Continental Edison

CECVT6060B
CECVT6060I

CUISINERE VITROCERAMIQUE
Notice d 'installation et d'utilisation

CERAN 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.

SOMMAIRE PAGE

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTS 3
DESCRIPTION 8
INSTALLATION 9
MISE A NIVEAU 12
AVANT LA PREMIERE UTILISATION 13
UTILISATION 14
UTILISATION DES FOYERS 14
UTILISATION DU FOUR 16
Minuteur-programmateur digital 16
UTILISATION DU GRIL 18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 19
Parois catalytiques 21
CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR 21
MISE AU REBUT 22
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE 23
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE 24
TABLEAU DE CUISSON 28
SPECIFICATIONS TECHNIQUES 29

Ce guide d'utilisation est disponible dans les langues suivantes :
- FR (version originale)
Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur le site www.oceanic.eu

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3 - IMPORTANT: l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.
4- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.
5 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
6 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

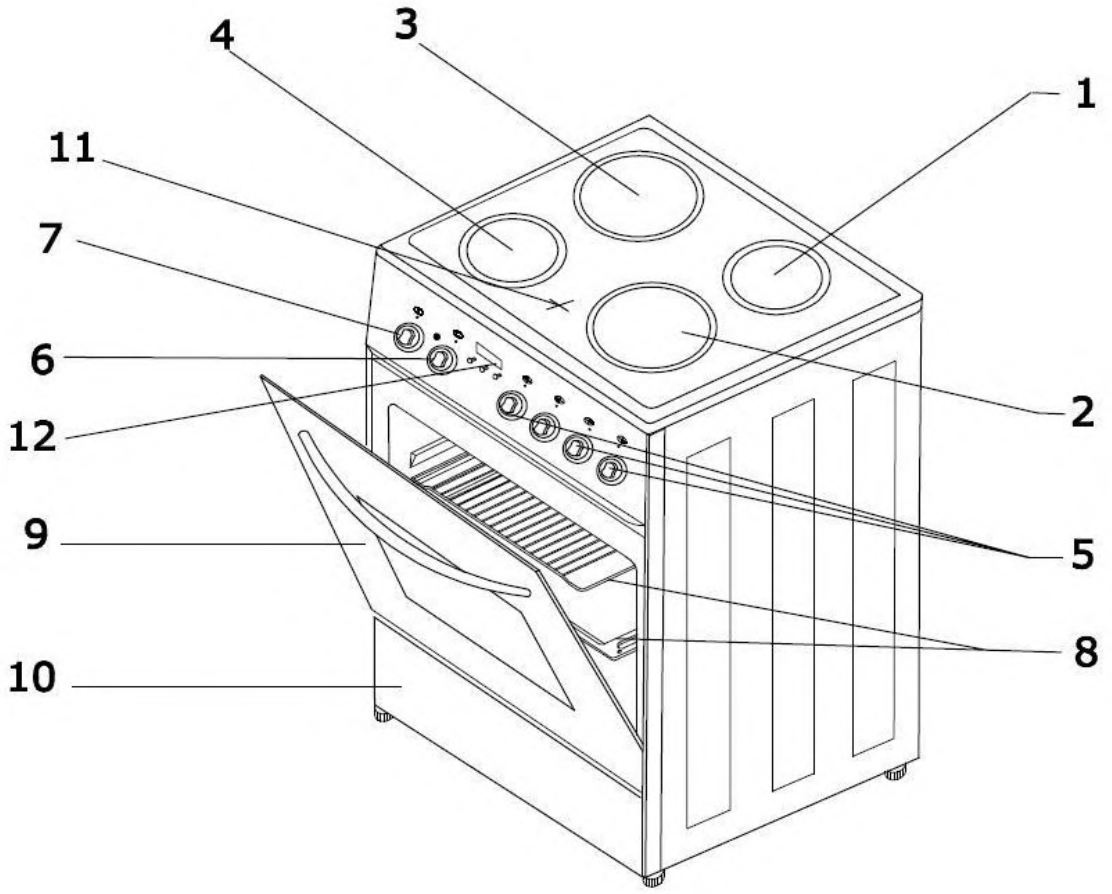
7 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
8 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.
9- MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.
10 - MISE EN GARDE: Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.
11 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables.
Ils pourraient prendre feu.

