



Continental Edison

www.continentaledison.fr

3.17.01.22.089.0

UO



Continental Edison



***CE105WV2
CE105BV2
CE105IXV2***

CUISINIÈRE
Notice d'installation et d'utilisation

COOKING RANGE
Installation and user manual

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.

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: II_{2E+3+} FR

Type de l'appareil: A

SOMMAIRE	PAGE
AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTS	3
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
Déballage	9
Branchement gaz	10
Branchement électrique	12
Mise en place des brûleurs	13
Changement des injecteurs	13
Mise à niveau	15
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	16
UTILISATION	17
Utilisation des brûleurs gaz	17
Utilisation du four gaz	21
Utilisation du gril gaz	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR	24
MISE AU REBUT	25
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	26
ECOCOCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE	27
TABLEAU DE CUISSON	30
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	31
GARANTIE	32

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTS

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 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.

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

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

6 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être

GARANTIE

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

		REFERENCES			
		CE105IXV2-CE105BV2-CE105WV2			
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		8,6 kW		8,4 kW	
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0,832 m³/h		610,79 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	1,65 kW	0,176 m³/h	1,50 kW	109,07 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	1,19 kW	0,113 m³/h	1,1 kW	79,98 g/h
	BRULEUR SEMI-RAPIDE	0,87 kW	0,82 m³/h	0,87 kW	63,26 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,59 kW	0,056 m³/h	0,59 kW	42,9 g/h
	FOUR	0,70 kW	0,070 m³/h	0,70 kW	50,90 g/h
GRILL ELECTRIQUE		1500 W			
ALLUMAGE ELECTRIQUE		OUI (POUR LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON)			
ECLAIRAGE DU FOUR		OUI			

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

Continental Edison

120-126 Quai de Bacalan , CS11584
33067 Bordeaux
FRANCE

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

éliminés dans le cadre du tri sélectif.

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

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

9 - 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.

10 - 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)).

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

12 - 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.

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

14 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique 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.

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

16 - MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. 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.

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

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

19 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un répara-

Aliments	Four gaz		Gril électrique	
	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du plat	Durée de Cuisson
Gâteau	2	30-50		
Gâteau au fruit	2	30-50		
Tarte aux Fruits	2	45-60		
Macaron	2	30-50		
Pain d'épice	2	40-60		
Pâte	2	40-60		
Cake	2	45-65		
Biscuit	2	30-50		
Viande d'Agneau	2	30-50	2-3	15-25
Côtelette d'agneau			2-3	15-25
Viande de Bœuf	2	30-50		
Côtelette de Bœuf			2-3	20-30
Bifteck de Bœuf	2		2-3	15-25
Viande de mouton	2	45-80		
Bœuf Rôti	2	60-90		
Poulet (entier)	2	60-90		
Poulet (morceaux)	2	35-50		
Poissons	2	30-40		
Dinde	2	70-100		
Macaroni au four	2	30-50		
Pâte mince	2	30-40		

- 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 couvercle.
- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté à la taille de vos brûleurs (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Utiliser des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

teur agréé ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

20 - MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four de votre cuisinière pour éviter tout risque de choc électrique.

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

22- 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 connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

23 - 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.

24 - Cet appareil doit être débranché après usage et avant nettoyage et entretien.

25- La grille du four doit être placée bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouve dans le four et au niveau souhaité.

26 - 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.

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

28 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

29 - 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.

30 - MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil 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.

31 - Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière

Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	CONTINENTAL EDISON
Référence	CE105DV2 - ETF 156 GSCF CE105BV2 - ETF 156 GSCF CE105WV2 - ETF 156 GSCF
Poids net	29,8 Kg (CE 105DV2) 29,5 Kg (CE 105BV2) 29,3 Kg (CE 105WV2)
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleur	4
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61.3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)	57.1 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57.1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique du brûleur du plan de cuisson gaz (EE)	58.5 %
Méthode de mesure et de calcul	EN 30-2-1 / Régl. (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.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE

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	CONTINENTAL EDISON
Référence	CEI090XV2 - ETF 156 GSCF CEI095BV2 - ETF 156 GSCF CEI05WV2 - ETF 156 GSCF
Poids net	29,8 Kg (CEI05IXV2) 29,5 Kg (CEI05BV2) 29,3 Kg (CEI05WV2)
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Gaz
Volume	40 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	3,64 MJ / 1.01 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	68.61
Classe énergétique	A+
Méthode de calcul et de mesure	EN15181 / Règl.(EU) N°66/2014

(qui sont dues a la chaleur graisseuse).Un nettoyage systématique doit etre fait dans le four apres ce genre de cuisson.

