



Continental Edison

CEFMC10LCD

**FOUR ENCASTRABLE
READY COOK**



Chère cliente, cher client,

L'objectif que nous poursuivons à travers ce manuel d'utilisation est de vous offrir des produits dont la qualité va bien au-delà de vos attentes, et qui, fabriqués dans des installations modernes, ont été soumis à des essais minutieux pour en garantir la qualité.

Votre manuel a été conçu pour vous aider à utiliser, avec confiance et un maximum d'efficacité, votre appareil fabriqué en utilisant la technologie la plus récente.

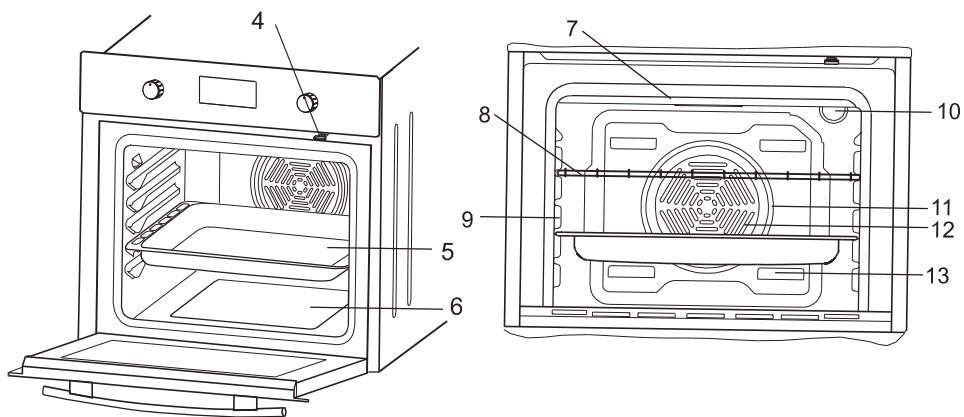
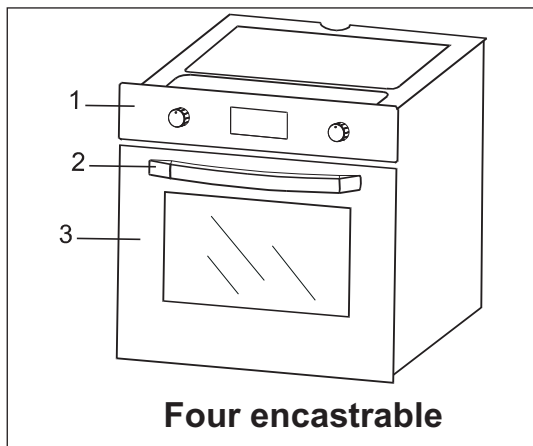
Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement le présent manuel qui comprend des informations essentielles pour une installation, un entretien, et une utilisation appropriés et sans danger. Veuillez contacter le Service Agréé le plus proche pour le montage de votre produit.



Table des matières

- 1- Présentation et taille de l'appareil
- 2- Avertissements
- 3- Préparation à l'installation et utilisation
- 4- Utilisation du four
- 5- Nettoyage et entretien de l'appareil
- 6- Service et transport

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



LISTE DES COMPOSANTS:

- | | |
|---|--|
| 1- Panneau de commande | 8- Plaque |
| 2- Manche | 9- Grilles |
| 3- Porte du four | 10-Éclairage du four |
| 4- Verrouillage enfant | 11- Élément chauffant turbo (derrière la plaque) |
| 5- Plaque | 12- Ventilateur (derrière la plaque) |
| 6- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque) | 13- Grilles de sortie d'air |
| 7- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque) | |

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

. **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- . **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- . **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- . Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- . Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- . Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs 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.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

.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.

.MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).
Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

PARTIE 3 : PRÉPARATION À L'INSTALLATION ET À L'UTILISATION

Fabriqué avec les pièces et les matériaux de meilleure qualité, ce four moderne, fonctionnel et pratique répondra à vos attentes à tous égards. Assurez-vous d'avoir lu le présent manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter d'éventuels problèmes à l'avenir. Les informations présentées ci-dessous contiennent des règles nécessaires pour un bon positionnement et de bonnes opérations de service. Elles doivent être lues sans faute, surtout par le technicien qui se chargera de l'installation de l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

3.1. CHOIX D'UN EMBLEMMENT POUR LE FOUR

Il y a plusieurs points sur lesquels il convient de prêter attention lorsque vous choisissez un endroit pour votre four. N'oubliez pas de tenir compte de nos recommandations ci-dessous afin d'éviter d'éventuels problèmes et des situations dangereuses qui pourraient se produire plus tard!

- Lorsque vous choisissez un endroit pour votre four, assurez-vous qu'il n'existe dans les environs aucune matière inflammable ou combustible comme des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc., qui prennent rapidement feu.
- Les meubles qui entourent le four doivent être fabriqués avec des matériaux pouvant résister à la température supérieure à 0 °C.
- Les changements requis à l'intérieur des armoires murales et des ventilateurs aspirants au-dessus du produit combiné encastrable, ainsi que les hauteurs minimales de la platine du four, sont indiqués dans le schéma 1. En conséquence, le ventilateur d'aération doit avoir une taille minimale de 65 cm à partir du tableau de la table de cuisson. En cas d'absence du ventilateur d'aération, la taille ne doit pas être inférieure à 70 cm.

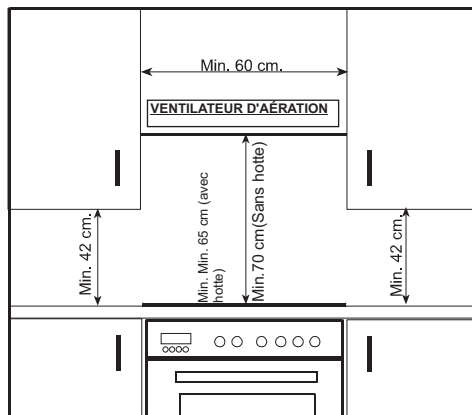
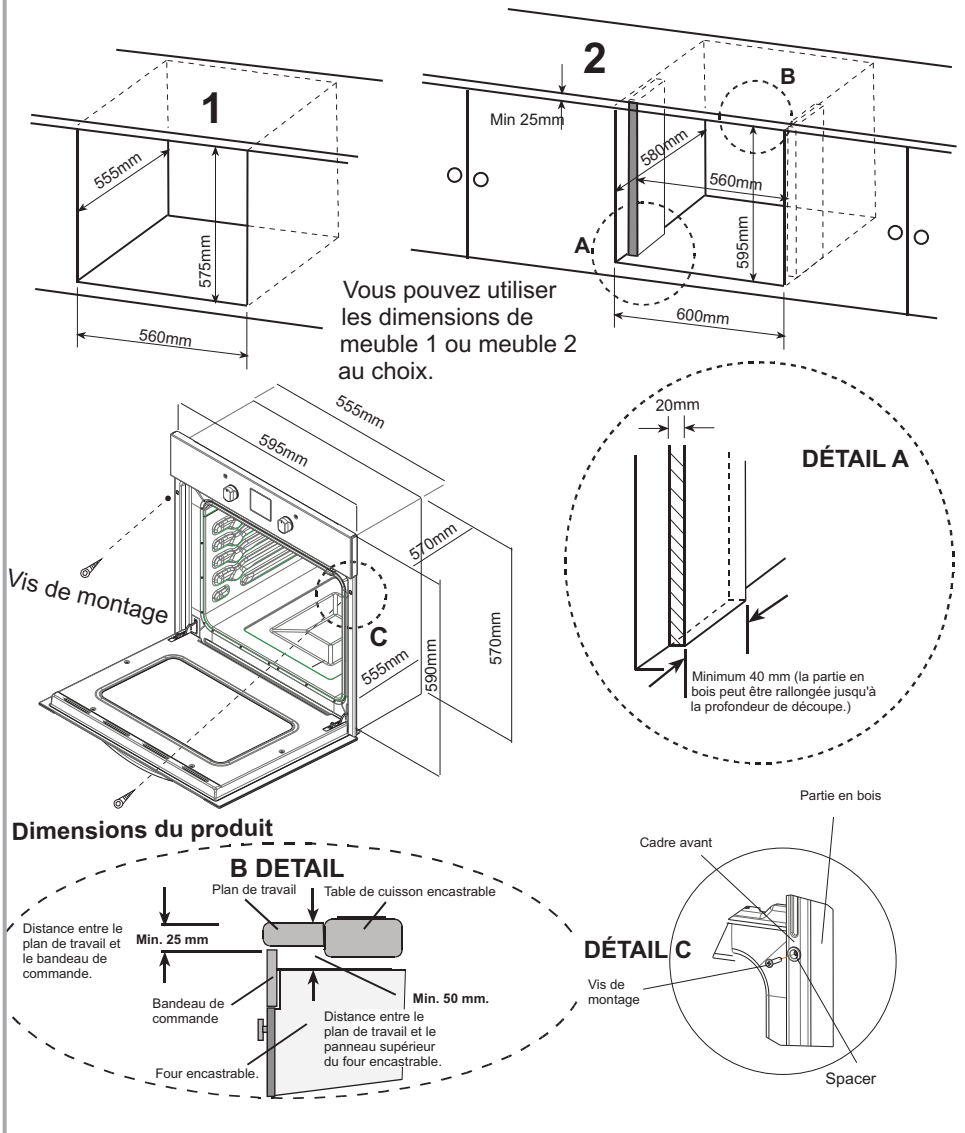


Figure 1

3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

Dimensions des découpes de meuble



Insérez le four dans le placard en le poussant en avant. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis à l'intérieur des trous sur le cadre du four. Dès que le produit touche la surface en bois du meuble, serrez les vis.

Les dimensions et le matériel du meuble dans lequel le four sera installé doivent être appropriés et résistants aux augmentations de températures. Dans une installation appropriée, tout contact avec des parties électriques ou isolantes doit être évité. Les parties isolantes doivent être installées de façon à s'assurer qu'elles ne peuvent être retirées à l'aide de n'importe quel type d'outil. L'installation de l'appareil dans le voisinage immédiat d'un réfrigérateur ou d'un surgélateur n'est pas conseillée. Dans le cas contraire, le rendement des appareils suscités en sera négativement affecté à cause de la chaleur d'émanation. Après avoir enlevé votre four de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Au cas où vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas ; contactez immédiatement le service agréé.

3.3. CÂBLAGE ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

Les instructions données ci-dessous doivent être scrupuleusement respectées pendant l'installation électrique :

Le câble de mise à la terre doit être raccordé au moyen de la vis avec la marque de mise à la terre . Le raccordement du câble d'alimentation doit s'effectuer tel que le présente le schéma 6. Si vous ne disposez pas de sortie de mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur dans l'environnement de l'installation, appelez immédiatement le service agréé.

La sortie mise à la terre doit être dans le voisinage immédiat de l'appareil. N'utilisez jamais de rallonge.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.

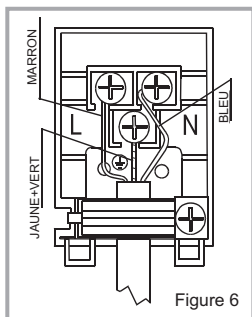
Au cas où Le câble d'alimentation est endommagé, n'oubliez pas d'appeler le service agréé. Le câble doit être remplacé par le service agréé.

L'installation électrique de l'appareil doit être effectuée par le service agréé. Utilisez exclusivement le câble d'alimentation de type H05W-F.

Un câblage défectueux peut endommager l'appareil. Un tel dommage ne sera pas couvert par la garantie.

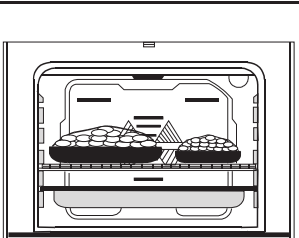
L'appareil a été conçu pour être raccordé à des tensions électriques comprises entre 220 et 240 V. En cas de différence de valeur, veuillez contacter le service agréé dans l'immédiat.

Le fabricant décline sa responsabilité en cas de dommage ou de perte émanant du non respect des normes de sécurité !





Fonction de décongélation



Şekil 2

Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments décongelés, pour recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à la décongélation.



Fonction de l'élément turbo

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner.

La fonction de l'élément turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs seront cuits au même niveau. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner.

La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizza. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et de préparer sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Fonction du ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour obtenir de bons résultats dans la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, réalisées en un laps de temps. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Fonction Grill :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du grill commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments ou en faire des toasts. Utilisez dans ces cas les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction grill rapide

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le grill et les éléments chauffants supérieurs commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Dans ce cas, utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode double grill et Ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le grill, les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le grill seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction de Nettoyage par vapeur

Réglez les fonctions du four et le thermostat sur les symboles du nettoyage par vapeur. Utilisez 200-250 ml d'eau (un gobelet) tel qu'il est indiqué sur la base du four. Le nettoyage par vapeur prend environ 20 minutes et prépare votre four pour un nettoyage facile.

Selon la dureté de l'eau, la base de l'appareil peut produire des taches de calcaire. Pour empêcher cela, placez l'eau dans une casserole ou un petit bac.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

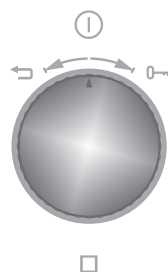
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les durées de cuisson.
- Lorsque le liquide parvient à ébullition, réduisez le réglage de température.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

4.1 Boutons de commande Ready Cook



BOUTON DE GAUCHE

Pression longue : Marche - Arrêt
Pression courte : Cuisson en pause
Tournez le bouton vers la droite : Verrou
Tournez le bouton vers la gauche : Annuler /
Aller au Menu précédent



BOUTON DE DROITE

Pousser : Sélectionner / Démarrer la cuisson
Tournez le bouton vers la droite : Menu
Navigation / Augmenter la température
Tournez le bouton vers la gauche : Menu
Navigation / Réduire la température



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Ready Cook est conçu sur des principes visant à permettre aux utilisateurs amateurs de réaliser des plats professionnels sans recourir aux fonctions de cuisine automatique et aux ménagères de réaliser leurs propres recettes en combinant les fonctions de cuisine manuelle. Une interface utilisateur conviviale associée à un affichage TFT en couleur offre un Ready Cook plein de charme, comparé aux autres versions disponibles sur le marché.

Les menus Ready Cook tels que Cuisine manuelle, Cuisine automatique, Favoris, Nettoyage et Réglages, vous sont présentés ci-dessous.

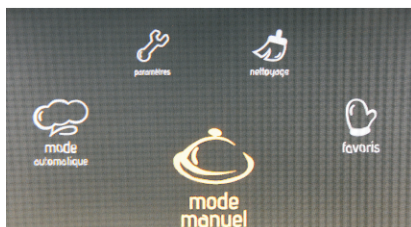
Cuisine Manuelle :

Ici, chaque réglage peut être configuré par l'utilisateur. 7 fonctions de cuisine différentes, température, fonction boost, durée de cuisson et heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées. La flexibilité de la cuisine manuelle permet à l'utilisateur de réaliser toute sorte de cuisine selon ses goûts.

Pour mener à bien votre cuisson en mode cuisine manuelle, veuillez suivre les étapes-ci après :

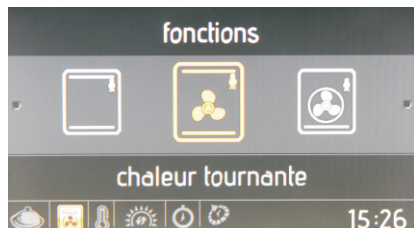
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez le bouton de droite pour sélectionner un menu.



Fonction du four ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



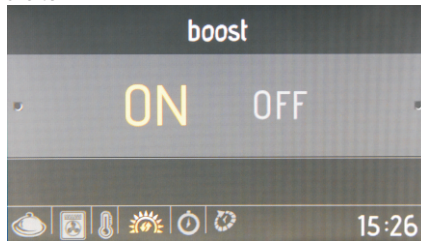
Température ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



Boost ;

- Peut être activé ou désactivé en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être réglé en poussant le bouton de droite.

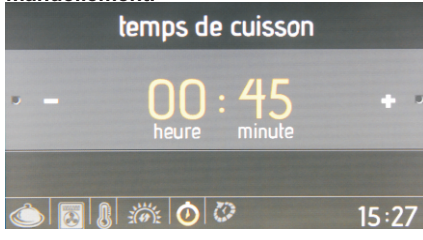


4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Durée de cuisson :

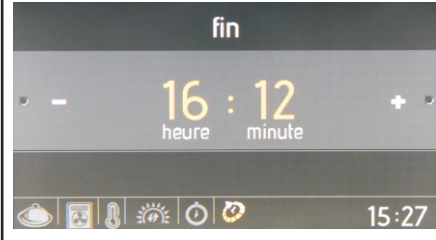
- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.

REMARQUE: Si la durée de cuisson est réglée à 00:00, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.



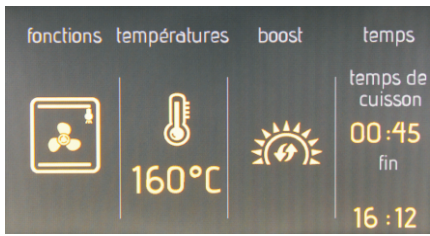
Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



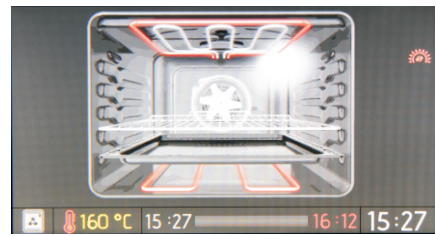
Sur l'écran d'information ;

- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.
- Tournez le bouton de gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



Sur l'écran d'animation ;

- Heure de cuisson,
- Température,
- Heure de début et de fin de cuisson,
- Les informations relatives à la fonction de cuisson s'affichent.



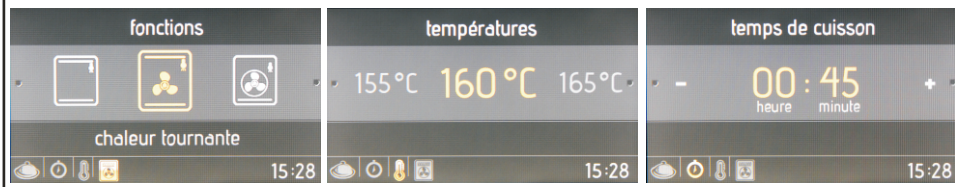
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Sur l'écran d'animation ;

- Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson
- Poussez le bouton de droite pour démarrer et poursuivre la cuisson.
- La température peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est activée, tournez le bouton de gauche vers la gauche pour aller à l'écran de réglages dans l'ordre fonction du four, température et écrans d'heure de cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche puis tournez-le vers la gauche.



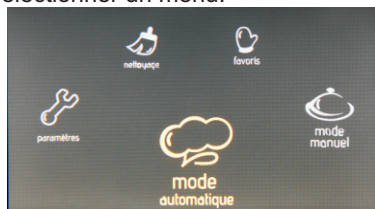
Cuisine automatique :

Ce menu permet à l'utilisateur final de réaliser des recettes prédéfinies préparées par des cuisiniers professionnels. Dans le menu cuisine automatique, seul le nom du plat est sélectionné par l'utilisateur ; chaque paramètre à savoir la fonction de cuisson, la durée, la température, est automatiquement défini par Ready Cook.

Pour mener à bien votre cuisson en mode cuisine automatique, veuillez suivre les étapes-ci après :

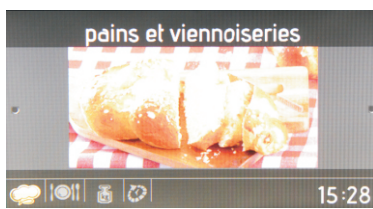
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez le bouton de droite pour sélectionner un menu.



Catégories d'aliments ;

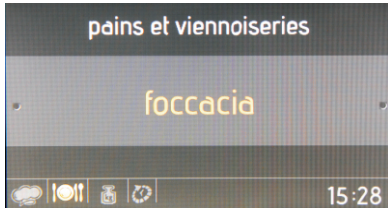
- Peuvent être modifiées en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peuvent être sélectionnées en poussant le bouton de droite.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

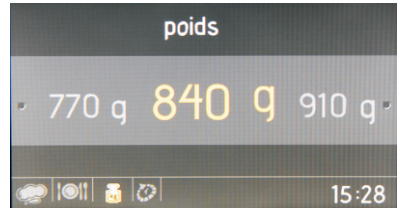
Noms des aliments ;

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peuvent être sélectionnés en poussant le bouton de droite.



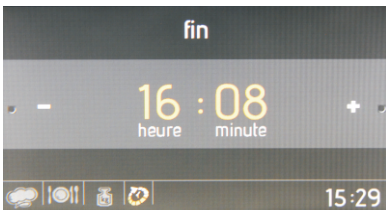
Poids des aliments ;

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionné en poussant le bouton de droite.



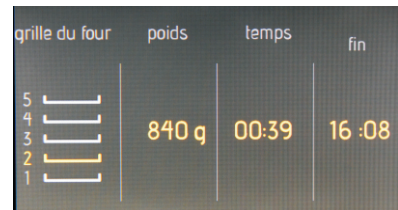
Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



Sur l'écran d'information ;

- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.
 - Tournez le bouton de gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Pour obtenir une performance de cuisson optimale, un bac doit être placé sur le plateau affiché.



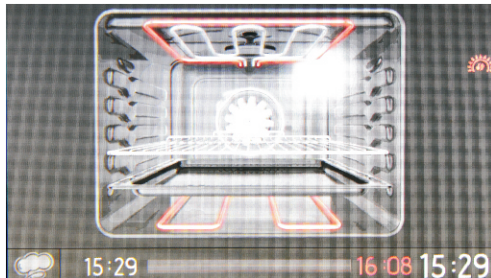
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour éditer un Favori, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

Sur l'écran d'animation ;

- Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson
- Poussez le bouton de droite démarrer et poursuivre la cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche puis tournez-le vers la gauche.



Favoris :

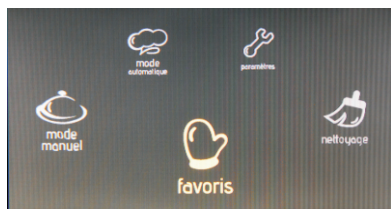
À la fin de la cuisson dans le menu de cuisine manuelle, lorsque la durée de cuisson est définie par l'utilisateur, la question « Ajouter aux favoris ? » s'affiche à l'écran. L'utilisateur peut ainsi enregistrer ses propres paramètres de cuisson et procéder à nouveau à la même cuisson à tout moment.

Pour créer le paramètre de cuisson Favoris, vous pouvez utiliser la fonction modifier dans le menu Favoris.

Pour démarrer toute fonction Favoris définie par l'utilisateur, vous devez suivre les étapes indiquées ci-dessous.

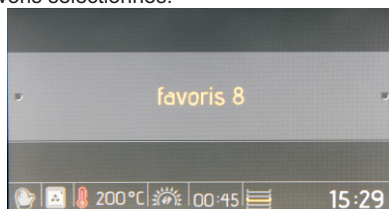
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez le bouton de droite pour sélectionner un menu.



Favoris ;

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peuvent être sélectionnés en poussant le bouton de droite.
- Vous trouverez dans la liste ci-dessous les informations relatives aux paramètres des favoris sélectionnés.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Sur l'écran Exécuter/Modifier

- En tournant le bouton de droite vers la droite/gauche, vous pouvez aller à Exécuter/Modifier.
- Pour sélectionner la fonction Exécuter, il suffit de pousser le bouton de droite.



Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



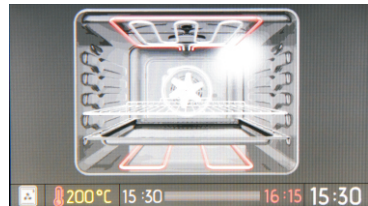
Osur l'écran d'information ;

- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.
- Tournez le bouton gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Pour obtenir une meilleure performance de cuisson, un bac doit être placé sur le plateau affiché.



Sur l'écran d'animation ;

- Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson
 - Poussez le bouton de droite démarrer et poursuivre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche puis tournez-le vers la gauche.

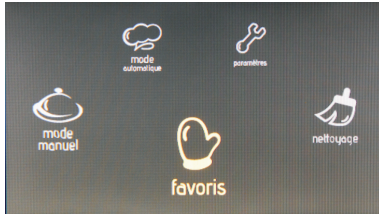


4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour modifier les favoris, suivez les étapes ci-après:

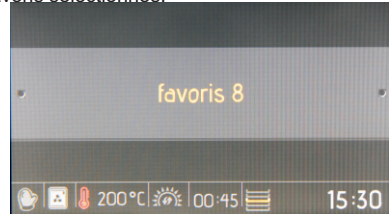
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton droit vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus ; poussez le bouton de droite pour sélectionner un menu



Favoris ;

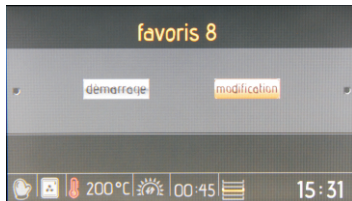
- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peuvent être sélectionnés en poussant le bouton de droite.
- Vous trouverez dans la liste ci-dessous les informations relatives aux paramètres des favoris sélectionnés.



Sur l'écran Exécuter/Modifier

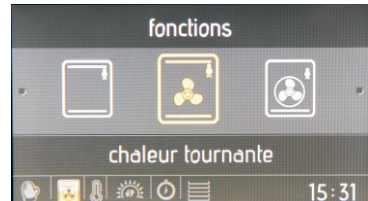
-En tournant le bouton de droite vers la droite/gauche, vous pouvez aller à Exécuter/Modifier.

Vous pouvez sélectionner Modifier en poussant le bouton de droite.



Fonction du four ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



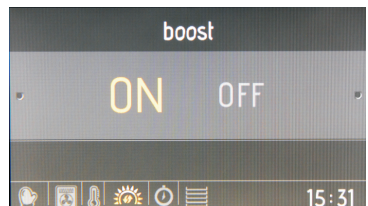
Température ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



Boost ;

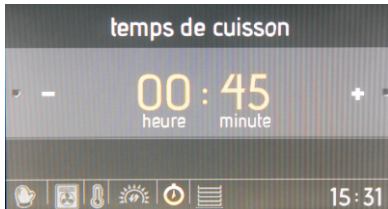
- Peut être activé ou désactivé en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche. Peut être réglé en poussant le bouton de droite.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

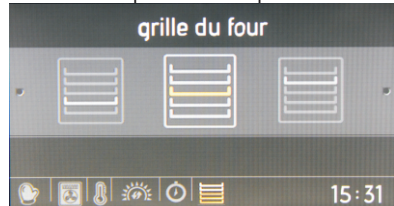
Durée de cuisson :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



Grille du four ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.
- Pour obtenir une bonne performance à chaque cuisson, les informations relatives à la grille du four doivent être prises en compte



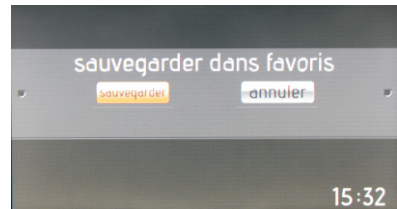
Sur l'écran d'information ;

- Tournez le bouton gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



Enregistrer aux favoris ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour utiliser cette fonction comme passerelle entre Enregistrer/Supprimer, peut être sélectionnée en poussant la bouton de droite.



Nettoyage :

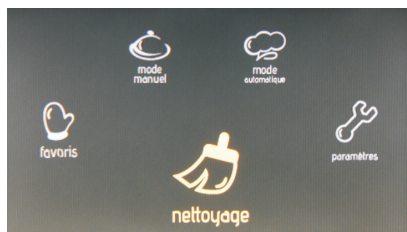
Avec la fonction nettoyage à la vapeur, les restes d'aliments secs contenus dans le four sont ramollis par la vapeur.

Pour effectuer le nettoyage à la vapeur, versez un verre d'eau dans la grille du four qui y sera placée au fond.

Pour ce faire, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

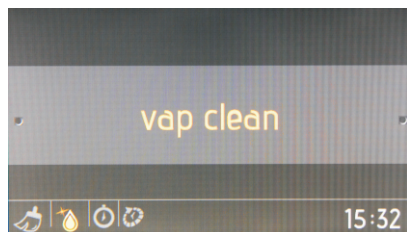
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu nettoyage.



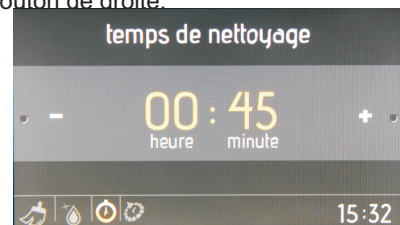
Sur l'écran de sélection de fonction ;

- Poussez le bouton de droite pour sélectionner la fonction nettoyage à la vapeur.



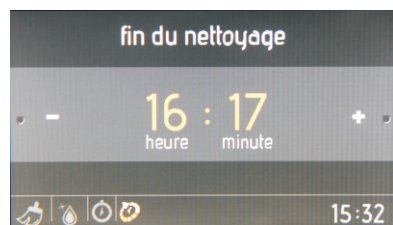
Durée de nettoyage ;

- Peut être définie entre 30 et 60 minutes en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



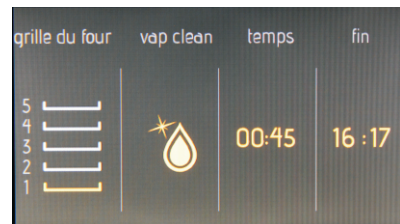
Heure de fin de nettoyage ;

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche.
- Peut être sélectionnée en poussant le bouton de droite.



Sur l'écran d'information ;

- Le nettoyage démarre au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.
- Tournez le bouton gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



Sur l'écran d'animation ;

- Poussez le bouton gauche pour arrêter le nettoyage
- Poussez le bouton de droite pour démarrer et continuer le nettoyage
- Pour arrêter le nettoyage et revenir au menu principal, poussez le bouton gauche, puis tournez-le vers la gauche.

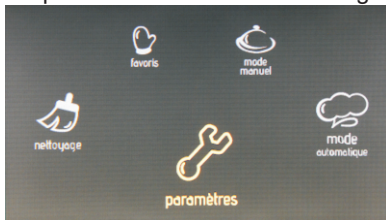


Réglages :

Dans le menu Réglages, les options date, heure, luminosité de l'écran, et sonnerie peuvent être définies.

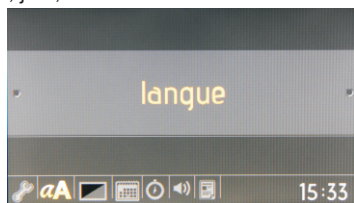
Dans le menu principal ;

- Tournez le bouton de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu Réglages.



Dans le menu date ;

- Vous pouvez modifier la date en tournant le bouton de droite.
- Vous pouvez définir la date en poussant le bouton de droite
- La date est définie dans l'ordre suivant : mois, jour, année.



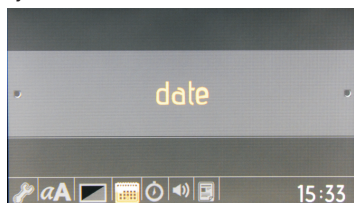
Dans le menu luminosité ;

- Vous pouvez régler la luminosité de l'écran entre 0 et 4 en tournant le bouton de droite.
- Vous pouvez également sélectionner la luminosité de l'écran en poussant le bouton de droite.



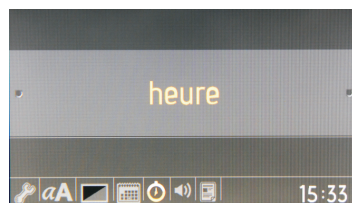
Dans le menu date ;

- Vous pouvez modifier la date en tournant le bouton de droite.
- Vous pouvez définir la date en poussant le bouton de droite
- La date est définie dans l'ordre suivant : mois, jour, année.



Dans le menu Horloge ;

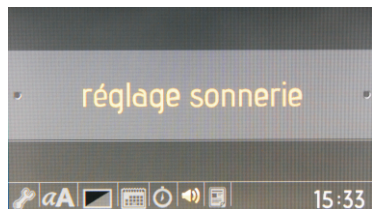
- Vous pouvez aller à ce menu en tournant le bouton de droite
- Vous pouvez définir l'heure en poussant le bouton de droite.
- L'heure est définie dans l'ordre suivant : minutes, heure.



Dans le menu sonnerie ;

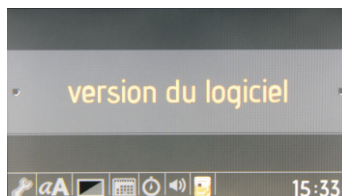
- En tournant le bouton de droite, vous pouvez accéder à 3 sonneries différentes.

- Vous pouvez définir la sonnerie en poussant le bouton de droite



Dans le menu version logicielle ;

La version logicielle est la seule information affichée.



Verrou :

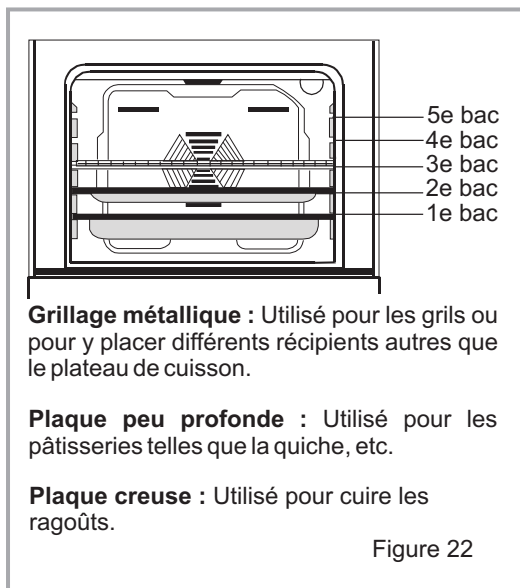
L'utilisation du verrou permet d'éviter les modifications involontaires des réglages du four. Pour activer ou désactiver le verrou, tournez le bouton gauche vers la gauche pendant 3 secondes.

Lorsque le verrou est activé, seuls les boutons « MARCHE/ARRÊT » peuvent être activés.

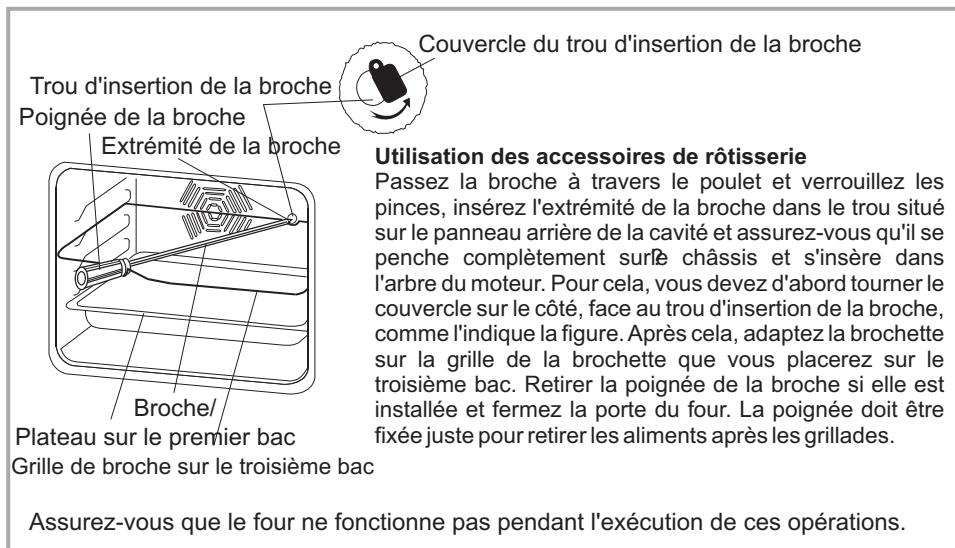
4.8. ACCESSOIRES UTILISÉS AVEC LE FOUR

Il est recommandé d'utiliser les récipients indiqués dans le tableau en fonction des aliments que vous souhaitez faire cuire dans votre four ; vous pouvez également utiliser les récipients en verre, les machines à découper les gâteaux, les plateaux de four spéciaux appropriés pour votre four, disponibles sur le marché. Prenez en compte les informations relatives à la question fournies par le fabricant. Si vous utilisez un récipient de petite taille, placez-le sur le métal de la grille interne de sorte qu'il soit exactement au milieu du métal. Les informations fournies ci-dessous doivent être prises en compte pour les récipients émaillés.

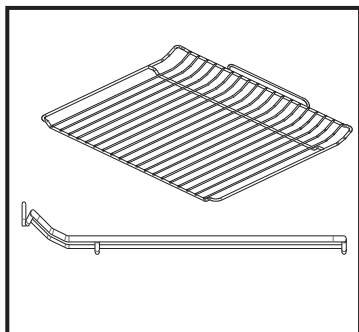
Si les aliments à faire cuire ne couvrent pas complètement le plateau du four, si les aliments viennent d'un surgélateur ou si le plateau est utilisé pour recueillir les gouttes de jus provenant des aliments au cours de la grillade, vous pouvez observer des déformations sur le plateau en raison des températures élevées qui se forment pendant la cuisson/friture. Cet état physique résultant du transfert de chaleur est tout à fait normal. Ne laissez pas un plateau ou un récipient en verre dans un environnement froid directement après leur utilisation. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Assurez-vous qu'ils se refroidissent lentement en les plaçant sur un morceau de tissu sec. Dans le cas contraire, ils pourraient se briser. Si vous souhaitez faire des grillades dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser la grille sur le plateau, fourni avec l'appareil (si ce dernier inclut l'équipement). De cette façon, les éclaboussures et les gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous souhaitez utiliser la grande grille métallique, glissez un plateau dans l'un des supports inférieurs afin d'éviter l'accumulation des graisses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez-y également un peu d'eau. Pendant la grillade, utilisez les 3e. ou le 4e bac et enduisez la grille d'huile pour empêcher les aliments d'y coller et de brûler.



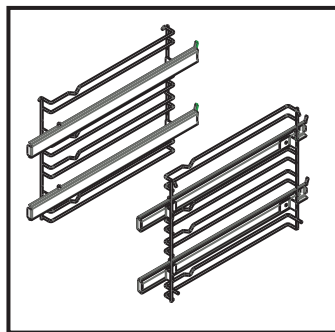
Rôtisserie



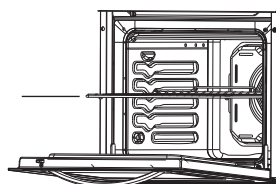
Grillage métallique



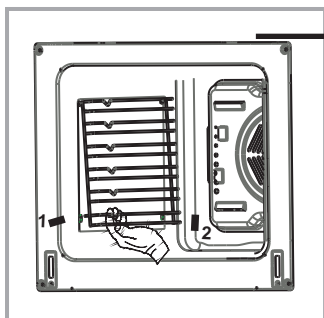
Rails télescopiques



ATTENTION- Montez correctement la grille sur un bac correspondant dans la cavité du four et poussez-la vers l'extrémité.



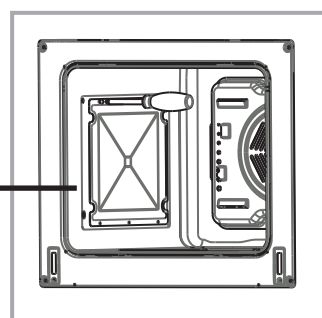
Retrait du plateau métallique



Tirez le plateau métallique comme l'indique la figure. Après l'avoir libéré des agrafes, soulevez-le.

Retirer les vis G sur chaque panneau revêtu d'émail catalytique.

Retrait du panneau catalytique



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1. NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer votre four, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à l'arrêt et que l'appareil s'est refroidi. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des produits de nettoyage en crème ou en liquide, qui ne contiennent pas de particules. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, ni de poudres de nettoyage corrosifs, ni même les objets durs. Si l'excès de liquide qui s'est déversé s'est brûlé, il peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides qui se sont déversés. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

N'oubliez pas de débrancher le four avant de procéder à son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est légèrement chaud. Essuyez votre four avec un morceau de tissu doux imbibé d'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, nettoyez-le à nouveau, cette fois, à l'aide d'un chiffon plongé dans de l'eau, et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. Terminez le nettoyage en utilisant des produits nettoyants secs et en poudre. Pour les produits qui ont des cadres en émail catalytique, les murs arrières et latéraux du cadre intérieur ne nécessitent pas de nettoyage. Cependant, selon l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

5.2. ENTRETIEN

Remplacement du témoin du four

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien qualifié. L'ampoule doit être de 230 V, 25 Watt, de Type E14, T300. Avant de procéder au remplacement, le four doit être mis hors tension et refroidi.

La conception de l'ampoule est spécifique pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestiques, et n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce dans une maison.

PARTIE 6 : SERVICE ET TRANSPORT

6.1. CONSIGNES À OBSERVER AVANT TOUT CONTACT AVEC LE SERVICE AGRÉÉ

Si le four ne fonctionne pas :

Il peut être débranché, ou alors une coupure de courant est intervenue. Sur les modèles installés avec une minuterie, le temps peut ne pas être réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut ne pas être réglée avec l'interrupteur de contrôle de la température du four.

Si l'ampoule d'éclairage intérieur ne s'éclaire pas :

L'électricité doit être contrôlée. Vous devez vérifier si les ampoules sont défectueuses. Si c'est le cas, vous pouvez les changer conformément aux prescriptions du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de façon uniforme) :

Contrôlez les rayons, la période de cuisson et les valeurs de chauffage conformément au manuel.

Pour tout autre problème avec votre appareil, veuillez appeler le « service agréé ».

6.2. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter votre appareil :


Conservez-en l'emballage et servez vous-en quand vous aurez besoin de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Attachez la cuisinière au niveau des parties supérieures, des chapeaux et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles vers les panneaux de cuisson.

Mettez un papier entre le couvercle supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur, puis collez-le sur surfaces latérales du four.

Collez le carton ou le papier sur le couvercle avant de l'intérieur vitré du four car il conviendra aux plaques, pour que le gril et les plaques de votre four n'endommagent pas le couvercle de l'appareil pendant le transport. Collez également les couvercles du four sur les parois latérales.

S'il ne dispose pas d'emballage :

Prenez des mesures pour que les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four ne subissent pas d'éventuels chocs.

Marque	 Continental Edison
Modèle	CEFMC10LCD
Classe d'efficacité d'énergie	Consommation d'énergie en charge standard
A (Econome) B C C E F G (Peu econome)	$E < 1.00$ $1.00 \leq E < 1.20$ $1.20 \leq E < 1.40$ $1.40 \leq E < 1.60$ $1.60 \leq E < 1.80$ $1.80 \leq E < 2.00$ $2.00 \leq E$
Consommation d'énergie (kWh)	Classique : 0.88 Convection forcee : 0.78
Volume disponible (l)	65
Volume	Petit Moyen Grand ←
Temps de cuisson (mn)	Classique : 48 Convection forcee : 43
Fonction de chauffage Consommation d'énergie À l'arrêt (Wh)	0,45
Zone de surface de cuisson (cm²)	1300



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères.

Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique ; ces conséquences pourraient dans le cas contraire être provoquées par une gestion inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut de déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Cdiscount

120-126, Quai de Bacalan CS 1158433 067 Bordeaux CEDEX