

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	10
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
Description de l'appareil	11
Description du bandeau de commandes	12
Description des accessoires	13
INSTALLATION	14
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	17
UTILISATION	20
Avant la première utilisation	12
Utilisation de la table de cuisson	20
Pour allumer/éteindre un foyer	20
Choix du foyer de cuisson	20
Utilisation du four	22
Description des modes de cuisson	23
Tableau de cuisson	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
Nettoyage général de la cuisinière	26
Nettoyage du bandeau de commandes	26
Nettoyage de la table de cuisson	26
Nettoyage du four	27
Remplacement des parois catalytiques	28
Nettoyage de la porte du four	28
Démontage de la porte du four	29
Remplacement de l'ampoule	30
GUIDE DE DEPANNAGE	31

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que cette cuisinière vitrocéramique 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.
- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.)
- 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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles, ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- 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.
- 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.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour que l'appareil ne tombe pas de son socle. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.

- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Faites attention aux poignées des casseroles. Les disposer vers l'intérieur du plan de cuisson de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veuillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.

- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- 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.
- 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.
- 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.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée.

- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- La cuisinière est munie d'un tiroir de rangement. Les surfaces du tiroir inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.

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 cuisinière).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance maximum	8600 W
Tension d'alimentation	230 V~ 400 V, 3N~
Puissance du four	2000 W
Puissance du simple gril/double gril	1600 W / 2600 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

Table de cuisson :

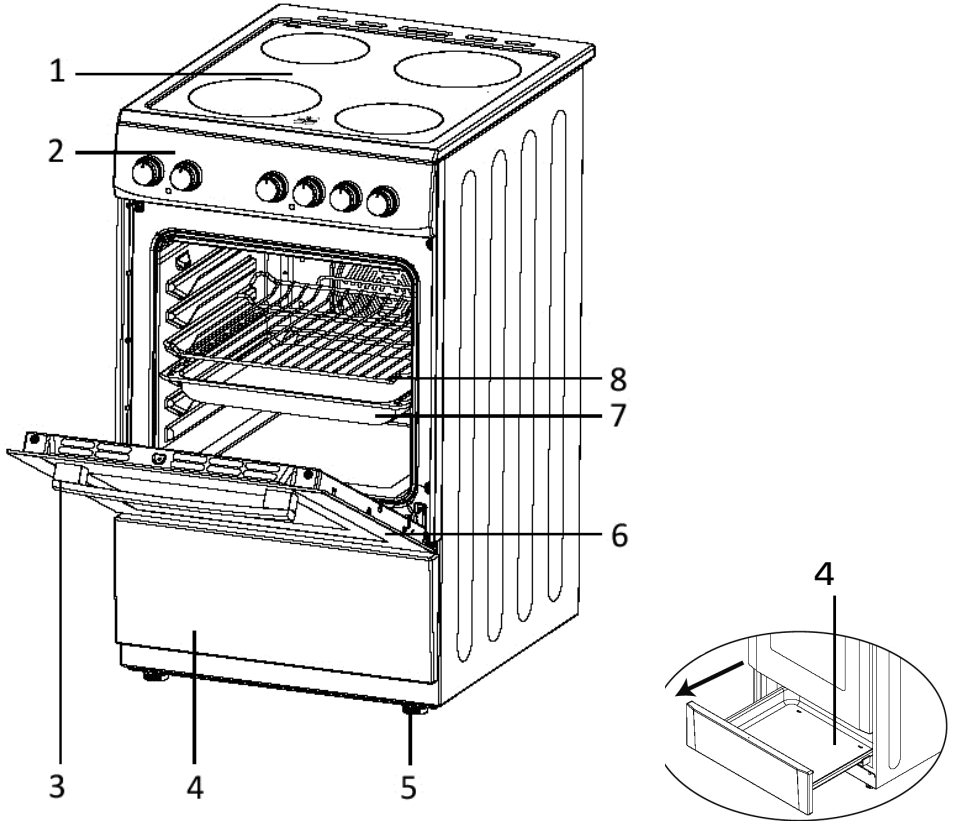
- 4 foyers électriques radiants « highlight »
(montée en température plus rapide qu'un foyer radiant classique).
- 1 témoin de mise sous tension des foyers
- 4 témoins de chaleur résiduelle