12- MISE EN GAR La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.
13 -MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.
14 - MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfant doivent être tenus à distance.
15 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
16 - Si le cordon d'alimentation (non fourni avec cet appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
17- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concer-

nant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfant ne doivent pas jouer avec l'appareil.
18 – Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
19 – MISE EN GARDE : Si la surface de cuisson vitrocéramique de votre cuisinière est fêlée ou cassée , déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Eteignez immédiatement tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie. Ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez plus l'appareil.
20 – 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.
21 – Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
22 – La grille et le lèchefrite du four doivent être placés bien à l’horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille et le lèchefrite du four car aucun mécanisme d’arrêt n’est prévu. Il y a 3 niveaux de gradins dans le four.
23 – 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.
24 – Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
25 – 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.
26 – MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.
27 – 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 tâches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dûes à la chaleur graisseuse). Un nettoyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.
28 - MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
29 - Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

DESCRIPTION



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

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. 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 jetées dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
Les matériaux portant le symbole sont recyclables :>PE< = polyéthylène ; >PP< = polypropylène ; … Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposants 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.

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié. La non observation de cette règle annule la garantie et le fabricant ne peut pas être tenu responsable des conséquences.

2) La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :
a) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm.
b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm
c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.
d) Les matériaux entourant l'appareil doivent être résistants à une température pouvant atteindre 100°C

3) INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:

ATTENTION:

CETTE CUISINIERE DOIT ETRE ATTACHEE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE COTES AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTEE A LA NATURE DE VOTRE MUR POUR EVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.
LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.

4) Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source de 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 avec terre selon les normes en vigueur.

Attention: Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.

3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

(Attention : Informations uniquement pour le technicien
qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière).

NOTE IMPORTANTE:
VOTRE CUISINIERE EST LIVREE AVEC UN CORDON A BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ETRE DEMONTE ET LES INFORMATIONS SUIVANTES DEVRONT ETRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT: HO5RR-F

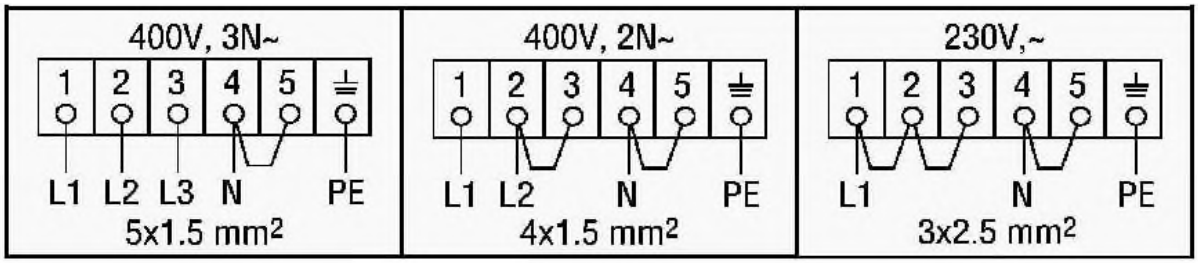


Figure 2

4) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 3).

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée 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

