

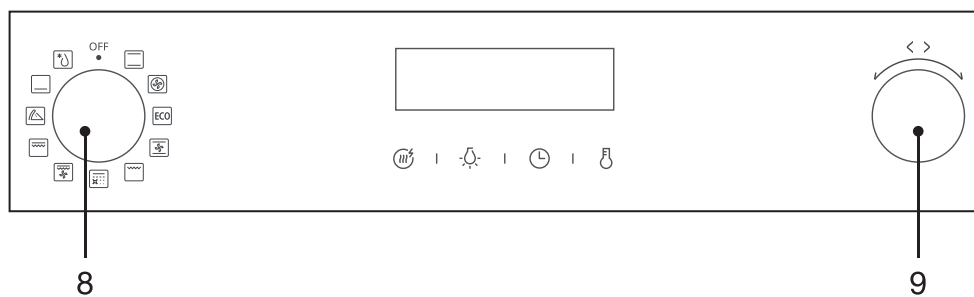
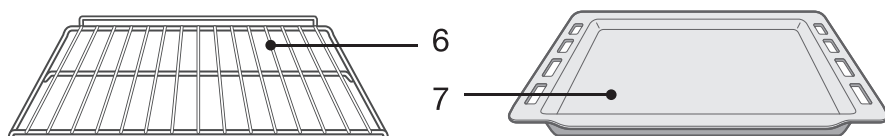
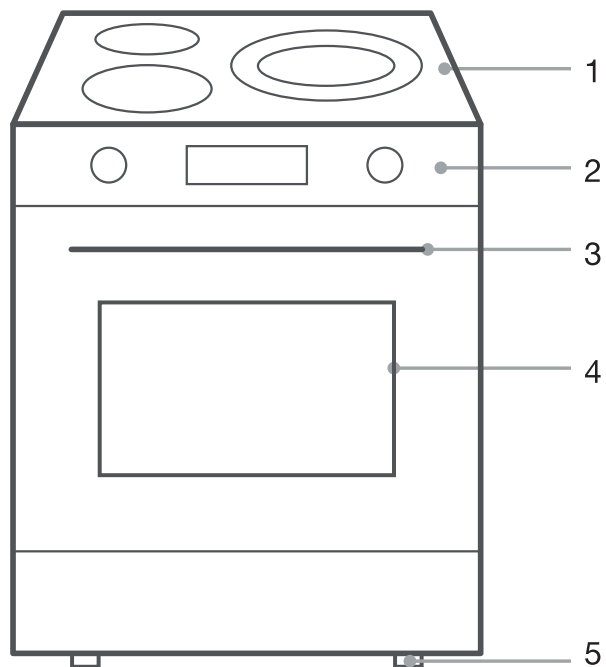
essentiel 

**Cuisinière induction / Induction
cooker / Cocina inducción /
Induktionsherd / Inductiekookvuur**

ECIP6060s4



**Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Plaque de cuisson	Baking tray	Parrilla	Kochplatte	Kookplaat
2	Bandeau de commande du four	Control panel	Panel de mandos	Bedienblende	Bedieningspaneel van de oven
3	Poignée	Handle	Asa	Griff	Handvat
4	Porte	Door	Puerta	Tür	Deur
5	Pieds réglables	Adjustable feet	Patas ajustables	Verstellbare Füße	Stelvoetjes
6	Grille métallique	Metal rack	Rejilla	Metallgitter	Rooster
7	Lèchefrite	Baking tray	Bandeja de horno	Auffangschale	Bakplaat
8	Bouton de sélection des fonctions du four	Function selection knob	Mando de función del horno	Knopf zur Auswahl der Ofenfunktionen	Ovenfunctieknop
9	Bouton de réglage du temps ou de la température du four	Temperature or time control knob	Mando de ajuste del temporizador y de la temperatura del horno	Schalter für die Einstellung der Zeit oder Ofentemperatur	Knop om de tijd of temperatuur van de oven in te stellen

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	ECIP6060s4	
Code produit	8011347	
Masse de l'appareil	57,2kg	
Puissance déclarée en mode arrêt (W)	N/A	
Puissance déclarée en mode veille (W)	0,8W	
Puissance déclarée en mode veille du réseau (W)	N/A	
Temps déclaré pour atteindre le mode ou la condition de faible consommation (min)	N/A	
Four		
Nombre de cavités	1	
Volume utile par cavité	65	L
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel	0,99	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four en mode chaleur tournante	0,77	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique	93,9	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Plaque de cuisson		
Type de plaque	Induction	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre de la surface utile du foyer	Zone A : Ø 16,0 Zone B : Ø 18,0 Zone C : Ø 28,0	cm
Consommation d'énergie du foyer	Zone A : 199,9 Zone B : 183,6 Zone C : 191,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	191,5	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

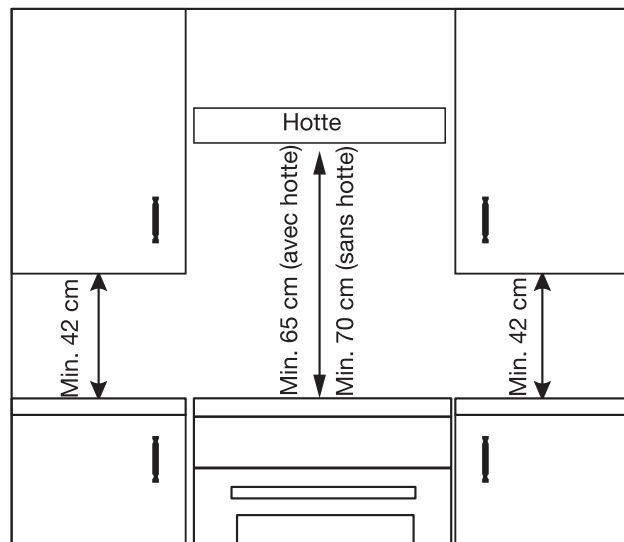
Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

Déballage

1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloignée des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).

Attention ! Ne laissez pas les éléments d'emballage (plastiques, cartons) à la portée des enfants et des animaux domestiques.

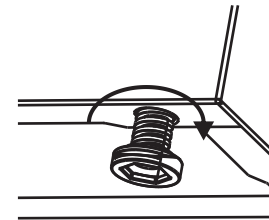
Positionnement



- 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-dessus).
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs ou les autres meubles doit être d'au moins 2 cm.
- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 65 / 70 cm.

- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être d'au moins 2 cm.
- Le câble d'alimentation devra être positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 70°C.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Mise à niveau

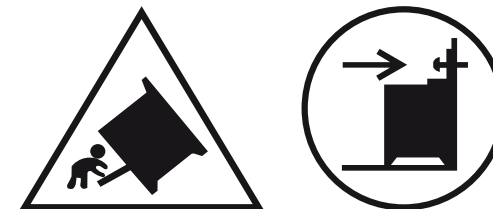


Retirez les 4 pieds de la cuisinière présents dans le sachet des accessoires dans la cavité du four, puis vissez-les sous chaque pied de la cuisinière. Ces pieds permettent la mise à niveau correcte du four. Installez ensuite la cuisinière dans son logement prévu. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau pour l'utilisation.

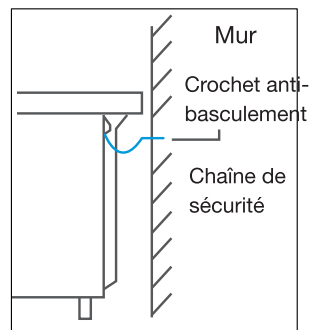
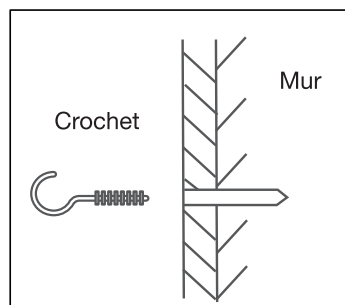
Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais faire glisser l'appareil au sol.

Installation du dispositif anti-basculement

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



Pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant, un crochet et une chaîne doivent être installés de chaque côté à l'arrière de la cuisinière. La chaîne doit toujours être attachée au crochet lorsque la cuisinière est en position contre le mur. Fixez le crochet dans le mur derrière la cuisinière de chaque côté. Puis, attachez la chaîne à chaque crochet avant d'utiliser ou de nettoyer le four.



Branchement électrique

Avertissements :

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

Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqués au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

Lors du raccordement du câble sur le réseau électrique :

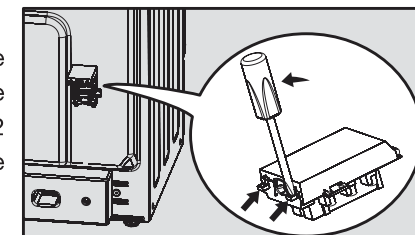
1. Raccordez toujours le fil de terre de protection.
2. La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
3. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
4. La cuisinière est fournie avec un câble H05 VV-F-3G 4mm². Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour connaître le câble nécessaire en fonction de votre installation électrique.

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	H05 VV-F-5G 1,5 mm ²	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 ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Branchement de la cuisinière :

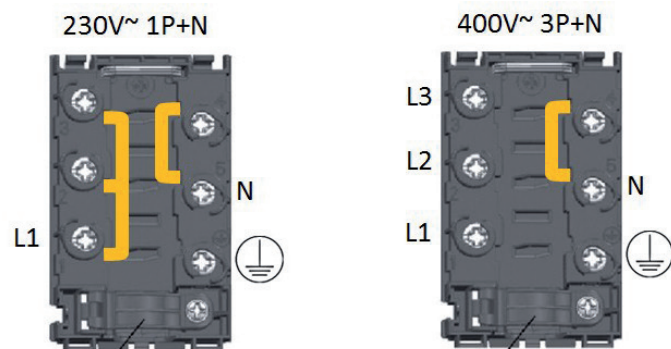
1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure ci-contre.



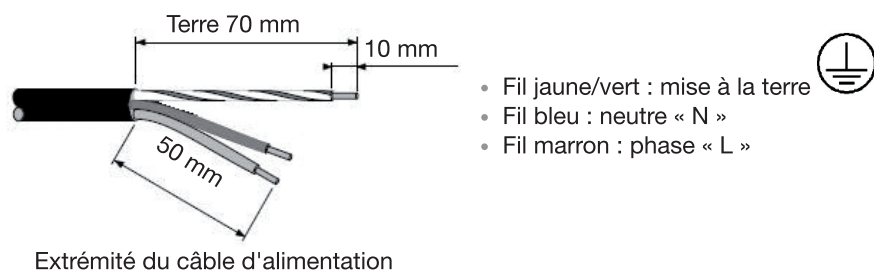
ATTENTION : Des cavaliers (ou « jumpers ») sont positionnés pour un fonctionnement en 230 V monophasé. Pour un fonctionnement en 400 V triphasé, il est nécessaire de retirer les cavaliers des positions 1 à 3.

Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion. Ne pas utiliser de visseuse électrique.

2. Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation (figure suivante).

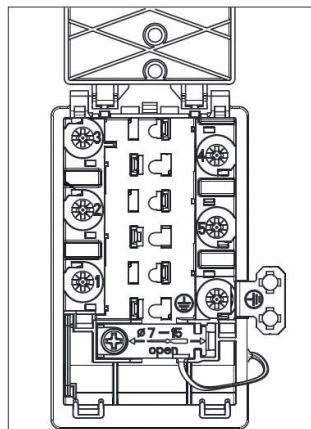


3. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

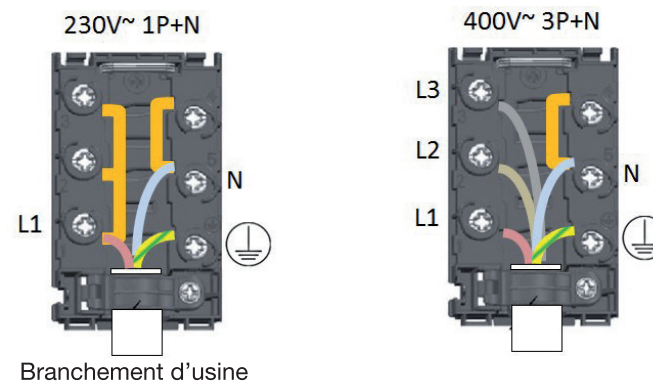


ATTENTION : Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

4. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir ci-contre). Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.



5. Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-après.

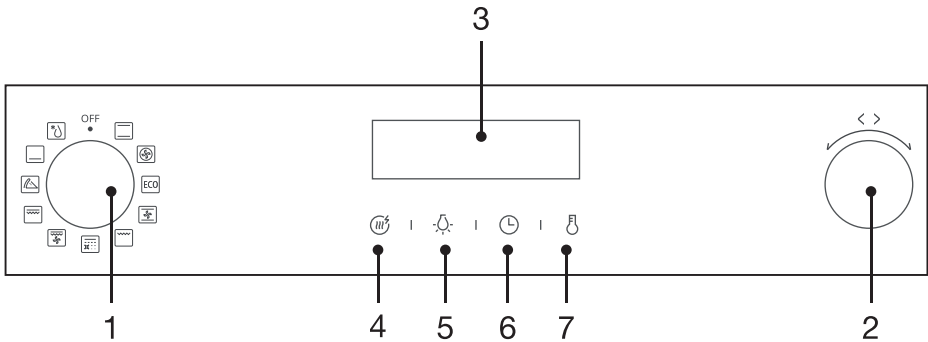


ATTENTION : veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

6. Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

utilisation du Four

description du bandeau de commande



- 1. Bouton de sélection des fonctions du four
- 2. Bouton de réglage du temps de cuisson et de la température
- 3. Ecran d'affichage
- 4. Touche Préchauffage
- 5. Lampe intérieure
- 6. Touche de sélection du temps de cuisson
- 7. Touche de sélection de la température

description des touches



Préchauffage

Vous pouvez sélectionner un préchauffage pour toutes les fonctions à l'exception des fonctions ECO, décongélation et pyrolyse.

Après avoir choisi une fonction et réglé les paramètres de temps de cuisson et température, appuyez sur la touche  pour débuter le préchauffage.



Eclairage intérieur

Appuyez sur la touche  pour allumer ou éteindre la lampe du four.

La lampe du four sera allumée pour toutes les fonctions sauf la fonction ECO et fonction de nettoyage pyrolytique.

Lorsque vous placez le bouton de sélection des fonctions (1) sur la position "OFF, la lampe du four s'éteint.



Touche de sélection du temps de cuisson

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur la touche  et tournez le bouton (2) pour régler un temps de cuisson.



Touche de sélection de la température

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur la touche  et tournez le bouton (2) pour régler la température.

description des fonctions

Symbole	Fonction
	Convection naturelle : les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent simultanément pour offrir une cuisson homogène. La plage de réglage de la température est de 50 à 250°C.
	Chaleur tournante : La résistance du ventilateur fonctionne pour améliorer la circulation de l'air dans le four et créer une chaleur uniforme pour la cuisson. La plage de réglage de la température est de 50 à 240 °C.
	Pour une cuisson économe en énergie. Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent.
	Chaleur brassée : les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent avec le ventilateur. Pour une cuisson homogène économisant jusqu'à 30 à 40 % d'énergie. Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La plage de réglage de la température est de 50 à 250°C.
	Gril : La résistance supérieure fonctionne. Fonction idéale pour gratiner ou finir la cuisson d'un plat. La plage de réglage de la température est de 180 à 240°C.
	Pyrolyse : Cette fonction est utilisée pour nettoyer la cavité du four. Au démarrage de la fonction pyrolyse, l'écran affiche « PYr ». Le nettoyage par pyrolyse dure 2 heures et la température par défaut est de 450°C.
	Double gril ventilé : L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur en haut du four fonctionnent avec le ventilateur. Cette fonction convient pour griller de grandes quantités de viande. La plage de réglage de la température est de 180 à 240°C.

Symbole	Fonction
	Double gril : L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur en haut du four fonctionnent. Convient pour griller de grandes quantités. La plage de réglage de la température est de 180 à 240°C.
	Pizza : Cette fonction est utilisée pour cuire des pizzas. La plage de réglage de la température est de 60 à 250°C.
	Sole : La résistance inférieure fonctionne. Fonction idéale pour les plats à cuisson lente et les tartes pour lesquels une base croustillante est souhaitée. La plage de réglage de la température est de 30 à 220°C.
	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.
OFF	Position "arrêt". Le four ne chauffe plus.

réglage de l'heure

Avant de cuisiner, suivez ces étapes pour régler l'horloge :

1. En mode veille, appuyez sur la touche  pour entrer dans le menu de réglage de l'horloge. Réglez les heures en tournant le bouton de réglage (2). Appuyez sur la touche  pour confirmer les heures et passer au réglage des minutes.
2. Réglez les minutes en tournant le bouton de réglage (2) et appuyez sur la touche  pour confirmer les minutes et quitter le menu de réglage.

NOTE : pour modifier le réglage de l'horloge, répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

utilisation

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) pour choisir une fonction.
2. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton (2) pour régler un temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton (2) pour régler la température.
4. Le four se met à chauffer automatiquement après quelques secondes.

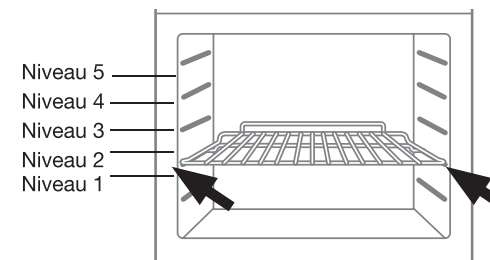
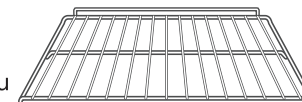
description des accessoires

La grille métallique

Sert à poser les récipients lors de la cuisson.

Ne posez jamais de récipient directement sur la sole du four !

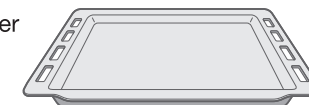
Insérez la grille dans le sens indiqué sur le schéma ci-dessous.



La lèchefrite

Sert à récupérer les jus et graisses qui peuvent s'écouler des aliments lors de la cuisson.

Placez-la au premier niveau en partant du bas.



nettoyage pyrolyse

Le nettoyage pyrolyse est un procédé qui consiste à chauffer le four à une température très élevée ($\approx 450^{\circ}\text{C}$) pendant deux heures. Cette chaleur intense détruit les résidus de graisse et les particules de saleté présents dans le four, qui se transforment en cendres.