Four électrique :

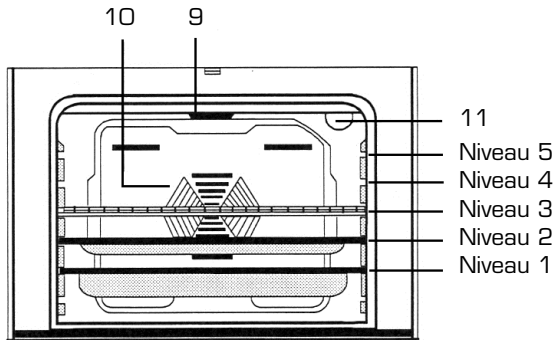
- Four multifonctions à chaleur pulsée
- 1 témoin de mise sous tension des plaques
- 1 témoin de régulation du thermostat
- Gril électrique
- Lumière intérieure four
- Tournebroche
- Parois catalytiques
- Tiroir de rangement sous le four

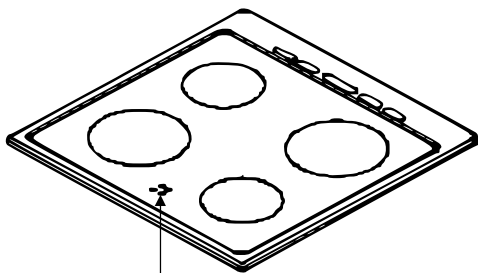
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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, lèche-frite, tournebroche)
5. Pieds réglables
6. Porte du four
7. Lèche-frite
8. Grille métallique
9. Résistance du gril
10. Ventilateur
11. Lampe



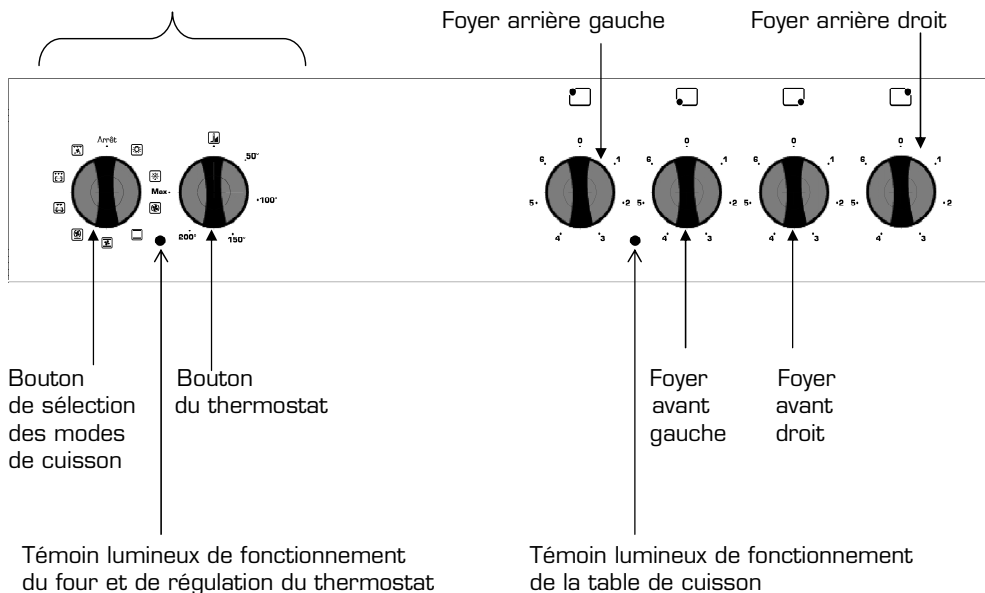


Témoins individuels de chaleur résiduelle

Description du bandeau de commandes

Utilisation du four

Utilisation de la table de cuisson



Bouton de sélection des modes de cuisson

Bouton du thermostat

Témoin lumineux de fonctionnement du four et de régulation du thermostat

Foyer avant gauche

Foyer avant droit

Témoin lumineux de fonctionnement 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.

