

# **ORIGANE**

***NOTICE D'INSTALLATION ET  
D'UTILISATION***

***CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE  
OCV5050L1b***

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

## **Cher client**

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

| <b>SOMMAIRE</b>               | <b>PAGE</b> |
|-------------------------------|-------------|
| PRECAUTIONS D'EMPLOI          | 3           |
| DESCRIPTION                   | 11          |
| INSTALLATION                  | 12          |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION | 15          |
| UTILISATION                   | 16          |
| UTILISATION DES FOYERS        | 16          |
| UTILISATION DU FOUR           | 18          |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN        | 19          |
| MISE AU REBUT                 | 20          |
| QUE FAIRE EN CAS DE PANNE     | 20          |
| TABEAU DE CUISSON             | 21          |
| SPECIFICATIONS TECHNIQUES     | 22          |

# PRECAUTIONS D'EMPLOI

**Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.**

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute

responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

6 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

7 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

8 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au

moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.

9- MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

10 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

11 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables.

Ils pourraient prendre feu.

12- MISE EN GARDE : Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau.

Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture ou un couvercle.

13 -MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur

du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

14 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

15 – Si le cordon d'alimentation (non fourni avec cet appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

16 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont très réduites.

17- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, des enfants qui ont plus de 8 ans ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf s'ils (ou elles) ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et d'informations sur les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**18 – MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

19 – Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

20 – Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

21 – La grille et le lèche frite du four doivent être placés bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille et le lèche frite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

