

SOGEDIS vous met à disposition la notice d'utilisation de ce four CONTINENTAL EDISON CEF78PAF afin de vous aider à installer, utiliser et entretenir votre appareil en toute simplicité. Consultez facilement les instructions détaillées pour optimiser les performances de votre appareil et prolonger sa durée de vie.



Continental Edison



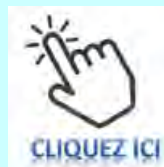
CEF78PAF

FR Four Encastrable/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **CEF78PAF**

No de série --851610.....

- Vue éclatée
- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	3
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. Au cours de l'utilisation.....	6
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation du four.....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	14
4.1. Commandes du four.....	14
4.2. Fonctions du four.....	14
4.3. Table de cuisson.....	15
4.4. Cuisiner avec la technologie WellFry.....	16
4.5. CUISSON DES PIZZAS	17
4.6. Utilisation de la minuterie numérique.....	18
4.7. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	20
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
5.1. Nettoyage.....	21
5.2. Entretien.....	24
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	25
6.1. Dépannage.....	25
6.2. Transport.....	25
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	26
7.1. Fiche énergie.....	26

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- **🔥 ⚠ MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



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

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.



! 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 opérations de pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage, démonter les supports des grilles et tous les autres accessoires avant le nettoyage.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de

maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le

faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



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

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.

- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

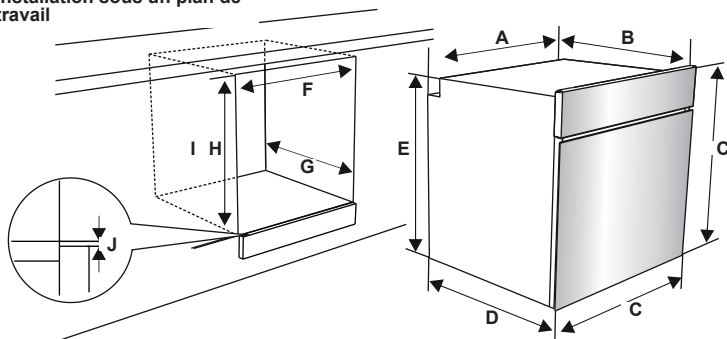
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

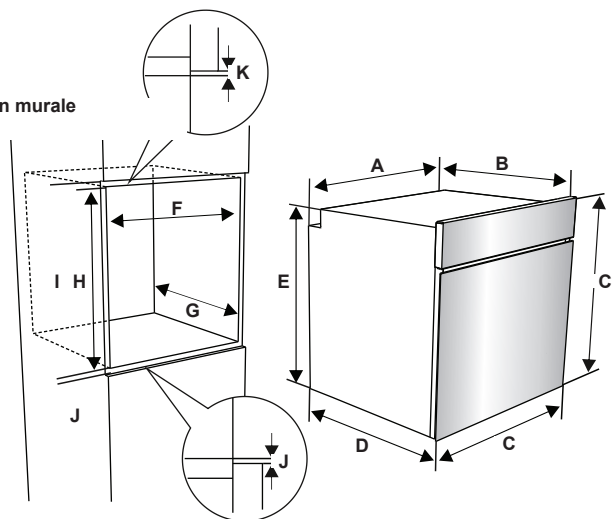
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

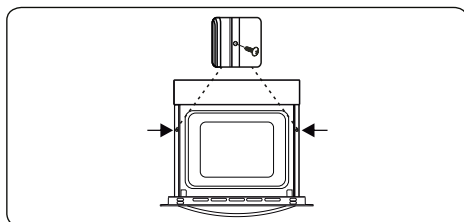
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



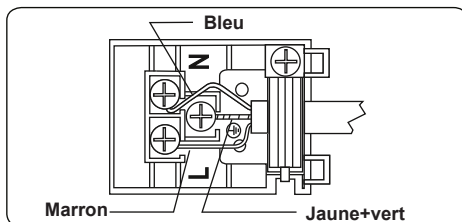
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

