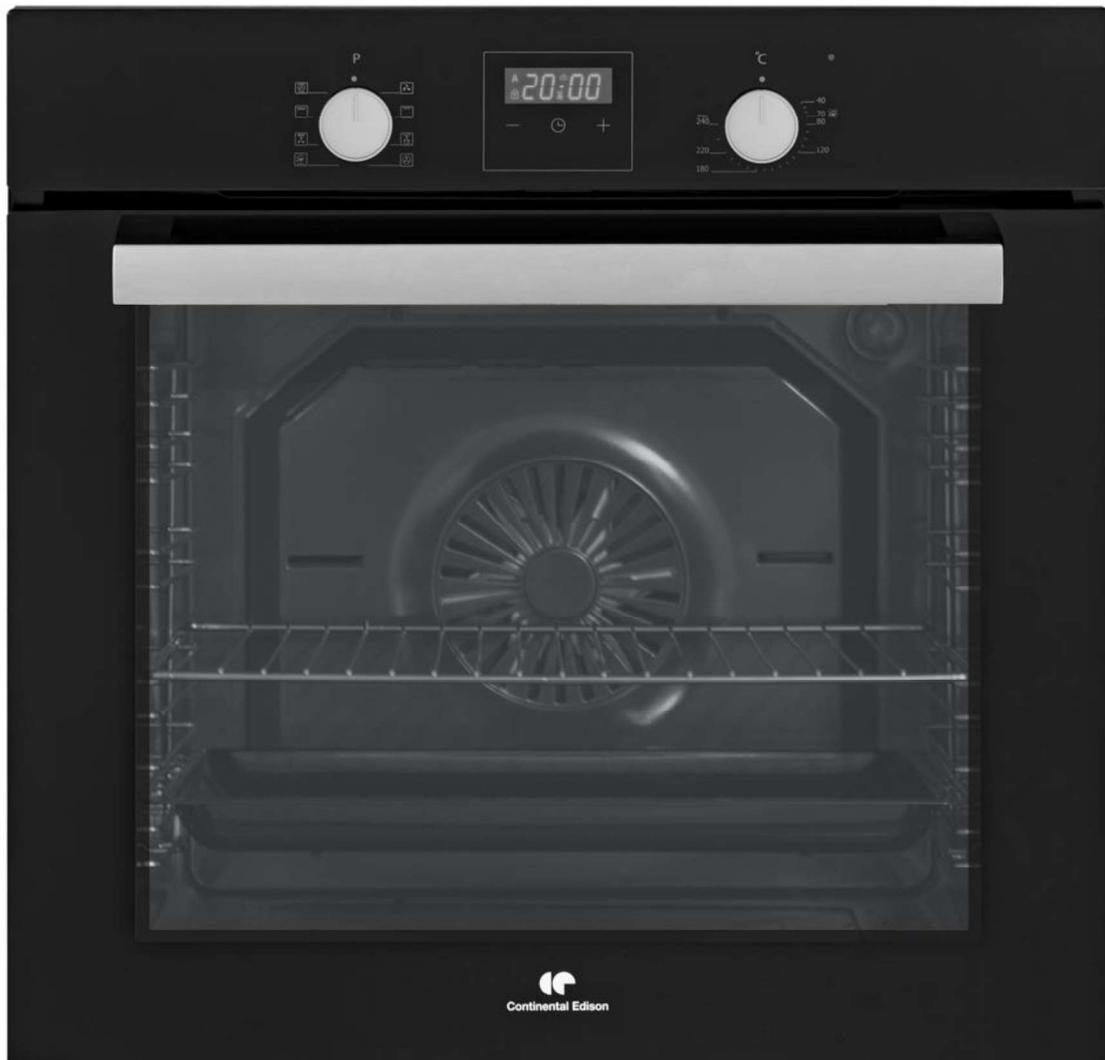




Continental Edison



CEF80CBP / CEF80CBIX

Four encastrable – Built in oven
Guide d'utilisation – Instruction booklet

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

SECURITE GENERALE

⚠ AVERTISSEMENT : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

⚠ AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transporter l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

⚠ AVERTISSEMENT : votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

⚠ AVERTISSEMENT : lors du nettoyage de l'appareil, mettre les boutons sur la position « Arrêt », et attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Utilisez uniquement des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT : afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



⚠ AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant et après le fonctionnement, la vitre de la porte est chaude et les composants de la table peuvent s'échauffer. Tenir éloigné les enfants. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques corporels et matériels.