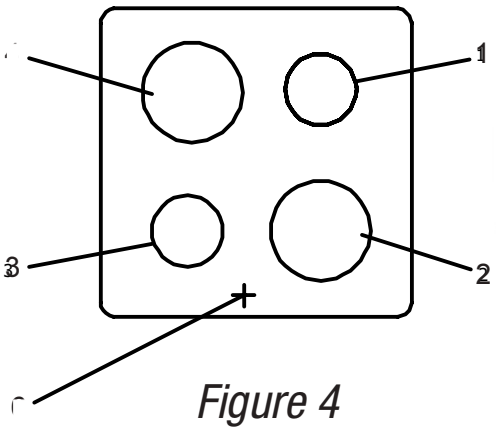


Figure 4

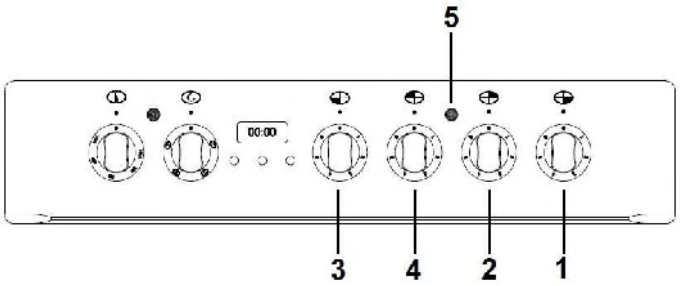


Figure 5

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

Manette Foyer

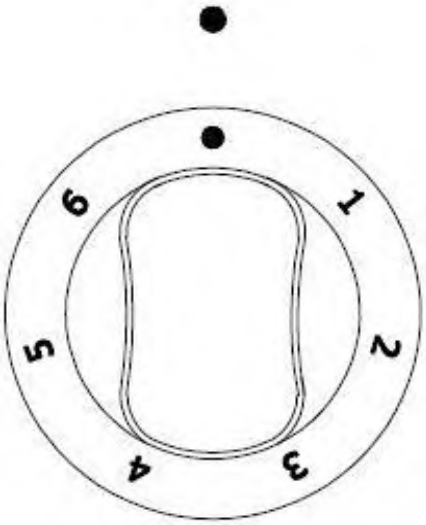


Figure 6

Pour économiser l'énergie utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.
Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.
Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (Figure 5, rep 5) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur.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 tres 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

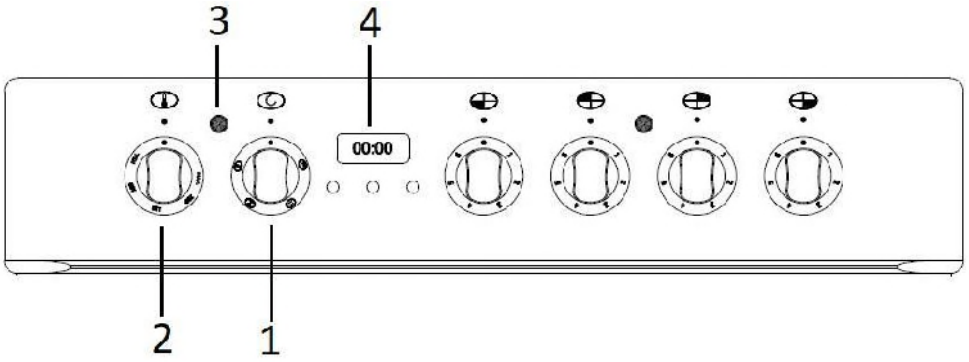


Figure 7

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

MINUTEUR-PROGRAMMATEUR DIGITAL

Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur-programmateur. Vous trouverez le mode d'emploi du minuteur-programmateur dans l'annexe jointe à cette notice.

FONCTIONS DU FOUR

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

Manette Sélecteur

- Convection naturelle (supérieure + inférieure)
- Résistance inférieures avec ventilation
- Résistance gril
- Convection ventilée

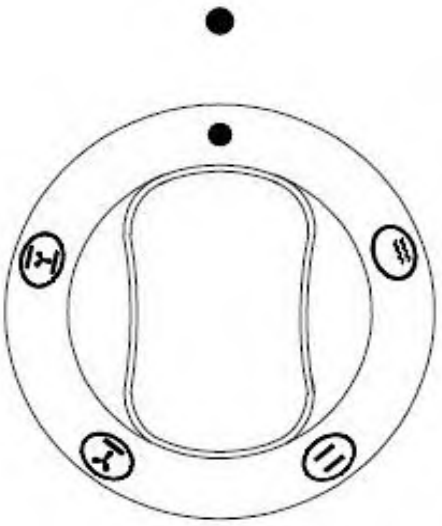


Figure 9

Manette Thermostat

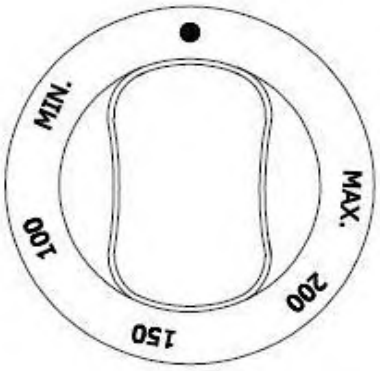


Figure 10

Fonction décongélation :

Vous pouvez décongeler vos aliments congelés enutilisant la fonction convection ventilée « » et en réglant le thermostat sur la position fermée «●».

Consultez le tableau de cuisson se trouvant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position arrêt «●» après la cuisson.