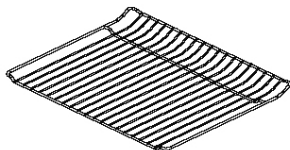
- **Le témoin lumineux de la table de cuisson** : s'allume lorsqu'on allume une ou plusieurs zone(s) de la table de cuisson et s'éteint lorsque toutes les zones de la plaque de cuisson sont éteintes.

Description des accessoires

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

La grille métallique anti-basculement :

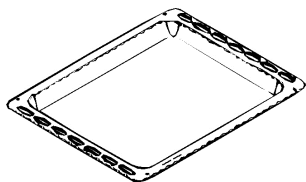
Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.



Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades : huilez légèrement la grille (pour empêcher aux aliments de coller) et posez les grillades directement dessus. Insérez la grille sur l'un des niveaux 4 ou 5 et positionnez la lèchefrite au niveau inférieur pour recueillir les graisses (voir ci-dessous et au paragraphe "Description des modes de cuisson").

La lèchefrite :

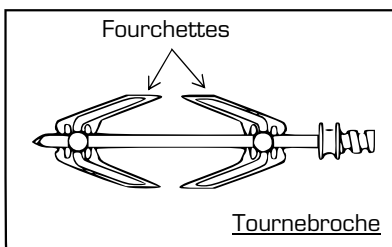
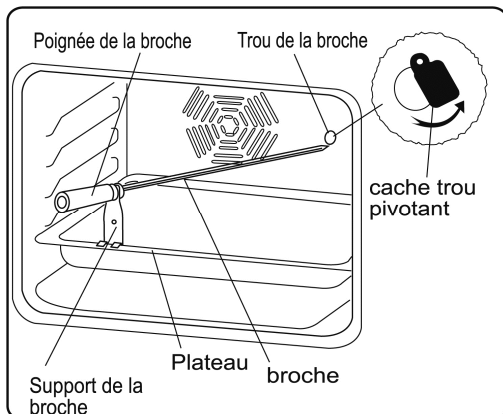
Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.



Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau sur la plaque pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter, après son refroidissement, le nettoyage de la lèchefrite.

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

Le tournebroche :



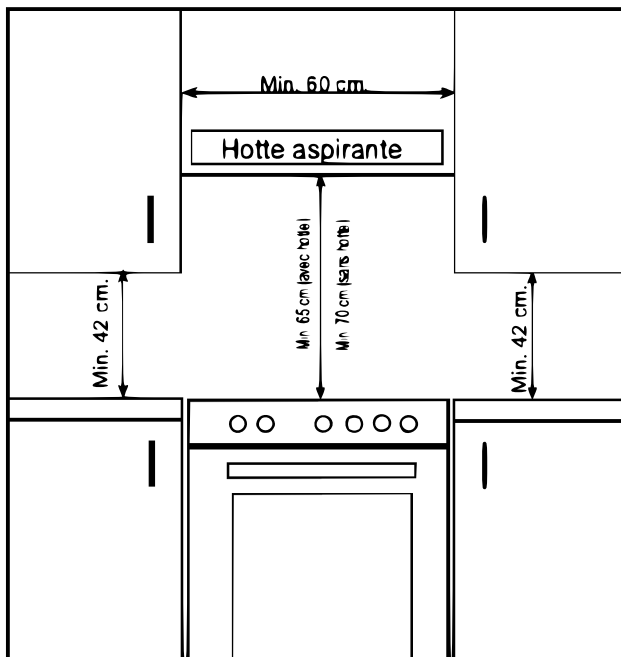
1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.
2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
3. Faites pivoter la pièce de 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.

