

# NewLine

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

**CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE  
NLC 1000.60S**

***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 lequel 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                               | 8           |
| INSTALLATION                              | 9           |
| MISE A NIVEAU                             | 12          |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION             | 12          |
| UTILISATION                               | 13          |
| UTILISATION DES FOYERS                    | 13          |
| UTILISATION DU FOUR                       | 15          |
| Minuteur mécanique                        | 16          |
| UTILISATION DU GRIL                       | 18          |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN                    | 20          |
| Parois catalytiques                       | 21          |
| CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR            | 22          |
| MISE AU REBUT                             | 23          |
| QUE FAIRE EN CAS DE PANNE                 | 24          |
| ECOCOCEPTION ET CONSOMMATION<br>D'ENERGIE | 25          |
| TABLEAU DE CUISSON                        | 28          |
| SPECIFICATIONS TECHNIQUES                 | 29          |

## 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: La 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 anti-feu 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 - MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfant doivent être tenus à distance.

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

16 - 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.

17- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

18- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de

connaissances à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus. Les enfant ne doivent pas jouer avec l'appareil.

19 – Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

20 – MISE EN GARDE : Si la surface de cuisson vitrocéramique de votre cuisinière est fêlée ou cassée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Eteignez immédiatement tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie. Ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez plus l'appareil.

21 – 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.

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

23 – La grille et le lèchefrite 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 lèchefrite du four

car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu. Il y a 3 niveaux de gradins dans le four.

24 – 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.

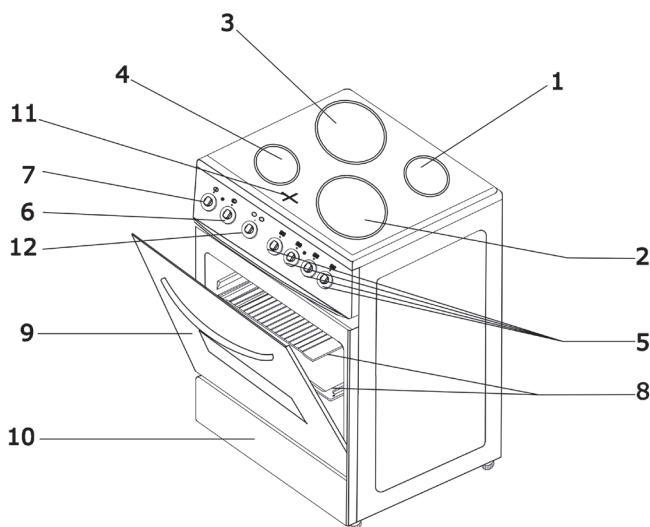
25 – Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

26 – 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.

27 – MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.



# DESCRIPTION



*Figure 1*

- 1 – Foyer arrière droit
- 2 – Foyer avant droit
- 3 – Foyer arrière gauche
- 4 – Foyer avant gauche
- 5 – Manettes foyer
- 6 – Manette sélecteur four
- 7 – Manette thermostat four
- 8 – Grille + lèche-frite
- 9 – Porte du four
- 10 – Compartiment de rangement
- 11 – Temoins de chaleur résiduelle
- 12 – Minuteur mécanique

# 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 toute responsabilité 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 et le fabricant ne peut pas être tenu responsable des conséquences.

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.

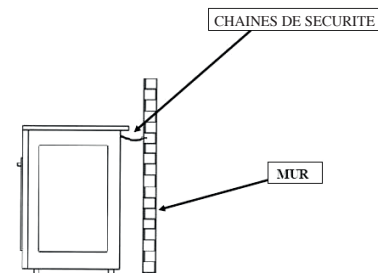
d) Les matériaux entourant l'appareil doivent être résistants à une température pouvant atteindre 100 °C.

### 3) INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:

#### **ATTENTION:**

CETTE CUISINIERE DOIT ETRE ATTACHEE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE COTE AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTEE A LA NATURE DE VOTRE MUR POUR EVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.

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



- 4) Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source 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 à la 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: H05RR-F

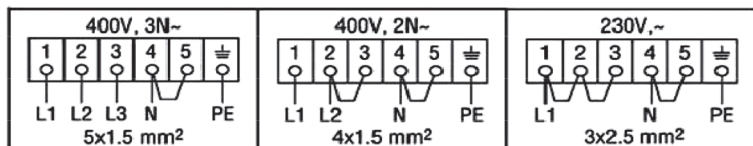
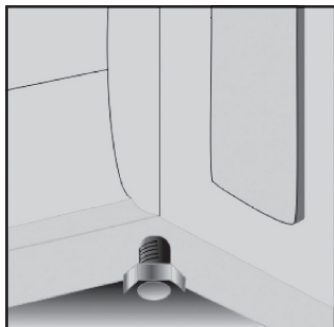


Figure 2

## 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-la à l'endroit souhaité, et ajustez-la à l'aide d'un niveau à bulles placé au-dessus en vissant ou dévissant les pieds.