22 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

23 – Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

24- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

## DESCRIPTION

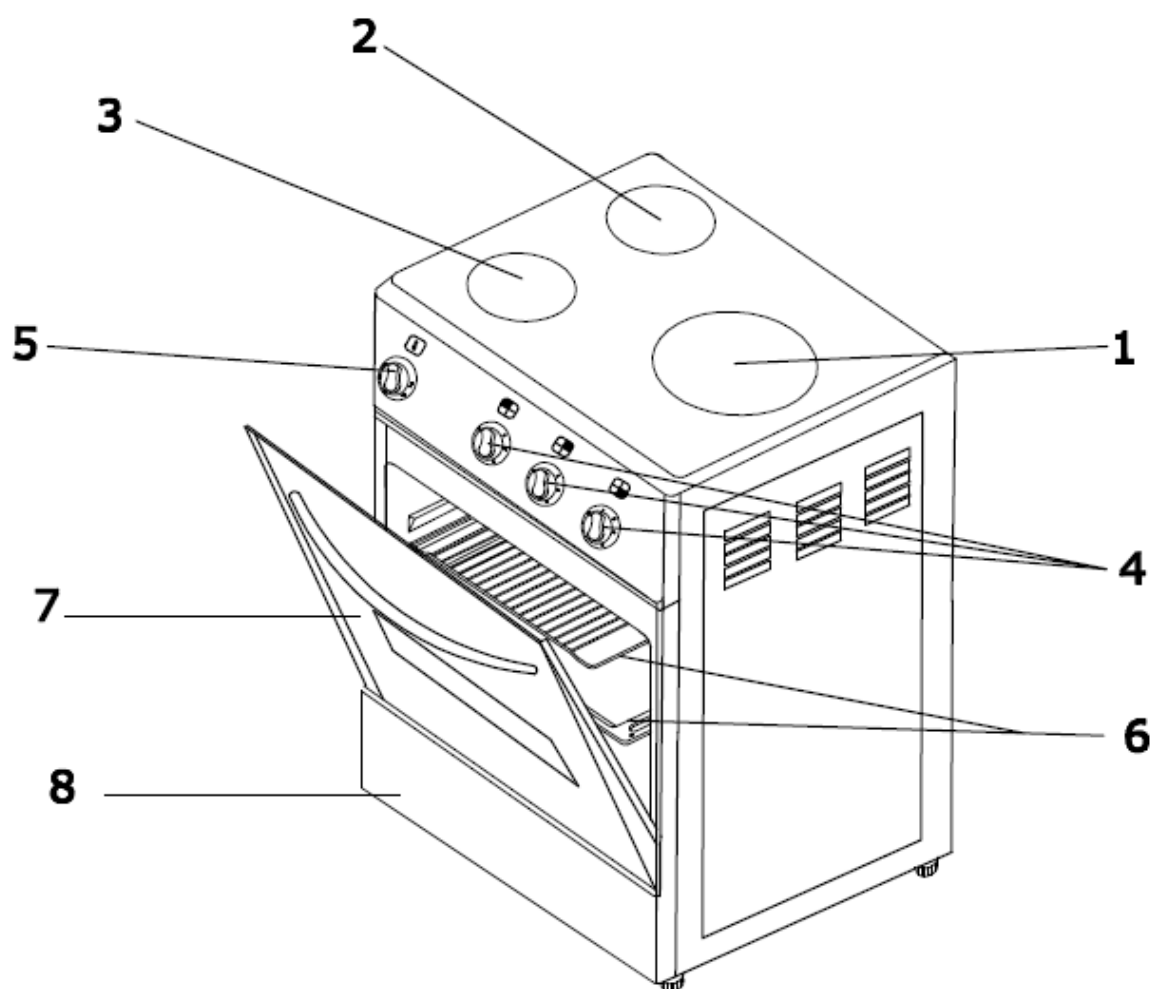


Figure 1

- 1 – Grand foyer radiant
- 2 – Foyer radiant
- 3 – Foyer radiant
- 4 – Manette foyer radiant
- 5 – Manette four thermostat
- 6 – Grille et lèche frite
- 7 – Porte du Four
- 8 – Voyants témoins de chaleur résiduelle

# INSTALLATION

**IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.**

**Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toutes responsabilités en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.**

## 1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

## 2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

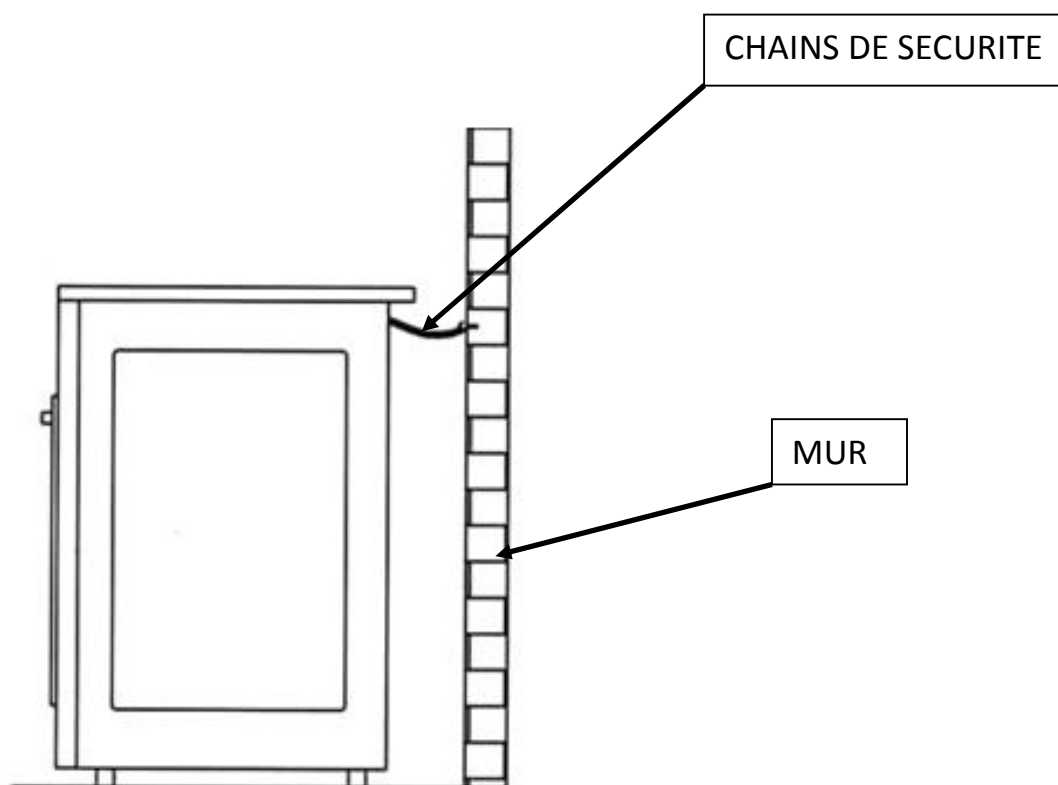
1. Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié. La non observation de cette règle annule la garantie.
2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :
  - a) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm.
  - b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm
  - c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.