UTILISATION DU GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position Gril: « »

La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (Figure 11, rép a) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

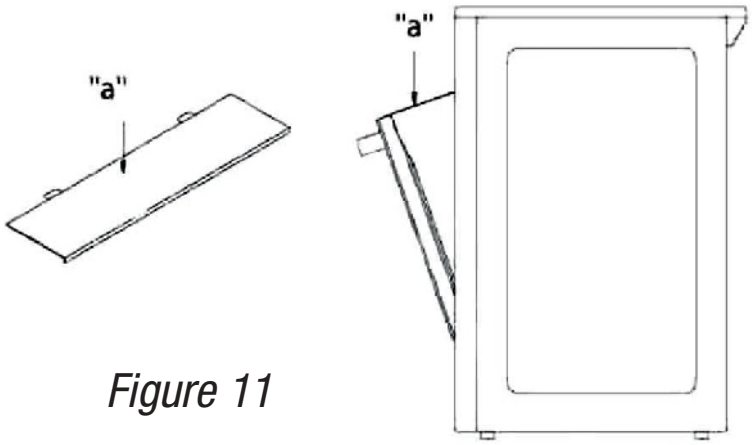


Figure 11

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

Utilisation de la Grille et du Lèchefrite :

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

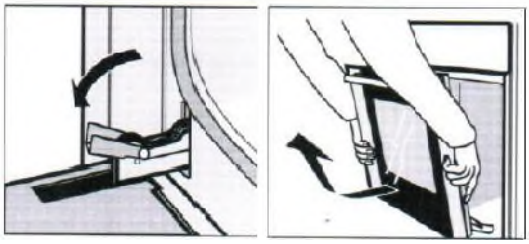
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion incorporé dans la canalisation fixe ou bien au niveau du disjoncteur.

3 –Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : 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.

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.

Pour le remontage, opérez de la façon inverse : Replacez les charnières à leur emplacements et refermez les crochets complètement avant de fermer la porte. (Si les crochets sont refermés il faut les rouvrir d'abord).



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

Parois catalytiques :

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

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

Figure 12

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

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

MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des 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 com-

posent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'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
Référéncé	**CECVT6060B (ECF 2000.60 SE) CECVT6060I (ECF 2000.60 SE)**
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	92,58
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie/Convection naturelle (EC)	0,76 kWh
Consommation d'énergie/Chaleur tournante (EC)	0,74 kWh
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Electrique
Volume	61 litres
Poids net	51,5 kg
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1/Régl.(EU) N°66/2014

Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	CONTINENTAL EDISON
Référence	CECVT6060B (ECF 2000.60 SE) CECVT6060I (ECF 2000.60 SE)
Poids net	41,5 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

Utilisation du four :

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

porte du four pendant la cuisson.
• Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
• Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
• Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
• Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
• Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

Utilisation du plan de cuisson :

• Utiliser des casseroles et poêles avec un fond bien plat et épais.
• Nettoyer bien les foyers et les fonds des casseroles et poêles. Les saletés diminuent le transfert de chaleur.
• Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.
• Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
• Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté aux diamètres de vos foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la

notice d'utilisation).

• Eteindre le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson pour les plats qui nécessitent un temps de cuisson assez long.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	Max	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

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

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MODELES		
CECVT6060B (ECF 2000.60 SE) CECVT6060I (ECF 2000.60 SE)		
VOLTAGE		230V/400 V AC
PUISSANCE TOTALE		7803 W
FREQUENCE		50 Hz
PUIISANCE DES FOYERS	FOYER NORMAL diam.145mm(2pc)	2x1200 W
	GRAND FOYER diam.180mm(2pc)	2x1700 W
FOUR	THERMOSTAT	50-240 °C
	PUIISANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	1950 W
	PUIISANCE DE LA CONVECTION VENTILEE	1950 W
	PUIISANCE DE LA RESISTANCE SOL	800 W
	PUIISANCE DE LA RESISTANCE GRILLOIR	1800 W
	ECLAIRAGE	15 W

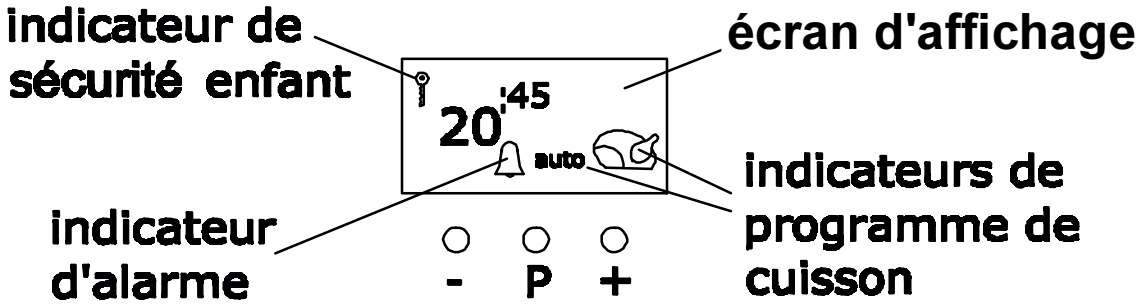
120-126 Quai de Bacalan , CS11584
33067 Bordeaux
FRANCE