*Figure 3*

## 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 et l'odeur dégagées. Procédez de la manière suivante:

a) Four électrique: Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position «Convection naturelle» à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b) Gril électrique: Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position «Gril». Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Eteignez le gril 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:

|                     |         |         |
|---------------------|---------|---------|
| Foyer radiant       | (1200W) | 14.5 cm |
| Grand foyer radiant | (1700W) | 18 cm   |

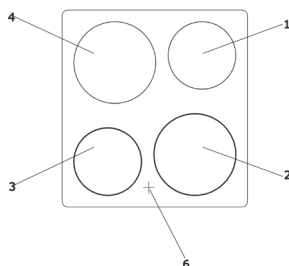


Figure 4

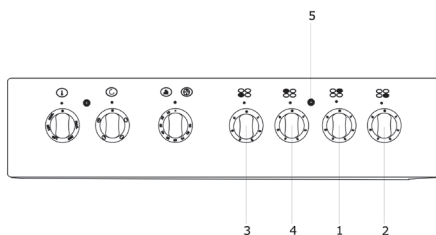
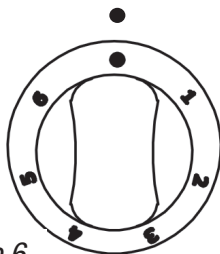


Figure 5

- 1 - Foyer radiant arrière droit / Manette de commande
- 2 - Foyer radiant avant droit / Manette de commande
- 3 - Foyer radiant avant gauche / Manette de commande
- 4 - Foyer radiant arrière gauche / Manette de commande
- 5 - Voyant foyers radiants
- 6 - Voyant témoins de chaleur résiduelle

## **Manette Foyer**



*Figure 6*

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 5, rep 5) sur le tableau de bord s'allume. Ce

voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur. Mettez la manette sur la position arrêt "•" après la cuisson. Les témoins de chaleur résiduelle (Figure 4, rep 6) 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.

## Positions de la manette des foyers

|             | 1                             | 2                          | 3                          | 4                                 | 5                                | 6                                 |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Utilisation | Cuisiner à chaleur très douce | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner, frire à chaleur moyenne | Cuisiner, frire à chaleur élevée | Cuisiner, frire à chaleur maximum |

## UTILISATION DU FOUR

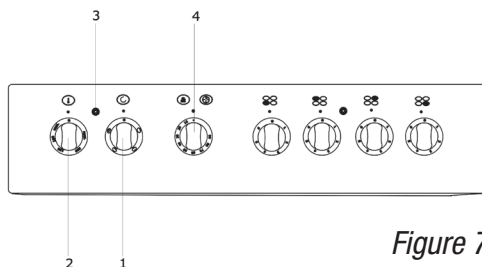


Figure 7



- 1 – Manette sélecteur four
- 2 – Manette thermostat
- 3 – Voyant température
- 4 – Minuteur mécanique

### Minuteur mécanique

Important : le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur mécanique. Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main «M».

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique. Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn). Lorsque la cuisson est terminée (position «●»). Une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement. En fin de cuisson, remettez toujours la manette sur la position «main», car en position «●», le four ne fonctionnera pas.

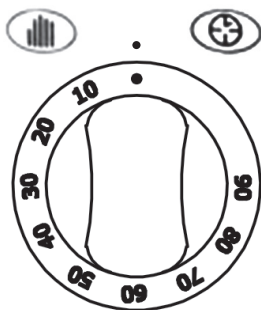


Figure 8

## FONCTIONS DU FOUR

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 7 , rép 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

### Manette Sélecteur

- ⊖ Convection naturelle  
(supérieure + inférieure)
- ⊖ Voûte (résistance supérieure)
- ⊖ Sol (résistance inférieure)
- ⊖ Gril

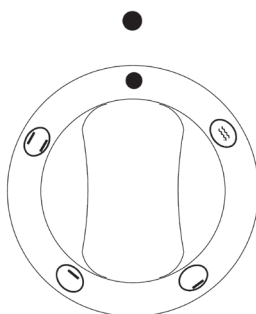


Figure 9

## Manette Thermostat

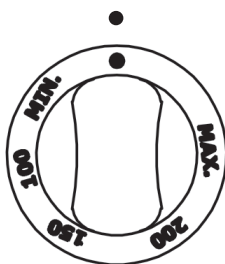


Figure 10

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 les 2 manettes sur la position arrêt «●» après la cuisson.

## UTILISATION DU GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position Gril: «  »

La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes. Placez les viandes sur la

grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection ( Figure 11, rép a) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

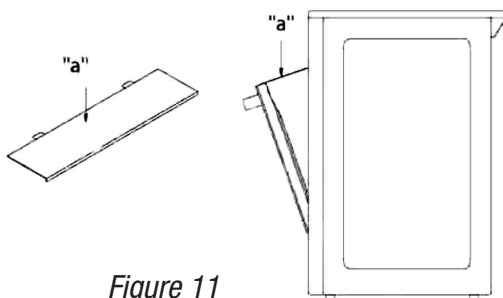


Figure 11

**MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommande d'éloigner les jeunes enfants.

**Utilisation de la Grille et du Lèchefrite :**

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Quand la fonction gril est utilisée le lèchefrite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

## 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 ou bien au niveau du disjoncteur.

### **3 –Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique**

: Éliminez 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.