SECURITE DES ENFANTS

Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils ne se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de l'appareil.

S'assurer que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

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.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue. Étant donné que les matériaux d'emballage (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les

enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

BRANCHEMENT

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.

La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à la terre conformément aux prescriptions en vigueur.

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.



N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels

et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.

⚠ AVERTISSEMENT : utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil, ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

INSTALLATION

Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.

Cette cuisinière est lourde, faire attention lors de son déplacement.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.

Ces instructions sont valables pour le pays dont le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires

concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ ATTENTION : L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (cuisson des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions de ce guide.

Il n'est pas destiné à être utilisé dans :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambre d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité afin d'éviter tout risque de basculement, deux chevilles et deux crochets sont inclus.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

UTILISATION

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois, à vide, afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et l'accumulation de fumée.

⚠ ATTENTION : Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou en

augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes frites, beignets...).

Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou de se coincer dans la porte du four.

Les récipients de cuisson et leur manche ou leurs poignées ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson.

Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.

En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.

Pendant l'utilisation du four, la grille et la lèchefrite deviennent chaudes, utilisez des gants de protection thermique quand vous les sortez du four.

Après l'utilisation, s'assurer que tous les boutons sont sur la position « Arrêt ».

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ MISE EN GARDE : laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

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

⚠ ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

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

Pour obtenir de bonnes conditions d'utilisation et de bons résultats culinaires, assurez-vous que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.

Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.

Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.

Ne pas placer de papier aluminium directement en contact du fond du four, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail du fond et des parois.

Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four. Sur la porte ouverte du four : ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir dessus.

Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium...). Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.



La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation, éloignez les jeunes enfants.

NETTOYAGE

⚠ 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.



Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « Arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

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.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.

Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiqué sur celui-ci.

Informations sur la signification du marquage de conformité 

Le marquage  indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electriques et Electroniques).

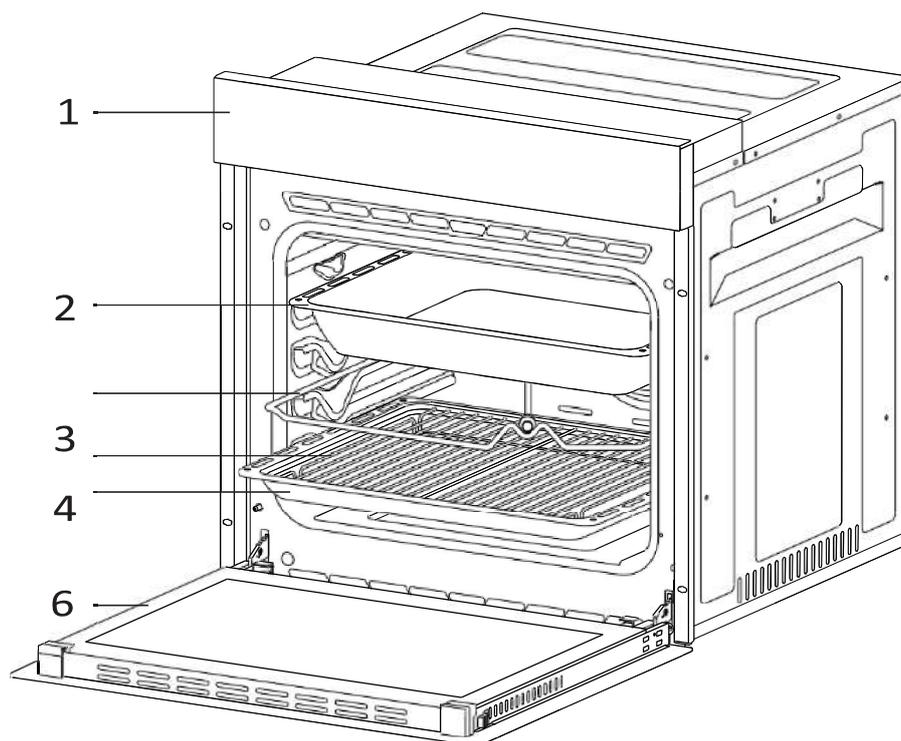
SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	1
I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL	14
II - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	16
III - INSTALLATION.....	18
A – Emplacement en dessous du plan de travail.....	18
B – Emplacement au-dessus du plan de travail.....	19
C – Fixation du four dans son emplacement	20
D – Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage	21
E - Branchement au réseau électrique.....	21
IV - AVANT UTILISATION	22
V - UTILISATION	22
A – Utilisation du four.....	22
B – Utilisation de l'horloge digitale	24
C – Placement de la grille de cuisson.....	26
VI - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
A – Nettoyage à la vapeur.....	27
B – Nettoyage et installation de la porte du four	28
C – Remplacement de la lampe du four.....	30
D – Entretien parois catalytiques du four	30
VII - PANNES ET SOLUTIONS	32
VIII - GARANTIE	33
IX - MISE AU REBUT	34