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

MINUTEUR-PROGRAMMATEUR DIGITAL

Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur - programmateur digital possédant les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Alarme
- Programmation de la cuisson
  a) Programmation de la durée de la cuisson
  b) Programmation du début et de la fin de la cuisson
- Sécurité enfant



« – » : Bouton permettant de diminuer la durée ou de reculer l'heure
« + » : Bouton permettant d'augmenter la durée ou d'avancer l'heure
« P » : Bouton permettant de sélectionner parmi les programmations

Attention : Lors du premier branchement électrique de votre appareil l'heure et l'indicateur « auto » clignotent sur l'écran.Appuyez une fois sur le bouton « P ». L'affichage de l'heure (0 :00) ne clignote plus et l'indicateur « auto » disparaît. Maintenant l'heure doit être réglée avant toute autre utilisation.

Sécurité enfant :

Le minuteur - programmateur de votre four a une fonction « sécurité enfant » (pour éviter toute modification accidentelle des réglages et des programmations et toute la mise en marche accidentelle du four).

Activation : Appuyez sur le bouton « P » pendant 3 secondes.Le symbole « » s'affiche.

Désactivation : Appuyez à nouveau sur le bouton « P » pendant 3 secondes.

Si la fonction « sécurité enfant » est activée au cours d'une cuisson programmée les 3 boutons du minuteur sont bloqués.
Si elle est activée pendant qu'aucune cuisson programmée n'est en cours les 3 boutons sont bloqués et le four ne peut pas être mis en marche.

Note : Quand la sécurité enfant est activée vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur le bouton « – ».(La sécurité enfant reste activée.)

Réglage de l'heure :

Appuyez 4 fois de suite sur le bouton « P ».Les deux-points entre heure et minutes commencent à clignoter.Réglez ensuite l'heure en utilisant les boutons « – » et « + ».Après 5 secondes les deux-points s'arrêteront de clignoter.L'heure sera réglée.

Attention : L'heure ne peut pas être réglée pendant le déroulement d'un programme de cuisson.

Mode d'affichage de l'heure (12 heures ou 24 heures) :

L'affichage de l'heure peut être réglé en mode 12 ou 24 heures selon votre souhait en appuyant sur le bouton « + » pendant 3 secondes.

Réglage de l'alarme :

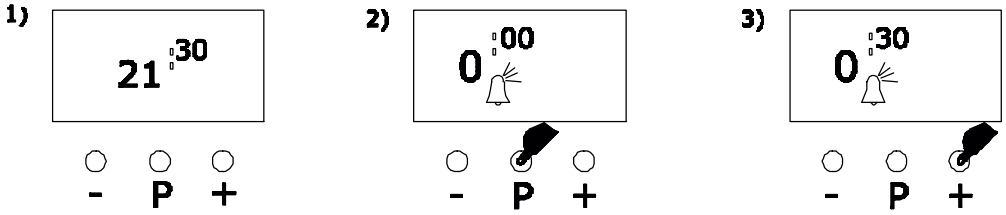
Avec cette fonction vous pouvez utiliser l'alarme du minuteur - programmateur indépendamment du four.

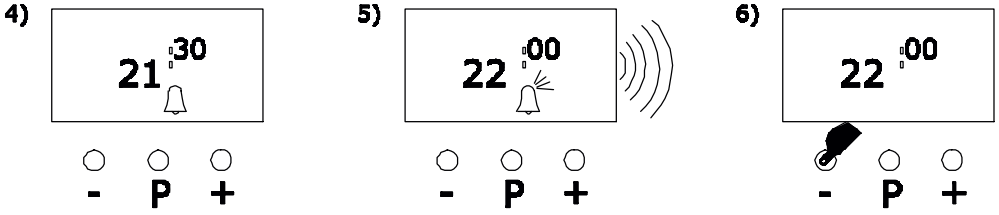
Appuyez une fois sur le bouton « P ».L'indicateur d'alarme « 🔔 » commence à clignoter sur l'écran. Définissez la durée à la fin de laquelle vous souhaitez que l'alarme sonne.Au bout de quelques secondes l'écran revint sur le mode d'affichage d'heure et l'indicateur d'alarme « 🔔 » continue à s'afficher indiquant que le mode alarme est activé.