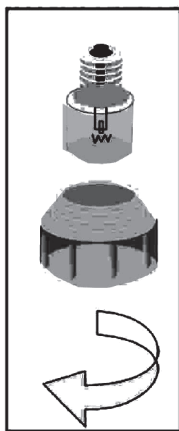
6 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

### **Parois catalytiques :**

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour un meilleur nettoyage il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200°C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

## CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou votre revendeur.



*Figure 12*

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

Débranchez l'appareil en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnection incorporé dans la canalisation fixe ou bien au niveau du disjoncteur, démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 12), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant l'appareil. Si la

panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

## MISE AU REBUT



### Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Équipements 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.**

# ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE

## REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

### Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

### Information concernant le four de votre cuisinière :

|                                                    |                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Marque                                             | NEWLINE                            |
| Référence                                          | NLC1000.60S                        |
| Poids net                                          | 32,4 kg                            |
| Nombre de cavité                                   | 1                                  |
| Source de chaleur                                  | Electrique                         |
| Volume                                             | 65 litres                          |
| Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC) | 0,79 kWh                           |
| Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)    | -                                  |
| Indice d'efficacité énergétique (EEI)              | 96                                 |
| Classe énergétique                                 | A                                  |
| Méthode de calcul et de mesure                     | EN60350-1 / Règl.(EU)<br>N°66/2014 |

## Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

|                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Marque                                              | NEWLINE                                 |
| Référence                                           | NLC1000.60S                             |
| Poids net                                           | 32,4 kg                                 |
| Source d'énergie                                    | Electrique                              |
| Type de plan de cuisson                             | Radiant                                 |
| Nombre de foyers                                    | 4                                       |
| Diamètre du foyer avant gauche                      | 14.5 cm                                 |
| Consommation d'énergie du foyer avant gauche (EC)   | 133 Wh/kg                               |
| Diamètre du foyer arrière gauche                    | 18 cm                                   |
| Consommation d'énergie du foyer arrière gauche (EC) | 150 Wh/kg                               |
| Diamètre du foyer arrière droit                     | 14.5 cm                                 |
| Consommation d'énergie du foyer arrière droit (EC)  | 133 Wh/kg                               |
| Diamètre du foyer avant droit                       | 18 cm                                   |
| Consommation d'énergie du foyer avant droit (EC)    | 150 Wh/kg                               |
| Consommation d'énergie du plan de cuisson(EC)       | 141.5 Wh/kg                             |
| Méthode de mesure et de calcul                      | EN50304 - EN60350 / Règl.(EU) N°66/2014 |

## Conseils pour économiser de l'énergie :

### Utilisation du four :

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.

- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

### **Utilisation du plan de cuisson :**

- Utiliser des casseroles et poêles avec un fond bien plat et épais.
- Nettoyer bien les foyers et les fonds des casseroles et poêles. Les saletés diminuent le transfert de chaleur.
- Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté aux diamètres de vos foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Eteindre le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson pour les plats qui nécessitent un temps de cuisson assez long.

# TABLEAU DE CUISSON

| Aliments           | Convection naturelle   |                           |                  | Gril                   |                           |                  |
|--------------------|------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|---------------------------|------------------|
|                    | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson | 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               | max                    | 2-3                       | 8-10             |
| Côtelette d'agneau |                        |                           |                  | max                    | 2-3                       | 8-10             |
| Viande de Bœuf     | Max                    | 2                         | 50-60            |                        |                           |                  |
| Côtelette de Bœuf  |                        |                           |                  | max                    | 2-3                       | 10-15            |
| 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

|                      |                                                  |                |
|----------------------|--------------------------------------------------|----------------|
|                      |                                                  | MODELE         |
|                      |                                                  | NLC1000.60S    |
|                      |                                                  |                |
| VOLTAGE              |                                                  | 230V/400V 3N ~ |
| PUISSANCE TOTALE     |                                                  | 7765 W         |
| FREQUENCE            |                                                  | 50 Hz          |
| PUISSANCE DES FOYERS | FOYER NORMAL<br>diam.145 mm (2pc)                | 2x1200 W       |
|                      | GRAND FOYER<br>diam.180 mm (2pc)                 | 2x1700 W       |
| FOUR                 | THERMOSTAT                                       | 50-240 °C      |
|                      | PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE (VOUTE+SOL) | 1950 W         |
|                      | PUISSANCE DE LA VOUTE                            | 800 W          |
|                      | PUISSANCE DU SOL                                 | 1150 W         |
|                      | PUISSANCE DU GRIL                                | 1800 W         |
|                      | ECLAIRAGE                                        | 15 W           |



Le nom et l'adresse du fabricant :

**ESCO® A.Ş.**

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde

26110 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel : 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))

**3.17.01.21.155.02**