Ce guide d'utilisation est disponible dans la langue suivante :
- FR (version originale)

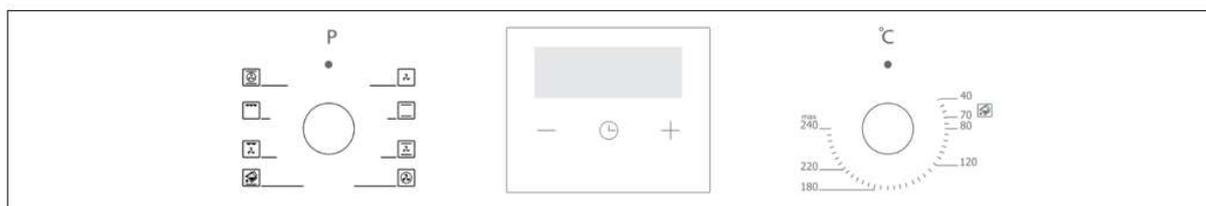
Toute autre version serait une traduction de la version originale.
Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur
notre site www.continentaledison.fr.

I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL



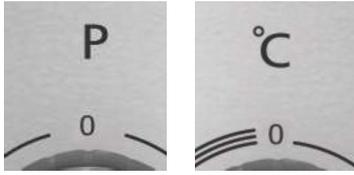
1. Bandeau de commande
2. Plateau de cuisson profond (en option)
3. Rôtissoire (en option)
4. Grille de cuisson
5. Lèchefrite
6. Porte du four

BANDEAU DE COMMANDE



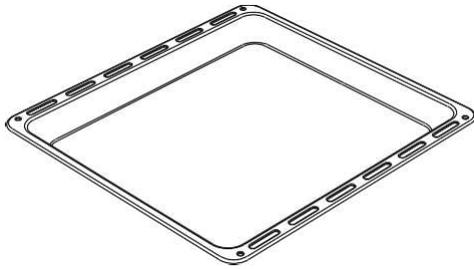
1. Bouton de sélection du mode de cuisson
2. Horloge digitale
3. Bouton de thermostat du four

Position « Arrêt »



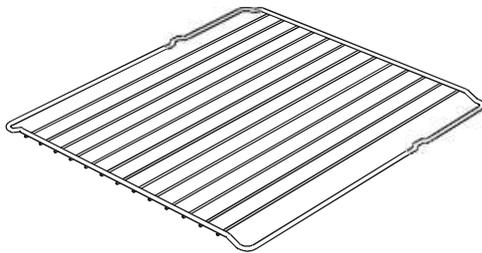
Tourner le bouton pour placer le symbole « I » en face du repère de sélection [0] et pour arrêter le fonctionnement du four.