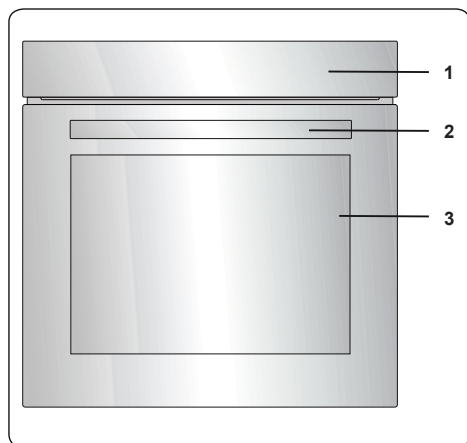
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

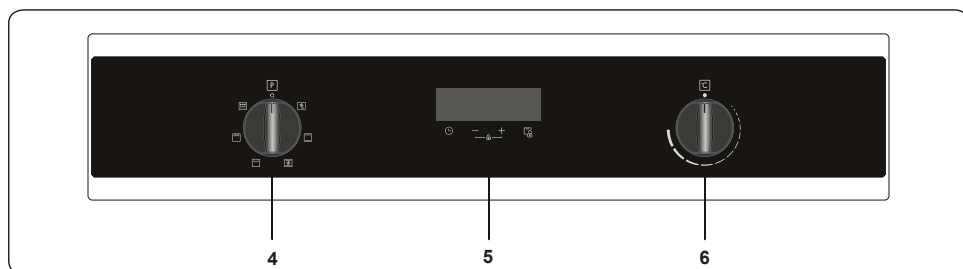
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

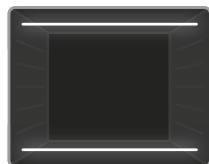
4.2. FONCTIONS DU FOUR

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



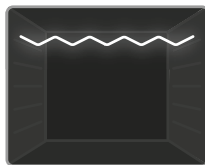
Fonction Ventilation :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la technologie WellFry pour cette fonction. Avec la plaque WellFry spécialement conçue pour cette technologie, vous pouvez cuire vos aliments avec moins ou pas d'huile grâce à l'air chaud.

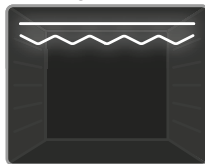
Avant d'utiliser cette fonction, veuillez lire la section "Cuisiner avec la technologie WellFry".



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer.

Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. 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 doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes).

Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Pyrolyse : Cette fonction permet de nettoyer de fond en comble l'intérieur du four.

⚠ Avertissement : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

- Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.
- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.
- Lorsque la fonction Pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (si celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.
- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

4.3. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Grill	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6 - 7	200	15-25
	Bifteck	6 - 7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.4. CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE WELLFRY

En utilisant le plateau WellFry, spécialement conçu pour la technologie WellFry, vous pouvez frire vos aliments de manière saine avec de l'air chaud sans utiliser d'huile ou de matières grasses.

Table de cuisson avec la technologie WellFry

Position de la plaque	Fonction	Position de la plaque	Température (°C)	Durée de la cuisson (min) (approx.)	Poids (poids approximatif des aliments en g)
Pomme de terre congelée*	Haut+Bas+Ventilateur	3	200-220	25-35	500-750
Nugget congelé*	Haut+Bas+Ventilateur	3	220	15-25	300-500
Rouleau de printemps congelé*	Haut+Bas+Ventilateur	3	200	15-25	400-700
Pizza congelée*	Haut+Bas+Ventilateur	3	220	15-25	300-500
Boulette de viande congelée*	Haut+Bas+Ventilateur	3	200	15-25	400-800
Anneaux d'oignons congelés*	Haut+Bas+Ventilateur	3	220	15-25	300-500
Pommes de terre faites maison**	Haut+Bas+Ventilateur	3	190-200	30-40	500-700
Patte de poulet	Haut+Bas+Ventilateur	3	200	30-40	500-1000
Mélange de légumes	Haut+Bas+Ventilateur	3	190-200	25-35	500-800



Cuire les aliments surgelés sans attendre qu'ils soient décongelés.