L'alarme commence à sonner une fois que la durée réglée est écoulée.Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le bouton « — ».

Exemple :

Il est 21:30 et vous souhaitez que l'alarme sonne à 22 :00





<u>Réglage du niveau sonore de l'alarme :</u>
Vous pouvez choisir entre 3 niveaux sonores pour votre alarme.
Vous pouvez écouter et changer le niveau sonore comme suit :
Restez appuyé sur le bouton « – » pour écouter le niveaux sonore réglé.Enlevez votre doigt et réappuyez sur le même bouton pour écouter et choisir le niveau sonore suivant.Désormais votre alarme aura ce dernier niveau sonore.

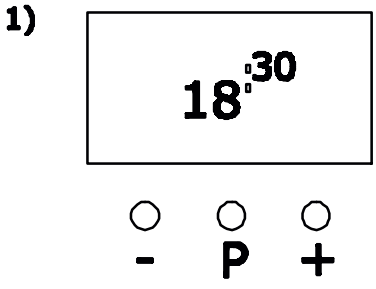
PROGRAMMER LA CUISSON :

a) Programmer la durée de la cuisson

Si vous souhaitez commencer la cuisson tout de suite,il vous suffira de programmer seulement la durée de la cuisson comme dans l'exemple suivant :

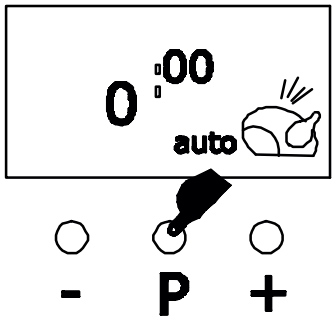
Il est 18 :30.Votre plat est prêt et déjà mis dans le four.Vous souhaitez que la cuisson dure 2 heures et 15 minutes.

1) Il est 18 :30



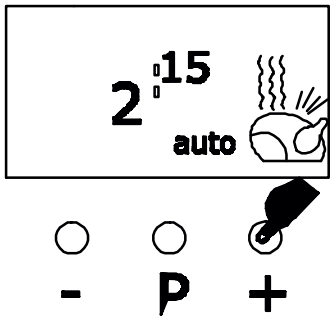
2) Appuyez 2 fois sur le bouton « P ». L'indicateur de cuisson ‹‹ › Commence à clignoter.

2)



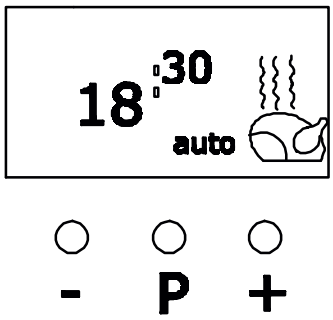
3) Définissez la durée de cuisson en utilisant les boutons « – » et « + ».

3)



4) Après quelques secondes l'écran affiche l'heure actuelle et les indicateurs de cuisson (« auto » et ‹‹ ››) restent allumés.

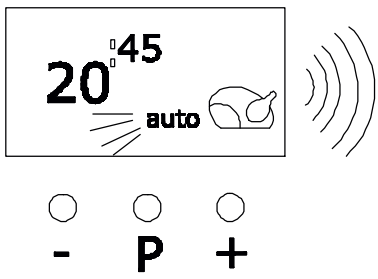
4)



<u>(N'oubliez pas entre-temps de mettre la manette « sélecteur four » sur la fonction souhaitée et la manette « thermostat » sur la température de cuisson choisie.)</u>

5) La cuisson commencera de suite. A 20 :45 le minuteur arrêtera le four et l'alarme sonnera (7 minutes maximum).