DESCRIPTION DE LA CUISINIERE

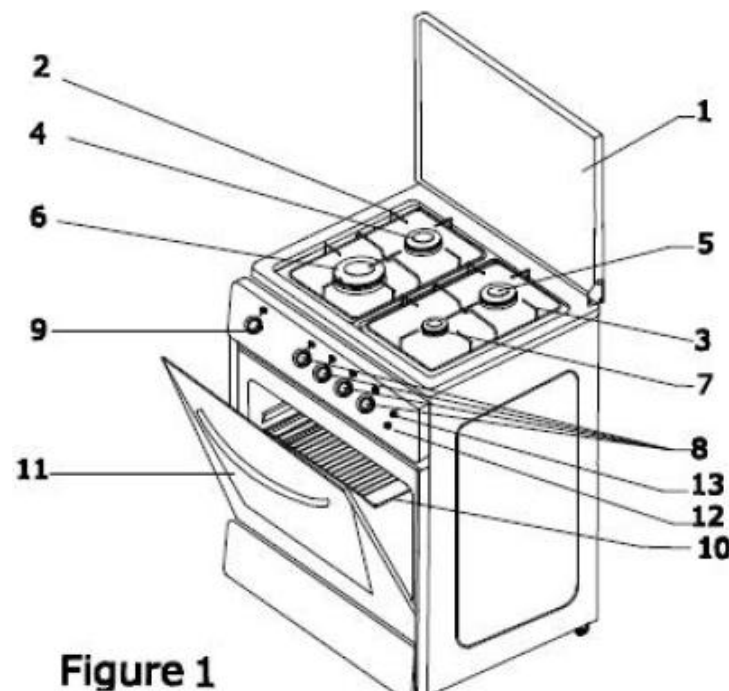


Figure 1

- 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
- 11-Porte du four
- 12-Bouton grill
- 13-Bouton éclairage / Bouton allumage

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.

IMPORTANT : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

1) DEBALLAGE

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

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

Les matériaux portant le symbole sont recyclables :

>PE< = polyéthylène ; >PS< = polystyrène ; >PP< = polypropylène ; ...

Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

Ne les laissez pas à la portée des enfants.

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 électrique veuillez vérifier:

- en premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez 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.

montez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 17), dévissez la lampe, changez la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

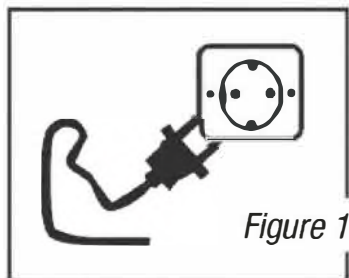


Figure 16



Figure 17

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Elec-triques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages 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.

2) BRANCHEMENT GAZ

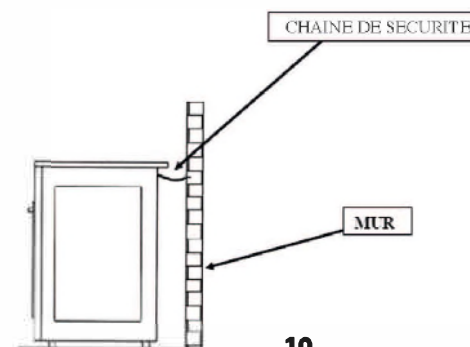
Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

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 d'au moins de 20 mm
 - c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.

3. INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:

ATTENTION:

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT. LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



4. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

5. 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).)

6. 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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.

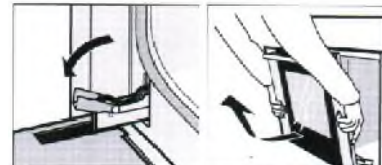
2 – Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.

3 – 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.

4 – Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.

5 – Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.

6 – 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.



7 – 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.