### 3. INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE :

#### ATTENTION :

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT. (VOIR LA FIGURE 2 CI-APRÈS)

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



**Figure 2**

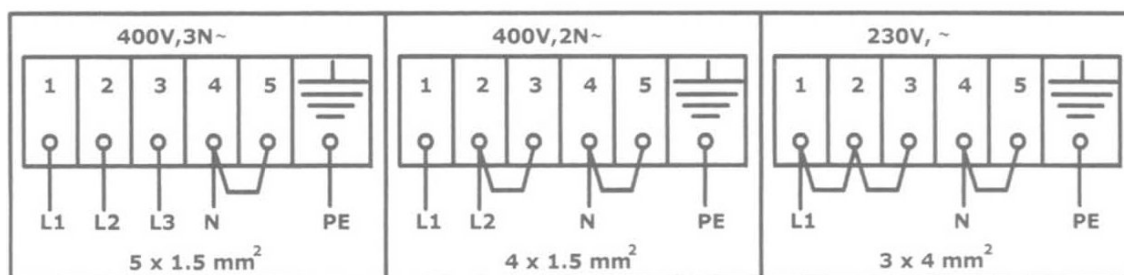
4. Veuillez à placer votre appareil le plus près possible de la source de d'énergie.
5. Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.
6. Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée avec terre selon les normes en vigueur.

**Attention : Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.**

### 3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

(Attention : Informations uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière).

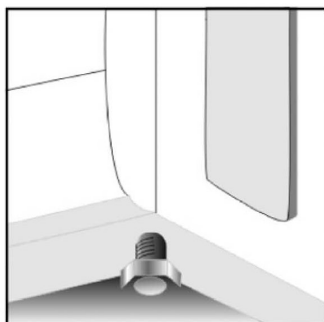
**TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT : HO5RR-F**



**Figure 3**

## 4) MISE A NIVEAU

**Réglage des pieds :** Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 4).



**Figure 4**

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- 1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
- 2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

**Four électrique :** Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

# UTILISATION

## UTILISATION DES FOYERS

Deux types de foyer radiant équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des foyers, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- Foyers radiants (1200W) 14.5 cm
- Grand foyer radiant (1700W) 18 cm

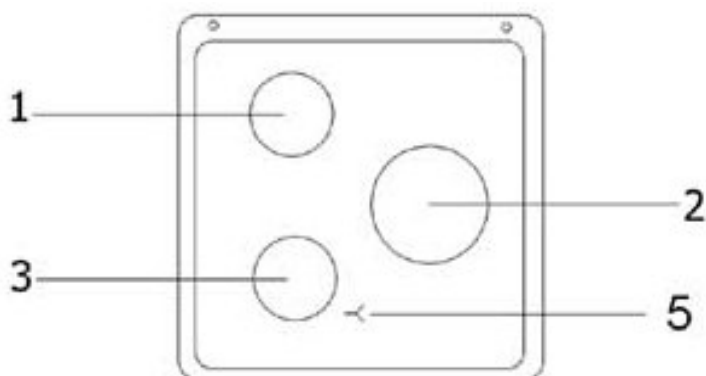
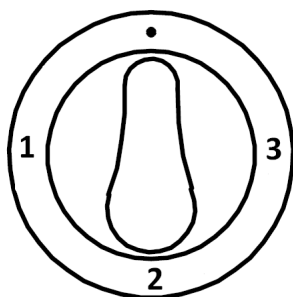


Figure 5

Figure 6

- 1 – Foyer radiant arrière gauche et sa manette
- 2 – Grand foyer radiant et sa manette
- 3 – Foyer radiant avant gauche et sa manette
- 4 – Voyants foyers radiants
- 5 – Voyants témoins de chaleur résiduelle

## Manette Foyer



## Figure 7

Pour économiser l'énergie utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.

Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.

Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (Figure 6, rep 4) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur.

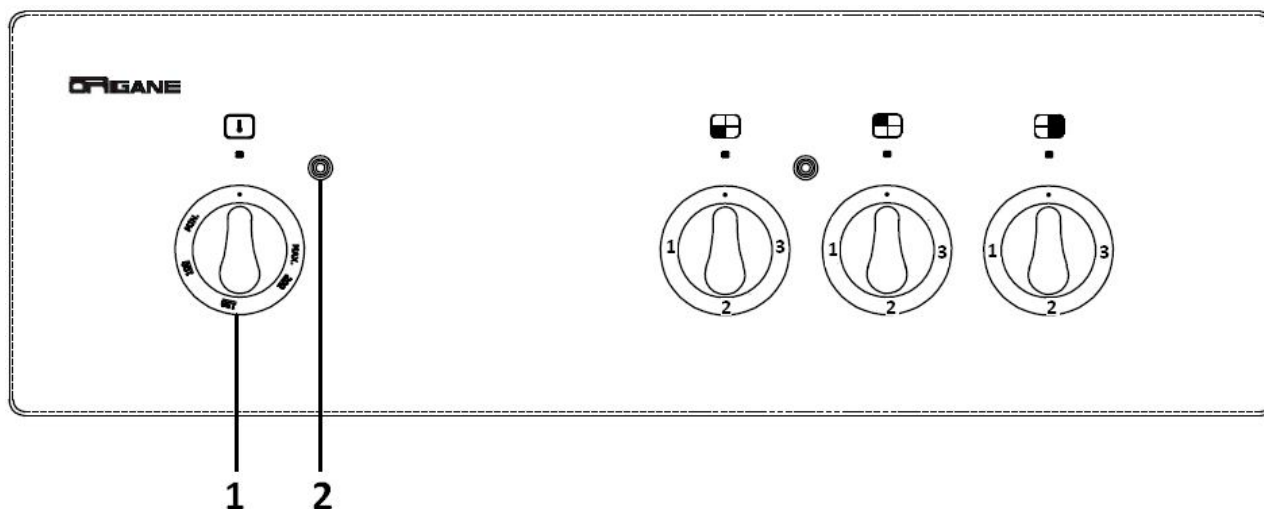
Fermez la manette après la cuisson. Les témoins de chaleur résiduelle (Figure 4, rep 5) restent allumés, après la fermeture des manettes, tant que les foyers restent chauds et indiquent qu'il ne faut pas les toucher.

Reportez-vous au « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » pour les conseils concernant le nettoyage et l'entretien de votre plan vitrocéramique.

## POSITION DE LA MANETTE DU FOYER

| <i>Position de la manette</i> | <i>1</i>                          | <i>2</i>                                 | <i>3</i>                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| <i>Utilisation</i>            | <i>Cuisiner à chaleur minimum</i> | <i>Cuisiner, frire à chaleur moyenne</i> | <i>Cuisiner, frire à chaleur maximum</i> |

## UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE



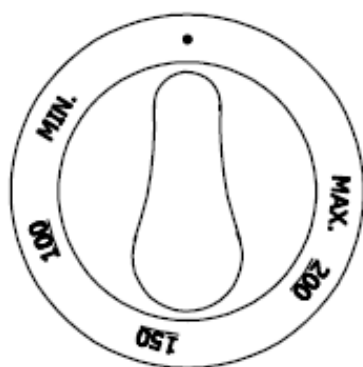
**Figure 8**

1 – Manette four / thermostat

2 – Voyant température du four

A l'aide de la manette four / thermostat vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette four / thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 8, rep 2) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

### **Manette Four / Thermostat**



**Figure 9**

Consultez le tableau de cuisson se trouvant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à

température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position arrêt «. » après la cuisson.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.

2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion incorporé dans la canalisation fixe.