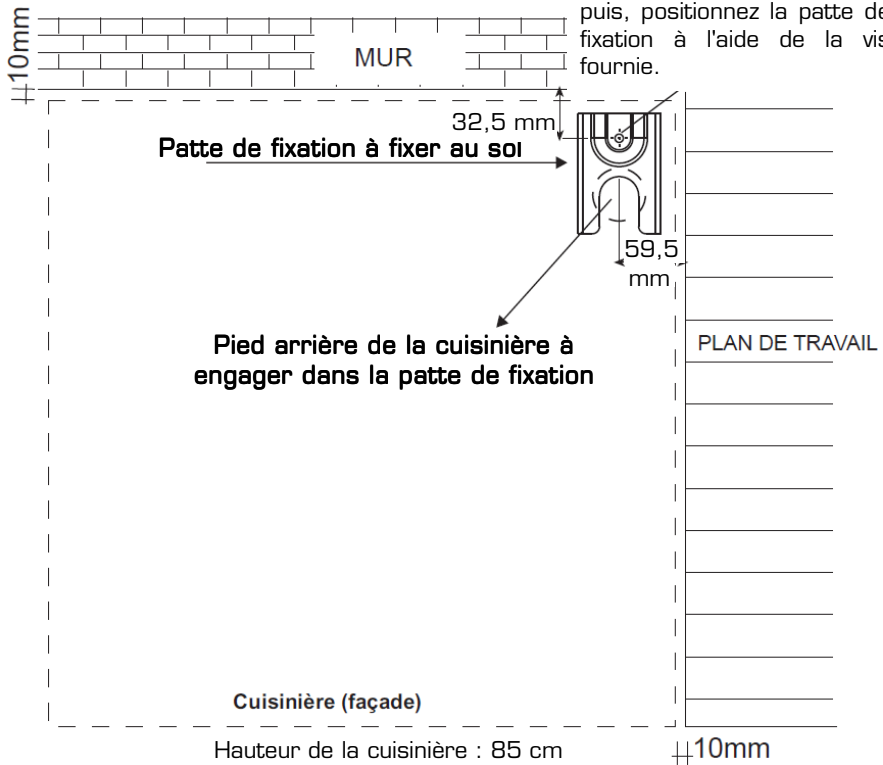
- Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- 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.

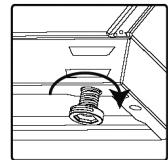
Dispositif anti basculement : information concernant l'installation des fixations sur le sol

Percez un trou dans le sol de 8,5 mm de diamètre. Placez-y la cheville plastique puis, positionnez la patte de fixation à l'aide de la vis fournie.



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 effectués uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

Votre cuisinière peut être branchée en 230 V~ (monophasé) ou 400 V~ (triphase).

En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour un raccordement en monophasé 230 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	H05VV-F	1 x 32 A
380 V~ 3N 400 V~ 3N 415 V~ 3N	3 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	H05VV-F	3 x 16 A

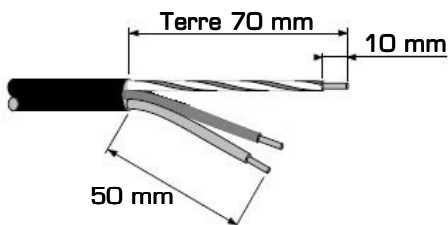
- **Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur bipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.**
- **N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.**

Branchement de la cuisinière

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.

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 »



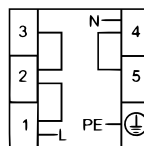
Extrémité du câble d'alimentation

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.

Monophasé 230 V~ 1P+N :

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

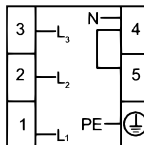
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1.



Triphasé 400 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 230 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).

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser le four de votre appareil pour la première cuisson, nous vous recommandons de le mettre en température maximum pendant 45 minutes. Ceci permet d'éliminer toute odeur, poussière et les éventuels résidus de fabrication qui pourrait se trouver dans l'appareil.