ACCESSOIRES FOURNIS



Une lèchefrite :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à recueillir les jus et les graisses de cuisson. Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau dans la lèchefrite pour atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.



Une grille de cuisson :

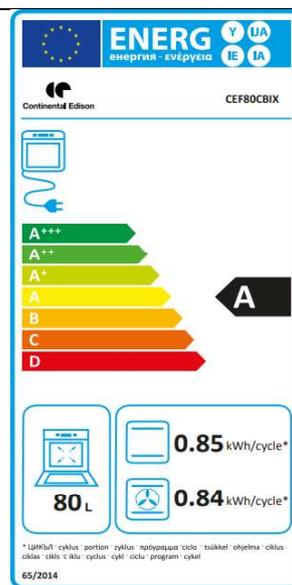
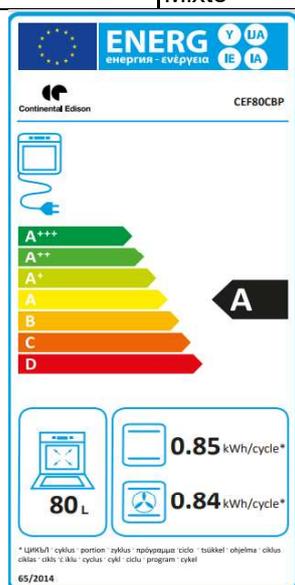
peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Remarque : les niveaux de placement des accessoires dans le four sont indiqués de 1 (niveau le plus bas) à 4 (niveau le plus haut) pour la suite de ce guide d'utilisation.

II - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Références	CEF80CBIX (Modèle MFA1-8209CERSP) CEF80CBP (Modèle MFA1-8209CERSP)
Dimension (LxHxP)	59,5 X 59,5 X 58,7 cm (+- 0,1 cm)
Poids	28,8 kg env.
Type d'installation	encastrable
Alimentation électrique	220-240 V~ / 50 Hz
Puissance totale de l'appareil	2,5 kW
Volume utile du four	80 L
Mise sous tension et régulation du thermostat	Oui
Plage de thermostat	40° – 240 C°
Type de nettoyage	Catalyse - Vapeur

FICHE PRODUIT		
Étiquette énergétique, Directive européenne 2010/30/UE-No65/2014		
Marque	CONTINENTAL EDISON	
Modèles	CEF80CBIX CEF80CBP	
Indice d'efficacité énergétique par cavité, EEI cavité	91	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie (en kWh)- En mode conventionnel par cycle (¹)	0,85	
Consommation d'énergie (en kWh)- En mode chaleur tournante par cycle(¹)	0,84	
Volume par cavité (en litres)	80	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité	Électrique	X
	Gaz	
	Mixte	



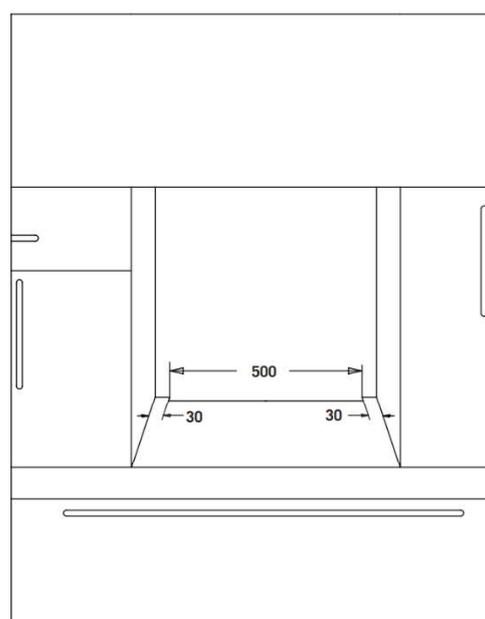
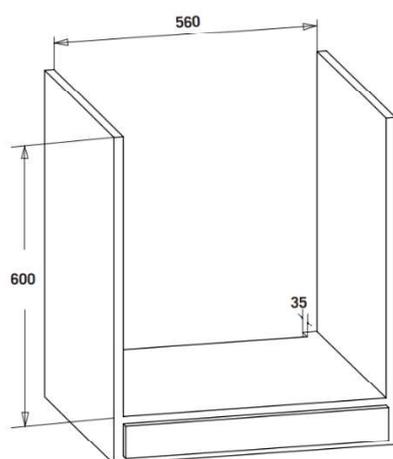
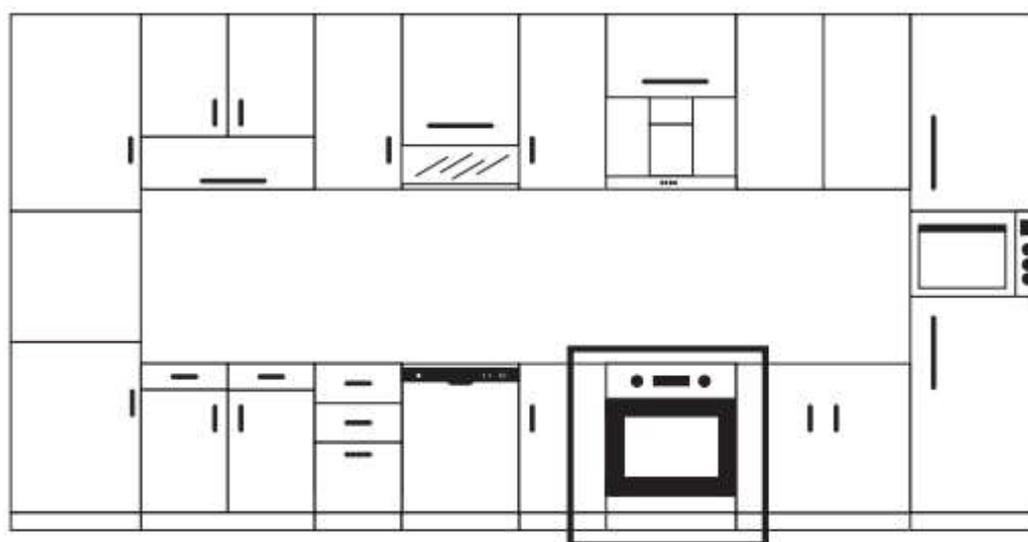
INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT			
Conformément au règlement N°66/2014 de la Directive 2009/125/CE de l'UE			
	Symbole	Valeur	Unité
Marque CONTINENTAL EDISON			
Modèle CEF80CBIX Modèle CEF80CBP			
Type de four encastrable			
Masse de l'appareil (M) (poids net) en kg	M	28,80	k g
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur électrique			
Volume par cavité	V	80	Litres
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique)	EC cavité électrique	0,85	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie finale électrique)	EC cavité électrique	0,84	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité		-	-
		-	-
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie finale gaz)		-	-
		-	-
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle			

III - INSTALLATION

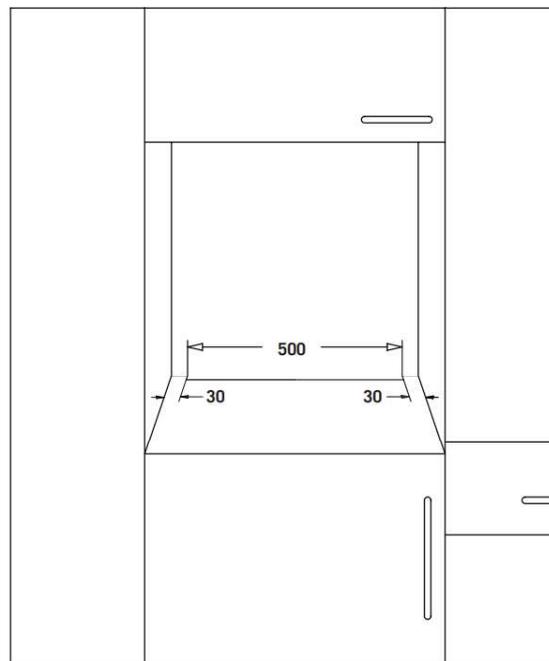
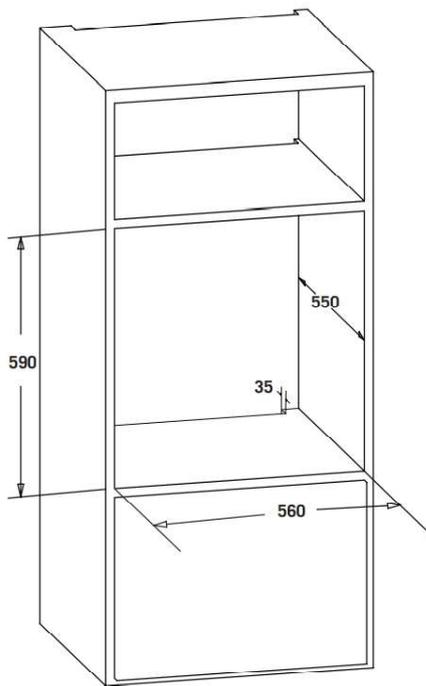
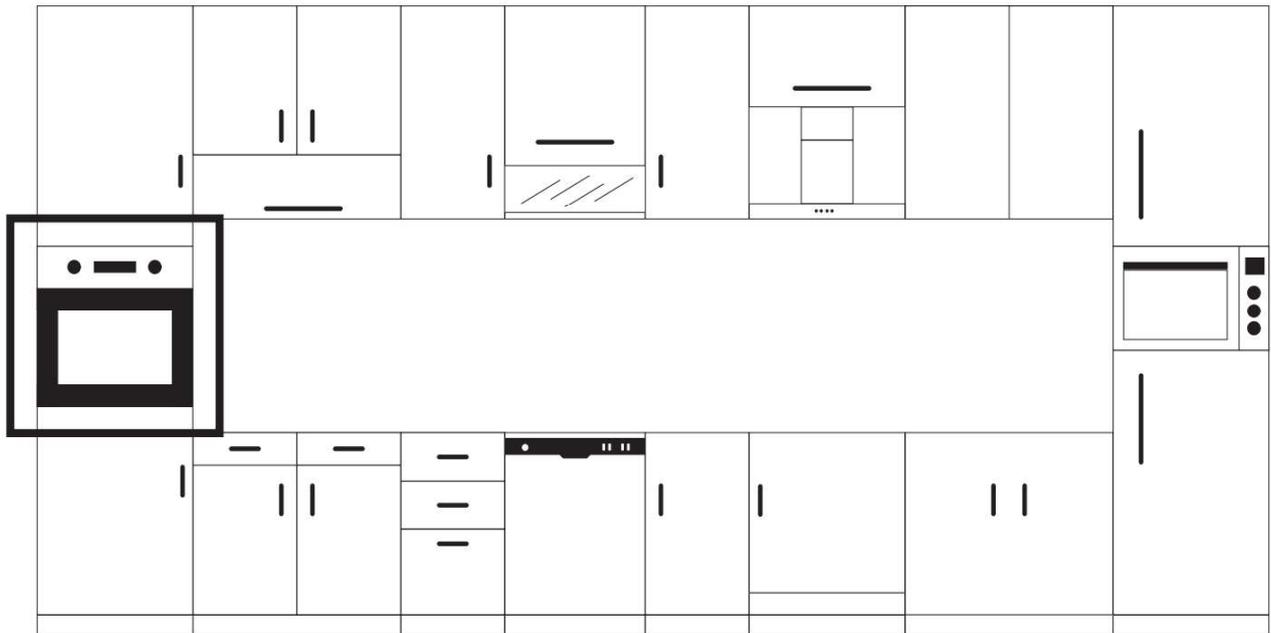
⚠ Avertissement : Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

