



Continental Edison

NOTICE
D'UTILISATION
CUISINIÈRES

CECG6060W

CECG6060B

CECG6060I

NOUVEAUTE ! Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne :

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE COFORMEMENT 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.

La classe de l'appareil : 1

Type de gaz et pression: G20/25 20/25 mbar G30/31 28-30/37 mbar

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 - 20/25 mbar

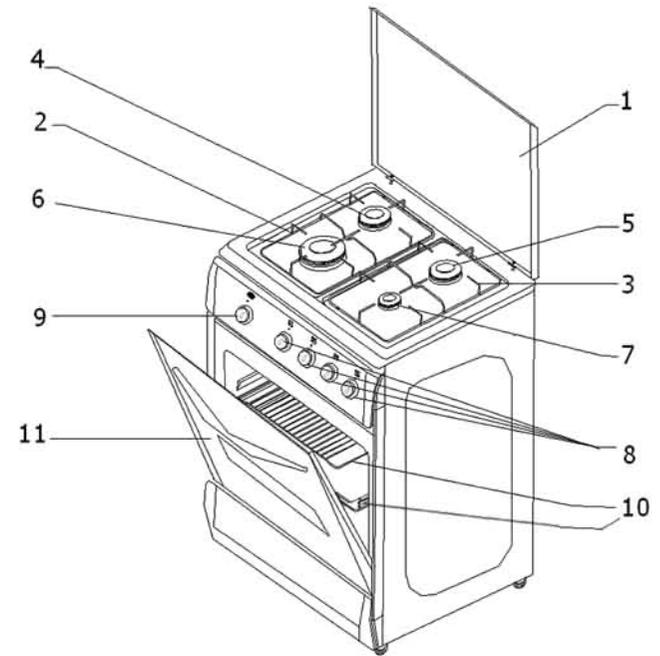
Le pays de destination : France

La catégorie de l'appareil : I I_{2E+3+} FR

Type de l'appareil : A

SOMMAIRE	PAGE
DESCRIPTION	2
PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
INSTALLATION	4
Deballage	4
Branchement Gaz	4
Mise en place des brûleurs	4
Changement des injecteurs	5
Mise à niveau	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	7
UTILISATION DES BRULEURS	8
UTILISATION DU FOUR GAZ	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
MISE AU REBUT	10
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	10
TABLEAU DE CUISSON	11
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	12

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE



- 1- Couvercle
- 2- Grille gauche
- 3- Grille droite
- 4- Brûleur gaz semi rapide
- 5- Brûleur gaz semi rapide
- 6- Brûleur gaz rapide
- 7- Brûleur gaz auxiliaire
- 8- Manettes brûleur gaz
- 9- Manette four gaz
- 10- Grille + Lèche frite
- 11- Porte du four

Figure 1

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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.

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant 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. Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou par l'utilisation d'une hotte électrique adéquate. Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20 m³/h.
4. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz 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 d'une 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 ventilation mécanique si elle existe)).
5. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
6. Si par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
7. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
8. Ne rangez pas à l'intérieur du four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
9. Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.
10. Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
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.
12. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
13. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si 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.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
15. Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



POSITIONS DES GRILLES

Pour 2 plats : 2 3

Pour 1 plat : 2

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE			
		CECG6060W - CECG6060B - CECG6060I			
CLASSE		1			
CATEGORIE		II _{2E+3+}			
PAYS DE DESTINATION		FRANCE			
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
PUISSANCE TOTALE en kw		8,75 kW		9,05 kW	
DEBIT TOTAL en m ³ /h ou g/h		0,834 m ³ /h		658 g/h	
DEBITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	2,55 kW	0,243 m ³ /h	2,75 kW	200 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	1,75 kW	0,167 m ³ /h	1,65 kW	120 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,90 kW	0,086 m ³ /h	1,00 kW	73 g/h
	FOUR	1,80 kW	0,171 m ³ /h	2,00 kW	145 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	0,95 kW	0,091 m ³ /h	0,65 kW	47 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	0,75 kW	0,072 m ³ /h	0,55 kW	40 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,50 kW	0,048 m ³ /h	0,40 kW	29 g/h
	FOUR	0,97 kW	0,091 m ³ /h	0,88 kW	69,34 g/h

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 - 20/25 mbar

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



TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

17. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

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

19. ATTENTION: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage du local.

INSTALLATION

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 GAZ

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil soient compatibles.

- Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur.
- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :
 - La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm
 - La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins 20mm
 - La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins 20mm.
- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

(Note pour le branchement GPL (bouteille): En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite.)

(Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)
- En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant: aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.
- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

3) MISE EN PLACE DES BRÛLEURS

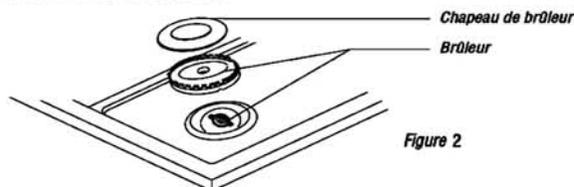


Figure 2

4) CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi rapide	0,65	0,97
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72
Brûleur four gaz	0,75	1,35

Tableau de concordances (pour les injecteurs)

a) Changement des injecteurs de brûleurs du plan de cuisson (Fig. 3)

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordances). Procédez de même pour les autres brûleurs.

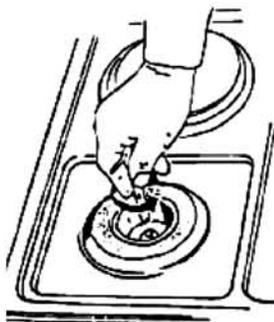


Figure 3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- 3- Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- 4- 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 vers vous la porte. Au remontage, opérez de la façon inverse.
- 5- Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métalliques durs 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 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 apposée 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 appelez le service après-vente du revendeur en indiquant les références exactes de votre cuisinière qui se trouvent sur la plaque signalétique et la nature de la panne.

Attention : Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Figure 12) Simultanément approchez un allume-gaz (ou une allumette) à proximité du brûleur afin de l'allumer. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ après allumage avant de lâcher. Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».

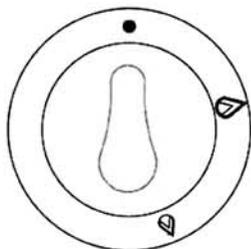


Figure 12

UTILISATION DU FOUR GAZ

Appuyez et tournez simultanément la manette du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position grande flamme (Figure 13 rep "c") et approchez un allume-gaz (ou une allumette) au niveau du trou de la tôle inférieure prévu pour l'allumage (Figure 14). Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes environ après allumage. Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

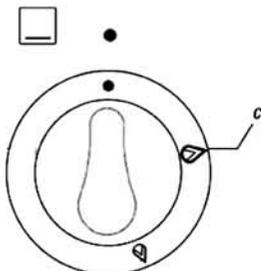


Figure 13

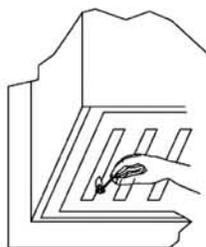


Figure 14

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre le four mettez la manette en position « • ».

Attention : Les brûleurs et le four gaz de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité flamme. S'ils s'éteignent accidentellement, l'alimentation de gaz sera coupée automatiquement.

b) Changement de l'injecteur du brûleur du four (Figures 4, 5, 6, 7)

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (rep « a ») maintenant le brûleur du four en place et sortez-le complètement.

Dévissez l'injecteur situé à la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau des concordances).

Remplacez le brûleur dans le four et remettez-le avec la vis (rep « a »). Remettez la tôle inférieure du four.

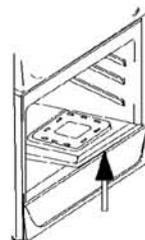


Figure 4

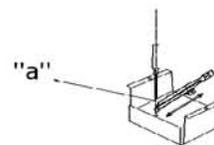


Figure 5

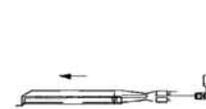


Figure 6



Figure 7

REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant le vis de by-pass (qui se trouve sur le corps du robinet) à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant: allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

Attention: Le vis de by-pass doit être serré à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

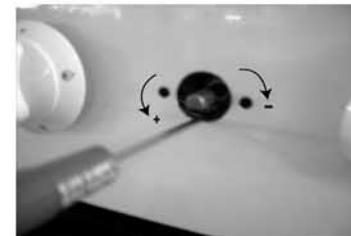
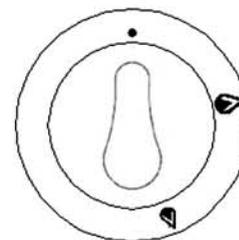


Figure 8

Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

5) 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 de pieds sous la cuisinière.

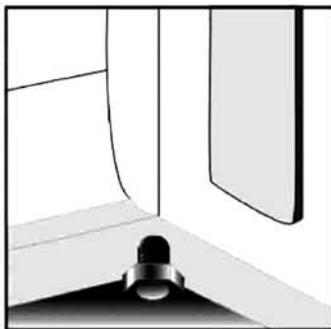


Figure 9

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.

Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de cette notice (page n° 9). Laissez fonctionner le four pendant 10 minutes. Arrêtez le four et laissez-le refroidir.

UTILISATION DES BRULEURS GAZ

3 différents brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- Brûleur rapide 22 à 28cm
- Brûleur semi rapide 14 à 22cm
- Brûleur auxiliaire 12 à 14cm



MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention : La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.

Attention : En cas de l'utilisation de récipient à large fond veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et évitez une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

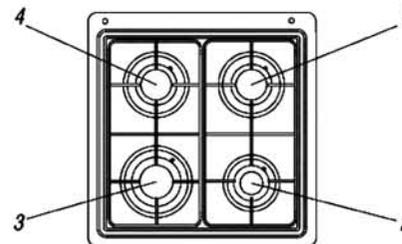


Figure 10

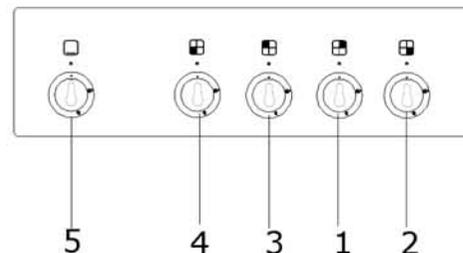


Figure 11

- 1) Brûleur Semi rapide et sa manette
- 2) Brûleur Auxiliaire et sa manette
- 3) Brûleur Rapide et sa manette
- 4) Brûleur semi rapide et sa manette
- 5) Manette four gaz