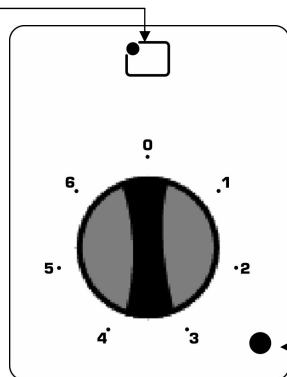
UTILISATION

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**, tournez le bouton correspondant jusqu'à la position voulue : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée.

- **Pour éteindre**, ramenez son bouton de contrôle sur la position « 0 » (Arrêt).

- Afin d'éviter de laisser 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.

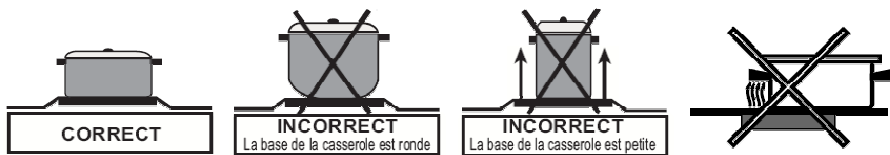
Choix du foyer de cuisson

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 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 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 graisseux 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.

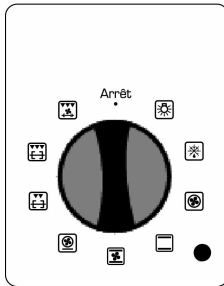
o Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.

o 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.

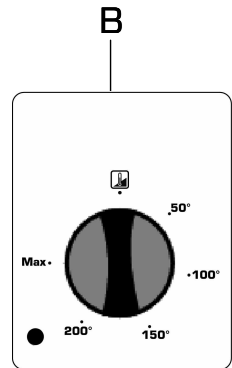
Utilisation du four

Lors de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.



Bouton de sélection des modes de cuisson (A)

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









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. Seul le ventilateur fonctionne.
	Chaleur tournante	Seule la résistance circulaire chauffe. Le ventilateur permet une distribution optimale et rapide de la chaleur.
	Cuisson traditionnelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Le ventilateur ne fonctionne pas.
	Chaleur brassée	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés avec le ventilateur.
	Sole ventilée	Les éléments de chauffe inférieurs sont utilisés avec la résistance circulaire et le ventilateur.
	Gril + Tournebroche	L'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 fonctionne.



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 Niveau 3 en partant du bas.
- Placez la lèchefrite au Niveau 1 en partant du bas de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation.



Fonction Chaleur tournante

- Ce mode assure, par l'action du ventilateur arrière, une répartition homogène de la chaleur. Il vous offre la possibilité de cuire plusieurs plats à la fois. Dans ce cas, prévoyez un temps 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.

- Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'introduire aliments à cuire.



Fonction cuisson traditionnelle

- C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille.
- Ce mode est idéal pour cuire **gâteaux, biscuits, flans, lasagnes** et **pizzas**.
- N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'introduire aliments à cuire.



Fonction chaleur brassée

- 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**.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'introduire aliments à cuire.



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 environ 10 minutes avant d'introduire 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 **rôtis, gratins** et **grillades**.
- Pour saisir et cuire toutes les volailles ou les rôtis, utilisez le tournebroche (reportez-vous à la page 7 pour l'utilisation du tournebroche).
- Pour la fonction gril, placez la grille au niveau 4 ou 5. Huilez légèrement la grille et posez les grillades directement dessus. Placez la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir le jus et les graisses des grillades. Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau sur la plaque pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter, après son refroidissement, le nettoyage de la lèchefrite.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'introduire aliments à cuire.

Attention : lors de l'utilisation de la fonction "Gril", "Double Gril" ou "Double gril ventilé", la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.



