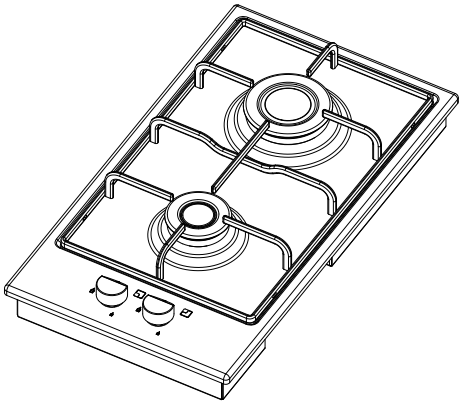
Continental Edison

TABLE DE CUISSON GAZ

17126 – CECTG2I - CECTG2VB



Manuel d’installation et d’utilisation.

Cet appareil doit être installé uniquement par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant.
Lisez attentivement cette notice avant d’installer ou d’utiliser cet appareil.
Il est recommandé de conserver cette notice pour s’y référer en cas de besoin.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi cette table de cuisson. Elle a été conçue pour vous apporter entière satisfaction, à condition d'être installée et entretenue correctement.

Lisez attentivement cette notice avant d'installer ou d'utiliser votre table de cuisson. Il est recommandé de conserver vos justificatifs d'achat et d'installation avec ce manuel pour vous y référer en cas de besoin.
Vous trouverez à l'intérieur des informations importantes pour la sécurité, complémentaires des directives et recommandations en vigueur, qui vous permettront de profiter au mieux de toutes les fonctions de votre produit.

Cet appareil a été testé et certifié conforme à la règlementation en vigueur pour la sécurité des appareils électriques.

Cet appareil doit être installé et réparé exclusivement par un installateur agréé. Dans le cas contraire, vous pouvez mettre en danger votre entourage et vous-même. Les dommages, en cas de mauvaise installation ou utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Avertissements:

a) Avant toute installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
b) Les conditions de réglage de cet appareil sont présentes sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
c) Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
Il doit être installé et raccordé en conformité aux règles d'installation en vigueur. Une attention spécifique sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

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

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Si la table de cuisson a été abimée pendant le transport, ne l'utilisez pas.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfant ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués pas des enfants, sans surveillance.

GARANTIE

Cet appareil est garantit un an à compter de la date d'achat. Conservez votre facture avec ce manuel.
Pour satisfaire aux conditions de garantie, l'appareil doit avoir été installé par un professionnel qualifié et utilisé selon les recommandations de ce manuel. Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique.

Si l'appareil est défaillant durant la première année, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.

SOMMAIRE

Page 3 Description de la table de cuisson
Page 4 **Installation**
Page 5 **Conseils de sécurité**
Page 6 **Utilisation de l'appareil**
Page 7 **Entretien**

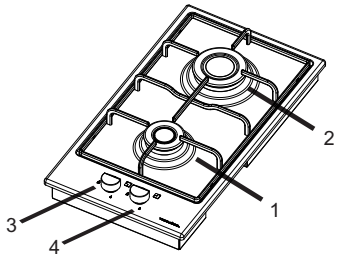
IMPORTANT

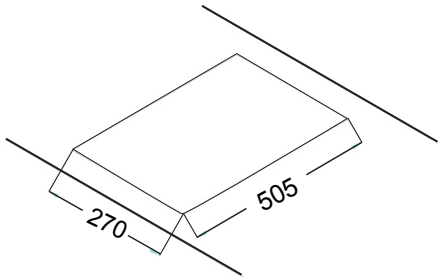
Les composants de l'emballage sont potentiellement dangereux et doivent être jetés et mis hors de portée des enfants.
A jeter dans les endroits prévus à cet effet, en accord avec la réglementation en vigueur.

ATTENTION !
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou par son Service Après-Vente ou par des personnes qualifiée afin d'éviter tout danger.

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

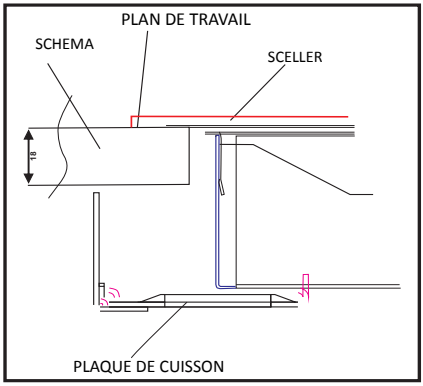
1 - Foyer moyen
2 – Grand foyer
3 – Manette correspondant au foyer classique
4 – Manette correspondant au grand foyer





Diamètre des injecteurs des foyers		
Type de gaz	Foyer moyen	Grand foyer
G 20 20 mBar	0,97	1,15
G 25 25 mBar	0,97	1,15
G 30 30 mBar	0,65	0,85
G 31 37 mBar	0,65	0,85
G 30 50 mBar	0,58	0,75
Consommation gaz naturel (kW/h)	1,75	3
Consommation LPG (gr/h)	127	218

