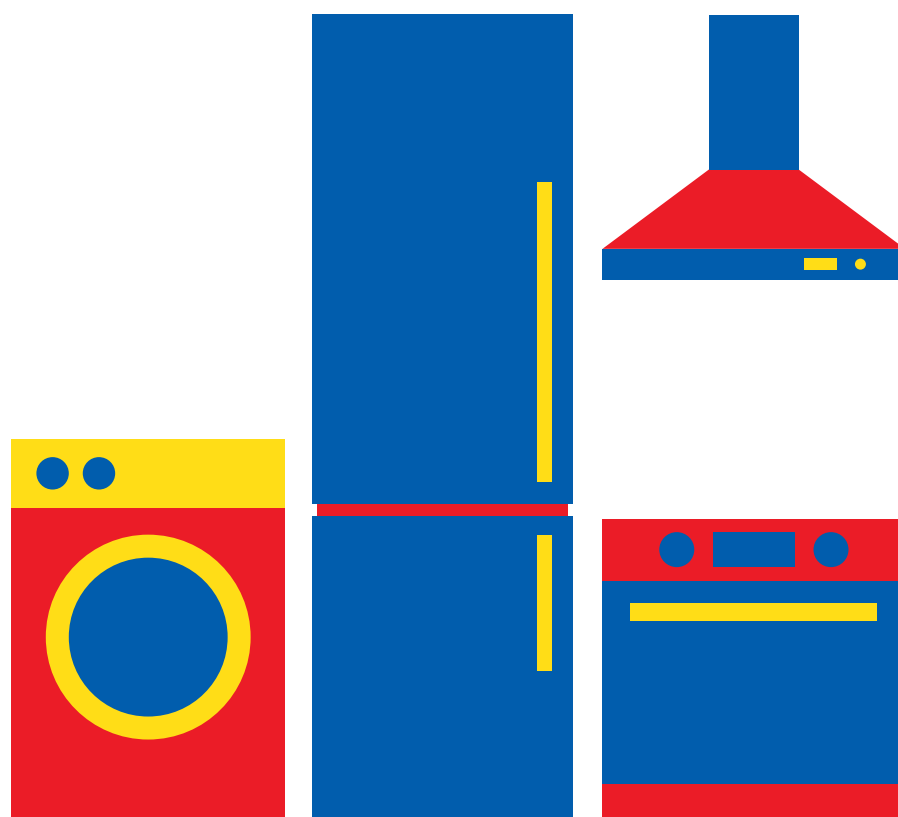


TRIOMPH

Cuisinière vitrocéramique

TEV506EB

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





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

SPIDER

35, Bld de la Muette
95140 GARGES LES GONESSE
FRANCE

**CUISINIERE VITROCERAMIQUE
TEV506EB**

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.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		TRIOMPH
		TEV506EB
VOLTAGE		230 V/400 V AC
PUISSANCE TOTALE		7650 W
FREQUENCE		50 Hz
PUISSANCE DES FOYERS	FOYER NORMAL diam.145 mm (2pc)	2x1200 W
	GRAND FOYER diam.180 mm (2pc)	2x1700 W
FOUR	THERMOSTAT	50-240 °C
	PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	1850 W
	PUISSANCE DE LA CONVECTION VENTILEE	1850 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE SOL	700 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE GRILLOIR	1500 W

SOMMAIRE

PAGE

MISES EN GARDE IMPORTANTES	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	13
UTILISATION	13
UTILISATION DES FOYERS	13
UTILISATION DU FOUR	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
MISE AU REBUT	19
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	20
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE	21
TABEAU DE CUISSON	24
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	25

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

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement les mises en garde importantes et les instructions de sécurité et d'installation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.

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.

- 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.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

• **MISE EN GARDE** : Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.

• **MISE EN GARDE** : Danger de feu : Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

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

• Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	TRIUMPH
Référence	TEV506EB
Poids net	40,5 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)	192,23 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière gauche	18 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière gauche (EC)	193,33 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière droit	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière droit (EC)	193,20 Wh/kg
Diamètre du foyer avant droit	18 cm
Consommation d'énergie du foyer avant droit (EC)	194,00 Wh/kg
Consommation d'énergie du plan de cuisson(EC)	193,19 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.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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	TRIOMPH
Référence	TEV506EB
Poids net	40,5 kg
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Electrique
Volume	47 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,66 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	0,70 kWh
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	93
Classe énergétique	B
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / Règl.(EU) N°66/2014

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

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

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

6 - 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 (en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les ouïes d'aération de la

cuisinière ne doivent pas être obstruées.

7 - 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.

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

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

10 - La grille du four doit être placée à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

11 - 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.

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.

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.



MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE 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.

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

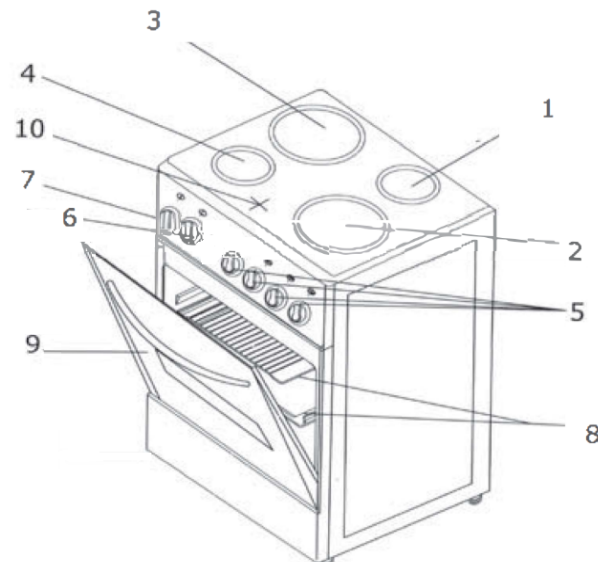


Figure 1

- 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 – Temoins de chaleur residuelle

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. Le non-respect de cette règle annule la garantie.