1. En mode veille, tournez le bouton de sélection des fonctions sur . L'écran affiche « PYr ».
2. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction pyrolyse.

REMARQUES :

1. Si la porte du four n'est pas fermée, lorsque vous appuyerez sur la touche , l'écran affichera « door » (porte) et « Pyr ».
2. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple des casseroles, une plaque à pâtisserie, une lèchefrite, un support coulissant, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.

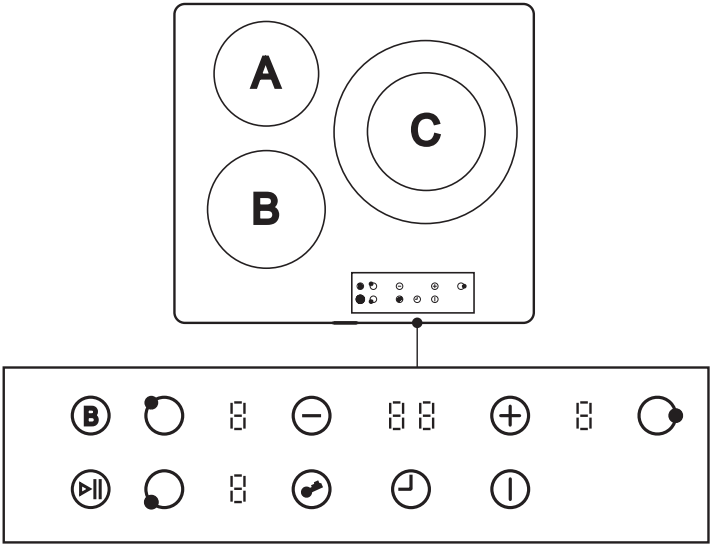
- 3. Lorsque le nettoyage pyrolytique est terminé, ne coupez pas le courant pendant une heure (Ceci est une sécurité pour que le thermostat gère la baisse de température).
- 4. Après le démarrage de la fonction pyrolyse, la surface du four peut être plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- 5. La fonction pyrolyse et la table à induction ne peuvent pas être utilisées en même temps.

Fonction de protection du ventilateur

- 1. La ventilation fonctionnera pendant 1 minute lorsqu'une fonction avec ventilateur est annulée, mise en pause ou terminée.
- 2. En mode veille, si la température est supérieure ou égale à 150°C, le ventilateur rapide se met en route et si, la température est inférieure à 150°C, il s'arrête.
- 3. En plus de la fonction décongélation et de la fonction ECO, le ventilateur de refroidissement est toujours allumé pendant le fonctionnement des autres fonctions.

utilisation de la plaque de cuisson

description du bandeau de commande



Zone A : 	Zone B : 	Zone C : 
Diamètre : 160 mm	Diamètre : 180 mm	Diamètre : 280 mm
Puissance : 1500 W / (Boost) (1800 W)	Puissance : 1800 W / (Boost) (2200 W)	Puissance : 2500 W / (Boost) (3000 W)

utilisation

- 1) Touche marche/arrêt 
Appuyez sur la touche  pour allumer / éteindre la table de cuisson.
Un signal sonore retentit.
La table passe en mode veille si vous n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes.
- 2) Régler la puissance de chauffe
Appuyez sur la touche de sélection du foyer avant gauche , arrière gauche  ou droit  puis, utilisez les touches  et  pour régler la puissance de chauffe (de 1 (puissance la plus basse) à 9 (puissance la plus élevée)).

Le niveau de puissance clignote pendant 5 secondes puis, le foyer se met à chauffer à la puissance choisie.

3) Régler le temps de cuisson

Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour régler le temps de cuisson (de 1 à 99 minutes).

Appuyez sur les touches  et  pour régler les unités (de 1 à 9) et maintenez les touches  et  enfoncées pour régler les dizaines (de 0 à 9).

Après avoir réglé le temps de cuisson, le niveau de puissance clignote pendant 5 secondes pour indiquer qu'un temps de cuisson a été défini.

NOTE : Maintenez la touche  appuyée pour diminuer rapidement (de 5 en 5) ou maintenez la touche  appuyée pour augmenter rapidement (de 10 en 10).

Touche pause

Appuyez sur la touche  pour mettre en pause la cuisson.

Fonction "booster" (puissance maximale)

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer puis, appuyez sur la touche  pour obtenir la puissance maximale (affichage "P").
Après 5 minutes, la puissance repasse automatiquement à la puissance 9.

Verrouillage de sécurité enfant

Lors du fonctionnement ou en mode veille, appuyez sur la touche  pour verrouiller les touches de commande de la table de cuisson (à l'exception de la touche marche/arrêt  (ceci afin d'éviter qu'un enfant ne puisse modifier les réglages en cours ou pour le nettoyage). L'écran affiche "Lo" (abréviation de "lock" = "verrouillé").

Pour déverrouiller les touches de commande, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

Durée de fonctionnement par défaut

Si vous ne réglez pas de temps de cuisson, un temps de cuisson est défini par défaut selon le niveau de puissance que vous avez sélectionné (voir tableau ci-dessous).

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

L'extinction automatique est une fonction de protection de sécurité pour la plaque à induction. Elle éteint automatiquement la plaque même si vous oubliez de le faire.

Ajustement automatique du niveau de puissance

Après le démarrage simultané des trois foyers de cuisson à la puissance 9, le niveau de puissance passe à 8 au bout de 10 minutes, passe à 7 au bout de 15 minutes et passe à 6 au bout de 20 minutes.

Réglage du niveau de puissance

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris de votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour ...
1 - 2	- réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture - faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite - faire mijoter à feu doux - réchauffer lentement
3 - 4	- réchauffer - mijoter rapidement - faire cuire du riz
5 - 6	pancakes
7 - 8	- faire sauter - faire cuire des pâtes
9	- faire sauter à feu vif - saisir - porter une soupe à ébullition - faire bouillir de l'eau

choix des ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction.



Cherchez le symbole "induction" sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est compatible en faisant un test de magnétisme. Placez un aimant sur le fond de l'ustensile. S'il est attiré, l'ustensile est compatible pour l'induction.



- Si le récipient n'est pas compatible avec l'induction, le symbole  s'affiche.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par de grandes différences de température.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de stockage ou comme planche à découper.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond usiné. Les arêtes vives créent des rayures sur la surface.



Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat. Ils assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les déversements peuvent endommager la surface en vitrocéramique et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



Si le diamètre de la casserole est trop petit ou si le couvercle n'est pas approprié, l'énergie est gaspillée.

Exigences de sécurité pour la friture

- Utilisez une casserole profonde, suffisamment grande pour couvrir complètement le foyer de cuisson utilisé.
- Ne remplissez jamais la poêle avec plus d'un tiers d'huile.
- Ne laissez jamais d'huile ou de graisse sans surveillance pendant la cuisson.
- N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, en particulier les aliments surgelés. Cela refroidit trop la température de l'huile ou de la graisse, ce qui rend les aliments gras.
- Séchez toujours soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés en particulier provoqueront de la mousse et des éclaboussures s'ils sont ajoutés trop rapidement.
- Ne faites jamais frire ou chauffer des matières grasses en laissant le couvercle sur le récipient.
- Le récipient doit être propre à l'extérieur, sans traces d'huile ou de matière grasse.

nettoyage & entretien

nettoyage

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ou entretien. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, nettoyez-le régulièrement.

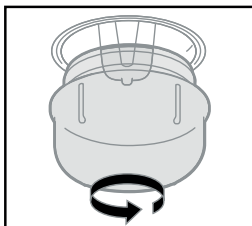
- Lorsque le four est refroidi, retirez et nettoyez les résidus alimentaires.
- Retirez les accessoires du four (grille métallique et lèchefrite), rincez-les à l'eau tiède et séchez-les.
- Essuyez le four et la plaque à induction avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle), rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasifs ni d'éponge à récurer afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.

Retrait de la porte pour un nettoyage facilité

- 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 à un angle de 45° comme pour la fermer puis, avec vos deux mains soutenant la porte, saisissez-la hors du four.
- Pour remettre la porte en place, 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 fixée convenablement.
- Vous pouvez nettoyer les surfaces vitrées avec du produit nettoyant pour vitres.

Remplacement de l'ampoule du four

- Eteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
- Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (remarque : cela peut être difficile) puis remplacez la lampe par une lampe neuve aux caractéristiques identiques à celle d'origine (culot G9, 230 V, 25 W et résistante à une température de 300°C).
- Réinstallez le couvercle.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



guide de dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez d'abord vous référer aux indications ci-dessous avant de faire appel au service après-vente de votre magasin revendeur au cas où vous pourriez solutionner le problème vous-même.

Problèmes	Causes possibles & solutions
Légère odeur et/ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière.	Ceci est normal, cela s'estompera rapidement.
Le four et la plaque de cuisson ne fonctionnent pas.	Est-ce que la prise de l'appareil est branchée ? La prise est-elle fonctionnelle ? Il y a peut-être une panne de courant.
Le four ne cuit pas de manière uniforme.	Vérifiez que les ustensiles utilisés dans le four permettent une circulation suffisante de l'air autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est bien à niveau.
La plaque de cuisson met trop de temps à faire bouillir ou frémir.	Les bords du foyer peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse et une crème nettoyante. Les zones de cuisson doivent être nettoyées régulièrement.
Le gril n'arrête pas de s'allumer et de s'éteindre.	Quand le gril est utilisé à une température inférieure à la température maximale, ceci est normal, ce n'est pas un défaut.
Condensation sur le mur derrière la cuisinière	De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître au niveau de la ventilation à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, comme les frites surgelées, le poulet rôti etc. Ceci est normal. Veuillez essuyer tout excédent.
Vapeur / condensation dans le four après utilisation	De la vapeur se produit lors de la cuisson d'un aliment à forte teneur en eau. Ceci est normal. Elle doit être nettoyée lors du nettoyage régulier de la cuisinière.

Si les informations ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, veuillez ne pas procéder vous-même au démontage de l'appareil. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée ne sera pas couverte par la garantie.

EN - Product sheet EN

Measurements conducted in accordance with EU Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standards:

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

	VALUE	UNIT
Brand	Essentiel b	
Model reference	ECIP6060s4	
Product code	8011347	
Mass of the appliance	57.2kg	
Declared off-mode power (W)	N/A	
Declared standby power (W)	0.8W	
Declared mains standby power (W)	N/A	
Temps déclaré pour atteindre le mode ou la condition de faible consommation (min)	N/A	
Oven		
Number of cavities	1	
Usable volume per cavity	65	L
Cavity heat source	Electricity	
Energy consumption of the oven in conventional mode	0.99	kWh/cycle
Energy consumption of the oven in fan-assisted mode	0.77	kWh/cycle
Energy efficiency index	93.9	
Energy efficiency class	A	
Cooking tray		
Type of hob	Induction	
Number of cooking zones	3	
Heating technology	Induction	
Diameter of the usable surface area of the cooking zones	Zone A: Ø 16.0 Zone B: Ø 18.0 Zone C: Ø 28.0	cm
Energy consumption of the cooking zones	Zone A: 199.9 Zone B: 183.6 Zone C: 191.0	Wh/kg
Energy consumption of the hob	191.5	Wh/kg

Energy saving tips

Oven

- Cook meals at the same time, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Do not extend the cooking time.
- Do not forget to switch off the oven at the end of cooking.
- Do not open the oven door during cooking.

Hob

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

Installation

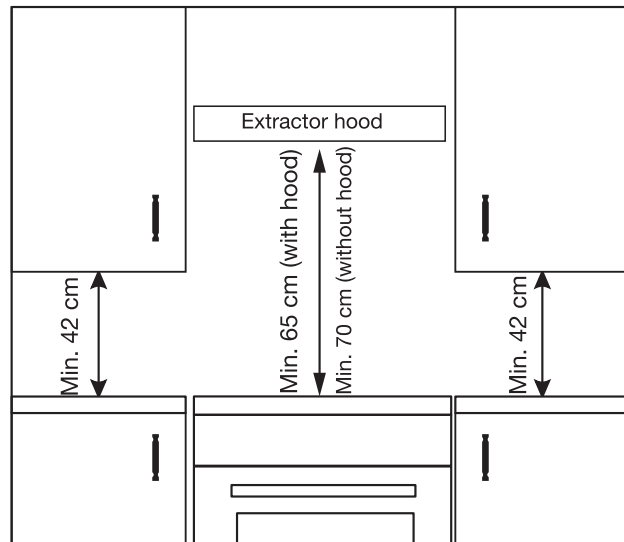
Follow the recommendations below to fit the cooker properly and avoid any problems or hazards.

Unpacking

1. Place the cooker as close as possible to where it is to be fitted.
2. Remove all packaging materials and put the cooker in a dry, well-ventilated area away from flammable materials, e.g. curtains, etc.

Important! Do not leave the packaging materials (plastic, cardboard) within reach of children and pets.

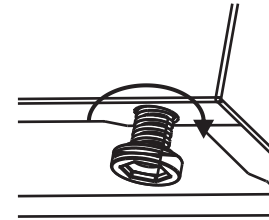
Positioning



- The cooker may be fitted near to another furniture unit as long as the height of the neighbouring units does not exceed the height of the cooker (see diagram above).
- There must be a gap of at least 2 cm between the side walls of the cooker and the walls or other units.
- The vertical distance between the cooker and the extractor hood, or any other furniture unit must be greater than or equal to 65 / 70 cm.
- The distance between the back of the appliance and the rear wall must be at least 2 cm.

- The power cable must be positioned such that it does not exceed 70°C at any point.
- The walls adjacent to the cooker must either be made of a heat-resistant material or lined with such a material.

Levelling

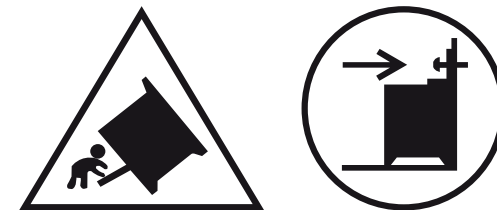


Remove the 4 feet of the cooker from the accessories bag in the oven cavity and screw them under each cooker foot. These feet are for levelling the oven correctly. Then fit the cooker in the pre-prepared space. The cooker must be levelled before use.

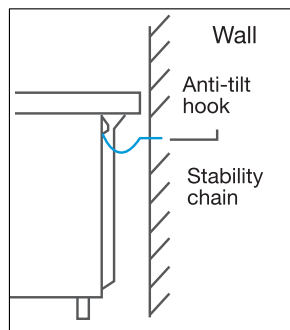
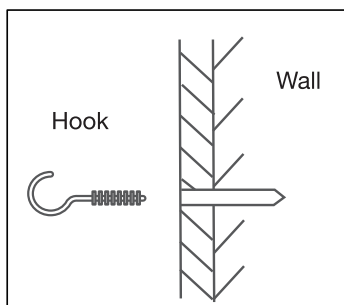
Given that the appliance is very heavy, we recommend that it should be handled by at least two people. Never drag the appliance along the ground.

Fitting the anti-tilt system

CAUTION: The stability system must be in place to prevent the appliance from tipping over.



To prevent the cooker from tipping forwards, a hook and chain must be fitted on each side at the rear of the cooker. The chain must be attached to the hook at all times when the cooker is in position against the wall. Fasten the hook into the wall behind the cooker on each side. Then, attach the chain to each hook before using or cleaning the oven.



Electrical connections

Warning:

- Before plugging in the appliance, make sure that the electrical voltage of your home matches that indicated on the appliance's rating plate.
- The technical data and electrical connection specifications can be found on the appliance's rating plate.
- This appliance and its connection to the mains power must only be fitted by a qualified technician who is fully aware of the applicable safety and installation regulations.
- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.

Important!

- Always connect the protective earth connection.
- Comply with the connection diagrams indicated on the back of the appliance.
- Make sure the wires are securely fitted in the pins and the screws are properly tightened.

When connecting the cable to the mains power supply:

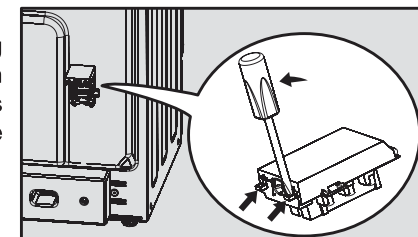
1. Always connect the protective earth connection.
2. The power point must remain accessible once the cooker has been installed.
3. Make sure that the power cable is not touching the hot surfaces of the appliance.
4. The power to the cooker is supplied by a H05 VV-F-3G 4mm² cable. Check the table below for the specifications of the cable required for your electrical installation.

Network	Connection type	Cable size	Type of cable	Fuse protection rating
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm ²	H05 VV-F-5G 1.5 mm ²	3 x 16 A

- This appliance must be connected to the mains power by a multi-pole circuit breaker with a gap of at least 3 mm between the contacts.
- Do not use extension cords, multi-sockets or adapters as this could make the electrical connections overheat.

Connection of the cooker:

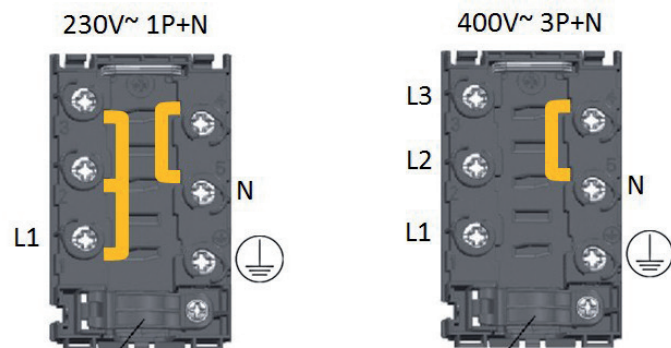
1. Open the cover of the connection housing located on the back of the appliance with a screwdriver. To do this, lift the two clips on the lid of the housing as shown in the figure opposite.



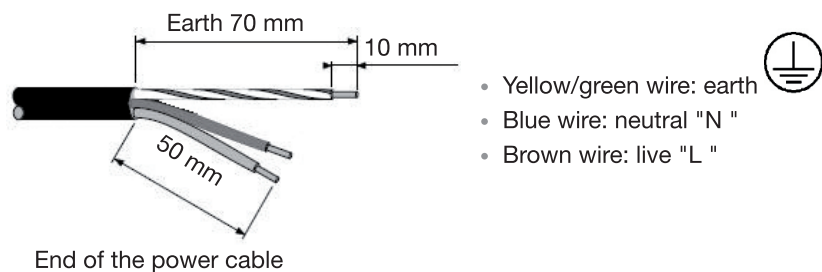
IMPORTANT: Some jumpers are provided for running the appliance with a single-phase 230 V power supply. For a 3-phase 400 V power supply, the jumpers from positions 1 to 3 must be removed.

The connecting screws are already loose, so there is no need to unscrew them first. As you tighten them, you will eventually hear a little "click" indicating that you have tightened the connecting screw properly. Do not use an electric screwdriver.

- Position the jumpers according to the voltage of your home (following figure).

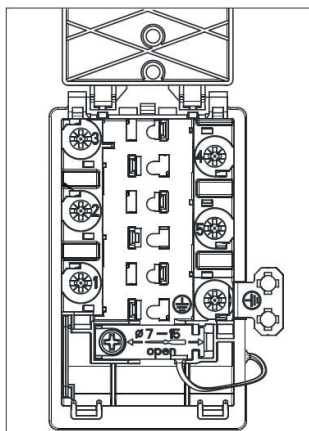


- Strip about 70mm of the outer jacket of the power cord. Strip 10 mm of insulation from the individual wires.

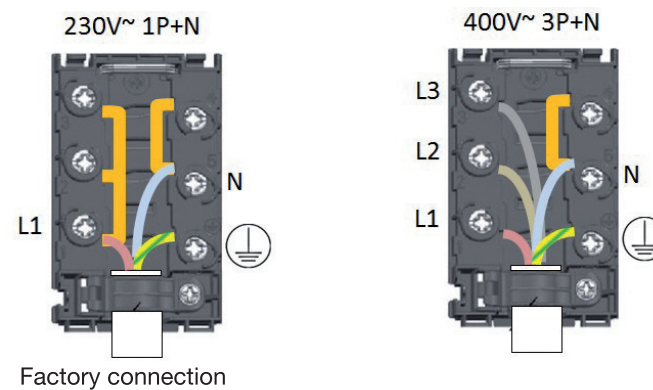


IMPORTANT: The yellow/green earth wire must always be connected to the terminal identified by the  symbol and must be longer than the other wires.

- Pass the power cable under the cable clamp which holds it in place and protects it from being pulled out (see opposite). If you haven't already screwed in the cable clamp, do so now so that one end of the power cable is secured to the housing.



- Connect the wires to the terminal block as shown in the connection diagram below.

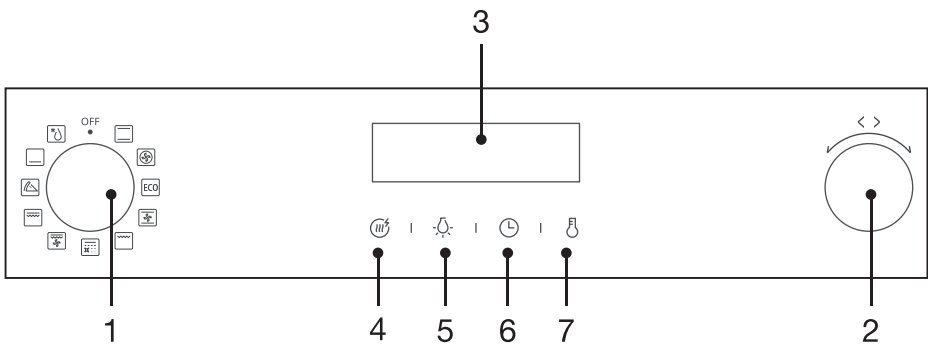


IMPORTANT: make sure the wires are securely fitted in the pins and the screws are properly tightened.

- Screw the cable clamp firmly in place and close the lid of the housing.

using the oven

description of the control panel



- 1. Oven function selection button
- 2. Cooking time and temperature control button
- 3. Display screen
- 4. Preheat button
- 5. Interior lamp
- 6. Cooking time selection button
- 7. Temperature selection button

description of the buttons



Pre-heating

You can select preheating for all the functions except ECO, defrost and pyrolytic cleaning.

After choosing a function and setting the cooking time and temperature settings, press the  button to start preheating.



Interior lighting

Press the  button to turn the oven light on or off.

The oven light switches on for all the functions except the ECO and pyrolytic cleaning function.

When the function selection button (1) is in the "OFF" position, the oven light switches off.

Cooking time selection button



After selecting a function, press the  button and turn the button (2) to set a cooking time.



Temperature selection button

After selecting a function, press the  button and turn the button (2) to set the temperature.

description of the functions

Symbol	Function
	Natural convection: The top and bottom heating elements operate simultaneously for even cooking. The temperature range is 50 to 250°C.
	Fan-assisted heat : The purpose of the fan resistance is to improve the flow of air in the oven and provide even heating for cooking. The temperature range is 50 to 240°C.
	For energy-efficient cooking. Both the bottom and top heating elements are on.
	Fan with top and bottom heating: The top and bottom heating elements operate with the fan. For even cooking that consumes up to 30 to 40% less energy. This function is suitable for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature. The temperature range is 50 to 250°C.
	Grill: The top heating element switches on. Ideal function for browning a dish or finishing the cooking process. The temperature range is 180 to 240°C.
	Pyrolytic cleaning : This function is for cleaning the oven cavity. When the pyrolytic cleaning function starts, the display shows "PYr". Pyrolytic cleaning takes two hours and the default temperature is 450°C.
	Fan with double grill: The inner and outer heating element at the top of the oven operate with the fan. This function is suitable for grilling large quantities of meat. The temperature range is 180 to 240°C.

Symbol	Function
	Double grill: The inner and outer heating element at the top of the oven are on. Suitable for grilling large quantities. The temperature range is from 180 to 240°C.
	Pizza : This function is used for cooking pizzas. The temperature range is 60 to 250°C.
	Bottom: The bottom heating element switches on. Ideal function for slow cooking dishes and pies when the base needs to be crispy. The temperature range is 30 to 220°C.
	Defrosting: frozen food can be defrosted more quickly by circulating air at room temperature (without using heat). This is a gentle but quick method of speeding up defrosting times and thawing cooked dishes.
OFF	"Off" position. The oven is not heating any more.

time setting

Before cooking, follow these steps to set the clock:

1. In standby mode, press the  button to enter the clock setting menu. Set the hours by turning the control button (2). Press the  button to confirm the hours and move on to setting the minutes.
2. Set the minutes by turning the control button (2) and press the  button to confirm the minutes. Then exit the settings menu.

NOTE: to change the clock setting, repeat steps 1 and 2 above.

use

1. Turn the function selection button (1) to choose a function.
2. Press the  button and turn the button (2) to set a cooking time.
3. Press the  button and turn the button (2) to adjust the temperature.
4. The oven will start heating automatically after a few seconds.

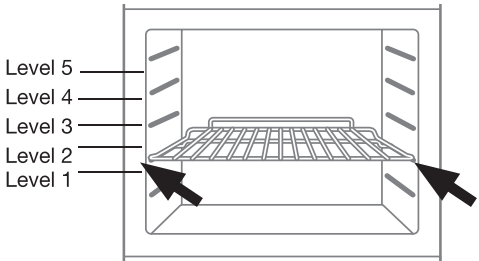
description of accessories

Wire rack

Used for placing containers during cooking.

Never place a container directly on the oven floor!

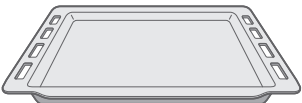
Insert the rack in the direction shown in the diagram below.



Drip pan

Used to collect the juices and fat that may flow from food during cooking.

Place it on the lowest level.



pyrolytic cleaning

Pyrolytic cleaning is a process that involves heating the oven to a very high temperature ($\approx 450^{\circ}\text{C}$) for two hours. This intense heat destroys any grease and particles of dirt that are in the oven, turning them into ash.

1. In standby mode, turn the function selection button to . The screen displays "PYr".
2. Press the  button to start the pyrolytic cleaning function.

COMMENTS:

1. If the oven door is not closed when you press the  button, the screen displays "door" and "Pyr".
2. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excess food or liquid, and ensure the oven is empty. Do not leave any accessories inside (e.g. pans, baking tray, drip pan, slide-out rack, etc.) as the cleaning process can seriously damage them.
3. When the pyrolytic cleaning is finished, do not switch off the power supply for one hour

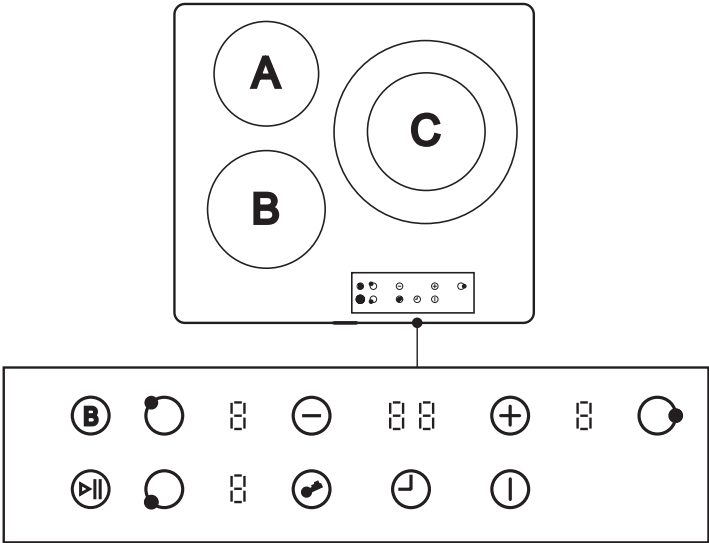
- (this is a safety feature that allows the thermostat to manage the drop in temperature).
- After starting the pyrolytic cleaning function, the surface of the oven may be hotter than usual and children should be kept at a distance.
 - The pyrolytic cleaning function and the induction hob cannot be used at the same time.

Fan protection function

- The fan will run for one minute when a fan function is cancelled, paused or finished.
- In standby mode, if the temperature is greater than or equal to 150°C, the fast fan starts and if the temperature is less than 150°C, it stops.
- In addition to the defrost function and the ECO function, the cooling fan is always on when the other functions are running.

using the hob

description of the control panel



Zone A:		Zone B:		Zone C:	
Diameter:	160 mm	Diameter:	180 mm	Diameter:	280 mm
Power:	1500 W / (Boost)	Power:	1800 W / (Boost)	Power:	2500 W / (Boost)
	(1800 W)		(2200 W)		(3000 W)

use

1) On/off button

Press the  button to turn the hob on/off.

It will beep.

The hob goes into sleep mode if you do not press any buttons for a few seconds.

2) Adjust the heating power

Press the left front , left rear  or right rear  cooking zone selection button, then use the  and  buttons to adjust the heating power from 1 (lowest power) to 9 (highest power).

The power level flashes for 5 seconds, then the hob starts heating at the chosen power.

3) **Adjust the cooking time** 
Press the  button, then use the  and  buttons to adjust the cooking time from 1 to 99 minutes.
Press the  and  buttons to set the units (from 1 to 9), and press and hold the  and  buttons to adjust the tens (from 0 to 9).
After setting the cooking time, the power level will flash for 5 seconds to indicate that a cooking time has been set.

NOTE: Press and hold the  button to decrease quickly (5 minutes at a time) or press and hold the  button to increase quickly (10 minutes at a time).

Pause button 

Press the  button to pause cooking.

"Booster" function (maximum power) 
During cooking, press the cooking zone selection button, then press the  button for maximum power (display "P").
After 5 minutes, the power automatically switches back to power level 9.

Child lock 
During operation or in standby mode, press the  button to lock the hob's control buttons (except the on/off button  (this is to prevent children from changing the settings during operation or for cleaning). The display shows "Lo" (short for "lock").
To unlock the control buttons, press and hold the  button for 3 seconds.

Default cooking time
If you do not set a cooking time, a cooking time is set by default according to the power level you have selected (see table below).

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default cooking time (in hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Auto power off is a safety protection function for the induction hob. It automatically turns off the hob even if you forget to do so.

Automatic power level adjustment
After starting all three cooking zones simultaneously at power level 9, the power level changes to 8 after 10 minutes, power level 7 after 15 minutes and power level 6 after 20 minutes.

Power level setting
The settings below are provided as a rough guide only. The exact setting depends on several factors, including your cooking equipment and the quantities being cooked. Experiment with the hob to find the settings that work best for you.

Power adjustment	Suitable for...
1 - 2	- gently reheating small amounts of food - melting chocolate, butter and food that burns quickly - stewing on low heat - reheating slowly
3 - 4	- reheating - stewing quickly - cooking rice
5 - 6	pancakes
7 - 8	- saut�eing - cooking pasta
9	- frying on high heat - searing - bringing soup to the boil - boiling water

choice of cooking utensils

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the "induction" symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check if your pan is compatible by doing a magnetism test. Place a magnet on the bottom of the pan. If there is magnetic attraction, the pan is compatible with induction hobs.



- If the container is not compatible with induction hobs, the  symbol appears on the display.
- Cookware made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic bottom, glass, wood, porcelain, ceramic and terracotta.
- The glass ceramic surface is heat-resistant and is not affected by large temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a storage area or as a cutting board.
- Only use pots and pans with machined bottoms. Sharp edges can scratch the surface.



Only use pots and pans with flat bottoms. They transfer heat more easily.



Spillages can damage the glass ceramic surface and cause a fire.



Do not use containers with concave or convex bottoms.



If the diameter of the pan is too small or the lid is not suitable, energy is wasted.

Safety requirements for frying

- Use a deep pan that is big enough to completely cover the cooking zone being used.
- Do not fill the pan more than a third full of oil.
- Do not leave oil or fat unattended while cooking.
- Do not try to fry too much food at once, especially when it is frozen. This cools the temperature of the oil or fat too much, making the food greasy.
- Always dry food thoroughly before frying and slowly immerse it in the hot oil or fat. Frozen food, in particular, will cause foaming and splattering if added too quickly.
- Never fry or heat fat with the lid on the container.
- The container must be clean on the outside, without any sign of oil or grease.

cleaning & maintenance

cleaning

Unplug the appliance from the power socket before cleaning or maintenance. To extend the lifetime of the appliance, clean it regularly.

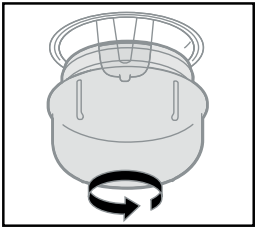
- When the oven is cool, remove and clean any remaining pieces of food.
- Remove the oven accessories (wire rack and drip pan), rinse them with warm water and dry them.
- Wipe the oven and induction hob with a soft sponge and a some mild cleaning product (e.g. washing-up liquid), rinse with clean water and dry with a soft, dry cloth.
- Do not use abrasive cleaning products or scouring sponges to avoid damaging the appliance and its accessories.

Door removal for easy cleaning

- Open the door fully.
- The door hinge has a small latch. Lift the latch located on both hinges.
- Lift the door slightly to a 45° angle as if to close it. Then, while supporting the door with both hands, remove it from the oven.
- To replace the door, hold the door in the open position and insert the latches into place on both hinges. Open and then close the door to ensure that it has been properly secured in place.
- You can clean the glass surfaces with window cleaner.

Replacing the oven light bulb

- Turn off and unplug the appliance from the power socket. Make sure that the internal parts are cool before touching them.
- Remove the lamp cover by turning it anticlockwise (note: this can be difficult), then replace the lamp with a new lamp with the same specifications as the original one (G9 base, 230 V, 25 W and resistant to a temperature of 300°C).
- Refit the cover.
- This product contains an energy efficiency class G light source.



troubleshooting guide

If you encounter a problem with the appliance, start by reading the instructions below before calling the after-sales service of your retailer. You may be able to resolve the problem yourself.

Problems	Possible causes & solutions
Slight odour and/or a small amount of smoke when using the cooker for the first time.	This is normal and will soon diminish over time.
The oven and hob are not working.	Is the appliance plugged in? Is the power socket working? There may be a power cut.
The oven does not cook evenly.	Check that the utensils used in the oven allow enough air to flow around them. Check that the cooker has been properly levelled.
The hob takes too long to boil or simmer the ingredients.	The edges of the hob can be cleaned with warm soapy water and a cleaning cream. The cooking zones should be cleaned regularly.
The grill keeps turning on and off.	When the grill is used at a temperature which is lower than the maximum temperature, this is normal, it is not a fault.
Condensation on the wall behind the cooker	Steam and/or condensation may appear near the fan at the rear of the appliance when using the oven, particularly for food with a high water content, e.g. frozen chips, roast chicken, etc. This is normal. Wipe off any excess.
Steam/condensation in the oven after use	Steam is produced when cooking food with a high water content. This is normal. It should be cleaned as part of the regular cleaning of the cooker.

If the information above does not help you resolve your specific problem, do not attempt to disassemble the appliance yourself. Contact your retailer's after-sales department. Repairs conducted by unqualified people are not covered by the warranty.

ES - Ficha del producto ES

Medidas efectuadas según el reglamento UE N° 66/2014 de la Comisión europea y las normas:

- EN 60350-1:2013 para el horno,
- EN 60350-2:2013 para el placa de cocción.

	VALOR	UNIDAD
Marca	Essentiel b	
Referencia del modelo	ECIP6060s4	
Código del producto	8011347	
Masa del aparato	57,2kg	
Potencia declarada en modo apagado (W)	N/A	
Potencia en espera declarada (W)	0.8W	
Potencia en espera de red declarada (W)	N/A	
Tiempo declarado para alcanzar el modo o condición de bajo consumo (min)	N/A	
Horno		
Número de huecos	1	
Volumen útil por cavidad	65	L
Fuente de calor por cavidad	Electricidad	
Consumo de energía del horno en modo convencional	0,99	kWh/ciclo
Consumo de energía del horno en modo calor giratorio	0,77	kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética	93,9	
Clase de eficacia energética	A	
Placa de cocción		
Tipo de placa	Inducción	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de la superficie del fogón	Zona A: Ø 16,0 Zona B: Ø 18,0 Zona C: Ø 28,0	cm
Consumo energético del fogón	Zona A: 199,9 Zona B: 183,6 Zona C: 191,0	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	191,5	Wh/kg

Consejos en materia de ahorro de energía

Horno

- Cocine las comidas de forma simultánea, si es posible.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No alargue el tiempo de cocción.
- No se olvide de apagar el horno al finalizar la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

Placa de cocción

- Utilice utensilios de cocina de fondo plano.
- Utilice utensilios de cocina del tamaño adecuado.
- Utilice utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la configuración.

instalación

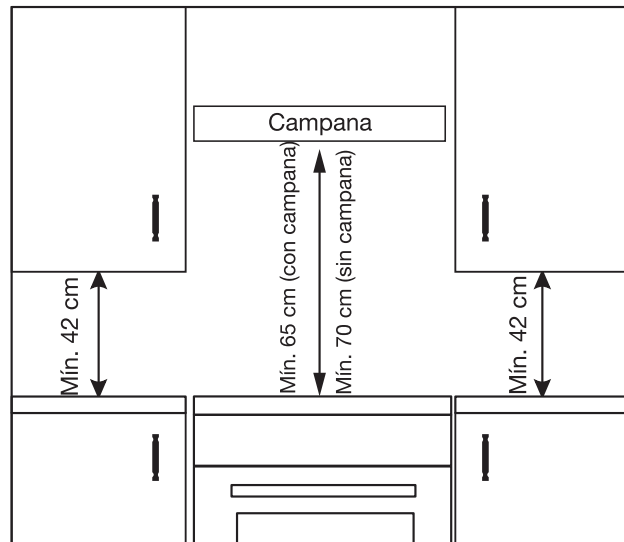
Para una instalación correcta de su cocina, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar cualquier problema o cualquier situación peligrosa.