5)



Appuyez une fois sur le bouton « P » pour arrêter l'alarme et désactiver le minuteur – programmateur.
Attention : Après cette opération si les manettes « sélecteur four » et « thermostat » ne sont pas mises en position d'arrêt , votre four fonctionnera de nouveau.Donc n'oubliez pas de les mettre en position d'arrêt.

b) Programmer le début et la fin de la cuisson :

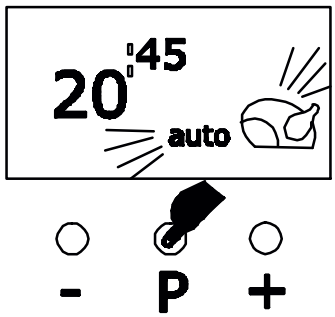
Vous pouvez programmer le début et la fin de la cuisson en définissant la durée et l'heure d'arrêt comme dans l'exemple suivant :

Il est 18 :30.Vous souhaitez que la cuisson de votre plat dure 2 heures et 15 minutes et soit terminée à 21 :30.

1) Programmez d'abord la durée de cuisson comme dans l'exemple précédent (chapitre « Programmer la durée de la cuisson »).

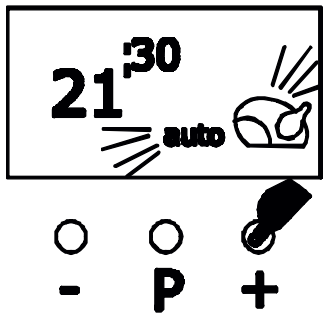
2) Appuyez 3 fois sur le bouton « P ».L'écran affiche l'heure de fin de cuisson en tenant compte de la durée déjà définie (18 :30 + 2 :15 = 20 :45) et les indicateurs « auto » et ‹‹ ›› clignotent.

2)



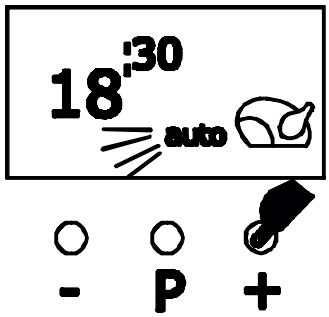
3) Définissez l'heure d'arrêt en utilisant les boutons « – » et « + ».

3)



4) Après quelques secondes l'écran affiche l'heure actuelle et les indicateurs de cuisson (« auto » et ‹‹ 🍗 ››) restent allumés.

4)

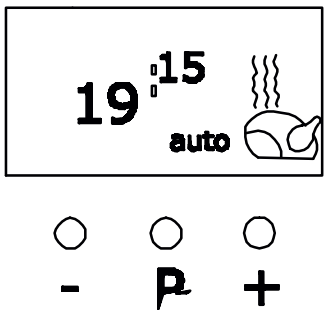


Votre four est maintenant programmé ainsi : La cuisson débutera à 19 :15 et durera jusqu'à 21 :30.

(N'oubliez pas entre-temps de mettre la manette « sélecteur four » sur la fonction souhaitée et la manette « thermostat » sur la température de cuisson choisie.)

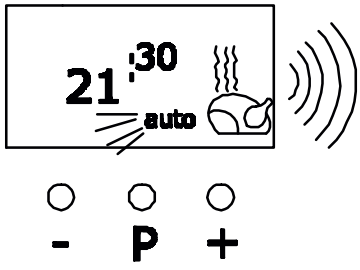
5) A 19 :15 la cuisson démarrera

5)



6) A 21:30 le four s'arrêtera l'alarme sonnera (7 minutes maximum).

6)



Appuyez une fois sur le bouton « P » pour arrêter l'alarme et désactiver le minuteur – programmateur.

Attention : Après cette opération si les manettes « sélecteur four » et « thermostat » ne sont pas mises en position d'arrêt , votre four fonctionnera de nouveau.Donc n'oubliez pas de les mettre en position d'arrêt.

Note 1 : Avant ou pendant la cuisson il est possible d'annuler celle-ci en remettant la durée à « 0 ».

Note 2 : A tout moment vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson en en appuyant 3 fois sur le bouton « P ».

Note 3 : Vous pouvez aussi programmer le début et la fin de la cuisson en définissant d'abord l'heure d'arrêt et ensuite la durée. Dans ce cas là le minuteur-programmateur calcule la durée de cuisson automatiquement après le réglage de l'heure d'arrêt (la durée qui s'affiche automatiquement est le temps entre l'heure actuelle et l'heure d'arrêt que vous avez définie).Vous pouvez la modifier par la suite en la diminuant d'après votre souhait.

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.

CONTINENTAL EDISON
120-126 Quai de Bacalan ,
CS11584
33067 Bordeaux

Importé par EURESCO
Sarl 20 Place des Halles
67000 Strasbourg

Continental Edison

www.continentaledison.fr

CECVT6060x2_IM_FR_122019_V1