**Tremper les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 à 30 minutes, les sécher, puis les mélanger avec une demi-cuillère à soupe d'huile.

Recommandations d'utilisation

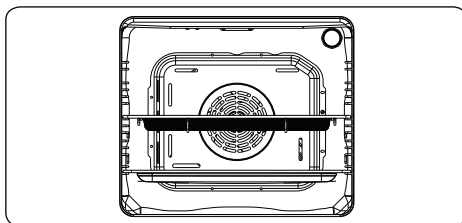
Placez le plateau au centre de la grille et utilisez la table de cuisson recommandée. Pendant la cuisson des aliments, placez un plateau peu profond/profond sur la première étagère pour éviter que les huiles qui pourraient s'écouler des aliments ne contaminent la sole du four. Assurez-vous que le plateau n'est pas appuyé contre la paroi arrière du four.

Veillez à ce que les aliments placés sur le plateau ne se chevauchent pas pendant la cuisson.

Les températures et les durées indiquées dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testées dans nos laboratoires et ces valeurs sont les suivantes : Elles peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité et de la température du produit à cuire, ainsi que de la tension secteur utilisée. L'étagère inférieure du four ; 1ère étagère

Nettoyage du plateau WellFry

Nettoyez le plateau après chaque cuisson. Laissez-le dans l'eau chaude pendant un certain temps jusqu'à ce que la saleté sur le plateau se ramollisse, puis lavez-le à la main ou au lave-vaisselle avec de l'eau chaude et du détergent.




4.5. CUISSON DES PIZZAS

Table de cuisson des pizzas						
Équipement pour la cuisson des pizzas	Type de pizza	Fonctions du four	Température (°C)	Nu- méro d'éta- gère	Préchauf- fage (mi- nutes)*	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Pierre à pizza	Pizza à croûte mince	Haut+Bas+Ven- tilateur	Max	1	25-35	2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte mince					3-3,5
Pierre à pizza	Pizza à croûte épaisse					2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte épaisse					3-3,5
Plateau de four standard	Pizza surgelée		210**	3	12-15	10-15



Avertissements

- Placez les accessoires de cuisson sur la première étagère. Préchauffez le four à la température maximale (320 °C) avec les accessoires de cuisson (pierre à pizza ou plaque de cuisson) à l'intérieur.
-  Veillez à ce qu'une pierre à pizza ou une plaque de cuisson soit placée dans le four pendant la période de préchauffage. Sinon, le temps de cuisson sera plus long et le fond de la pizza ne sera peut-être pas assez cuit.
- Pour obtenir une bonne pizza, la température du four doit être réglée au maximum.
- La pâte à pizza est fraîchement préparée à la maison et roulée finement (environ 3 à 4 mm d'épaisseur), ce qui vous garantit la meilleure expérience en matière de pizza.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle à pizza. Fermez la porte du four dès que possible. Sinon, le temps de cuisson de la pizza sera plus long, car la température du four diminuera.
- Vérifiez constamment le temps de cuisson, car le processus de cuisson est très court. Sinon, votre pizza risque de brûler. Pour les indications de temps, reportez-vous au tableau de cuisson.

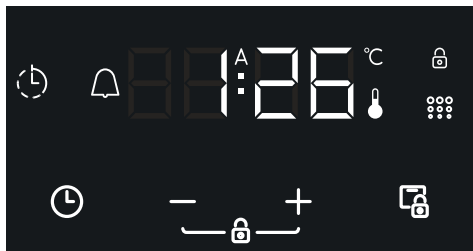
*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes) ou que vous entendiez un avertissement sonore.

**Pour la cuisson des pizzas surgelées, respectez la température et la durée indiquées par le fabricant sur l'emballage.



Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.