Desembalaje

1. Coloque la cocina lo más cerca posible del lugar donde se va a instalar.
2. Retire todos los materiales de embalaje e instale la cocina en un lugar seco, ventilado, alejado de materiales inflamables (como cortinas, etc.).

¡Atención! No deje los elementos del embalaje (plásticos, cartones) al alcance de los niños y de los animales domésticos.

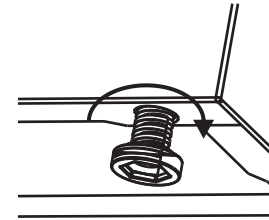
Colocación



- La cocina se puede colocar cerca de otro mueble, pero procure que la altura de los muebles de alrededor no supere la altura de la cocina (consulte el esquema anterior).
- La distancia entre las paredes laterales de la cocina y las paredes de los demás muebles debe ser de 2 cm como mínimo.
- La distancia en altura que separa la cocina de la campana o de cualquier mueble debe ser superior o igual a 65 / 70 cm.
- La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared trasera debe ser de 2 cm como mínimo.

- El cable de alimentación deberá colocarse de forma que en ningún punto su temperatura supere 70°C.
- Las paredes adyacentes a la cocina deben ser o bien de material resistente al calor, o revestidas de un material similar.

Nivelado

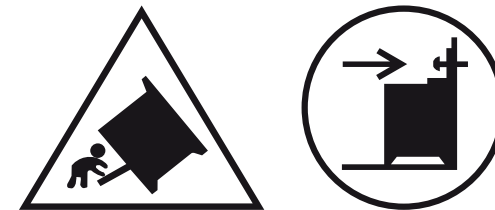


Retire las 4 patas de la cocina dentro de la bolsa de accesorios en la cavidad del horno, después atornillelas debajo de cada pata de la cocina. Estas patas permiten la nivelación correcta del horno. A continuación, instale la cocina en su compartimento. Es esencial que la cocina esté nivelada para su uso.

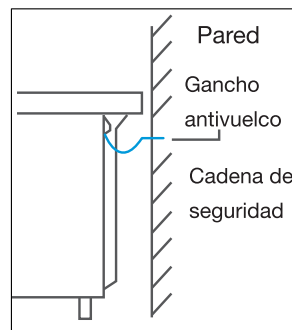
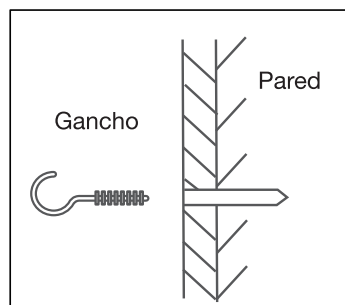
El aparato pesa mucho y recomendamos manipular el aparato como mínimo entre dos personas. Nunca arrastre el aparato por el suelo.

Instalación del dispositivo antivuelco

! **¡ADVERTENCIA:** Debe ponerse en marcha el dispositivo de estabilización para evitar que el aparato se vuelque.



Para evitar que la cocina se vuelque hacia delante, deben instalarse un gancho y una cadena a cada lado en la parte trasera de la cocina. La cadena debe estar siempre unida al gancho cuando la cocina está colocada contra la pared. Fije el gancho a la pared detrás de la cocina a cada lado. Después, una la cadena a cada gancho antes de utilizar o limpiar el horno.



Conexión eléctrica

Advertencias:

- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato.
- Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indica en la placa informativa del aparato.
- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica deben ser realizadas únicamente por un técnico cualificado que conozca perfectamente las normativas en vigor en materia de seguridad y de instalación.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria: use exclusivamente un cable eléctrico de diámetro adecuado, provisto de un cable de tierra amarillo/verde.

¡Atención!

- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Respete los esquemas de conexión indicados en la parte trasera del aparato.
- Procure insertar correctamente los cables en los contactos y apretar bien los tornillos.

Durante la conexión del cable a la red eléctrica:

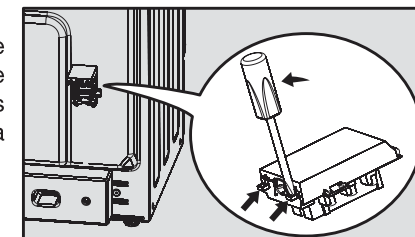
1. Conecte siempre el cable de tierra de protección.
2. La toma de corriente debe permanecer accesible una vez instalada la cocina.
3. Procure que el cable de alimentación no esté en contacto con las superficies calientes del aparato.
4. La cocina se suministra con un cable H05 VV-F-3G 4mm². Consulte la tabla que aparece más abajo para saber el cable necesario según su instalación eléctrica.

Red	Tipo de conexión	Sección del cable	Tipo de cable	Calibre de protección del fusible
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm ²	H05 VV-F-5G 1,5 mm ²	3 x 16 A

- Este aparato debe estar conectado a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- No use prolongadores, regletas ni adaptadores ya que podría provocar un recalentamiento de las conexiones eléctricas.

Conexión de la cocina:

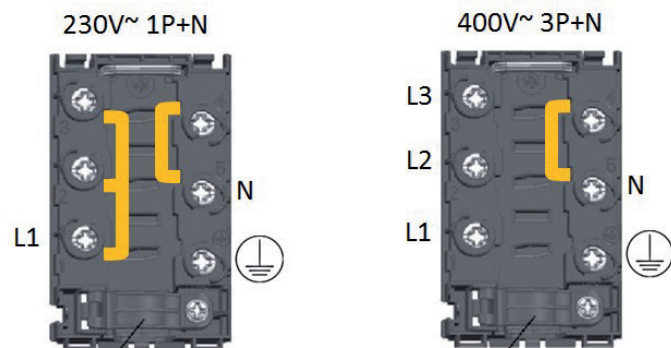
1. Con un destornillador, abra la tapa de la caja de conexión situada en la parte trasera del aparato. Para ello, levante los 2 clips de la tapa de la caja como se indica en la figura de al lado.



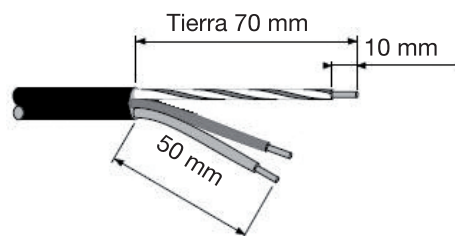
ATENCIÓN: Se colocan saltadores (o «jumpers») para un funcionamiento en 230 V monofásico. Para un funcionamiento en 400 V trifásico, es necesario retirar los saltadores de las posición 1 a 3.

Los tornillos de conexión ya están aflojados, por lo tanto, no es necesario desatornillarlos previamente. Mientras que los aprieta, en un momento escuchará un pequeño «clic» que significa que ha apretado de forma conveniente el tornillo de conexión. No utilice un atornillador eléctrico.

2. Coloque los saltadores según la tensión disponible en la vivienda (siguiente figura).



3. Pele unos 70 mm de revestimiento del cable de alimentación. Pele los cables eléctricos a una longitud de 10 mm.

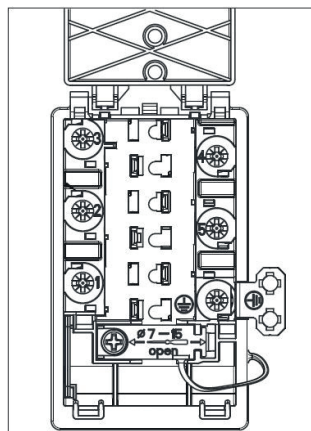


Extremo del cable de alimentación

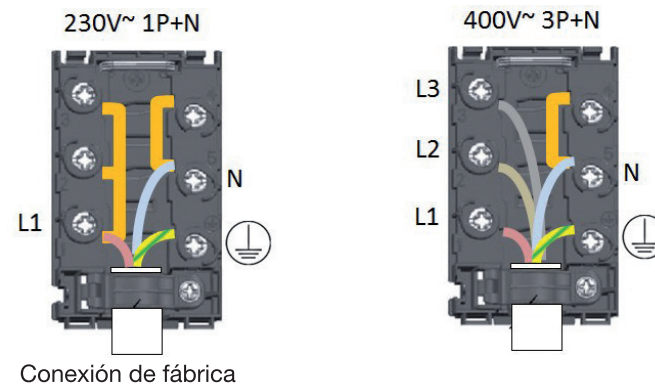
- Cable amarillo/verde: toma de tierra 
- Cable azul: neutro «N»
- Cable marrón: fase «L»

ATENCIÓN: El cable de tierra amarillo/verde siempre debe conectarse al borne con el símbolo  y debe ser más largo que los otros cables.

4. Pase el cable de alimentación por debajo de la abrazadera que lo mantiene en su lugar y lo protege contra el arranque (ver figura de al lado). Si todavía no ha atornillado la abrazadera, hágalo ahora para que un extremo del cable de alimentación quede fijado a la caja.



5. Conecte los alambres al bloque de terminales respetando los siguientes dibujos.

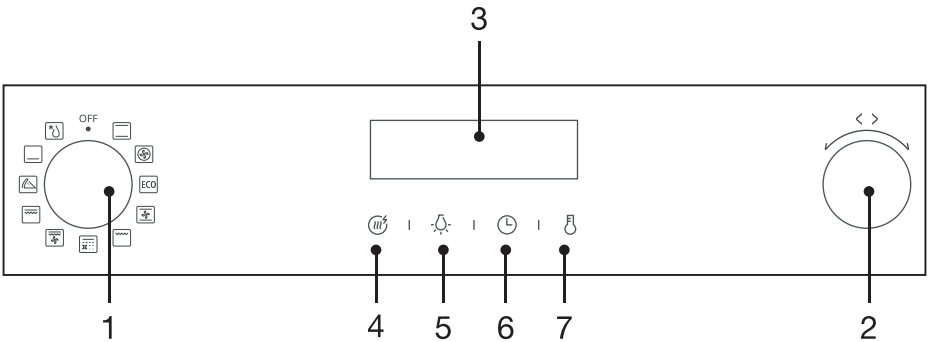


ATENCIÓN: procure insertar correctamente los cables en los contactos y apretar bien los tornillos.

6. Atornille firmemente la abrazadera y vuelva a cerrar la tapa de la caja.

uso del horno

descripción del panel de control



- 1. Botón de selección de funciones del horno
- 2. Botón de ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura
- 3. Pantalla de visualización
- 4. Botón de precalentamiento
- 5. Lámpara interior
- 6. Botón de selección del tiempo de cocción
- 7. Botón de selección de temperatura

descripción de las teclas



Precalentamiento
Puede seleccionar un precalentamiento para todas las funciones, excepto para las funciones ECO, descongelación y pirólisis.

Después de seleccionar una función y ajustar los parámetros de tiempo de cocción y temperatura, pulse la tecla  para iniciar el precalentamiento.



Iluminación interior
Pulse la tecla  para encender o apagar la lámpara del horno.
La lámpara del horno se encenderá para todas las funciones, excepto para la función ECO y la función de limpieza pirolítica.

Cuando coloca el botón de selección de funciones (1) en la posición «OFF», la lámpara del horno se apaga.



Botón de selección del tiempo de cocción
Después de seleccionar una función, pulse la tecla  y gire el botón (2) para ajustar un tiempo de cocción.



Botón de selección de temperatura
Después de seleccionar una función, pulse la tecla  y gire el botón (2) para ajustar la temperatura.

descripción de las funciones

Símbolo	Función
	Convección natural: los elementos de calentamiento inferior y superior funcionan de forma simultánea para ofrecer una cocción homogénea. El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 250°C.
	Calor giratorio : La resistencia del ventilador funciona para mejorar la circulación del aire en el horno y crear un calor uniforme para la cocción. El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 240°C.
	Para una cocción con ahorro de energía. Funcionan los elementos de calentamiento inferior y superior.
	Calor intenso: los elementos de calentamiento inferior y superior funcionan con el ventilador. Para una cocción homogénea con un ahorro de energía de hasta el 30-40%. Esta función es apta para asar o tostar trozos grandes de carne a una temperatura más elevada. El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 250°C.
	Grill: Funciona la resistencia superior. Función ideal para gratinar o terminar la cocción de un plato. El rango de ajuste de la temperatura es de 180 a 240°C.
	Pirólisis : Esta función se utiliza para limpiar la cavidad del horno. Al poner en marcha la función de pirólisis, en la pantalla aparece «PYr». La limpieza por pirólisis dura 2 horas y la temperatura por defecto es de 450°C.

Símbolo	Función
	Doble grill ventilado: El elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno funcionan con el ventilador. Esta función es apta para asar grandes cantidades de carne. El rango de ajuste de la temperatura es de 180 a 240°C.
	Doble grill: Funcionan el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno. Es apto para asar grandes cantidades. El rango de ajuste de la temperatura es de 180 a 240°C.
	Pizza : Esta función se utiliza para cocinar pizzas. El rango de ajuste de la temperatura es de 60 a 250°C.
	Calor inferior: Funciona la resistencia inferior. Función ideal para los platos de cocción lenta y las tartas para las que se desea una base crujiente. El rango de ajuste de la temperatura es de 30 a 220°C.
	Descongelación: la circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los congelados (sin recurrir al calor). Se trata de un método suave pero rápido para acelerar el tiempo de descongelación de los platos cocinados.
OFF	Posición «apagado». El horno deja de calentar.

ajuste de la hora

Antes de cocinar, siga estos pasos para ajustar el reloj:

1. En modo de espera, pulse la tecla  para entrar en el menú de ajuste del reloj. Ajuste las horas girando el botón de ajuste (2). Pulse la tecla  para confirmar las horas y pasar al ajuste de los minutos.
2. Ajuste los minutos girando el botón de ajuste (2) y pulse la tecla  para confirmar los minutos y abandonar el menú de ajuste.

NOTA: para modificar el ajuste del reloj, repita los pasos 1 y 2 anteriores.

utilización

1. Gire el botón de selección de las funciones (1) para elegir una función.
2. Pulse la tecla  y gire el botón (2) para ajustar un tiempo de cocción.
3. Pulse la tecla  y gire el botón (2) para ajustar la temperatura.
4. El horno empezará a calentar automáticamente después de unos segundos.

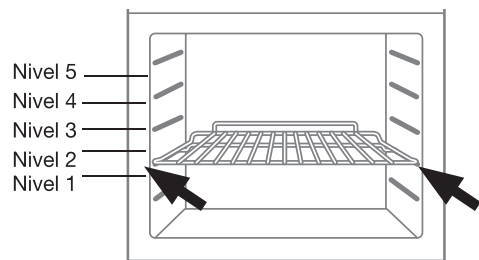
descripción de los accesorios

La parrilla metálica

Sirve para colocar los recipientes durante la cocción.

¡No coloque ningún recipiente directamente sobre la base del horno!

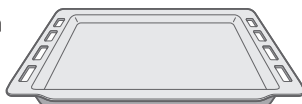
Introduzca la parrilla en el sentido indicado en el siguiente esquema.



La bandeja

Sirve para recoger los jugos y grasas que pueden escurrirse de los alimentos durante la cocción.

Colóquela en el primer nivel desde abajo.



limpieza pirolítica

La limpieza pirolítica es un procedimiento que consiste en calentar el horno a una temperatura muy elevada ($\approx 450^{\circ}\text{C}$) durante dos horas. Este calor intenso destruye los restos de grasa y las partículas de suciedad presentes en el horno, que se transforman en cenizas.

1. En modo de espera, gire el botón de selección de funciones a . La pantalla muestra «PYr» .
2. Pulse la tecla  para poner en marcha la función de pirólisis.

OBSERVACIONES:

1. Si la puerta del horno no está cerrada, cuando pulse la tecla , la pantalla mostrará «door» (puerta) y «PYr».
2. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada dentro (por ejemplo ollas, una bandeja para hornear, una bandeja de horno, un soporte deslizante, etc.) porque podría

dañarlos gravemente.

3. Cuando la limpieza pirolítica finalice, no corte la corriente durante una hora (Esto es un sistema de seguridad para que el termostato gestione la bajada de temperatura).

4. Después de poner en marcha la función de pirólisis, la superficie del horno puede estar más caliente que de costumbre y los niños deben mantenerse alejados.

5. La función de pirólisis y la placa de inducción no se pueden utilizar al mismo tiempo.

Función de protección del ventilador

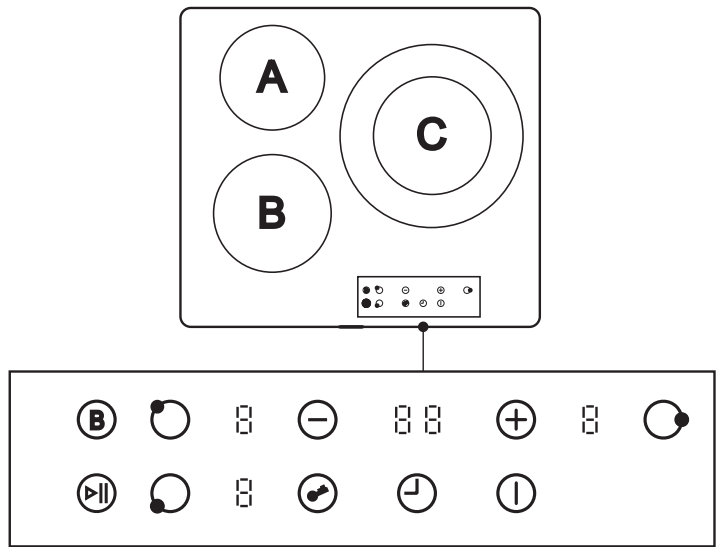
1. La ventilación funcionará durante 1 minuto cuando una función con ventilador se anule, se ponga en pausa o finalice.