2) Lors de l'installation, veillez à respecter les instructions suivantes:

a) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être au moins de 750mm.

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 : 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.

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE

Utilisez la manette sélecteur sur la position "☞". La résistance grill 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 10, rep « a ») et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

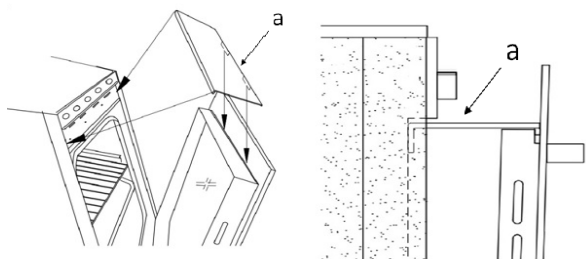


Figure 10

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le grill est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

Utilisation de la Grille et du Lèche-frite dans le four :

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèche-frite 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 grill est utilisée le lèche-frite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

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.

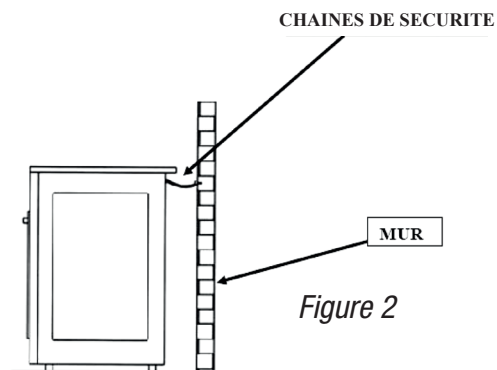
d) Les matériaux entourant l'appareil doivent être résistants à une température pouvant atteindre 100°C.

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. (VOIR LA FIGURE 2 CI-APRES)

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.



MISE EN GARDE: Danger de basculement

- 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 : Cet appareil doit être raccordé à une installation reliée à un disjoncteur différentiel bipolaire afin d'assurer la mise hors tension totale en cas de problème.

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).

NOTE IMPORTANTE:

VOTRE CUISINIÈRE EST LIVRÉE AVEC UN CORDON À BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ÊTRE DÉMONTÉ ET LES INFORMATIONS SUIVANTES DEVRONT ÊTRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.

Le témoin lumineux (Figure 7, rep 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

- ☐ Résistance Inférieure
- ☐ Résistance Supérieure
- ☐ Résistance Gril
- ☐ Convection naturelle (supérieure + inférieure)

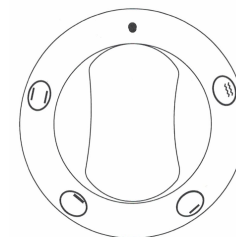


Figure 8

Manette Thermostat

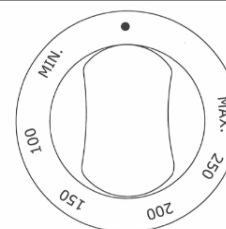


Figure 9

Consultez le tableau de cuisson figurant 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 (manette sélecteur et manette thermostat) sur la position « ● » après la cuisson.

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. Fermez la manette 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 que les foyers sont encore très chauds (Ne pas 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

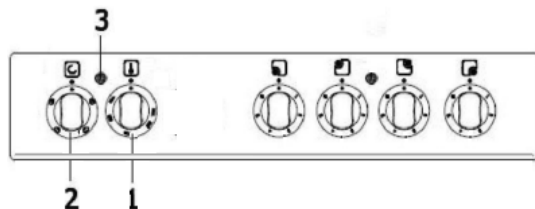


Figure 7

- 1 – Manette sélecteur four
- 2 – Manette thermostat four
- 3 – Voyant température 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.

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT: H05RR-F

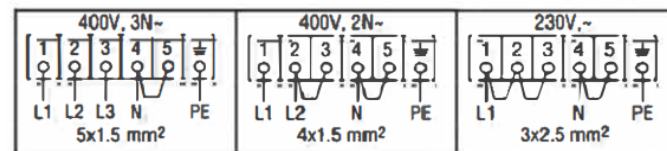


Figure 3

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-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.

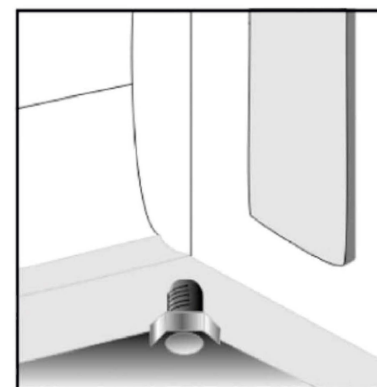


Figure 4

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.

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.

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

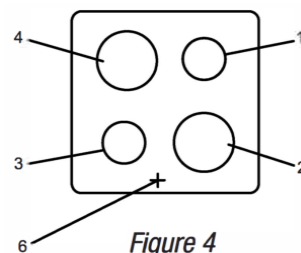


Figure 4

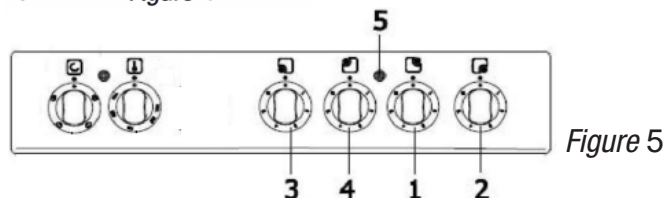


Figure 5

- 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

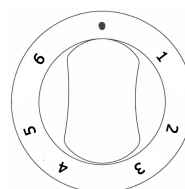


Figure 6

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.