MODELE	CECTG2I - CECTG2VB
TYPE DE TABLE DE CUISSON	Domino gaz
TYPE DE GAZ / PRESSION / (II2H3BP)	LPG (G30 30 mbar)
FOYER MOYEN	1x1,75 kW
GRAND FOYER	1x3 kW
PUISSANCE TOTALE	4,75 kW
ALLUMAGE	Automatique
SECURITE	Verrouillage des rob inets
THERMOCOUPLE	Oui
EMPLACEMENT DES MANETTES	Avant
TENSION – FUSIBLE	230 V ~
FREQUENCE	50-60 Hz
POIDS	5 kg
DIMENSIONS	
LARGEUR (mm)	290 mm
PROFONDEUR (mm)	520 mm
HAUTEUR (mm)	85 mm



INSTALLATION

Dimensions de l'appareil

Les dimensions suivantes sont fournies uniquement à titre d'exemple. Vous devez mesurer votre appareil et le plan de travail avant de commencer l'installation.

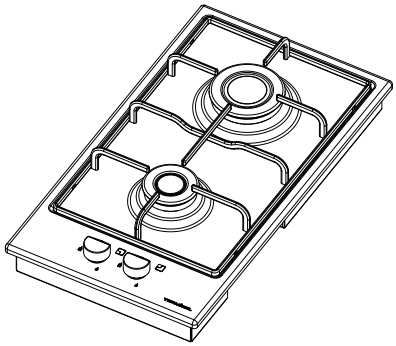
Les dimensions ci-dessus sont indiquées en mm.

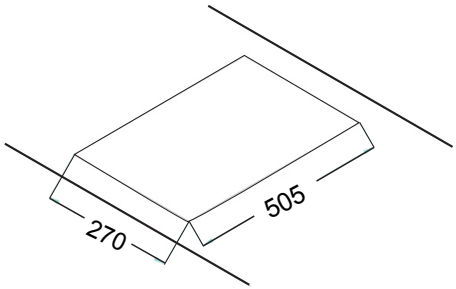
Votre table de cuisson est fournie avec un kit de fixation et un joint pour assurer une parfaite installation sécurisée.

Conseils d'installation

Les appareils fonctionnant au gaz doivent être installés par un professionnel qualifié !

- Enlever tous les emballages et tout film de protection de la surface de l'appareil.
- Nettoyer les surfaces en inox avec un chiffon doux humidifié.
- La pièce dans laquelle votre table de cuisson sera installée doit être correctement ventilée. Votre installateur fera un diagnostic avant l'installation.
- Vous pouvez installer une Hotte au-dessus de la table de cuisson.
- Laissez une distance verticale minimum de 650 mm entre la table de cuisson et la hotte.





- Ne pas installer cette table de cuisson dans une zone de courants d'air. Votre installateur vérifiera ce point.
- L'allumage est électrique. Branchez le câble de 13 A de la table de cuisson dans une prise 13 A, en vous assurant qu'il est hors de portée des zones qui deviennent chaudes.
- Un fusible de 3A est joint à la prise.
- Vous ne devez jamais vérifier la présence de gaz en utilisant une allumette ou une flamme.
- Cet appareil est livré pour fonctionner avec le gaz naturel uniquement. Si toutefois vous devez la brancher sur du LPG, votre installateur pourra faire la modification pour vous. Les kits LPG sont disponibles en option.
- Tout changement, ajustement ou nettoyage des injecteurs doit être réalisé par un installateur qualifié.
- Tous les détails concernant les besoins spécifiques pour le gaz sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

RACCORDEMENT AU GAZ

Effectuez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en Ŏl·2dzǘŎK2dzŎ 2dz Ŝy˘acier inoxydable selon les normes en vigueur.
{ʎ Ǿ2dzǎ dzǘʎtʎǎŜÎ ŘŜǎ tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.
{2ȅŜÎ Ş∃l·fŜY˘Ŝyǘ vigilant lorsque la table est installée avec un four.

Raccordement fixe :
Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux en cuivre pourvus d'embout mécanique).

ATTENTION: l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité, et de produit de combustion dans le local ou il est installé. Veillez à assurer une bonne aération des lieux spécialement lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouvert les ouvertures d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut rendre indispensable une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

CONSEILS DE SECURITE

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil, ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique exclusivement. La garantie prévue pour cet appareil n'est pas valable dans le cas d'une utilisation commerciale du produit.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de nettoyer l'extérieur.
- Les parties extérieures de l'appareil deviennent chaudes durant l'utilisation. Faites attention durant l'utilisation et gardez les enfants hors de portée de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé exclusivement par un installateur qualifié.

MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objet sur les surfaces de cuisson

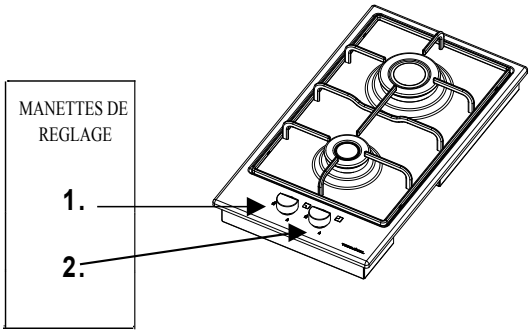
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Chaque foyer est commandé par une manette (voir le dessin ci-dessous). Le « 0 » correspond à l'Arrêt. Le symbole de la petite flamme correspond à « feu doux » et le symbole de la grande flamme correspond à « feu vif ».

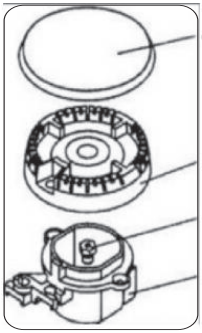
Pour allumer un foyer, pressez et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la grande flamme et pressez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le foyer s'allume. Lorsque le foyer est allumé, ajustez l'intensité de la flamme selon votre besoin.

Utilisez des récipients avec un fond fin, plat et solide. Assurez-vous toujours que le récipient est centré sur le brûleur correspondant, ceci afin d'éviter que votre récipient ne soit déséquilibré.
Manettes

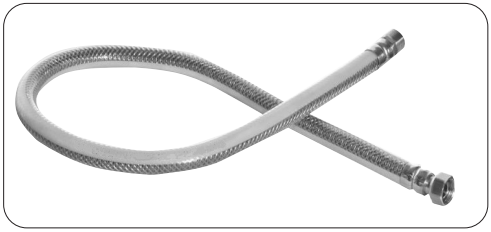


ENTRETIEN

- Débranchez la table de cuisson de l'électricité et assurez-vous qu'elle soit totalement froide avant de procéder à un nettoyage ou une réparation.
- Nettoyez les surfaces en inox avec un chiffon doux et humide ou un produit spécial pour l'inox. N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustique, ni d'objets tranchants pour le nettoyage. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Enlever les grilles et nettoyez les dans de l'eau chaude avec du liquide nettoyant.
- Les brûleurs doivent être nettoyés régulièrement pour éviter les amas de projections. Oter le chapeau de brûleur et la couronne, et lavez les dans de l'eau chaude avec du liquide nettoyant. (voir le dessin ci-dessous).
- Lorsque ces éléments sont enlevés, nettoyez la zone autour du brûleur, avec de l'eau chaude et du liquide nettoyant. Nettoyez doucement autour de l'injecteur et de l'éclateur
- Remettez en place la couronne et le chapeau de brûleur sur la partie fixe du brûleur, en vous assurant qu'ils sont correctement positionnés. **N.B. Le foyer ne s'allumera pas si la couronne et le chapeau de brûleur ne sont pas positionnés correctement.**
- En dehors de l'entretien expliqué ci-dessus, aucune autre opération de maintenance ne doit être réalisée.
- Si votre table de cuisson présente un défaut durant la période de garantie, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.



Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	180 - 260 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm



Les raccords des tuyaux doivent être choisis en fonction de la protection contre la corrosion, le feu, étanche à l'eau et de la longueur souhaitée selons les standards européens.
À titre de suggestion:
Fournitures de tuyaux: Acier inoxydable AISI 316L
Matériel de jonction: acier inox AISI 304
Revêtement: PVC
Parties : acier inox AISI 304
L'utilisation d'un raccord de tuyau avec une qualité de matériau 3 plis sera robuste et fiable.
La longueur nécessaire pour la connexion et la sélection devrait etres en fonction de la distance avec la dispositif de livraison du gaz.

AVERTISSEMENT
Ne placez pas le même récipient sur deux zones de cuisson.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les casseroles ne dépassent pas les bords de la table de cuisson, et qu'elles sont bien centrées sur les zones de cuisson, pour une stabilité optimale, une économie de la consommation de gaz, et un majeure respect de l'environnement.

Société SPIDER S.A.
35, Boulevard de la Muette
95140 Garges-lès-Gonesse
F R A N C E

Tel. +33 1 34071330

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (DEEE – Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. En vous assurant que ce produit est conforme, vous aidez à prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être causés par une mauvaise gestion des déchets de ce produit.

Le symbole sur le produit et les documents qui l'accompagnent, le conteneur barré d'une croix, indique que ce produit ne doit pas être traité comme n'importe quel déchet ménager. Il doit être apporté dans un point de collecte qui prévoit le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les déchets doivent être transportés dans les endroits prévus par la réglementation locale. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez les organismes locaux et le distributeur auprès duquel vous l'avez acheté.