Fonction Double gril + Tournebroche

- Ce mode est similaire au mode « Gril + Tournebroche » (reportez-vous aux informations ci-dessus). Les 2 résistances du gril fonctionnent sans le ventilateur. - Ce mode convient pour griller rapidement ou de 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 pour permettre une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson homogène des aliments (reportez-vous aux informations indiquées pour le mode « Gril + Tournebroche »).
 - Ce mode convient pour griller rapidement ou de 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	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Cookies	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Légumes	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50
Poulet				200	1 - 2	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	1 - 2 - 3	25 - 35			
Cookies	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Légumes	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet	200	1 - 2	45 - 60	200	3 - 4 - *	50 - 60
Côtelettes				200	4	15 - 25
Beefsteak				200		15 - 25

*Préparé au tournebroche.

- La température du thermostat est exprimée en °C.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas (Niveau 1).
- 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 les positions « O » et « Arrêt ».
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.

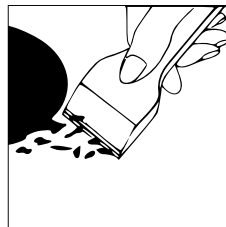
- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils pointus ou durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

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

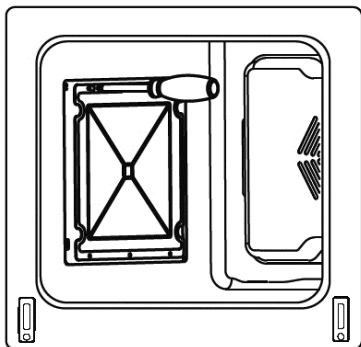
- Après chaque utilisation, essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs secs, ni de poudres abrasives, ni un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

Parois catalytiques

- Les parois latérales et l'arrière du four sont recouverts d'un émail catalytique qui absorbe et élimine les résidus de graisse 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 (250° C) pendant une heure. Attendez que le four refroidisse puis, essuyez à nouveau les parois catalytiques avec l'éponge humide.
- **Durant le nettoyage, les surfaces de l'appareil peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les enfants de l'appareil.**
- **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 ● ou « 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).

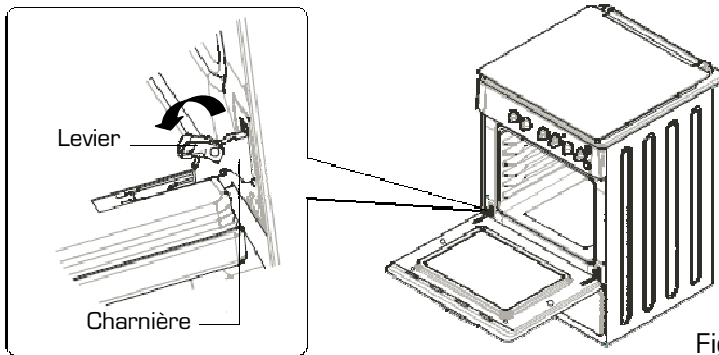


Figure 1

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.

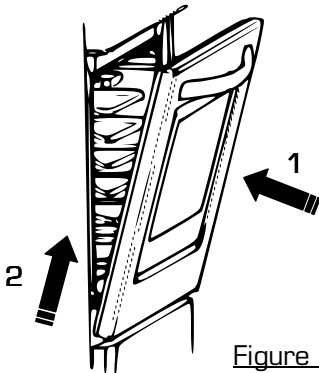


Figure 2

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.

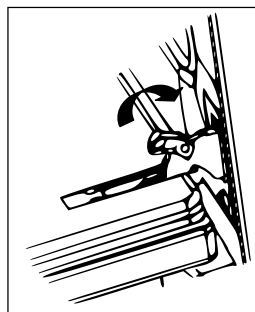
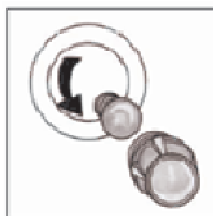


Figure 3

Remplacement de l'ampoule

MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



1. 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 le four ne chauffe pas :

- Vérifiez que le bouton du thermostat a été positionné sur une température de cuisson.

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.

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

- Ajustez l'emplacement de la grille, puis contrôlez la température et le temps de cuisson préconisés dans cette notice (reportez-vous au tableau page 16). Assurez-vous également que le récipient de cuisson est bien adapté.

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.

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.