4.6. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE



Description de la fonction	
A	Cuisson automatique
🌡️	Symbole du thermostat
°C	Symbole degrés Celsius
⋮	Symbole pyrolytique
🕒	Durée de cuisson
🔒	Verrouillage de porte
🔒	Verrouillage des touches
🔔	Minuterie de rappel
🕒	Fonction du mode
-	Diminution du temps
+	Augmentation du temps
2359	Afficheur de la minuterie

Réglage de l'heure

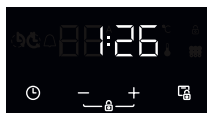
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, le symbole A et 0:00 clignotent sur l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches + et -, le point au milieu de l'écran se met à clignoter.



2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches + et -.



3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.

⚠️ Verrouillage des touches

Pour activer le verrouillage des touches, appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 2 secondes. Le symbole 🔒 apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les touches de la minuterie, appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être exécutée.

Réglage de la minuterie d'avertissement audible

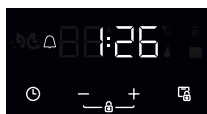
La minuterie d'avertissement audible peut être réglée sur n'importe quel moment entre 0:00 et 23:59. La minuterie d'avertissement n'est utilisée que pour avertir l'utilisateur. Le four ne sera pas activé par cette fonction.



1. Appuyez sur « 🔔 ». Le symbole 🔔 se met à clignoter et 0:00 s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches + et - pendant que 🔔 clignote.



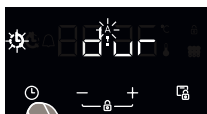
3. Le symbole 🔔 reste allumé, le temps est enregistré et l'avertissement est réglé.





Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole 🔔 clignote. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore, et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage semi-automatique du temps (période de cuisson)

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des touches de commande.








2. Appuyez sur «  » jusqu'à ce que vous voyiez « dur » et le symbole  sur l'écran d'affichage. L'heure et les symboles  et  clignotent.



3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches + et -.



4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran, et les symboles  et  restent allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles «  » et  clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position 0 et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Le symbole disparaît, appuyez alors sur la touche . La minuterie repasse en mode manuel.

Ajustement du son

Pour régler le volume de l'avertissement sonore, pendant que l'heure actuelle est affichée, appuyez sur la touche « - » pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. « ton1 » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche « - », un signal différent retentit. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si OFF est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son de signal désiré et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera sauvegardé.


Réglage de la luminosité

Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez sur

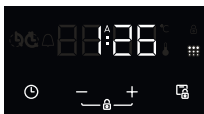
la touche + pendant 3 secondes. « br1 » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche +, une luminosité différente apparaît.


Le symbole du thermostat



Le symbole du thermostat () s'active automatiquement lorsque le thermostat du four fonctionne.

Le symbole pyrolytique



Le symbole pyrolytique () s'active automatiquement lorsque la fonction pyrolytique est en cours.

Verrouillage de porte



Lorsque vous appuyez sur la touche de verrouillage de la porte pendant 3 secondes, le verrouillage de la porte est activé.

Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage de la porte pendant 3 secondes pour déverrouiller la porte.

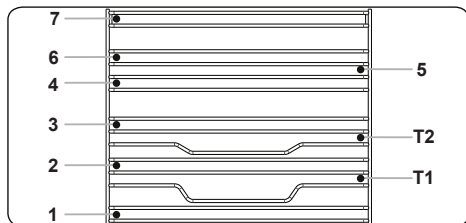
l'écran affiche « Lock » pendant 5 secondes lorsque le verrouillage pyrolytique de la porte est activé. Si le verrouillage de la porte est actif, « Lock » apparaît à l'écran pendant 5 secondes, puis l'heure du jour pendant 5 secondes.

La serrure de la porte ne peut pas être commandée pendant la fonction pyrolytique.

Mode	Consommation électrique	Temps nécessaire pour passer à ce mode
Mode veille	0,8 W	Une action de l'utilisateur est nécessaire pour passer en mode veille. Pour passer en mode veille, l'utilisateur règle la fonction de cuisson et la température sur ARRÊT et tous les ajustements de temps pour la cuisson doivent être réglés sur 0.