2. En modo de espera, si la temperatura es superior o igual a 150°C , el ventilador rápido se pondrá en marcha y si, la temperatura es inferior a 150°C , se detendrá.

3. Además de la función de descongelación y de la función ECO, el ventilador de enfriamiento siempre está encendido durante el funcionamiento de otras funciones.

uso de la placa de cocción

descripción del panel de control



Zona A:		Zona B:		Zona C:	
Diámetro:	160 mm	Diámetro:	180 mm	Diámetro:	280 mm
Potencia:	1500 W / (Boost)	Potencia:	1800 W / (Boost)	Potencia:	2500 W / (Boost)
	(1800 W)		(2200 W)		(3000 W)

utilización

1) Tecla de encendido/apagado

Pulse la tecla para encender / apagar la placa de cocción.
Sonará una señal acústica.
La placa pasa al modo de espera si no pulsa ninguna tecla durante unos segundos.

2) Ajustar la potencia de calentamiento

Pulse la tecla de selección del fogón delantero izquierdo , trasero izquierdo o derecho después, utilice las teclas y para ajustar la potencia de calentamiento (de 1 (potencia más baja) a 9 (potencia más alta)).

El nivel de potencia parpadea durante 5 segundos, después el fogón empieza a calentar a la potencia seleccionada.

3) Ajustar el tiempo de cocción

Pulse la tecla después, utilice las teclas y para ajustar el tiempo de cocción (de 1 a 99 minutos).
Pulse las teclas y para ajustar las unidades (de 1 a 9) y mantenga pulsadas las teclas y para ajustar las decenas (de 0 a 9).
Después de haber configurado el tiempo de cocción, el nivel de potencia parpadea durante 5 segundos para indicar que se ha definido un tiempo de cocción.

NOTA: Mantenga pulsada la tecla para disminuir rápidamente (de 5 en 5) o mantenga pulsada la tecla para aumentar rápidamente (de 10 en 10).

Botón de pausa

Pulse la tecla para pausar la cocción.

Función «booster» (potencia máxima)

Durante la cocción, pulse la tecla de selección del fogón, después, pulse la tecla para obtener la potencia máxima (se muestra en la pantalla «P»).

Después de 5 minutos, la potencia vuelve a cambiar automáticamente a la potencia 9.

Bloqueo de seguridad infantil

Durante el funcionamiento o en modo de espera, pulse la tecla para bloquear las teclas de control de la placa de cocción (excepto la tecla de encendido/apagado (esto sirve para evitar que un niño pueda modificar los ajustes en proceso o para la limpieza). En la pantalla se muestra «Lo» (abreviatura de «lock» = «bloqueado»).

Para desbloquear las teclas de control, pulse la tecla durante 3 segundos.

Tiempo de funcionamiento predeterminado

Si no ajusta ningún tiempo de cocción, se define un tiempo de cocción predeterminado según el nivel de potencia que ha seleccionado (véase tabla más abajo).

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (en horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Este apaga automáticamente la placa, incluso si olvida hacerlo.

Ajuste automático del nivel de potencia

Después de la puesta en marcha simultánea de los tres fogones de cocción a potencia 9, el nivel de potencia cambia a 8 al cabo de 10 minutos, cambia a 7 al cabo de 15 minutos y cambia a 6 al cabo de 20 minutos.

Ajuste del nivel de potencia

Los siguientes ajustes son únicamente indicativos. El ajuste exacto depende de varios factores, incluido su material de cocción y las cantidades cocinadas. Haga pruebas con la placa para descubrir los ajustes que mejor le convienen.

Ajuste de la potencia	Apto para...
1- 2	• calentar suavemente pequeñas cantidades de alimentos • fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido • cocer a fuego lento • calentar lentamente
3- 4	• recalentar • cocer rápidamente • cocinar arroz
5- 6	• pancakes
7- 8	• saltear • cocinar masas

9	• saltear a fuego vivo • sellar • llevar una sopa a ebullición • hervir agua
---	--

elección de los utensilios de cocción

- Utilice únicamente utensilios con una base apta para la cocción por inducción.



- Busque el símbolo «inducción» en el embalaje o en el fondo del utensilio.
- Puede comprobar si su utensilio es compatible haciendo una prueba de magnetismo. Coloque un imán en el fondo del utensilio. Si lo atrae, el utensilio es compatible para la inducción.



- Si el recipiente no es compatible con la inducción, se muestra el símbolo .
- Los utensilios de cocción fabricados en los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro cocido.
- La superficie de vitrocerámica es resistente al calor y no se ve afectada por grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como lugar de almacenamiento o como tabla de cortar.
- Utilice únicamente ollas y sartenes con fondo mecanizado. Las aristas vivas crean arañazos en la superficie.



Utilice únicamente ollas y sartenes con fondo plano. Estas garantizan una transferencia de calor más fácil.



Los derrames pueden dañar la superficie de vitrocerámica y provocar un incendio.



No utilice recipientes con fondo cóncavo ni convexo.



Si el diámetro de la olla es demasiado pequeño o si la tapa no es apropiada, se malgasta energía.

Exigencias de seguridad para freír

- Utilice una olla profunda, lo suficientemente grande para cubrir totalmente el fogón de cocción utilizado.
- No llene nunca la sartén con más de un tercio de aceite.
- Nunca deje aceite ni grasa sin vigilar durante la cocción.
- No intente freír demasiados alimentos a la vez, en particular alimentos congelados. Esto vuelve a enfriar demasiado rápido la temperatura del aceite o de la grasa, lo que vuelve a los alimentos grasientos.
- Seque siempre con cuidado los alimentos antes de freírlos y sumérjalos lentamente en aceite o grasa caliente. Los alimentos congelados en particular provocarán espuma y explosiones si se añaden demasiado rápido.
- Nunca fría ni caliente materia grasa dejando la tapa sobre el recipiente.
- El recipiente debe estar limpio en el exterior, sin restos de aceite o de materia grasa.

limpieza y mantenimiento

limpieza

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza o mantenimiento. Para prolongar la vida útil del aparato, límpielo de forma regular.

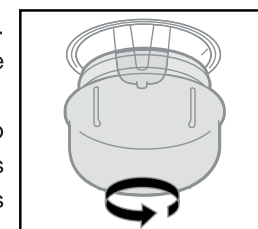
- Cuando el horno se haya enfriado, retire y limpie los restos de alimentos.
- Retire los accesorios del horno (parrilla metálica y bandeja), aclárelos con agua tibia y séquelos.
- Seque el horno y la placa de inducción con una esponja suave y un producto de limpieza suave (tipo lavavajillas líquido), aclare con agua limpia y seque con un paño suave y seco.
- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo para no dañar el aparato y sus accesorios.

Retirada de la puerta para una limpieza más fácil

- Abra la puerta totalmente.
- La bisagra de la puerta lleva un pequeño pestillo. Levante el pestillo situado sobre las dos bisagras.
- Levante ligeramente la puerta a un ángulo de 45° como para cerrarla, después con sus dos manos sujetando la puerta, sujétela fuera del horno.
- Para volver a colocar la puerta en su sitio, mantenga la puerta en posición abierta, después inserte los pestillos en su lugar sobre las dos bisagras. Abra, después vuelva a cerrar la puerta para asegurarse de que se ha fijado correctamente.
- Puede limpiar las superficies de cristal con producto limpiador de cristales.

Cambio de la bombilla del horno

- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Asegúrese de que las piezas internas están frías antes de tocarlas.
- Retire la tapa de la lámpara girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (nota: esto puede ser difícil), después cambie la lámpara por una lámpara nueva de características idénticas a la original (casquillo G9, 230 V, 25 W y resistente a una temperatura de 300°C).
- Vuelva a instalar la tapa.
- Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



guía de resolución de problemas

Si tiene algún problema con su aparato, consulte en primer lugar las siguientes indicaciones antes de llamar al servicio posventa de su tienda distribuidora por si pudiera solucionar el problema usted mismo.

Problemas	Posibles causas y soluciones
Ligero olor y/o pequeña cantidad de humo durante el primer uso de la cocina.	Esto es normal y se reabsorberá rápidamente.
El horno y la placa de cocción no funcionan.	¿Está el aparato enchufado? ¿Funciona el enchufe? Puede ser una avería de corriente.
El horno no cocina de forma uniforme.	Compruebe que los utensilios utilizados en el horno permite una circulación de aire suficiente a su alrededor. Compruebe que la cocina está bien nivelada.
La placa de cocción tarda demasiado tiempo en hacer hervir.	Los bordes del fogón se pueden limpiar con agua tibia y jabón y una crema limpiadora. Las zonas de cocción deben limpiarse de forma habitual.
El grill no para de encenderse y de apagarse.	Cuando el grill se utiliza a una temperatura inferior a la temperatura máxima, esto es normal, no es un fallo.
Condensación en la pared detrás de la cocina.	Pueden aparecer vapor y/o condensación a nivel de la ventilación en la parte trasera del aparato durante el uso del horno, en particular para los alimentos con gran contenido en agua, como las patatas fritas congeladas, el pollo asado, etc. Esto es normal. Seque cualquier exceso.
Vapor / condensación en el horno después de su uso.	Se produce vapor durante la cocción de un alimento con gran contenido en agua. Esto es algo normal. Debe limpiarse durante la limpieza habitual de la cocina.

Si la información anterior no le ayuda a resolver su problema específico, no proceda usted mismo al desmontaje del aparato. Póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato. Cualquier reparación realizada por una persona no cualificada no se estará cubierta por la garantía.

DE - Produktdatenblatt DE

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

- EN 60350-1:2013 für den Ofen,
- EN 60350-2:2013 für das Kochfeld.

	WERT	EINHEIT
Marke	Essentiel b	
Modellreferenz	ECIP6060s4	
Produktcode	8011347	
Masse des Geräts	57,2kg	
Angegebene Leistung im Aus-Zustand (W)	N/A	
Deklarierte Leistung im Standby-Modus (W)	0,8	
Erklärte Leistung im Netz-Standby-Modus (W)	N/A	
Angegebene Zeit bis zum Erreichen des Energiesparmodus oder -zustands (Min.)	N/A	
Backofen		
Anzahl der Garräume	1	
Nutzvolumen pro Garraum	65	L
Wärmequelle pro Garraum	Elektrizität	
Energieverbrauch des Ofens im konventionellen Modus	0,99	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch des Ofens im Umluft-Modus	0,77	kWh/ Zyklus
Energieeffizienzindex	93,9	
Energieeffizienzklasse	A	
Kochfeld		
Art des Kochfelds	Induktion	
Anzahl der Kochzonen	3	
Erhitzungstechnik	Induktion	
Durchmesser der Nutzflächen des Herds:	Zone A: Ø 16,0 Zone B: Ø 18,0 Zone C: Ø 28,0	cm
Energieverbrauch des Herds	Zone A: 199,9 Zone B: 183,6 Zone C: 191,0	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds	191,5	Wh/kg

Tipps zum Energiesparen

Backofen

- Kochen Sie die Mahlzeiten nach Möglichkeit gleichzeitig.
- Minimieren Sie die Vorheizzeit.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Denken Sie daran, den Ofen am Ende der Garzeit auszuschalten.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht die Backofentür.

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem Boden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der geeigneten Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett.
- Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, wählen Sie eine geringere Temperatureinstellung.

Aufstellung

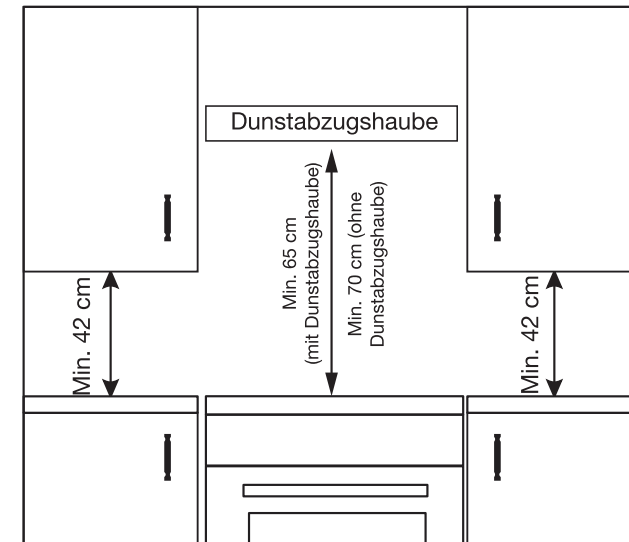
Beachten Sie die folgenden Empfehlungen, um eine fachgerechte Installation des Herds zu gewährleisten und so Probleme oder gefährliche Situationen zu vermeiden.

Auspacken

1. Platzieren Sie den Herd zunächst möglichst nahe an dem endgültigen Aufstellort.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und stellen Sie den Herd an einem trockenen, belüfteten Ort auf, in ausreichender Entfernung von brennbaren Materialien (wie Vorhängen usw.).

Achtung! Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (Plastik, Karton) außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

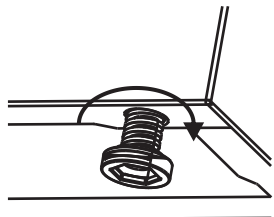
Positionierung am Aufstellort



- Der Herd kann neben einem anderen Möbelstück aufgestellt werden, jedoch ist dabei darauf zu achten, dass die Höhe der benachbarten Möbel die Höhe des Herdes nicht überschreitet (siehe obenstehende schematische Darstellung).
- Der Abstand zwischen den Seitenwänden des Herdes und Wänden oder anderen Möbeln muss mindestens 2 cm betragen.
- Der Höhenabstand zwischen dem Herd und der Dunstabzugshaube oder anderen Möbeln muss mindestens 65 / 70 cm betragen.

- Der Abstand zwischen der Rückseite des Geräts und der dahinterliegenden Wand muss mindestens 2 cm betragen.
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 70° C übersteigt.
- Die Wände neben dem Herd müssen entweder aus hitzebeständigem Material bestehen oder mit hitzebeständigem Material verkleidet sein.

Waagerechte Ausrichtung



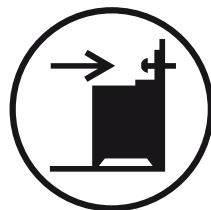
Die 4 Stellfüße aus dem im Garraum befindlichen Zubehörbeutel nehmen und unter die einzelnen Standfüße des Herdes schrauben. Diese Füße ermöglichen die ordnungsgemäße waagerechte Ausrichtung des Herdes. Stellen Sie den Herd dann an seinen vorgesehenen Standort. Die waagerechte Ausrichtung des Herdes ist für den Betrieb zwingend erforderlich.

Das Gerät hat ein erhebliches Gewicht und sollte von mindestens zwei Personen gehandhabt werden. Den Herd nicht ziehen, sondern immer vom Boden hochheben.

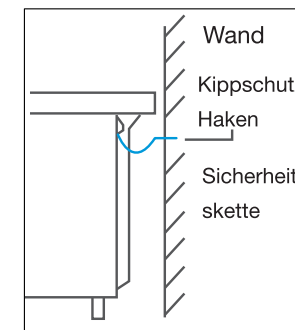
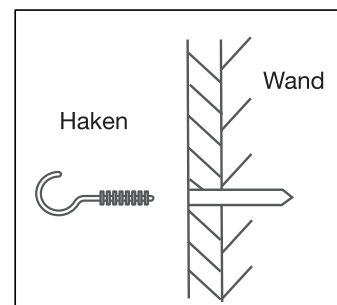
Installation des Kippschutzes



WARNHINWEIS: Die Stabilisierungsvorrichtung muss angebracht werden, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern.



Um zu verhindern, dass der Herd nach vorne kippt, müssen an seiner Rückseite auf beiden Seiten jeweils ein Haken und eine Kette angebracht werden. Die Kette muss immer an dem Haken befestigt werden, wenn der Ofen an der Wand steht. Befestigen Sie den Haken an beiden Seiten an der Wand hinter dem Herd. Befestigen Sie dann die Kette an jedem Haken, bevor Sie den Ofen benutzen oder reinigen.



Stromanschluss

Warnungen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, ob die elektrische Spannung Ihrer Wohnung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Die technischen Daten und die Bedingungen für den Stromanschluss sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Die Installation dieses Geräts und der Anschluss an das Stromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden, der mit den geltenden Sicherheits- und Installationsvorschriften bestens vertraut ist.
- Die Erdung des Geräts ist zwingend erforderlich. Ausschließlich Stromkabel mit geeignetem Querschnitt und mit gelb/grünem Erdleiter verwenden.

Achtung!

- Schließen Sie immer den Schutzleiter an.
- Beachten Sie die Anschlusspläne auf der Rückseite des Geräts.
- Achten Sie darauf, die Kabel ordnungsgemäß in die Anschlussklemmen einzuführen und die Schrauben fest anzuziehen.

Beim Anschluss des Kabels an das Stromnetz:

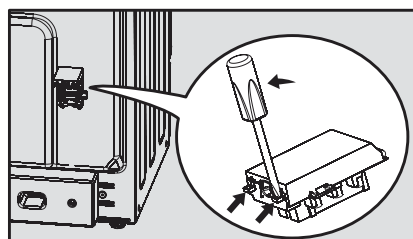
1. Schließen Sie immer den Schutzleiter an.
2. Die Netzsteckdose muss auch nach dem Aufstellen des Herdes noch zugänglich sein.
3. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht die heißen Oberflächen des Geräts berührt.
4. Der Herd wird mit einem H05 VV-F-3G 4mm²-Kabel geliefert. Bitte entnehmen Sie der folgenden Tabelle, welches Kabel Sie für Ihre elektrische Installation benötigen.

Stromnetz	Anschlussstyp	Kabelquerschnitt	Kabeltyp	Bemessungsstrom der Sicherung
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1-phasig + N	3 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3-phasig + N	5 x 1,5 mm ²	H05 VV-F-5G 1,5 mm ²	3 x 16 A

- Dieses Gerät muss über einen allpoligen Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter, da dies zu einer Überhitzung der elektrischen Anschlüsse führen kann.

