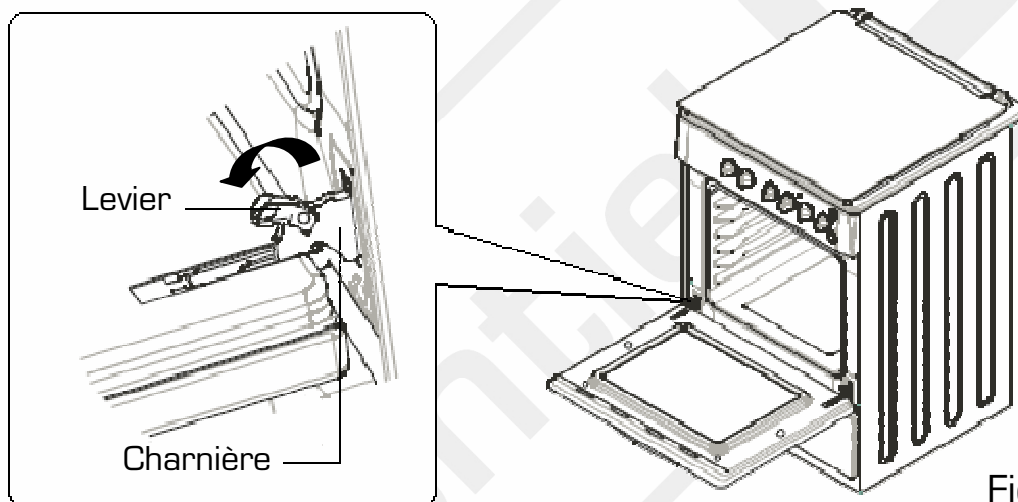


Figure 1

3. Refermez lentement la porte du four jusqu'à la butée (1) et soulevez la porte (2) jusqu'à ce que les charnières sortent de leurs gonds (Fig. 2). La porte se sépare alors complètement du four.

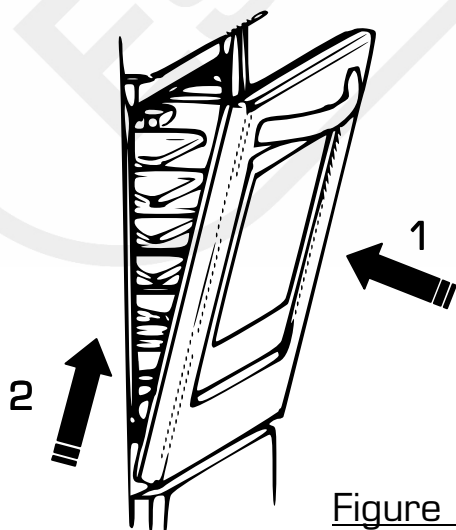


Figure 2

Montage de la porte du four

- Pour remonter la porte, répétez les étapes indiquées dans le paragraphe « Démontage de la porte du four » mais dans l'ordre inverse.
1. Remplacez les charnières dans leurs gonds. Veillez à ce qu'elles soient correctement installées et fixées.
 2. Faites pivoter les leviers vers l'arrière (Fig. 3).
 3. Contrôlez que la porte est fixée correctement.

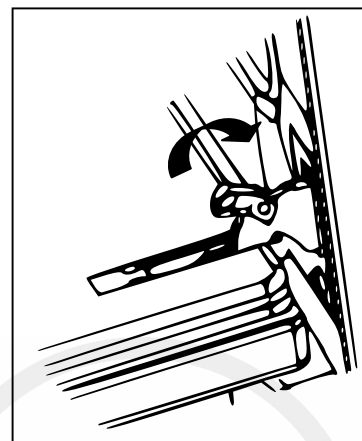
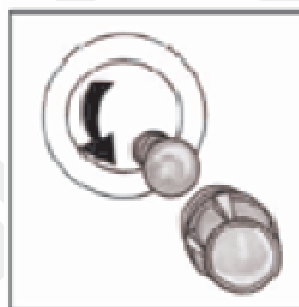


Figure 3

Remplacement de l'ampoule

Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, assurez-vous que toutes les commandes du four soient sur la position « Arrêt » et que le four soit totalement refroidi.



1. Dévissez puis, retirez le couvercle en verre de protection de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques.

Caractéristiques de l'ampoule

✓ type E14

✓ 220 - 240 V~

✓ max. 25 W

✓ résistante à 300°C

3. Revissez le couvercle en verre.



GUIDE DE DEPANNAGE

Si le four et/ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications fournies dans cette notice.

La cuisson n'est pas satisfaisante (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Ajustez l'emplacement de la grille, et contrôlez la température sélectionnée, le temps de cuisson et le récipient de cuisson.

Si le four fume :

- Vérifiez que le four ne nécessite pas de nettoyage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas eu de projection de graisse ou de jus sur les parois ou que la préparation ne déborde pas.
- Vérifiez que la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

Essentiel



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.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b - CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉE EN TURQUIE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN