



Continental Edison

***NOTICE
D'UTILISATION***

CUISINIÈRE

CE105XSC

CE105NSC

CE105WSC

***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 en-
viron avant de la lâcher.*

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 tables de cuisson 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 table de cuisson. Cette table de cuisson 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.

La classe de l'appareil	: 1
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

<i>PRECAUTIONS D'EMPLOI</i>	3
<i>DESCRIPTION</i>	8
<i>INSTALLATION</i>	9
<i>Déballage</i>	9
<i>Branchement gaz</i>	9
<i>Mise en place des brûleurs</i>	12
<i>Changement des injecteurs</i>	13
<i>Mise à niveau</i>	16
<i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i>	17
<i>UTILISATION DES BRULEURS</i>	18
<i>UTILISATION DU FOUR GAZ</i>	21
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>	22
<i>MISE AU REBUT</i>	23
<i>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</i>	24
<i>TABLEAU DE CUISSON</i>	25
<i>SPECIFICATIONS TECHNIQUES</i>	26

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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 - **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 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

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 ni-

veau 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 - 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 l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m³/h.

9 - 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 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)).

10 – MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement la vitre de la porte du four devient chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloi-

gnés de l'appareil.

11 - 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.

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

13 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.

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

15 -MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil devient 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.

16 - Surveillez votre appareil en cours de fonc-

tionnement pour éviter tout risque d'incident.

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

18- 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.

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

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

19 - 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.

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

21 – Il convient de laisser refroidir le plan de cuis-

son avant de fermer le couvercle.

22 – 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.

Attention: utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

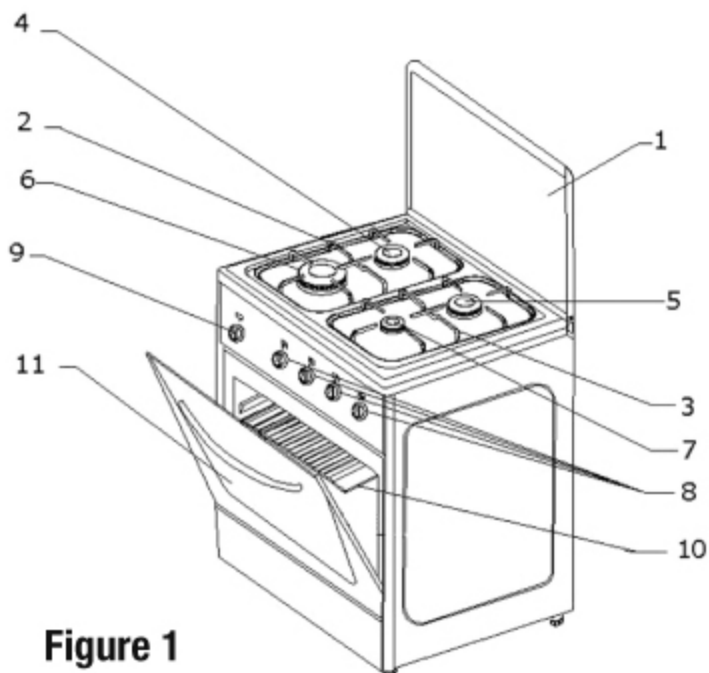


Figure 1

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

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

INSTALLATION

Attention: Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'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 GAZ

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression

du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. 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 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. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

4. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique

(TEFM) 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).)

5. 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.

6. 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.

7. 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 BRULEURS

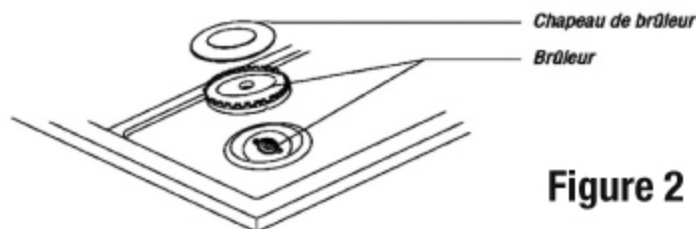


Figure 2

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
<i>Brûleur rapide</i>	0,85	1,15
<i>Brûleur semi rapide</i>	0,65	0,92
<i>Brûleur auxiliaire</i>	0,50	0,72
<i>Brûleur four gaz</i>	0,55	0,84

Tableau des concordances (pour les injecteurs)

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

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

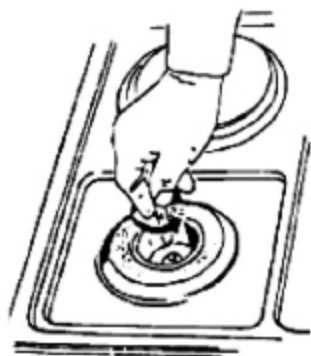


Figure 3

b) Changement de l'injecteur du brûleur du four
(Figures 4.5.6 et 7)

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (rep « a ») en 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.