Herdanschluss:

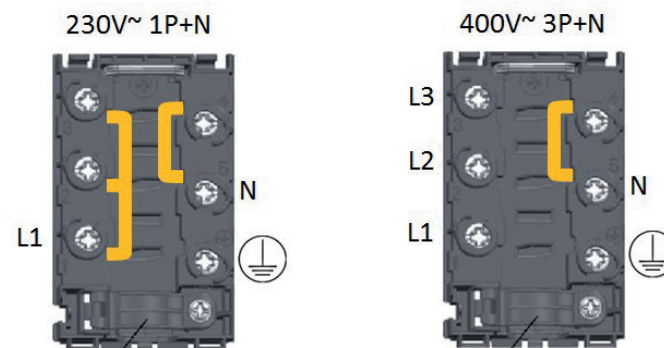
1. Öffnen Sie mithilfe eines Schraubenziehers den Deckel der Anschlussdose auf der Rückseite des Geräts. Dazu die beiden Clips am Deckel der Anschlussdose wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt anheben.



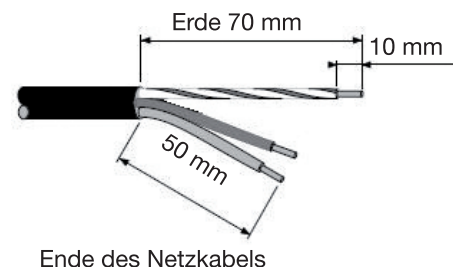
ACHTUNG! Für den einphasigen 230-V-Betrieb werden Steckbrücken (oder „Jumper“) eingesetzt. Für den dreiphasigen 400-V-Betrieb müssen die Steckbrücken in den Positionen 1 bis 3 entfernt werden.

Die Anschlussschrauben sind bereits gelockert, sodass nicht vorher herausgedreht werden müssen. Beim Festziehen dieser ist ein „Klicken“ zu hören, das anzeigt, dass die Anschlussschraube fest angezogen ist. Verwenden Sie keinen Akkuschrauber.

2. Positionieren Sie die Steckbrücken entsprechend der in der Wohnung verfügbaren Spannung (nächste Abbildung).



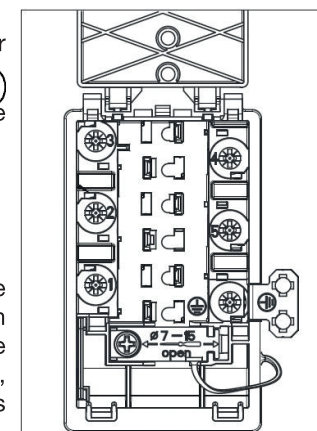
3. Entfernen Sie etwa 70 mm der Ummantelung des Netzkabels. Die Stromkabel auf einer Länge von 10 mm abisolieren.



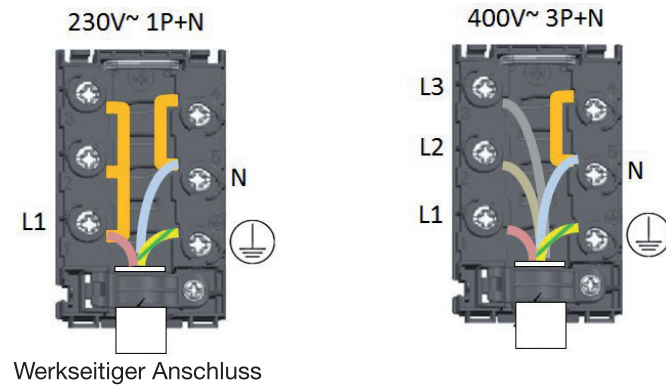
- Gelbes/grünes Kabel: Erdung
- Blaues Kabel: Neutraleiter « N »
- Braunes Kabel: Phase « L »

ACHTUNG! Der gelb/grüne Erdleiter muss immer an die Anschlussklemme mit dem Symbol  angeschlossen werden und muss länger sein als die anderen Kabel.

4. Führen Sie das Stromkabel unter der Kabelklemme hindurch, die sichert und vor dem Herausziehen schützt (siehe nebenstehende Abbildung). Wenn Sie die Kabelklemme noch nicht angeschraubt haben, tun Sie dies jetzt, so dass ein Ende des Netzkabels am Gehäuse befestigt ist.



5. Schließen Sie die Kabel an die Anschlussklemme an und beachten Sie dabei die folgenden Anschlusspläne.

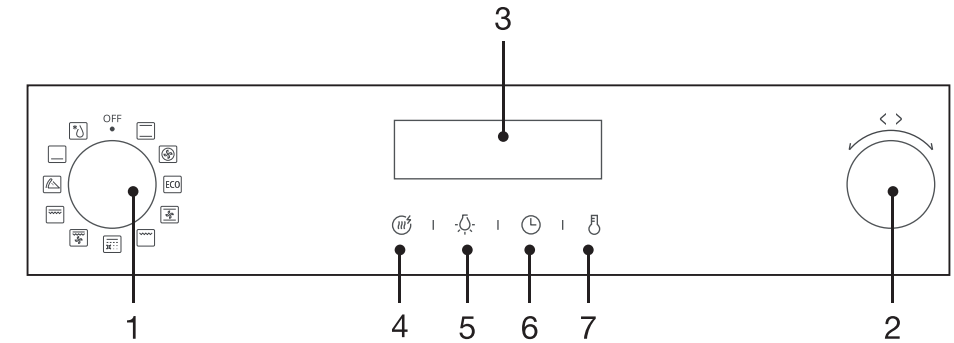


ACHTUNG! Achten Sie darauf, die Kabel ordnungsgemäß in die Anschlussklemmen einzuführen und die Schrauben fest anzuziehen.

6. Schrauben Sie die Kabelklemme fest an und schließen Sie den Deckel der Anschlussdose.

Bedienung des Ofens

Beschreibung der Bedienbende



1. Schalter zur Auswahl der Ofenfunktionen
2. Schalter zur Einstellung der Garzeit und der Temperatur
3. Display
4. Taste Vorheizen
5. Innenbeleuchtung
6. Wahl taste für Garzeit
7. Wahl taste für Temperatur

Beschreibung der Tasten



Vorheizen

Sie können für alle Funktionen außer ECO, Auftauen und Pyrolyse eine Vorheizzeit auswählen.

Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt und die Einstellungen für Garzeit und Temperatur vorgenommen haben, drücken Sie die Taste , um das Vorheizen zu starten.



Innenbeleuchtung

Drücken Sie die Taste , um die Backofenlampe ein- oder auszuschalten. Die Backofenlampe funktioniert bei allen Funktionen außer der ECO-Funktion und der pyrolytischen Reinigungsfunktion.

Wird der Funktionswahlschalter (1) auf die Position „OFF“ gestellt, schaltet sich die Backofenlampe aus.

 **Wahltaste für Garzeit**
Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste  und drehen Sie den Schalter (2), um eine Garzeit einzustellen.

 **Wahltaste für Temperatur**
Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste  und drehen Sie den Schalter (2), um die Temperatur einzustellen.

Beschreibung der Funktionen

Symbol	Funktion
	Natürliche Konvektion: Das untere und das obere Heizelement sind gleichzeitig in Betrieb, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 50 und 250°C.
	Heißluft : Der Lüfterwiderstand ist in Betrieb, um die Luftzirkulation im Ofen zu verbessern und eine gleichmäßige Hitze für das Garen zu erzeugen. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 50 und 240°C.
	Für einen energiesparenden Garvorgang Das untere und das obere Heizelement sind in Betrieb.
	Umluft: Das untere und das obere Heizelement arbeiten zusammen mit dem Lüfter. Für einen gleichmäßigen Garvorgang, bei dem bis zu 30-40 % Energie gespart werden. Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei höherer Temperatur. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 50 und 250°C.
	Grill: Das obere Heizelement ist in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Fertigbaren von Gerichten. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 180 und 240°C.
	Pyrolyse : Diese Funktion wird zum Reinigen des Garraums verwendet. Beim Start der Pyrolysefunktion wird auf dem Display „PYr“ angezeigt. Die Pyrolyse-Reinigung dauert 2 Stunden und die Standardtemperatur beträgt 450°C.

Symbol	Funktion
	Doppelgrill und Umluft: Das innere und das äußere Heizelement oben im Ofen sind zusammen mit dem Ventilator in Betrieb. Diese Funktion eignet sich zum Grillen großer Fleischmengen. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 180 und 240°C.
	Doppelgrill: Das innere und das äußere Heizelement oben im Ofen sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich zum Grillen großer Mengen. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 180 und 240°C.
	Pizza : Diese Funktion wird zum Backen von Pizza verwendet. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 60 und 250°C.
	Unterhitze: Das untere Heizelement ist in Betrieb. Ideal für langsam zu garende Gerichte und Kuchen, bei denen ein knuspriger Boden erwünscht ist. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 30 und 220°C.
	Auftauen: die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlprodukten (ohne Wärme). Es handelt sich um eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftaudauer und das Auftauen von Fertiggerichten zu verkürzen.
OFF	Position „Aus“. Der Ofen heizt nicht mehr.

Einstellung der Uhrzeit

Folgen Sie bevor Sie anfangen diesen Schritten, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste , um das Menü für die Einstellung der Uhr aufzurufen. Um die Stunden einzustellen, den Einstellschalter (2) drehen. Drücken Sie dann die Taste , um die Stunden zu bestätigen und zur Einstellung der Minuten zu wechseln.

2. Um die Minuten einzustellen, den Einstellschalter (2) drehen. Drücken Sie dann die Taste , um die Minuten zu bestätigen und das Einstellungs Menü zu verlassen.

HINWEIS: Um die Uhrzeiteinstellung zu ändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2.

Bedienung

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), um eine Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie die Taste  und drehen Sie den Schalter (2), um eine Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste  und drehen Sie den Schalter (2), um die Temperatur einzustellen.
4. Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen automatisch zu heizen

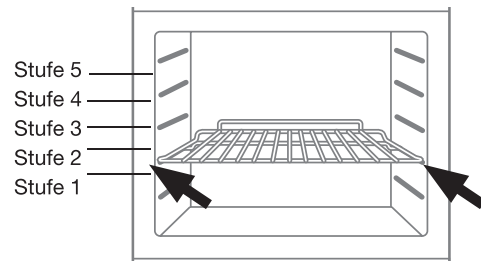
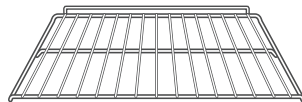
Beschreibung des Zubehörs

Metallrost

Zum Abstellen von Kochgefäßen während des Garvorgangs.

Stellen Sie Gefäße niemals direkt auf den Boden des Garraums!

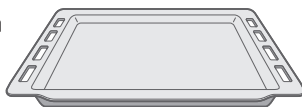
Den Rost in der in der folgenden Abbildung dargestellten Richtung einsetzen.



Auffangschale

Dient zum Auffangen von Flüssigkeit und Fett, die beim Garvorgang aus den Lebensmitteln austreten können.

Setzen Sie diese auf der ersten Ebene von unten ein.



Pyrolyse-Reinigung

Die Pyrolyse-Reinigung ist ein Verfahren, bei dem der Ofen zwei Stunden lang auf eine sehr hohe Temperatur ($\approx 450^{\circ}\text{C}$) erhitzt wird. Diese starke Hitze zerstört Fettrückstände und Schmutzpartikel im Ofen, die sich in Asche zersetzen.

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Funktionswahlknopf auf . Auf dem Display wird „PYr“ angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste , um die Pyrolysefunktion zu starten.

HINWEISE:

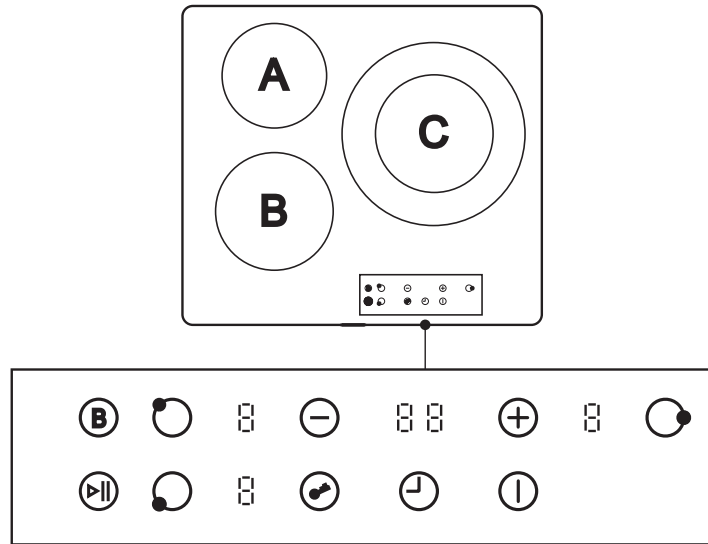
1. Wenn die Ofentür nicht geschlossen ist, wird beim Drücken der Taste  auf dem Display „Door“ (Tür) und „PYr“ angezeigt.
2. Beseitigen Sie vor der Aktivierung der Pyrolyse-Reinigung stärkere Verunreinigungen und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie keine Gegenstände im Inneraum (z. B. Töpfe, Backblech, eine Auffangschale, Schiebeinsatz usw.), da dies zu erheblichen Schäden führen kann.
3. Schalten Sie den Strom nach dem Ende der Pyrolyse-Reinigung eine Stunde lang nicht aus (Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme, damit der Thermostat den Temperaturabfall verarbeiten kann).
4. Nach dem Start der Pyrolysefunktion kann die Oberfläche des Ofens heißer sein als gewöhnlich und Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.
5. Die Pyrolysefunktion und das Induktionskochfeld können nicht gleichzeitig verwendet werden.

Sicherheitsfunktion des Lüfters

1. Die Lüftung läuft 1 Minute lang, wenn eine der Funktionen mit Lüfter abgebrochen, pausiert oder beendet wird.
2. Im Standby-Modus schaltet sich der Schnelllüfter bei einer Temperatur von 150°C oder höher ein, bei einer Temperatur unter 150°C schaltet er sich aus.
3. Neben der Auftaufunktion und der ECO-Funktion ist auch die Kühl Lüftung während des Betriebs der anderen Funktionen immer eingeschaltet.

Bedienung des Kochfelds

Beschreibung der Bedienbende



Zone A:	Zone B:	Zone C:
Durchmesser: 160 mm	Durchmesser: 180 mm	Durchmesser: 280 mm
Leistung: 1500 W / (Boost) (1800 W)	Leistung: 1800 W / (Boost) (2200 W)	Leistung: 2500 W / (Boost) (3000 W)

Bedienung

1) Ein/Aus-Taste

Drücken Sie die Taste , um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Ein Signalton erklingt.

Wenn einige Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Kochfeld in den Standby-Modus.

2) Einstellung der Heizleistung

Drücken Sie die Taste für die Auswahl der Kochstelle vorne links , hinten links oder rechts und stellen Sie dann mit den Tasten und die Heizleistung ein (von 1 (niedrigste Leistung) bis 9 (höchste Leistung)).

Die Leistungsstufe blinkt 5 Sekunden lang, dann beginnt der Herd mit der gewählten Leistung zu heizen.

3) Einstellung der Garzeit

Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten und die Garzeit ein (von 1 bis 99 Minuten).

Drücken Sie die Tasten und um die Einheiten (von 1 bis 9) einzustellen, halten Sie dann die Tasten und gedrückt, um die Zehnerstellen einzustellen (von 0 bis 9).

Nach der Einstellung der Garzeit blinkt die Leistungsstufe 5 Sekunden lang, um anzuzeigen, dass eine Garzeit eingestellt wurde.

HINWEIS: Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu verringern (von 5 auf 5), oder halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu erhöhen (von 10 zu 10).

Taste Pause

Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu pausieren.

"Booster"-Funktion (maximale Leistung)

Drücken Sie während des Kochens die Taste für die Wahl der Kochstelle und dann die Taste für die maximale Leistung (Anzeige "P").

Nach 5 Minuten wechselt die Leistung automatisch wieder auf Stufe 9.

Sperrfunktion Kindersicherheit

Drücken Sie während des Betriebs oder im Standby-Modus die Taste , um die Bedientasten des Kochfelds (mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste) zu sperren (dadurch wird verhindert, dass Kinder die Einstellungen während des Betriebs oder zu Reinigungszwecken ändern kann). Auf dem Display erscheint „Lo“ (Abkürzung für „lock“ = „gesperrt“).

Um die Bedientasten zu entsperren, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Standardbetriebsdauer

Wenn keine Garzeit eingestellt wird, wird standardmäßig die Garzeit der von Ihnen gewählten Leistungsstufe eingestellt (siehe Tabelle unten).

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebsdauer (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Induktionskochfeld. Sie schaltet die Platte automatisch aus, auch wenn Sie es vergessen.

Automatische Anpassung der Leistungsstufe

Nachdem alle drei Kochstellen gleichzeitig mit der Leistungsstufe 9 gestartet wurden, wechselt die Leistungsstufe nach 10 Minuten auf 8, nach 15 Minuten auf 7 und nach 20 Minuten auf 6.

Einstellung der Leistungsstufe

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrer Kochausstattung und den zu garenden Mengen. Probieren Sie das Kochfeld selber aus, um herauszufinden, welche Einstellungen für Sie am besten geeignet sind.

Einstellung der Leistungsstufe	Geeignet zum...
1 - 2	• Erwärmen von kleinen Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln • Schmoren bei geringer Hitze • Langsamen Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnellen Schmoren • Kochen von Reis
5 - 6	• Zubereiten von Pancakes
7 - 8	• Braten • Kochen von Nudeln

- Braten bei starker Hitze
- Scharfen Anbraten
- Aufkochen von Suppen
- Kochen von Wasser

Wahl des Kochgeschirrs

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem  Induktionskochfelder geeigneten Boden. Achten Sie auf das Symbol "Induktion" auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Geschirr kompatibel ist, indem Sie einen Magnet-Test durchführen. Platzieren Sie einen Magneten auf dem Boden des Geschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.



- Wenn das Kochgeschirr nicht induktionsgeeignet ist, wird das Symbol  angezeigt.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Terrakotta.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist hitzebeständig und wird durch große Temperaturunterschiede nicht beeinträchtigt.
- Benutzen Sie die Glaskeramikfläche nicht als Abstellfläche oder Schneidebrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Scharfe Kanten zerkratzen die Oberfläche.



Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit ebenem glattem Boden. Sie gewährleisten eine bessere Wärmeübertragung.



Verschüttete Lebensmittel können die Glaskeramikoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



Verwenden Sie keine Töpfe mit konkaven oder konvexen Böden.



