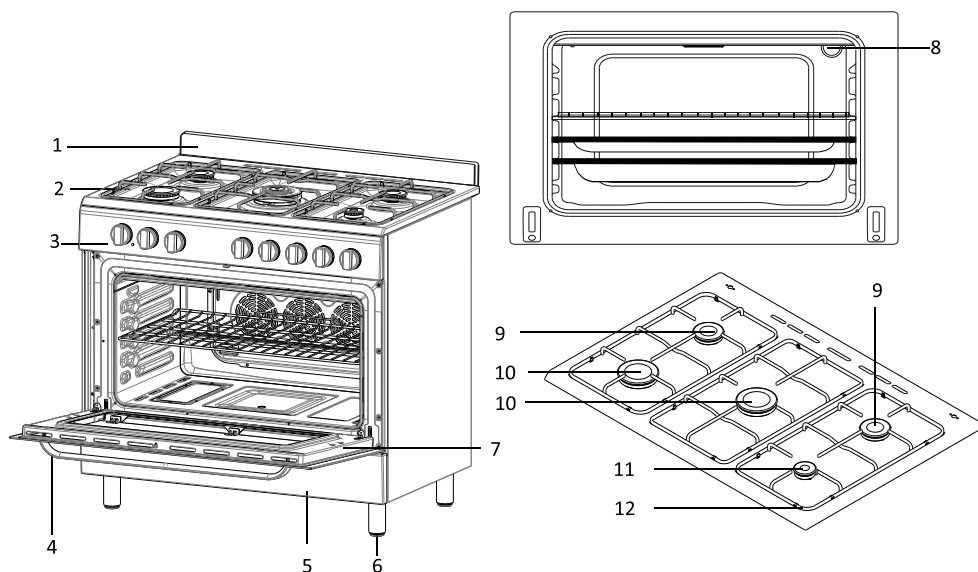




Continental Edison

CECP9060MBX
CECP9060MCR

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



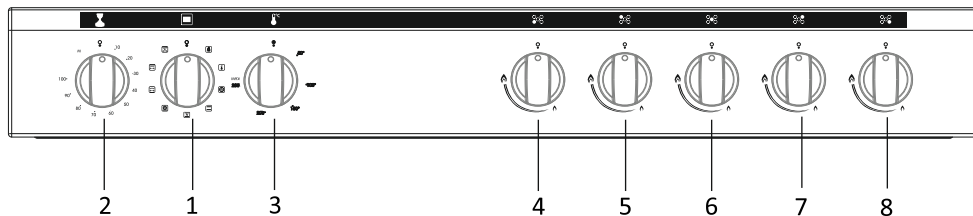
DIMENSIONS DU PRODUIT		
PROFONDEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
90	60	85/90

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Splashback | 8- Lampe du four |
| 2- Table de cuisson | 9- Brûleur semi-rapide |
| 3- Panneau de commande | 10- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 12- Support de la casserole |
| 6- Pieds réglables | |
| 7- Porte du four | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande



- 1- Bouton de commande de la fonction du four
- 2- Minuterie mécanique
- 3- Bouton de commande du thermostat du four

- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté gauche avant
- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté gauche arrière
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Milieu
- 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté droit arrière
- 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté droit avant

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

Allumage automatique via la manette de commande:

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

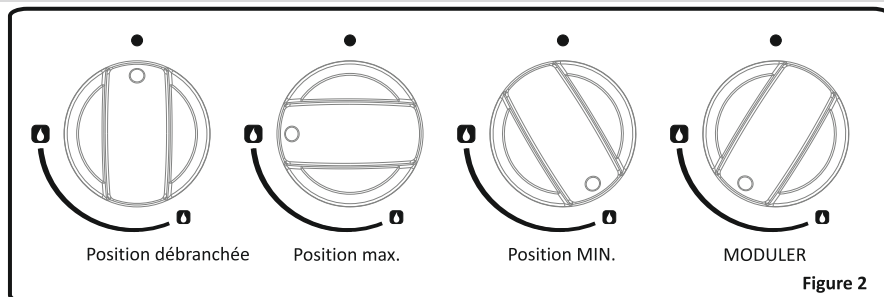
Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson:

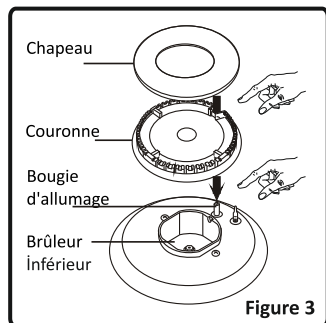
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

* Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

Commande des brûleurs de la table de cuisson



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position "Max." vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions "Max." et "Min.". Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions "Max. " et "Off ".



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 3). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur "0" ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

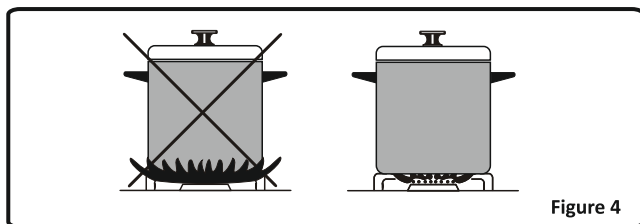


Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



WARNING:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du four

Bouton de contrôle de la fonction du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton au symbole correspondant (Figure 4). Les détails des fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four :

Une fois la fonction de cuisson réglée, la température souhaitée peut être réglée avec le bouton du thermostat du four (Figure 5) et le four va commencer à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).