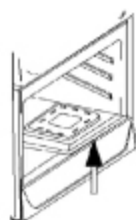


Figure 4

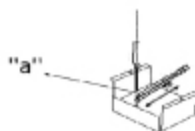


Figure 5



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 la 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: La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

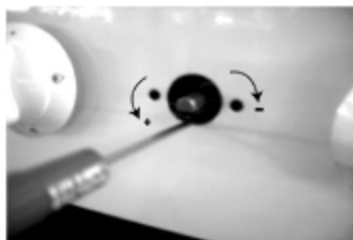
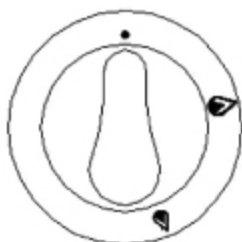


Figure 8

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 réglez au moyen des pieds sous la cuisinière.

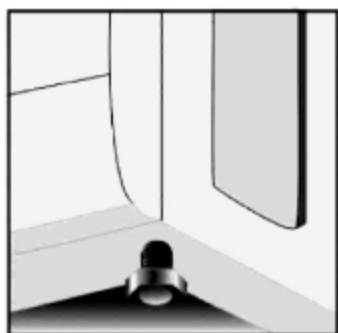


Figure 9

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°21).

Laissez fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le four et laissez-le refroidir.

UTILISATION DES BRULEURS GAZ

3 différents types de 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 10 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 d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

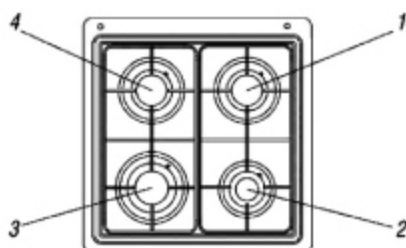


Figure 10

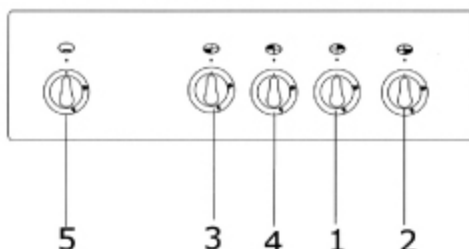


Figure 11

- 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.

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 « • ».

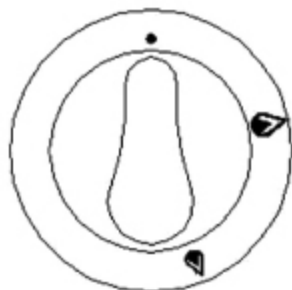


Figure 12

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.

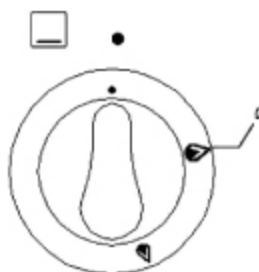


Figure 13



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.

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. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.

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 grattoirs 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 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 appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, les références exactes de votre cuisinière qui se trouvent sur la plaque signalétique, et la nature de la panne.

ATTENTION !!

Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle	
	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson (min)
Gâteau	2	45-60
Gâteau au fruit	2	45-60
Tarte aux Fruits	2	60-90
Macaron	2	50-60
Pain d'épice	2	60-90
Pâte	2	60-90
Cake	2	60-90
Biscuit	2	35-45
Viande d'Agneau	2	25-35
Viande de Bœuf	2	60-90
Côtelette de Bœuf	2	50-70
Bifteck de Bœuf	2	45-65
Viande de mouton	2	70-100
Bœuf Rôti	2	60-90
Poulet (entier)	2	70-90
Poulet (morceaux)	2	45-50
Poissons	2	30-40
Dinde	2	70-100
Macaroni au four	2	30-40
Pâte mince	2	40-50

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

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELES			
		CE105XSC, CE105NSC, CE105WSC			
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		8,3 kW		8,2 kW	
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0,781 m³/h		595 g/h	
DEBITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	2,80 kW	0,272 m³/h	2,70 kW	196 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	1,60 kW	0,146 m³/h	1,60 kW	116 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,95 kW	0,092 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	FOUR	1,40 kW	0,125 m³/h	1,40 kW	102 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	0,80 kW	0,070 m³/h	0,90 kW	65 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	0,55 kW	0,050 m³/h	0,55 kW	40 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,45 kW	0,042 m³/h	0,40 kW	29 g/h
	FOUR	0,90 kW	0,085 m³/h	0,80 kW	58 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

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