Ist der Topfdurchmesser zu klein oder passt der Deckel nicht, wird Energie verschwendet.

Sicherheitsanforderungen für das Frittieren

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne, die die benutzte Kochstelle vollständig abdeckt.
- Die Pfanne nie mehr als bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit Öl füllen.
- Lassen Sie Öl oder Fett während des Erhitzens und Frittierens niemals unbeaufsichtigt.
- Frittieren Sie nie zu viele Lebensmittel auf einmal, dies gilt vor allem für tiefgefrorene Lebensmittel. Dadurch wird die Temperatur des Öls oder Fetts zu stark abgekühlt, wodurch die Speisen fettig werden.
- Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab und tauchen Sie sie langsam in das heiße Öl oder Fett. Vor allem tiefgefrorene Lebensmittel verursachen Schaum und Spritzer, wenn sie zu schnell hinzugefügt werden.
- Frittieren oder erhitzen Sie Fett niemals, während der Deckel auf dem Behälter liegt.
- Der Behälter muss außen sauber sein und darf keine Spuren von Öl oder Fett aufweisen.

Reinigung & Pflege

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollten Sie es regelmäßig reinigen.

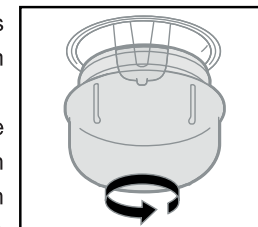
- Nach dem Abkühlen des Ofens alle Lebensmittelmrückstände entfernen und den Ofen reinigen.
- Das Zubehör (Metallrost und Auffangschale) aus dem Ofen nehmen, mit lauwarmem Wasser spülen und abtrocknen.
- Ofen und Induktionskochfeld mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel) abwischen, mit klarem Wasser nachspülen und mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Gerät und das Zubehör nicht zu beschädigen.

Abnahme der Tür zur bequemerer Reinigung

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Am Scharnier der Tür befindet sich ein kleiner Riegel. Heben Sie den Riegel an beiden Scharnieren an.
- Ergreifen Sie die Tür mit beiden Händen und heben Sie sie leicht in einem 45°-Winkel an, als wollten Sie sie schließen, und nehmen die Tür aus dem Ofen.
- Um die Tür wieder einzusetzen, halten Sie sie in geöffneter Position und schieben Sie die Riegel an den beiden Scharnieren wieder ein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um sich zu vergewissern, dass sie ordnungsgemäß befestigt ist.
- Die Glasflächen können mit Glasreiniger gereinigt werden.

Auswechseln der Glühbirne im Backofen

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Teile im Inneren abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.
- Entfernen Sie die Abdeckung der Birne, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Hinweis: Dies kann etwas schwierig sein), und ersetzen Sie die Birne dann durch eine neue Birne mit denselben Eigenschaften wie die ursprüngliche (Sockel G9, 230 V, 25 W und hitzebeständig bis 300 °C).
- Die Abdeckung wieder befestigen.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



Fehlerbehebung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät feststellen, lesen Sie bitte zuerst die folgenden Hinweise, bevor Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers wenden, möglicherweise können Sie das Problem selbst lösen.

Probleme	Mögliche Ursachen & Lösungen
Leichter Geruch und/oder geringe Rauchbildung beim ersten Gebrauch des Herdes.	Dies ist normal und wird sich schnell legen.
Der Backofen und das Kochfeld funktionieren nicht.	Ist der Stecker des Geräts eingesteckt? Funktioniert die Steckdose? Eventuell liegt ein Stromausfall vor.
Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Überprüfen Sie, ob das im Ofen verwendeten Kochgeschirr eine ausreichende Luftzirkulation ermöglicht. Überprüfen Sie, ob der Herd waagrecht steht.
Das Kochfeld braucht zu lange, bis es zum Kochen oder Sieden kommt.	Die Ränder der Kochstelle können mit lauwarmem Seifenwasser und einer Reinigungscreme gesäubert werden. Die Kochzonen müssen regelmäßig gereinigt werden.
Der Grill schaltet sich immer wieder ein und aus.	Wenn der Grill mit einer niedrigeren Temperatur als der Höchsttemperatur betrieben wird, ist dies normal und kein Defekt.
Kondensation an der Wand hinter dem Herd	Bei Benutzung des Backofens können Dampf und/oder Kondensation an der Lüfteröffnung auf der Rückseite des Geräts auftreten, insbesondere bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt wie gefrorenen Pommes frites, Brathähnchen usw. Dies ist normal. Ausgetretenen Wasserdampf entfernen.
Bildung von Dampf/Kondensation im Backofen nach dem Gebrauch	Beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt entsteht Dampf. Dies ist normal. Er muss bei der regelmäßigen Reinigung des Geräts entfernt werden.

Wenn die obigen Informationen Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, nehmen Sie das Gerät bitte nicht selbst auseinander. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts. Reparaturen, die von einer nicht qualifizierten Person durchgeführt werden, sind nicht durch die Garantie gedeckt.

NL - ProductFiche NL

Metingen uitgevoerd volgens Verordening EU 66/2014 van de Europese Commissie en de normen:

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

	WAARDE	EENHEID
Merk	Essentiel b	
Referentie van het model	ECIP6060s4	
Productcode	8011347	
Massa van het apparaat	57,2kg	
Opgegeven vermogen in uitstand (W)	N/A	
Opgegeven stand-by stroom (W)	0,8	
Opgegeven stand-by-vermogen op netvoeding (W)	N/A	
Opgegeven tijd om spaarstand of toestand te bereiken (min)	N/A	
Oven		
Aantal ruimtes	1	
Volume per ruimte	65	L
Warmtebron per ruimte	Elektriciteit	
Energieverbruik van de oven bij standaard gebruik	0,99	kWh/ cyclus
Energieverbruik van de oven als heteluchtoven	0,77	kWh/ cyclus
Index energie-efficiëntie	93,9	
Klasse energie-efficiëntie	A	
Kookplaat		
Type plaat	Inductie	
Aantal kookplaten	3	
Technologie voor het opwarmen	Inductie	
Diameter van de nuttige oppervlakte van de vuren	Vuur A: Ø 16,0 Vuur B: Ø 18,0 Vuur C: Ø 28,0	cm
Energieverbruik van de oven	Vuur A: 199,9 Vuur B: 183,6 Vuur C: 191,0	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat	191,5	Wh/kg

Tips om energie te besparen

Oven

- Kook indien mogelijk verschillende maaltijden tegelijkertijd.
- Verminder de tijd voor het voorverwarmen.
- Verleng de kooktijd niet.
- Vergeet niet om de oven uit te schakelen wanneer u klaar bent met bakken.
- Open de deur niet tijdens het bakken.

Kookplaat

- Gebruik keukengerei met een platte bodem.
- Gebruik keukengerei van de juiste grootte.
- Gebruik keukengerei met deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Pas de instelling aan wanneer de vloeistof begint te koken.

installatie

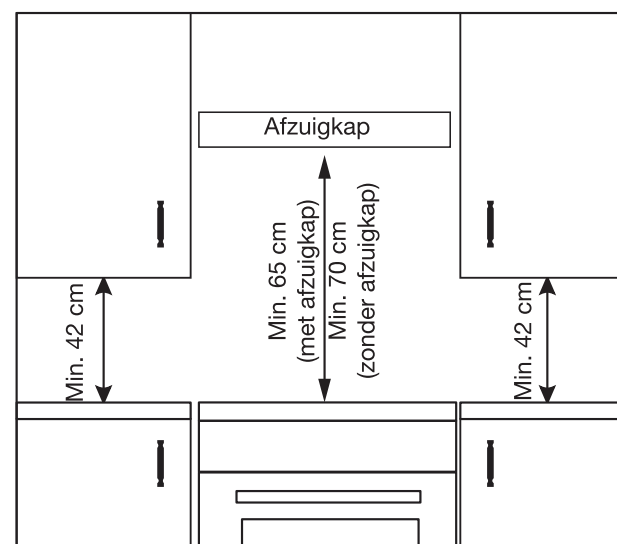
Wanneer u uw fornuis plaatst, dient u rekening te houden met volgende aanbevelingen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.

Uitpakken

1. Plaats het fornuis zo dicht mogelijk bij de plaats waar u het wil installeren.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plaats het fornuis op een droge en verluchte plaats, ver van ontvlambaar materiaal (zoals gordijnen enzovoort).

Opgelet! Laat geen verpakkingselementen (plastic, karton) binnen bereik van kinderen en huisdieren rondslingeren.

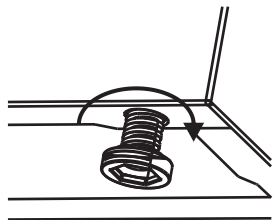
Locatie



- Het fornuis kan in de buurt van een ander meubel geplaatst worden. U dient er echter voor te zorgen dat de meubels naast het fornuis niet hoger zijn dan het fornuis (zie schema hieronder).
- De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren of andere meubels moet minstens 2 cm zijn.
- De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de afzuigkap of andere meubels moet groter dan of gelijk aan 65/70 cm zijn.
- De afstand tussen de achterkant van het fornuis en de muur erachter moet minstens 2 cm zijn.

- De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat de temperatuur ervan nooit 70°C overschrijdt.
- De muren in de buurt van het fornuis moeten hetzij van een hittebestendig materiaal gemaakt zijn of moeten bekleed worden met zulk materiaal.

Waterpas plaatsen



Haal de 4 voetjes van het fornuis uit het zakje met toebehoren dat zich in de oven bevindt. Schroef dan alle voetjes aan het fornuis. Met deze voetjes kan u de oven waterpas plaatsen. Plaats vervolgens het fornuis op de voorziene plaats. Het is van essentieel belang dat het fornuis waterpas staat voor het gebruik.

Het toestel is zwaar. Wij raden aan het toestel met minstens twee personen te verplaatsen. Laat het toestel nooit over de vloer glijden.

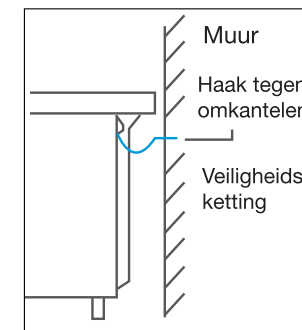
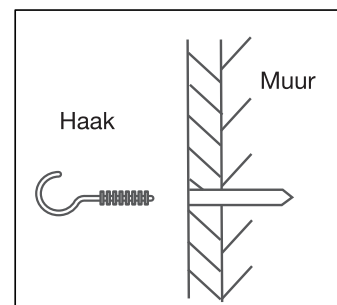
Omkantelen vermijden



WAARSCHUWING: Het stabilisatiemechanisme moet geplaatst worden om te vermijden dat het toestel omkantelt.



Om te vermijden dat het toestel naar voor kantelt, moeten een haak en een ketting geplaatst worden aan beide zijden achteraan het fornuis. De ketting moet altijd aan de haak vastgemaakt zijn wanneer het fornuis tegen de muur staat. Bevestig de haak in de muur achter het fornuis aan beide zijden. Maak vervolgens de ketting aan de haken vast voor u de oven gebruikt of schoonmaakt.



Elektrische aansluiting

Waarschuwingen:

- Voor u het toestel aansluit, dient u na te gaan of de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met diegene die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.
- De technische gegevens en de voorwaarden voor elektrische aansluiting worden vermeld op het typeplaatje van het toestel.
- De plaatsing van het toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnetwerk mogen enkel door een gekwalificeerde technicus uitgevoerd worden die perfect op de hoogte is van de van kracht zijnde regelgeving inzake veiligheid en plaatsing.
- Het is verplicht om het toestel te aarden: gebruik enkel een elektrische kabel met de juiste spanning, uitgerust met een geel/groene aardingskabel.

Opgelet!

- Sluit altijd de beschermende aardingskabel aan.
- Respecteer de aansluitingsschema's achteraan het toestel.
- Zorg ervoor dat de draden goed in de pinnen zitten en draai de schroeven goed vast.

Aansluiting van de kabel op het elektriciteitsnet:

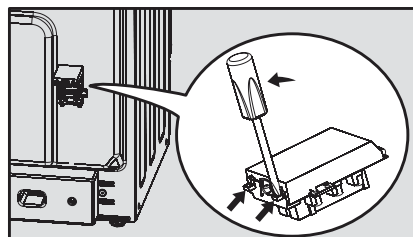
1. Sluit altijd de beschermende aardingskabel aan.
2. Het stopcontact moet altijd bereikbaar blijven wanneer het fornuis geplaatst is.
3. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met de warme oppervlakken van het toestel.
4. Het fornuis is uitgerust met een kabel H05 VV-F-3G 4mm². Zie de tabel hieronder om na te gaan welke kabel u nodig heeft in functie van uw elektrische installatie.

Netwerk	Type aansluiting	Kabeldoorsnede	Soort kabel	Type zekering
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	Monofase + N	3 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3-fase + N	5 x 1,5 mm ²	H05 VV-F-5G 1,5 mm ²	3 x 16 A

- Dit toestel moet aangesloten worden op het elektriciteitsnetwerk via een omnipolaire stroomonderbreker met een ruimte van minstens 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen verlengsnoer, multistekkerdoos of adapter, aangezien dit ertoe kan leiden dat de elektrische aansluitingen oververhit geraken.

Aansluiting van het fornuis:

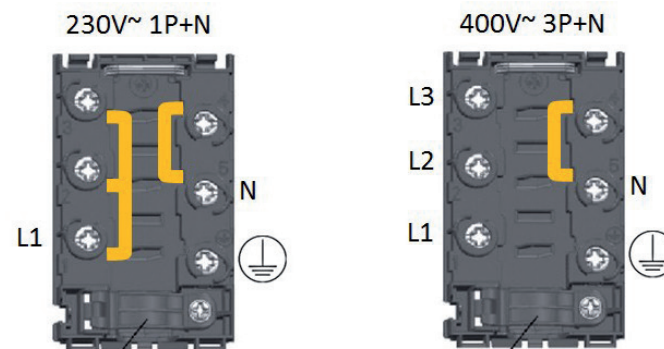
1. Open het deksel van de behuizing van de aansluiting achteraan het toestel met een schroevendraaier. Hiervoor dient u de 2 clips op het deksel van de behuizing op te tillen, zoals aangegeven op de figuur hieronder.



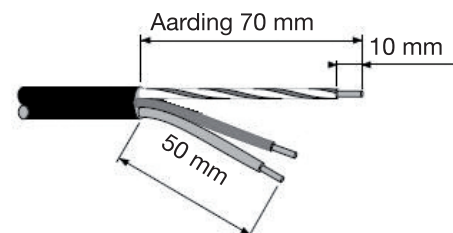
OPGELET: Er zijn jumpers geplaatst voor gebruik met 230 V in monofase. Voor een werking met 400 V in 3-fase moeten de jumpers in positie 1 tot 3 verwijderd worden.

De schroeven voor de aansluiting zijn reeds losgedraaid. Het is dus niet nodig om ze vooraf los te schroeven. Wanneer u ze vastdraait, hoort u op een bepaald moment een 'klik' die aangeeft dat u de schroef voldoende aangeschroefd heeft. Gebruik geen elektrische schroevendraaier.

2. Plaats de jumpers in functie van de beschikbare spanning in de woning (figuur hieronder).



3. Strip ongeveer 70 mm van de voedingskabel. Strip de elektrische kabels over een lengte van 10 mm.

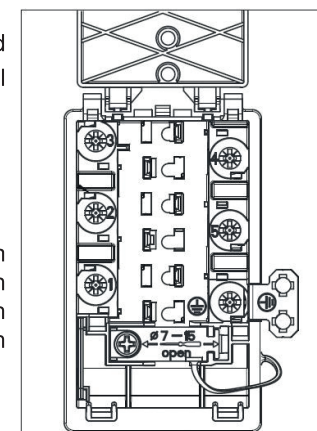


Uiteinde van de voedingskabel

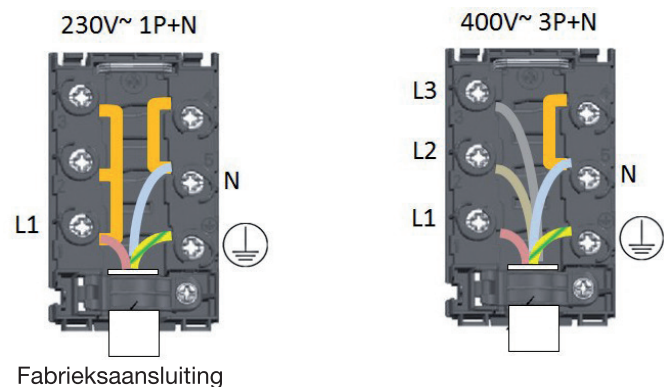
- Geel/groene draad: aarding
- Blauwe draad: nulleider "N"
- Bruine draad: "L" = fase

OPGELET: De geel/groene aardingskabel moet altijd aangesloten worden op de aansluiting met symbool  en moet langer zijn dan de andere kabels.

4. Leid de voedingskabel onder de kabelklem die hem op zijn plaats houdt en beschermt tegen lostrekken (zie hiernaast). Schroef de kabelklem nu vast indien u dat nog niet gedaan heeft, zodat een uiteinde van de voedingskabel aan de behuizing vastzit.



5. Sluit de draden aan op de aansluitklem volgens onderstaande aansluitingsschema's.

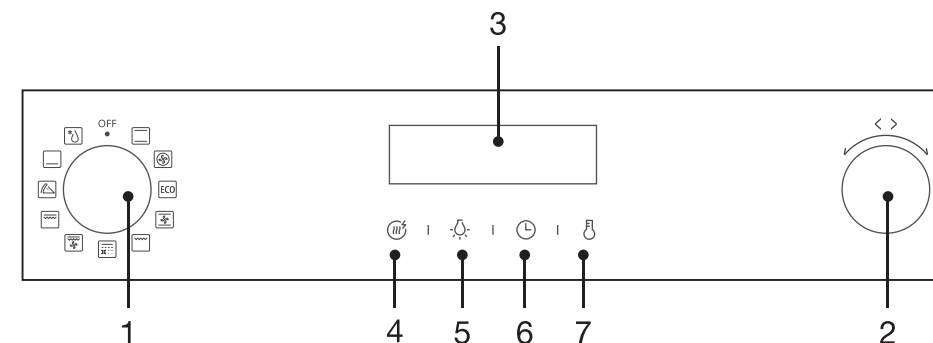


OPGELET: Zorg ervoor dat de draden goed in de pinnen zitten en draai de schroeven goed vast.

6. Schroef de kabelklem goed vast en sluit het deksel van de behuizing opnieuw.

gebruik van de oven

beschrijving van het bedieningspaneel



1. Functieselectieknop oven
2. Knop om de kooktijd en temperatuur in te stellen
3. Weergavescherm
4. Toets voorverwarmen
5. Lamp binnenin
6. Selectietoets kooktijd
7. Selectietoets temperatuur

beschrijving van de toetsen



Voorverwarmen

U kan voorverwarmen selecteren voor alle functies, uitgezonderd de functies ECO, ontdooien en pyrolyse.

Selecteer een functie en stel de kooktijd in. Druk vervolgens op  om het voorverwarmen te starten.



Binnenverlichting

Druk op de toets  om de verlichting van de oven in of uit te schakelen.

De lamp van de oven gaat aan voor alle functies uitgezonderd ECO en de functie pyrolyse reiniging.

Wanneer u de selectieknop voor de functies (1) op "OFF" plaatst, gaat het lampje van de oven uit.

 **Selectietoets kooktijd**
Nadat u een functie geselecteerd heeft, drukt u op de toets  en draait u aan de knop (2) om de kooktijd in te stellen.

 **Selectietoets temperatuur**
Nadat u een functie geselecteerd heeft, drukt u op de toets  en draait u aan de knop (2) om de temperatuur in te stellen.

beschrijving van de functies

Symbol	Functie
	Natuurlijke convectie: de verwarmingselementen onderaan en bovenaan werken tegelijkertijd, zodat het bakken homogeen gebeurt. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 250°C.
	Hete lucht: De weerstand van de ventilator zorgt ervoor dat de lucht beter in de oven circuleert en dat de warmte uniform verdeeld wordt. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 240°C.
	Voor energiezuinig bakken. De verwarmingselementen onderaan en bovenaan werken.
	Hete lucht: de verwarmingselementen onderaan en bovenaan werken met een ventilator. Voor homogeen bakken waarbij u 30 tot 40% energie bespaart. Deze functie is geschikt om te grillen of grote stukken vlees te roosteren op hogere temperatuur. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 250°C.
	Grill: De bovenste weerstand werkt. Ideale functie om te gratineren of een gerecht verder te koken. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 180 en 240°C.
	Pyrolyse: Deze functie wordt gebruikt om de ruimte van de oven te schoonmaken. Wanneer de pyrolysefunctie aangezet wordt, toont het scherm "Pyr." Het schoonmaken met pyrolyse duurt 2 uur met een standaard temperatuur van 450°C.

Symbol	Functie
	Dubbele grill met ventilator: Het onderste verwarmingselement en het verwarmingselement aan de buitenkant bovenaan de oven werken met de ventilator. Deze functie is geschikt om grote hoeveelheden vlees te grillen. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 180 en 240°C.
	Dubbele grill: Het onderste verwarmingselement en het verwarmingselement aan de buitenkant bovenaan de oven werken met een ventilator. Geschikt om grote hoeveelheden te grillen. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 180 en 240°C.
	Pizza: Deze functie wordt gebruikt om pizza's te bakken. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 60 en 250°C.
	Ovenvloer: De onderste weerstand werkt. Ideale functie voor gerechten die traag koken en taarten met knapperige bodem. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 30 en 220°C.
	Ontdooien: Met de luchtcirculatie op omgevingstemperatuur kan ingevroren voeding sneller ontdooid worden (zonder hitte te gebruiken). Het gaat om een zachte maar snelle methode om bereide gerechten sneller te ontdooien.
OFF	Positie "stop." De oven verwarmt niet meer.

instelling tijd

Volg deze stappen om de klok in te stellen voor u begint te koken:

- In stand-by drukt u op de toets  om in het menu te gaan om de klok in te stellen. Stel eerst het uur in door aan de instelknop (2) te draaien. Druk op de toets  om het uur te bevestigen en naar de minuten te gaan.
- Stel de minuten in door aan de instelknop (2) te draaien en druk op de toets  om de minuten te bevestigen en het instelmenu te verlaten.

OPMERKING: herhaal stap 1 en 2 hierboven om de tijd in te stellen.

gebruik

1. Draai aan de functieselectieknoop (1) om een functie te selecteren.
2. Druk op de toets  en draai aan de knop (2) om de kooktijd in te stellen.
3. Druk op de toets  en draai aan de knop (2) om de temperatuur in te stellen.
4. De oven begint na enkele seconden automatisch met warmen.

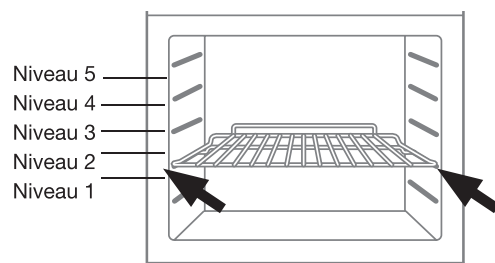
beschrijving van het toebehoren

Metalen rooster

Dient om schalen tijdens het koken op te plaatsen.

Plaats schalen nooit rechtstreeks op de ovenvloer!

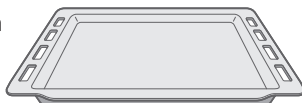
Plaats het rooster zoals aangegeven in het schema hieronder.



Lekbak

Dient om sap en vet van voedingswaren tijdens het koken op te vangen.

Plaats de bak op het eerste niveau van onder geteld.



pyrolysereiniging

Pyrolysereiniging is een procedé waarbij de oven twee uur lang op zeer hoge temperatuur opgewarmd wordt ($\approx 450^{\circ}\text{C}$). Deze intense hitte vernietigt vet en vuil die in de oven achtergebleven zijn. Ze worden in as omgezet.

1. Draai in stand-by aan de functieselectieknoop tot aan . De scherm toont "Pyr."
2. Druk op de toets  om de pyrolysefunctie op te starten.

OPMERKINGEN:

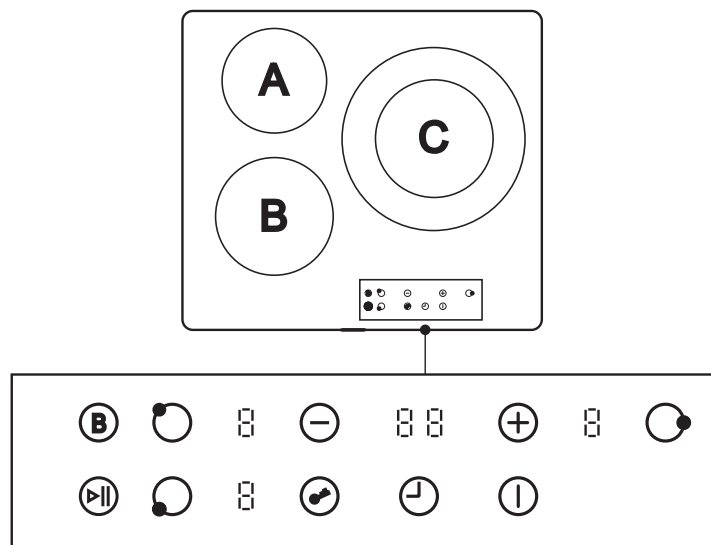
1. Indien de deur van de oven niet gesloten is, kan u op de toets  drukken. Het scherm toont "door" (deur) en "Pyr".
2. Voor u de functie voor pyrolysereiniging activeert, dient u gemorste voeding te verwijderen en ervoor te zorgen dat de oven leeg is. Laat niets aan de binnenkant van de oven achter (bijvoorbeeld kookpotten, bakplaat, lekbak, verschuifbare steun enzovoort) aangezien ze zwaar beschadigd kunnen worden.
3. Wanneer de pyrolysereiniging beëindigd is, mag u de stroom een uur lang niet uitschakelen. Dit is een veiligheid zodat de thermostaat de temperatuurverlaging kan beheren.
4. Wanneer de pyrolysereiniging gestart is, kan het oppervlak van de oven warmer zijn dan gewoonlijk. Houd kinderen uit de buurt.
5. De pyrolysefunctie en de kookplaat kunnen niet tegelijkertijd gebruikt worden.

Functie bescherming ventilator

1. De ventilatie werkt 1 minuut wanneer een functie met ventilator geannuleerd, gepauzeerd of beëindigd wordt.
2. In stand-by begint de snelle ventilator te werken indien de temperatuur hoger dan of gelijk is aan 150°C . Indien de temperatuur lager is dan 150°C , stopt hij.
3. Naast de functie ontdooien en de functie ECO werkt de afkoelingsventilator altijd wanneer de andere functies geactiveerd zijn.

gebruik van de kookplaat

beschrijving van het bedieningspaneel



Vuur A:		Vuur B:		Vuur C:	
Diameter:	160 mm	Diameter:	180 mm	Diameter:	280 mm
Vermogen:	1500 W / (Boost)	Vermogen:	1800 W / (Boost)	Vermogen:	2500 W / (Boost)
	(1800 W)		(2200 W)		(3000 W)

gebruik

1) Toets aan/uit

Druk op de toets om de verlichting van de kookplaat in/ uit te schakelen.

U hoort een geluidssignaal.

De kookplaat gaat naar stand-by indien u een aantal seconden op geen enkele toets drukt.

2) Instelling van het vermogen voor het warmen

Druk op de selectieknoop van het kookvuur vooraan links, , achteraan links of rechts. Gebruik dan de toetsen en om het vermogen in te stellen (van 1 (laagste) tot 9 (hoogste)).

Het niveau van het vermogen knippert 5 seconden. Dan begint de kookplaat op te warmen volgens het gekozen vermogen.

3) De kooktijd instellen

Druk op de toets . Druk dan op de toetsen en om de kooktijd in te stellen (van 1 tot 99 minuten).

Druk op de toetsen en om de eenheden (van 1 tot 9) in te stellen. Houd de toetsen en ingedrukt om de tientallen in te stellen (van 0 tot 9).

Nadat u de kooktijd ingesteld heeft, knippert het niveau van het vermogen 5 seconden om aan te geven dat de kooktijd bepaald werd.

OPMERKING: Houd de toets ingedrukt om snel te verminderen (per 5) of houd de toets ingedrukt om snel te vermeerderen (per 10).

Pauzetoets

Druk op de toets om het koken te pauzeren.

Functie "Booster" (maximum vermogen)

Tijdens het koken drukt u op de selectietoets voor het kookvuur. Dan drukt u op de toets

om het maximaal vermogen te selecteren ("P" weergegeven).

Na 5 minuten gaat het vermogen automatisch terug naar 9.

Vergrendeling kinderveiligheid

Tijdens het werken of in stand-by drukt u op de toets om de bedieningsknoppen van de kookplaat te vergrendelen (uitgezonderd de toets aan/uit) (om te vermijden dat een kind de instellingen verandert of om te reinigen). Het scherm toont "Lo" (afkorting van "lock" = vergrendeld).

Om de bedieningsknoppen te ontgrendelen, drukt u op de toets gedurende 3 seconden.

Standaard duur van de werking

Indien u de kooktijd niet instelt, wordt er standaard een kooktijd bepaald naargelang het vermogen dat u geselecteerd heeft (zie tabel hieronder).

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard duur van de werking (in uren).	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Automatisch uitschakelen is een veiligheidsfunctie om de kookplaat te beschermen. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld, zelfs indien u het vergeet.

Automatisch de stand aanpassen

Wanneer de drie kookvuren tegelijkertijd op 9 gezet worden, gaat dit naar 8 na 10 minuten, naar 7 na 15 minuten en naar 6 na 20 minuten.

Instellen van de stand

De instellingen hieronder zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt van verschillende factoren af, onder andere uw kookgerei en de hoeveelheden die u bereidt. Probeer de kookplaat uit om de instellingen te vinden die het meest geschikt voor u zijn.

Instelling van het vermogen	Geschikt voor...
1- 2	• zachtjes kleine hoeveelheden voeding opwarmen • chocolade, boter en voeding die gemakkelijk aanbrandt laten smelten • zachtjes laten sudderen • langzaam opwarmen
3- 4	• opwarmen • snel stoven • rijst koken
5- 6	• pancakes
7- 8	• aanbakken • pasta koken

9

- aanbakken op hoog vuur
- aanbraden
- soep aan de koken brengen
- water aan de kook brengen

keuze van kookgerei

- Gebruik enkel kookgerei met een  rkant die geschikt is voor koken met inductie. Zoek naar het symbool "inductie" op de verpakking of aan de onderkant van het keukengerei.
- U kan nagaan of uw keukengerei compatibel is door een magnetische test uit te voeren. Plaats een magneet onder het keukengerei. Indien er aantrekking is, is het geschikt voor inductie.



- Indien het niet geschikt is voor inductie, ziet u het volgende symbool .
- Keukengerei gemaakt van volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische onderkant, glas, hout, porselein, keramiek en terracotta.
- De vitrokeramische plaat is hittebestendig. Grote verschillen in temperatuur hebben er geen impact op.
- Gebruik de vitrokeramische plaat niet als opslagruimte of snijplank.
- Gebruik alleen potten en pannen met vlakke onderkant. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gebruik alleen potten en pannen met vlakke onderkant. Ze geleiden de warmte het beste.



Gemorste voeding kan het oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



Gebruik geen recipiënten met holle of bolle bodem.



Indien de diameter van een kookpot te klein is of indien het deksel er niet goed op past, wordt er energie verspild.

Vereisten op het vlak van veiligheid bij frituren

- Gebruik een diepe pan die groot genoeg om het volledige oppervlak van het gebruikte kookvuur te bedekken.
- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie.
- Laat olie of vet nooit zonder toezicht achter tijdens het bakken.
- Probeer nooit te veel voedingsmiddelen tegelijk te frituren, vooral geen ingevroren voeding. Dat verlaagt de temperatuur van de olie of het vet te veel, wat de voedingsmiddelen vet maakt.
- Droog de voedingsmiddelen altijd zorgvuldig af voor u ze bakt. Dompel ze langzaam onder in de warme olie of het warme vet. Vooral ingevroren voeding veroorzaakt schuim en spatten wanneer ze te snel toegevoegd wordt.
- Laat nooit vetstoffen frituren of opwarmen met het deksel op de pan.
- De pan moet schoon zijn aan de buitenkant, zonder sporen van olie of vetstof.

reiniging& onderhoud

reiniging

Haal de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt of onderhoudt. Maak het toestel regelmatig schoon om de levensduur ervan te verlengen.

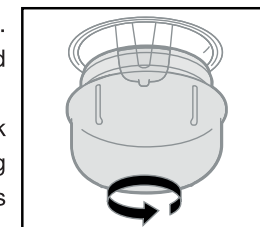
- Wanneer de oven afgekoeld is, kan u voedingsresten verwijderen en de oven schoonmaken.
- Verwijder het toebehoren van de oven (metalen rooster en lekbak). Spoel ze af met lauw water en droog af.
- Maak de oven en de kookplaat schoon met een zachte spons en een zacht schoonmaakmiddel (zoals afwasmiddel). Spoel met schoon water en droog af met een zachte en droge doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen om het toestel en het toebehoren niet te beschadigen.

De deur verwijderen om gemakkelijker te kunnen schoonmaken

- Open de deur volledig.
- De scharnier van de deur heeft een kleine vergrendeling. Til de vergrendeling op de twee scharnieren op.
- Til de deur lichtjes op in een hoek van 45° alsof u ze sluit. Haal ze vervolgens uit de oven en ondersteun daarbij de deur met twee handen.
- Om de deur terug te plaatsen, houdt u ze open. Dan plaatst u de vergrendelingen op hun plaats in de twee scharnieren. Open de deur en sluit ze dan om na te gaan of ze goed vastzit.
- U kan de glazen oppervlakken schoonmaken met een product voor ruiten.

Vervanging van het lampje van de oven

- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de elementen binnenin voldoende afgekoeld zijn voor u ze aanraakt.
- Verwijder de afdekking van de lamp door ze tegen de klok in te draaien (opmerking: dit kan moeilijk zijn). Vervang de lamp vervolgens door een nieuwe lamp die identiek is aan de oude (fitting G9, 230 V, 25 W en bestand tegen een temperatuur van 300°C).
- Plaats de afdekking terug.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.



probleemoplossingsgids

Indien u een probleem heeft met uw toestel, kan u eerst de aanwijzingen hieronder bekijken voor u een beroep doet op de dienst na verkoop van uw winkel/verdelers. Misschien kan u zelf het probleem oplossen.

Problemen	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Lichte geur en/of kleine hoeveelheid rook bij het eerste gebruik van het fornuis.	Dit is normaal en verdwijnt snel.
De oven en de kookplaten werken niet.	Zit de stekker in het stopcontact? Werkt het stopcontact? Er is misschien een elektriciteitspanne.
De oven bakt niet gelijkmatig.	Kijk na of het kookgerei dat in de oven gebruikt wordt voldoende luchtcirculatie mogelijk maakt. Kijk na of het fornuis goed waterpas staat.
Het duurt te lang voor de voeding of vloeistof kookt of suddert.	De randen van het kookvuur kunnen met lauwwarm zeepsop en een reinigend product schoongemaakt worden. De vuren moeten regelmatig schoongemaakt worden.
De grill gaat steeds maar aan en uit.	Wanneer de grill gebruikt wordt op een temperatuur die lager is dan de maximum temperatuur, is dit normaal. Dit is geen gebrek.
Condensatie op de muur achter het fornuis	Er kan stoom en/of condensatie gevormd worden aan de ventilatie aan de achterkant van het toestel bij gebruik van de oven, vooral bij voedingsmiddelen die veel water bevatten zoals ingevroren frieten, gebraden kip enzovoort. Dit is normaal. Veeg de condensatie af.
Stoom/condensatie in de oven na gebruik	Stoom doet zich voor wanneer voedingsmiddelen die veel water bevatten bereid worden. Dit is normaal. Dit moet bij het gewone schoonmaken weggeveegd worden.

Indien bovenstaande informatie u niet helpt om uw specifiek probleem op te lossen, mag u het toestel zelf niet uit elkaar halen. Neem contact op met de dienst na verkoop van uw winkel/verdelers. Herstellingen die door niet-gekwalficeerde personen uitgevoerd worden, worden niet gedekt door de garantie.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

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.



Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) 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 Vertrieben 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 weggevoerd 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.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* 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.

essentiel



Art. 8011347
Ref. ECIP6060s4

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