La lampe de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé de placer un plateau du four sous l'aliment en décongélation pour recueillir l'eau accumulée à cause de la glace qui fond. Cette fonction ne peut pas cuire vos aliments. Elle vous aide uniquement à les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur commencent alors à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de ventilation

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson est effectuée par l'élément de chauffage supérieur et inférieur dans le four et par le ventilateur qui fournit la circulation d'air qui à son tour donnera une léger effet de gril à la nourriture. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.



Double grill, ventilateur et fonction rôtisserie

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur, le ventilateur et le gril commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante sans oublier le rôtissage du poulet avec la brochette. Les éléments de chauffage supérieur et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grillage, utilisez les étagères supérieures du four.

Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille.

Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous référer aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

UTILISATION DE VOTRE FOUR



Grill et rôtisserie

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous référer aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



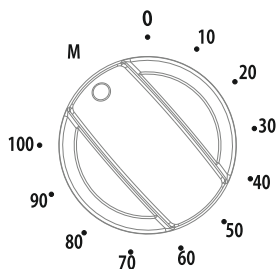
Double grill et rôtisseries

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, sans oublier le rôtissage du poulet avec la brochette. Pour le grillage, utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.. Pour rôtir du poulet, veuillez vous référer aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

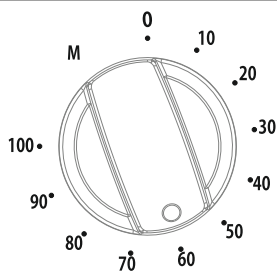
Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Utilisation du minuteur mécanique



Mode d'emploi :

Lorsque vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser continuellement votre four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas.



Opération par réglage du temps :

Réglez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie à un certain intervalle de temps entre 0 - 100. La période terminée, le four s'arrête de fonctionner et la minuterie émet un signal sonore une fois.

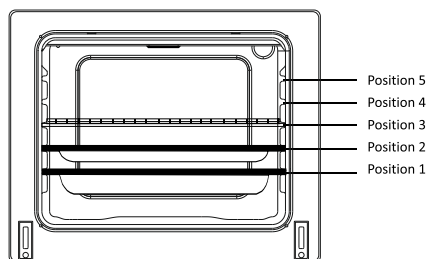
Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

Positions sur la grille



Accessoires du four

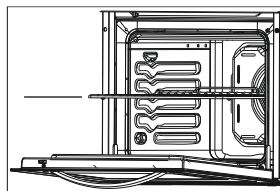
* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

Grille

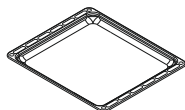


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.



Plateau peu profond



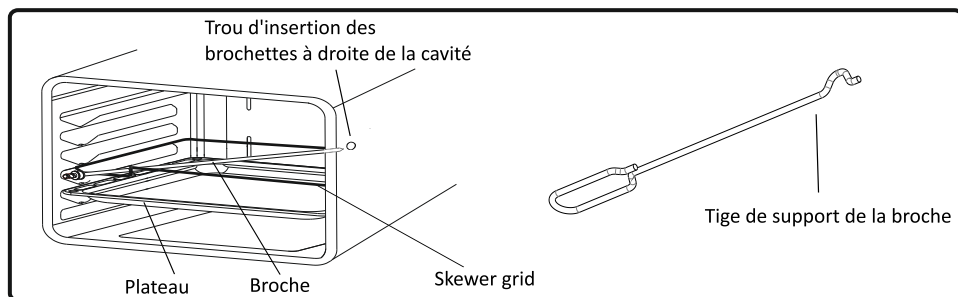
Le plateau peu profond est utilisé pour la cuisson des pâtes comme les flans etc.

Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-le sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Broche de rôtissage

La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez la grille à broche sur la troisième étagère et placez la broche sur la grille. Poussez la grille à broche jusqu'à insertion des broches à droite de la cavité du four. Placez un plateau sur la première étagère avant le début de la rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé. Si la fonction de grillade la porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection de la grille doit être placée à sa place sous le panneau de commande.

Une fois la rôtisserie terminée, enlevez la broche en utilisant le fil de support de broche.



Tiroir

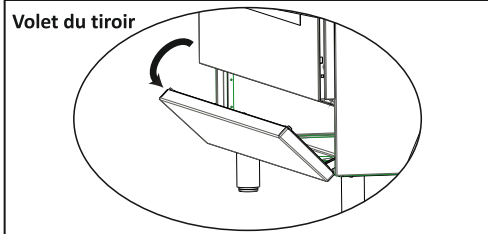


TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10,0 kW 727 g/h IIE+3+ FR Class: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h

Marque		 Continental Edison
Modèle		CECP9060MBX CECP9060MCR
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	62,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,0
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		104,7
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	1,15
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	1,02
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	101
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		 Continental Edison
Modèle		CECP9060MBX CECP9060MCR
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5		Gaz
Taille - zone de cuisson 5		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.