3 – **Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique** : Eliminez d'abord les éclaboussures de graisse ou de nourriture à l'aide d'un racloir à vitre spécial dessus vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Ensuite nettoyez le plan à l'aide d'un produit liquide spécifique vitrocéramique (vous pouvez trouver des produits spécifiques pour le nettoyage des vitrocéramiques dans les rayons entretien des grandes surfaces ou dans les magasins spécialisés). Terminez le nettoyage en essuyant avec un chiffon humide et propre puis séchez avec un chiffon sec.

Si une feuille d'aluminium, du plastique ou tout aliment contenant beaucoup de sucre, fond accidentellement sur le plan de cuisson, il faut immédiatement l'enlever de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir après avoir éteint le ou les foyers.

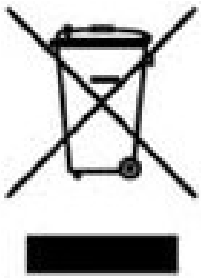
4 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.

5 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.

## **MISE AU REBUT**

**Enlèvement des appareils ménagers usagés**

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et



Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

## **QUE FAIRE EN CAS DE PANNE**

En cas de panne, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

**ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.**

**TABLEAU DE CUISSON**

## TABLEAU DE CUISSON

| Aliments           | Convection naturelle   |                           |                  |
|--------------------|------------------------|---------------------------|------------------|
|                    | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson |
| Gâteau             | 175                    | 2                         | 25-35            |
| Gâteau au fruit    | 175                    | 2                         | 20-25            |
| Tarte aux Fruits   | 175                    | 2                         | 20-30            |
| Macaron            | 175                    | 2                         | 20-30            |
| Pain d'épice       | 200                    | 2                         | 30-40            |
| Pâte               | 200                    | 2                         | 30-40            |
| Cake               | 175                    | 2                         | 30-40            |
| Biscuit            | 175                    | 2                         | 15-25            |
| Viande d'Agneau    | 225                    | 2                         | 25               |
| Côtelette d'agneau |                        |                           |                  |
| Viande de Bœuf     | 250                    | 2                         | 50-60            |
| Côtelette de Bœuf  |                        |                           |                  |
| Bifteck de Bœuf    | 225                    | 2                         | 25               |
| Viande de mouton   | 240                    | 2                         | 25               |
| Bœuf Rôti          | 225                    | 2                         | 45               |
| Poulet (entier)    | 175-200                | 2                         | 30               |
| Poulet (morceaux)  | 200                    | 2                         | 30-45            |
| Poissons           | 200                    | 2                         | 30-40            |
| Dinde              | 200                    | 2                         | 50-60            |
| Macaroni au four   | 210                    | 2                         | 23-30            |
| Pâte mince         | 190                    | 2                         | 30-40            |

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

|                                  |                                                 | <b>MODELE</b>               |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                  |                                                 | <i>OCV5050L1b</i>           |
| <i>VOLTAGE</i>                   |                                                 | <i>220-230 V / 400 V AC</i> |
| <i>PUISSANCE TOTALE</i>          |                                                 | <i>5950 W</i>               |
| <i>AMPERAGE</i>                  |                                                 | <i>1~24 A / 3~8 A</i>       |
| <i>FREQUENCE</i>                 |                                                 | <i>50 Hz</i>                |
| <i>PUISSANCES<br/>DES FOYERS</i> | <i>FOYER NORMAL<br/>DIAM. 145 mm (2 pcs)</i>    | <i>2 x 1200 W</i>           |
|                                  | <i>GRAND FOYER<br/>DIAM. 180 mm (1 pcs)</i>     | <i>1 x 1700 W</i>           |
| <i>FOUR</i>                      | <i>THERMOSTAT</i>                               | <i>50-240° C</i>            |
|                                  | <i>PUISSANCE DE LA<br/>CONVECTION NATURELLE</i> | <i>1850 W</i>               |

Le nom et l'adresse du fabricant :

ESCO A.S.  
Organize Sanayi Bölgesi 8 Cadde  
26110 Eskisehir / TÜRKİYE  
Tél : 0 222 236 00 93  
Fax : 0 222 236 00 94

Cette notice peut être disponible sous format PDF sur demande à [info@euresco.net](mailto:info@euresco.net)