4.7. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

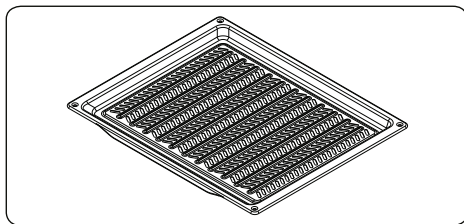
****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plateau à frire (WELLFRY)

Il est utilisé pour frire les aliments avec ou sans huile.



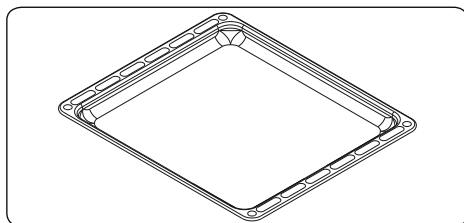
Le plateau ne peut pas être utilisé avec le rail télescopique.



Plateau peu profond

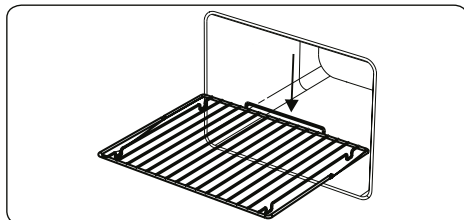
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



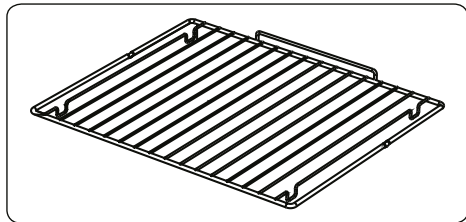
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.

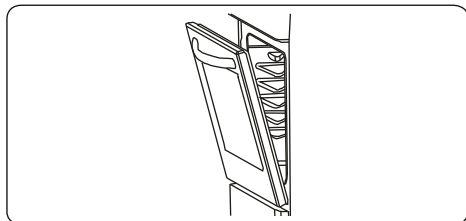


Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

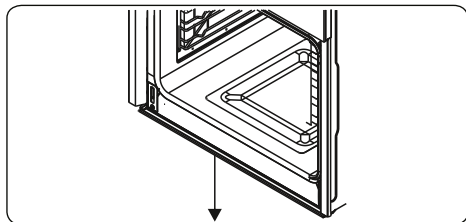
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.



L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

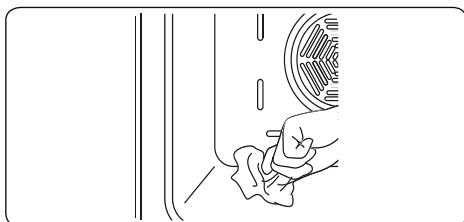
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage pyrolytique



⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, nettoyez tous les déversements excessifs et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (ex. : grilles métalliques, plateaux et étagères de four, support d'étagère (si fourni) etc.) car ces composants pourraient être endommagés.

- La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux températures élevées. En effet, pendant l'opération de nettoyage pyrolytique, la température interne du four peut atteindre environ 475 °C.
- Pour votre sécurité, pendant le nettoyage pyrolytique, la porte du four est automatiquement verrouillée. Après l'opération de nettoyage, la porte reste verrouillée et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'au refroidissement de la cavité du four.
- Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède après chaque cuisson ou cycle de nettoyage pyrolytique.
- Pendant l'opération pyrolytique, des odeurs et fumées résulteront de la destruction des résidus d'aliments. C'est normal. Les fumées résultant du nettoyage du four peuvent être fatales pour les oiseaux et particulièrement pour les enfants et les animaux domestiques. Vous devez donc les installer dans d'autres pièces jusqu'à la fin de la procédure.
- Pendant l'opération pyrolytique, la pièce dans laquelle est installé le four doit être suffisamment aérée et la porte de la cuisine doit être fermée pour éviter le passage des odeurs et des fumées vers les autres pièces.

Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

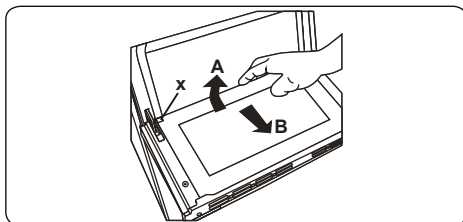
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

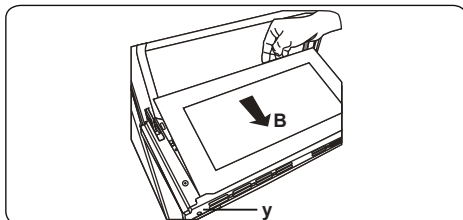
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

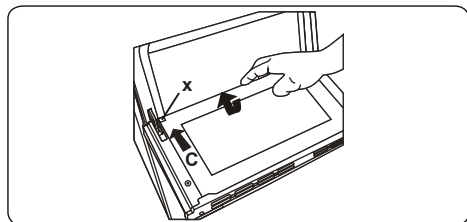



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

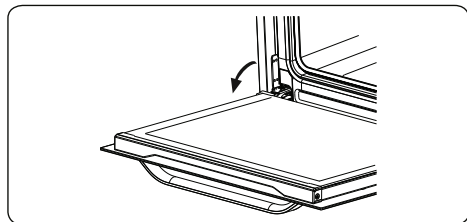


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

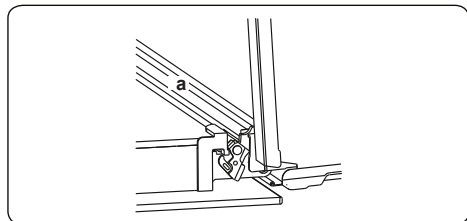
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

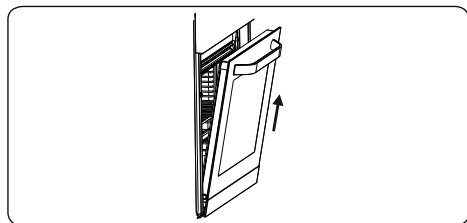
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



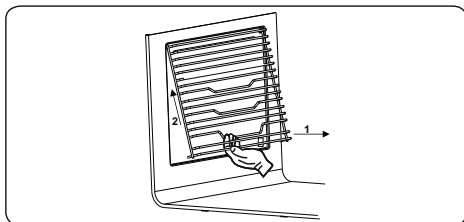
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le grille métallique, tirez-la

dans la direction 1 comme indiqué sur l'illustration. Après l'avoir libérée des clips, soulevez-la dans la direction 2.



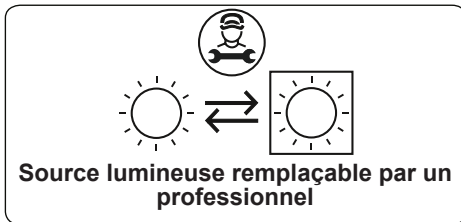
5.2. ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de changer la lampe du four.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14/G9).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



⚠ Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte ; le symbole de verrouillage de porte ou le témoin lumineux s'allume sur l'affichage.	La porte de l'appareil est verrouillée car le nettoyage par pyrolyse est activé.	Attendre que le compartiment du four ait refroidi et que le symbole de verrouillage de porte disparaisse.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, aucune fonction ne peut être sélectionnée.	Le four se refroidit au moyen du ventilateur après un nettoyage par pyrolyse.	Vérifier que le dispositif de verrouillage de la porte est désactivé. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le four est toujours en cours de refroidissement. Lorsque le ventilateur fonctionne, aucune fonction de cuisson n'est sélectionnable.


6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		
Modèle		CEF78PAF
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	35,6
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,3
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,93
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
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.		

Continental Edison
120-126, Quai de Bacalan
CS 11584 33 067
Bordeaux CEDEX
securiteproduits@continentaledison.fr



https://www.youtube.com/@sogedis_repare



La solution réparation

Pour vos appareils du quotidien



s'abonner



www.sogedis.fr



Continental Edison



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

LE TRI
+ FACILE



www.continentaledison.fr



52580208