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

Attention: Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention. Débranchez le câble électrique (Figure 16), dé-

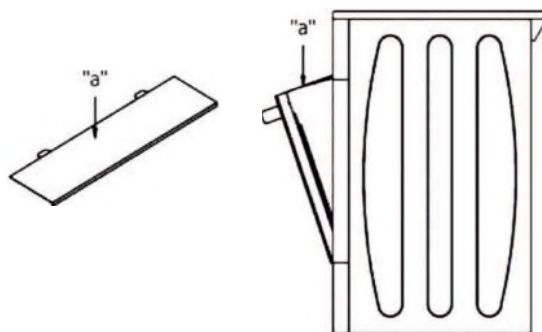


Figure 15

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

Utilisation de la grille dans le four :

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée.

Attention: Quand la fonction gril est utilisée un récipient ou un plat résistant à la chaleur et rempli de moitié d'eau doit être placé en-dessous de la grille.

doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

7. 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 proximité.

8. 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) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié. Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil. Donc la fiche de prise de courant doit être facilement accessible.

4) MISE EN PLACE DES BRULEURS

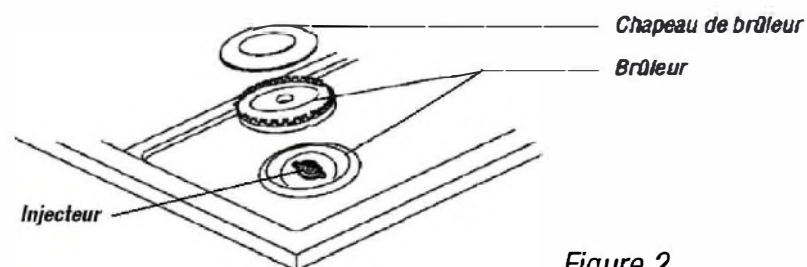


Figure 2

5) 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.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 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.

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE

Activez le bouton allumage (Figure 11, N° 7).

La résistance gril fonctionne et devient chaude 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 15, lettre "a") et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

éteindre, mettez la manette en position « • ».

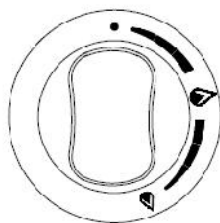


Figure 12

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 15 secondes environ après allumage.

Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

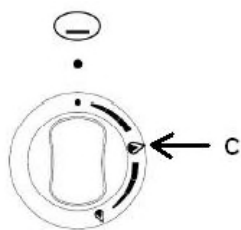


Figure 13



Figure 14

	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>	0,60	0,92

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-dessus). Procédez de même pour les autres brûleurs.



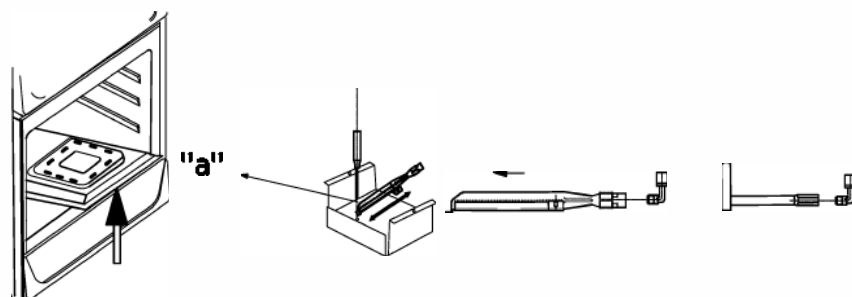
Figure 3

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

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (lettre « 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 (lettre « a »). Remettez la tôle inférieure du four.



- 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
- 6) Bouton allumage / éclairage
- 7) Bouton gril

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 15 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) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (Figure 11, rep 6) afin d'allumer le brûleur. En cas de panne électrique, utilisez un allume-feu ou une allumette.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 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 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour

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.

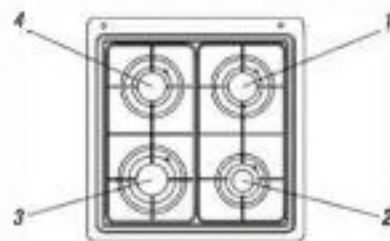


Figure 10

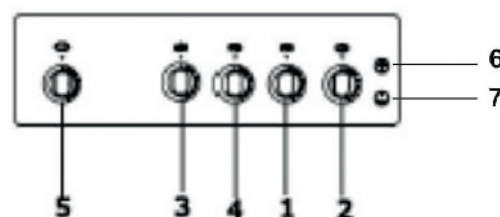


Figure 11

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.



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 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.

Gril électrique : Ouvrez la porte du four et activez le bouton « gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 à 20 minutes avec la porte ouverte. Eteignez ensuite et laissez 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: