

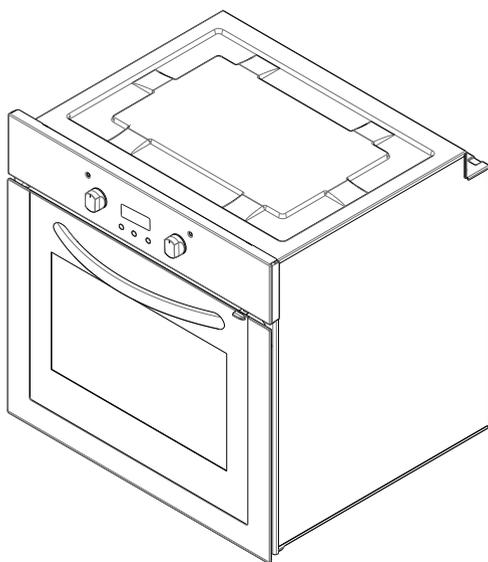


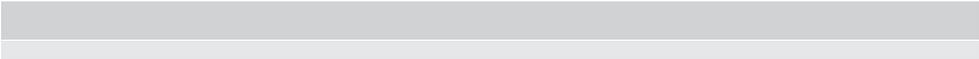
Continental Edison

CEFE5ECI3

FR

**NOTICE D'INSTALLATION ET
D'UTILISATION DU FOUR
ENCASTRABLE**





Chère cliente, cher client, Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.





Table des matières

1-Présentation et dimensions du four

2-Avertissements

3-Préparation pour l'installation et l'utilisation

4-Utilisation du four

5-Nettoyage et entretien du four

6-Service après-vente et transport



PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR

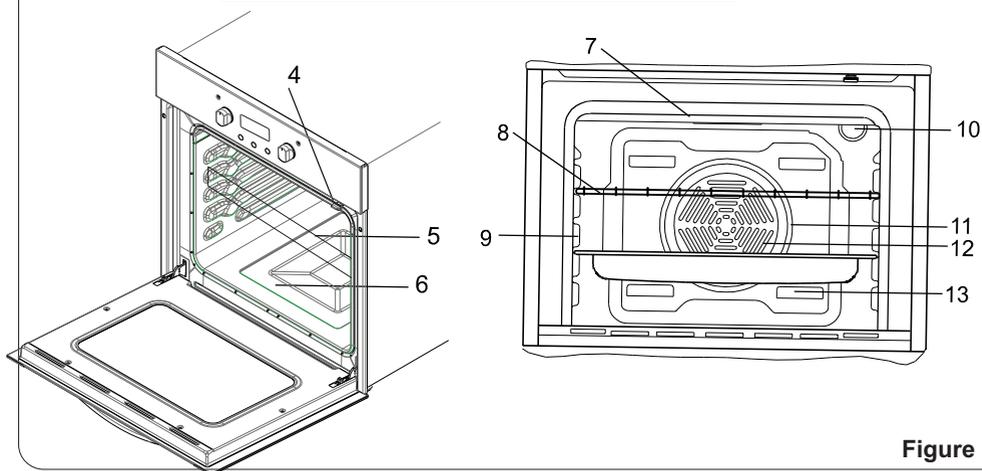
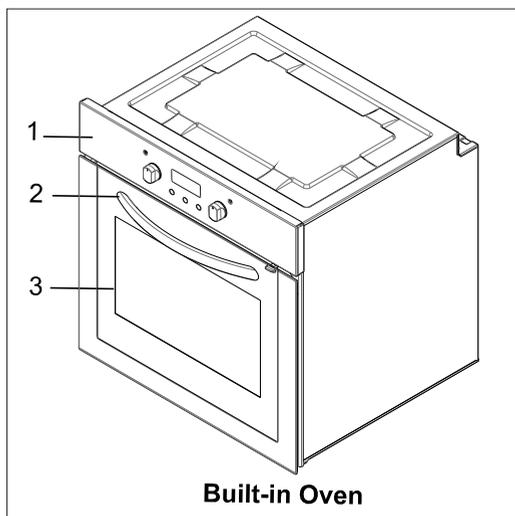


Figure 1

LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Verrouillage de la porte
- 5- Lèche frite
- 6- Résistance inférieure
- 7- Résistance supérieure

- 8- Grille
- 9- Supports
- 10- Lampe du four
- 11- Elément de chauffage chaleur
- 12- Ventilateur (derrière la tôle)
- 13- Sortie air pulsé



PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT 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



PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

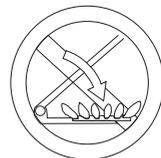
• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, 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 POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR

3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION

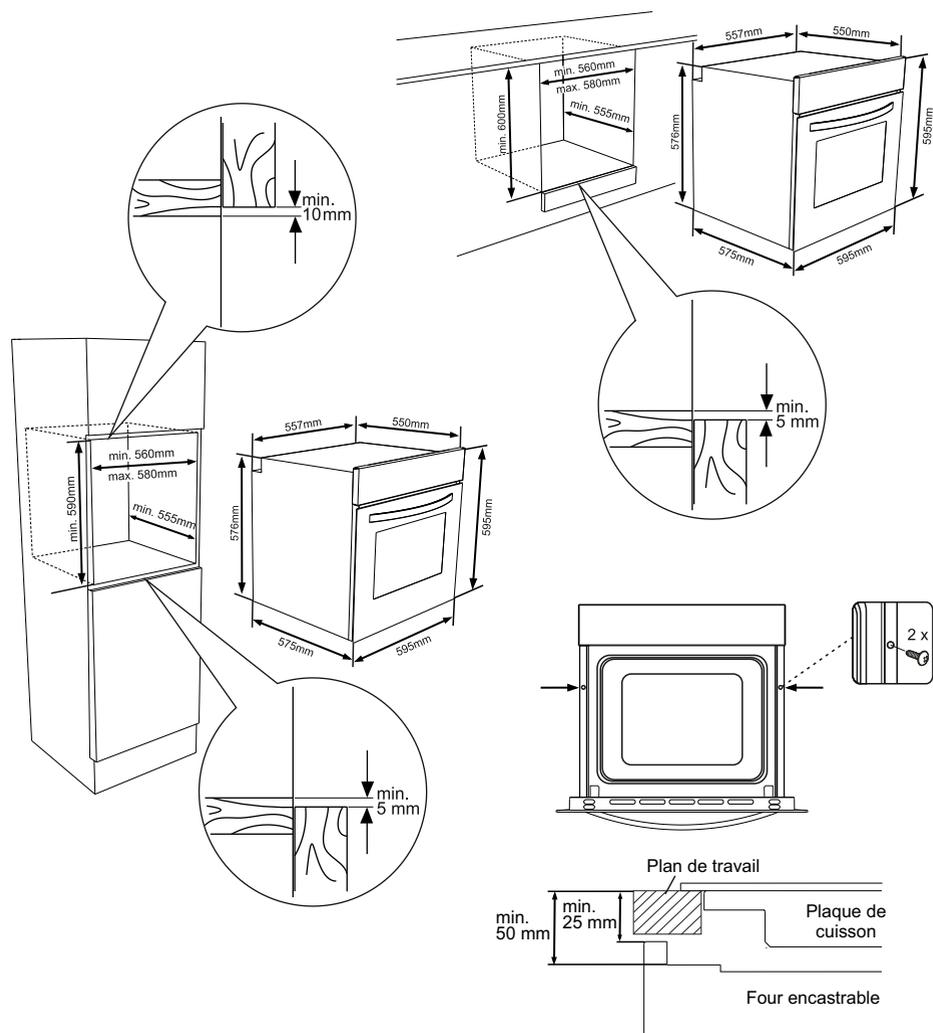
Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.



3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



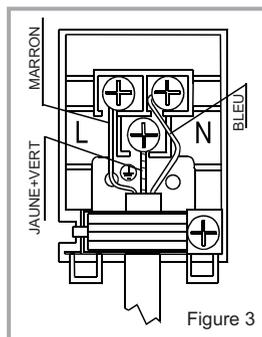
Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.



3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...



Manette fonctions du four

Manette du thermostat

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 Utilisation du four

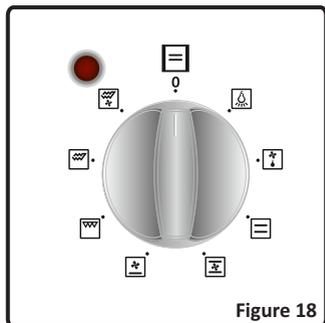


Figure 18

Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

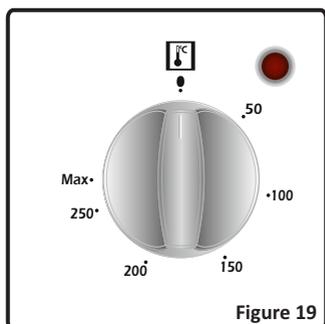


Figure 19

Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four



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 d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront 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 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

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

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.





Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser 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. 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.



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des 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. 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.



Fonction du double gril et du ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190°C.

Utilisation de la minuterie électronique

Avant de faire votre cuisson dans le four, le réglage de sa fonction et de sa température doit être ajusté. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure du jour doit également être réglée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas. Dans la mesure où l'heure réglée sera réinitialisée en cas de panne de courant électrique, ou lorsque l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique, le réglage de l'heure doit se faire à nouveau.

Réglage de l'heure du jour:

Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois, les chiffres qui s'affichent clignotent et le four ne fonctionnera pas avant le réglage de l'heure du jour.

Pour régler l'heure du jour :



1- Appuyez sur les touches + et - simultanément. Vous pouvez avoir à répéter cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce qu'un symbole et un point clignotant au centre de l'écran apparaissent, indiquant que la minuterie se trouve en "mode réglage".

2- Sans attendre, appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure affichée.

Cette opération devra se faire à nouveau chaque fois que l'alimentation électrique a été coupée, puis rétablie.

Bip minute audible (minuterie de compte à rebours)

Cette option ne fait pas fonctionner le four (se reporter au réglage automatique du programme).

Cette option amènera un avertissement sonore à se faire entendre après une période de temps définie. Le bip minute peut être réglé sur n'importe quelle période allant d'une minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes, par incréments d'une minute.

Pour régler la période de l'heure :

1- Appuyez sur le bouton MODE le symbole des chiffres et de la cloche clignoteront.

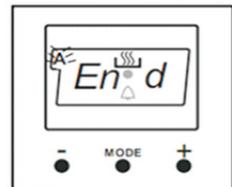
2- Sans attendre, appuyez sur les touches + et - pour sélectionner la période de temps requise.

3- Lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, l'écran arrête de clignoter pour signaler que le bip minute est réglé.

4- Lorsque le compte à rebours de la minuterie a atteint zéro, un avertissement sonore se fait entendre. Pour couper la minuterie, appuyez une fois sur les touches y afférentes.

Réglage semiautomatique du programme par « L'heure de fin »

1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four à une heure de fin prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.



4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.

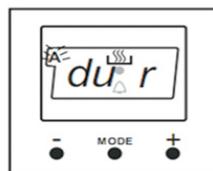
6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.

7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage semiautomatique du programme par « La durée »

1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four après une durée prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.

2- Pour régler + une - durée, appuyez sans interruption sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Dur" et que le symbole "A" clignote.



3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée souhaitée.

4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.

6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra automatiquement après la durée sélectionnée.

7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage entièrement automatique du programme (période de cuisson et heure de fin)

1- Cette option permet un réglage automatique de l'heure de mise sous et hors tension du four à des heures prédéfinies.

2- Pour régler la minuterie de sorte qu'elle se mette automatiquement en marche à une heure prédéfinie, appuyez à maintes reprises sur le bouton mode jusqu'à ce que le mot "Dur" s'affiche et le symbole "A" clignote.

3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.

4- Pour régler l'heure de fin, appuyez à nouveau sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Fin" et que le symbole "A" clignote.

5- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.

6- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

7- Faites pivoter à la fois la fonction du four et ses commandes de température conformément aux réglages souhaités.

8- Le four commencera à cuire les aliments à l'heure souhaitée et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.

9- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et réinitialisera le four au mode de cuisson manuel.

Réglage du son de la minuterie numérique:

Pendant que la minuterie affiche l'heure du jour, appuyez sur la touche (-) pendant quelques secondes. La minuterie émettra un bip audible. Après avoir entendu ce signal, chaque fois que le bouton (-) est enfoncé, la minuterie émettra un bip différent. Il existe 3 signaux différents.

N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.



RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Milles-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette										200	3 - 4	15 - 25
Bifeck										200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

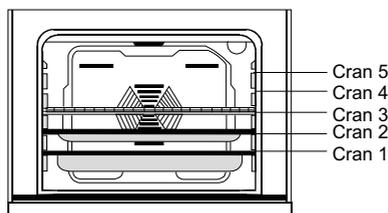
* Utiliser le tournebroche ...

Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèche-frites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèche-frite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèche-frite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèche-frite. Attention, ne jamais poser la lèche-frite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

Lèche-frite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèche-frite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.

Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Parois catalytiques

Le four autonettoyant catalytique diffère du four émail par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras sur les parois émail lisse, l'action autonettoyante est insuffisante. Il faut donc passer une éponge humide sur les taches de gras puis faire réchauffer le four à température maximum. Lorsque le four est éteint et refroidi, passer nouveau l'éponge humide.

5. 2 Entretien

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac



PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmeur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Marque		 Continental Edison
Modèle		CEFESEC13
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	30,9
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,4
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		104,6
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,94
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	58

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.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

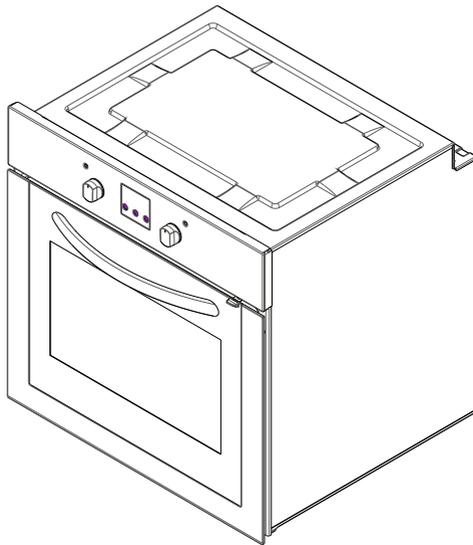
Continental Edison 120-126,
Quai de Bacalan CS 11584 33 067
Bordeaux CEDEX



Continental Edison

CEFE5ECI3

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN OVEN**



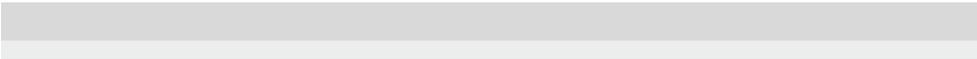
Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

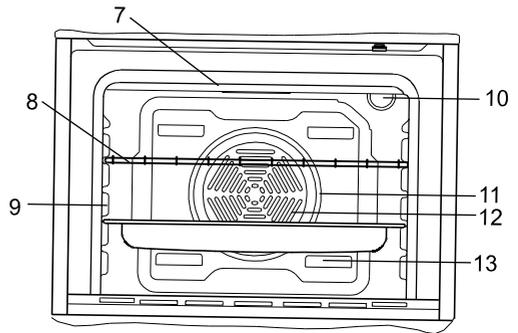
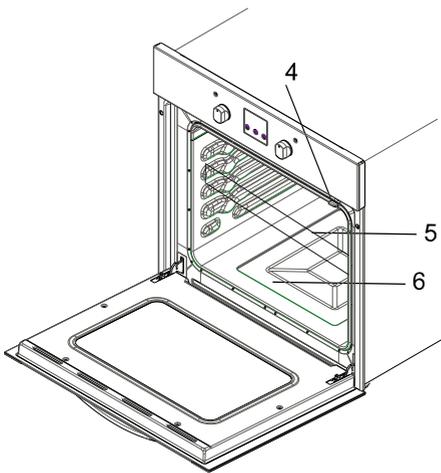
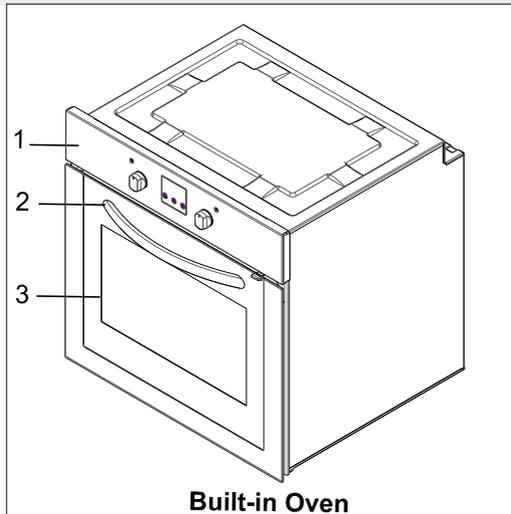




Contents

- 1- Presentation and size of product**
 - 2- Warnings**
 - 3- Preparation for installation and use**
 - 4- Using the oven**
 - 5- Cleaning and maintenance of your product**
 - 6- Service and Transport**
- 

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 8- Wire Grill |
| 2- Handle | 9- Racks |
| 3- Oven Door | 10- Oven Light |
| 4- Child Lock | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray | 12- Fan (behind the plate) |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) | |



PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

-
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
 - **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
 - Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
 - **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
 - Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
 - All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
-

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
 - During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
 - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
 - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
 - The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
 - When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
 - Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- ### **During cleaning and maintenance**
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
 - Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.



PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

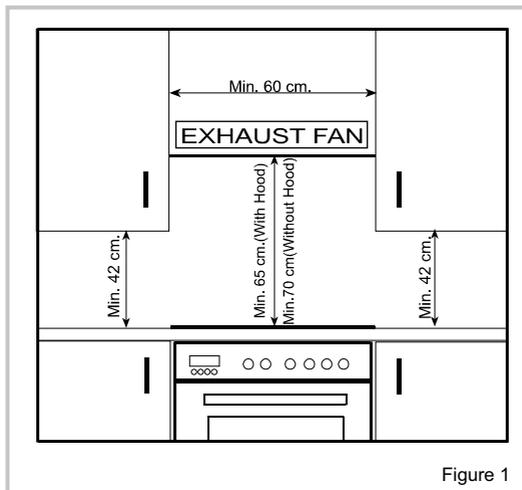
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

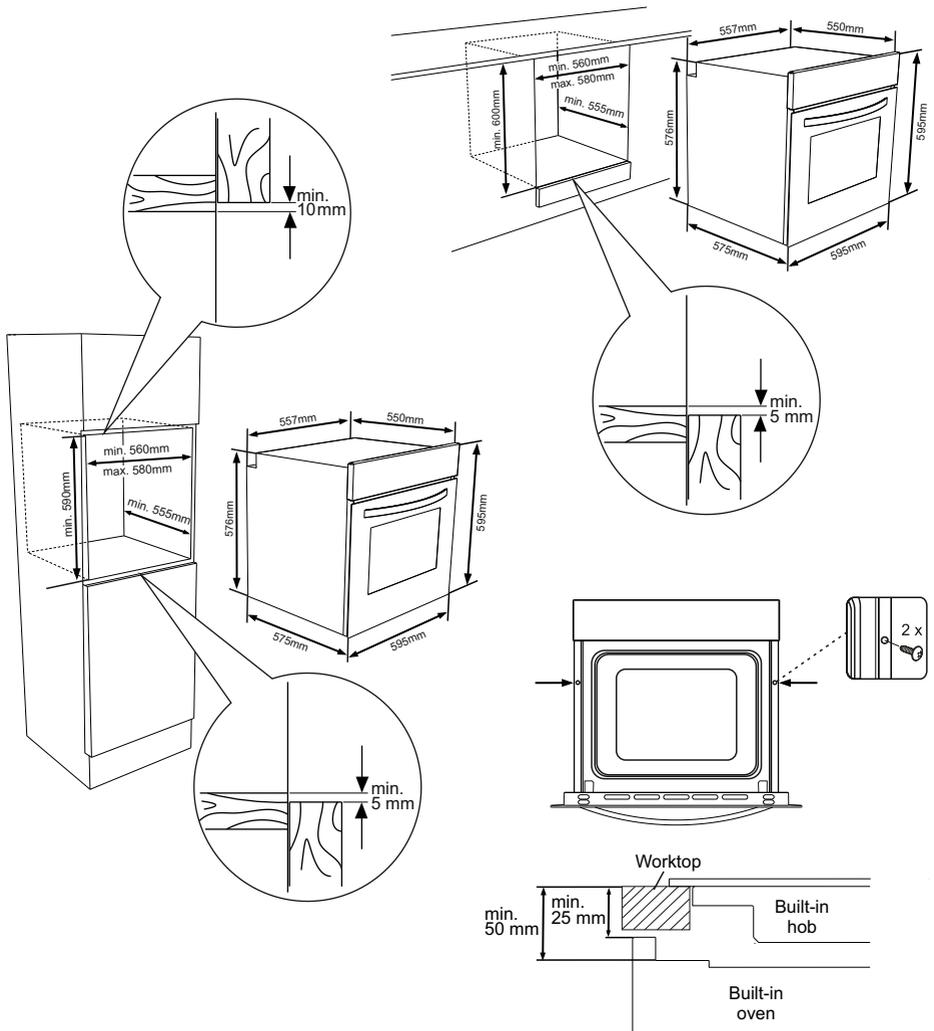
3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

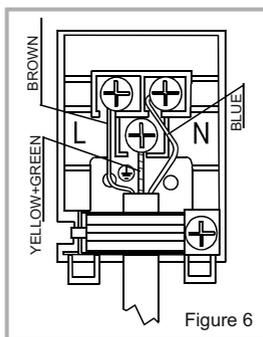
If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

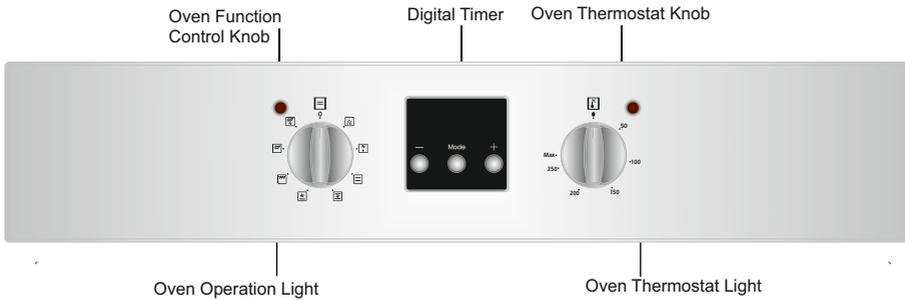
The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!



PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANELS

Built_in Oven



Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 11). The details of the oven functions have been explained in next part.

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available). Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

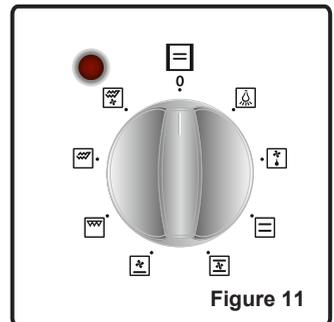


Figure 11

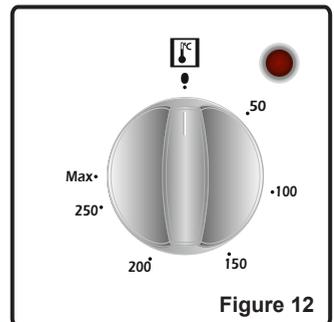


Figure 12



4. USE OF YOUR PRODUCT

4.2. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

	Oven Lamp
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	
	Static Cooking Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.	
The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.	
	Defrost Function
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.	
To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	



4. USE OF YOUR PRODUCT



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



4. USE OF YOUR PRODUCT



Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill - Fan and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element, fan and turnspit will start operating.

The function is ideal for thicker foods when grilling and roasting chicken. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

ENERGY SAVING

- During use of electrical cookers , it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.



4. USE OF YOUR PRODUCT

Use of digital timer



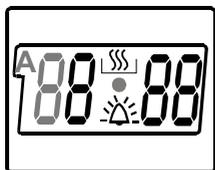
Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three "0" on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol  will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when the symbol (A) and the three "0" on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the  symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven part. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, time adjustment operation will have to be performed again.



4. USE OF YOUR PRODUCT



Audible Warning Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three "0" on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

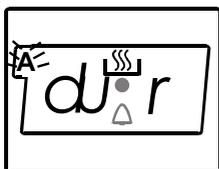
The symbol  will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously. This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

Press the MODE key in the middle. The Δ symbol will flash on the screen. Also three "0"s will appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the Δ symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the Δ symbol will begin to light continuously. When the Δ symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the Δ symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the Δ symbol disappears on the screen.

Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated at this function.



Semi - Automatic Time Adjustment According to Cooking Period:

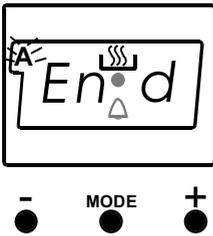
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by

4. USE OF YOUR PRODUCT

using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and  will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.



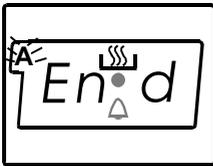
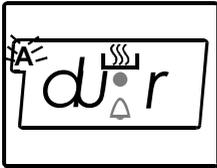
Semi - Automatic Programming According to Finish Time:

This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "end" on the timer screen, the symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and  will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the day's time.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give audible warning. Also the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.



Full- Automatic Programming:

This function is used to cook after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First; keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and 🔔 will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

Second; keep pressing on the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the day’s time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to continuously light on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period the day’s time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the time will be brought to manual use function.



4. USE OF YOUR PRODUCT

Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the (-) button on is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the (-) button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.



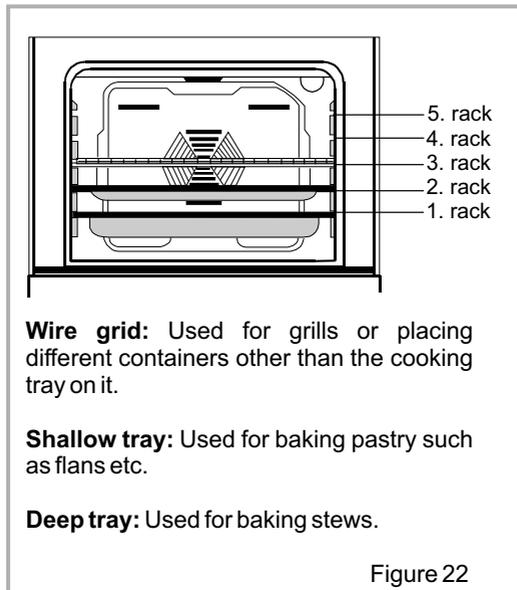
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cheese meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsteak										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Cook with roast chicken skewer.....

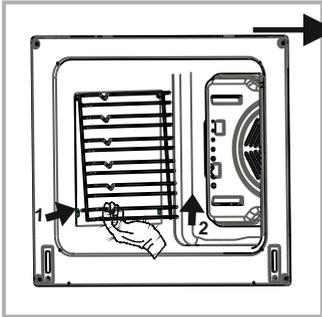
4.8. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4. rack and tilt the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



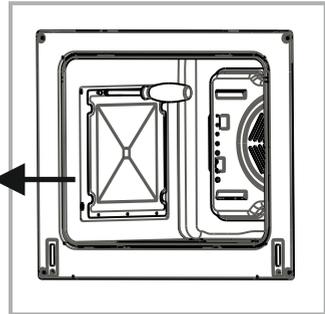
Removal of wire shelf



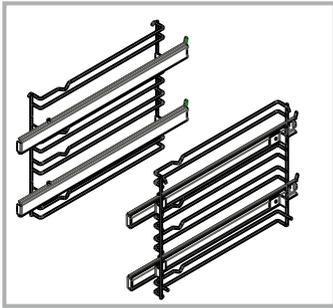
Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.

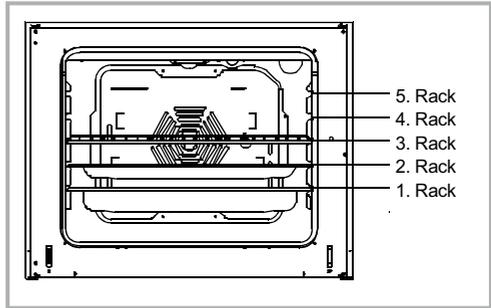
Removal of catalytic panel



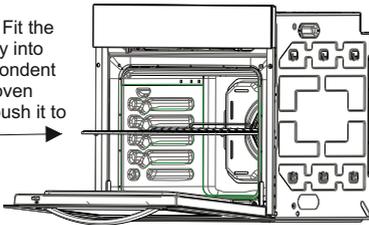
Telescopic rails



Installation of the Shelves



WARNING- Fit the grid correctly into any correspondent rack in the oven cavity and push it to the end.



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.



5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.



PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.





The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

52212879