IMPORTANT : l'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

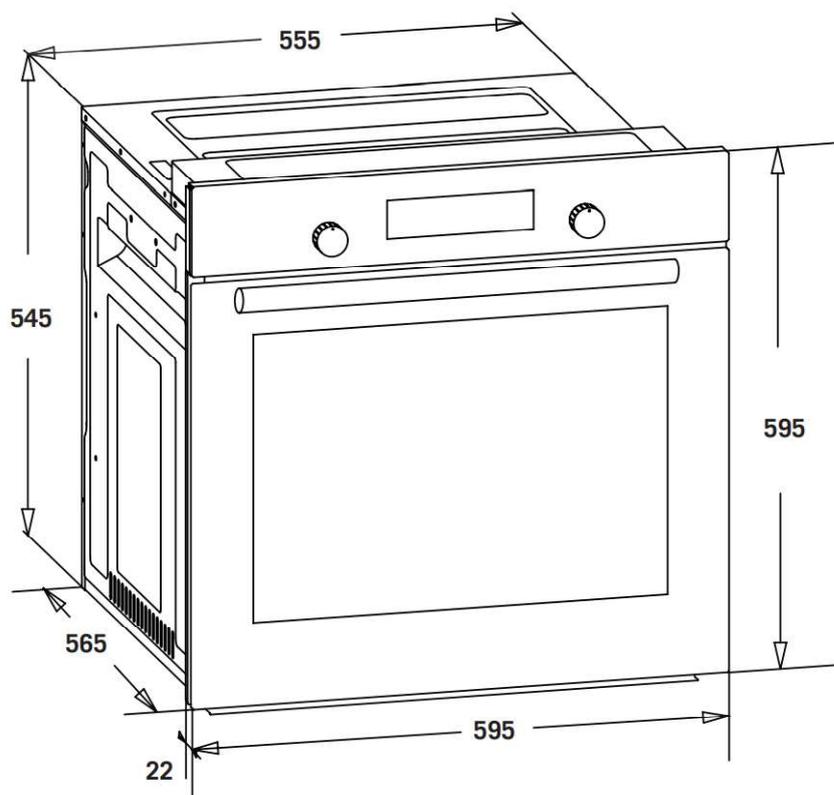
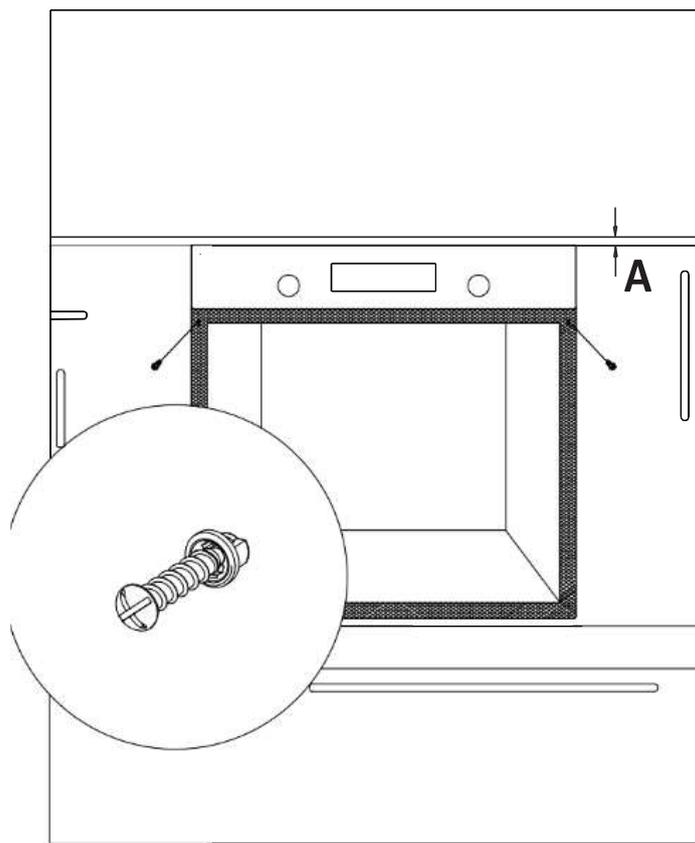
A – Emplacement en dessous du plan de travail



B – Emplacement au-dessus du plan de travail



C – Fixation du four dans son emplacement



D – Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr



Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état.

Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène, sachets, cartons, ...) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

E - Branchement au réseau électrique

⚠ Avertissement : avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ Avertissement : cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Ce disjoncteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

⚠ Avertissement : n'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques. Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- L'installation électrique peut supporter la charge de l'appareil (voir tableau des caractéristiques).
- L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes applicables en la matière.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que le four est installé.

IV - AVANT UTILISATION

Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage dans votre appareil. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage (Voir paragraphe : Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage.)

Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :

Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 30 minutes, puis éteignez le four en tournant les boutons sur la position « • » et laissez-le refroidir.



Avertissement : aérez la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée.

V - UTILISATION

Aération de la pièce

Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez-vous assurer d'une bonne aération de la cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

A – Utilisation du four

Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.

- 1/ Tournez le bouton de sélection des programmes sur le mode de cuisson désiré.
- 2/ Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée (de 40 à 240 °C).
- 3/ Placez les aliments dans un plat et mettez-le dans le four.
- 4/ Repositionnez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des programmes en position « • » pour éteindre le four. Le témoin lumineux du four s'éteint.



ATTENTION ! Surfaces chaudes. Le four reste chaud pendant un certain temps. **NE LE TOUCHEZ PAS** tant qu'il n'est pas complètement refroidi.

i Signification des modes de cuisson

Symbole	Signification	Explication
	Ventilateur	Le ventilateur permet de garder vos aliments au chaud.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Convection naturelle + Ventilateur	La fonction idéale pour la réalisation de vos chefs-d'œuvre culinaires. Grâce à la combinaison de tous les éléments, il y a toujours une température constante sur tous les niveaux.
	Chaleur tournante	La chaleur pulsée permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
	Convection naturelle + chaleur tournante	La chaleur pulsée associée aux éléments de chauffe permet une cuisson uniforme et plus rapide sur plusieurs niveaux.
	Grill	Le grill garantit un steak ou un poisson parfait et la puissance peut être réglée sur différentes positions en fonction du plat que l'on souhaite griller ou du résultat désiré.
	Grill + Ventilateur	Le grill et le ventilateur fonctionnent tous les deux et évitent le dessèchement de vos plats.
	Nettoyage vapeur	Cette fonction permet un nettoyage par la vapeur

i **Tableau de cuisson des aliments**

Aliments	Température (°C)	Position des niveaux	Durée de cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagnes	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60
Poulet	180-190	2	45-50
Poulet Grillé	200-220	3	25-30
Poisson Grillé	200-220	4	25-30

(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)

B – Utilisation de l'horloge digitale



	<p>Indication du statut du bip minute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activé : Bip minute activé. • Clignotant : Mode de réglage du bip minute, réglage possible par les boutons + ou -, ou bip minute en cours terminé. • Désactivé : Bip minute désactivé.
	<p>Indication de la sécurité enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activé : La sécurité enfant est activée. • Désactivé : La sécurité enfant est désactivée.

MISE SOUS TENSION

Lorsque vous mettez le four sous tension, les indicateurs de l'heure clignotent. Cela signifie que l'heure indiquée est incorrecte et doit être ajustée.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Appuyez simultanément sur - et + pendant trois secondes pour accéder à la fonction de réglages de l'heure. Les curseurs se mettent à clignoter.

Utilisez les touches + ou - pour régler l'heure à votre convenance. La limite maximale de réglage de l'heure est de 23 h 59 minutes.

Vous quittez la fonction de réglage 6 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton.

Remarque :

La fonction de réglage de l'heure s'active 7 secondes après la mise en marche du four.

RÉGLAGE DU TIMER MINUTE

Avec cette fonction, vous pouvez régler la durée en minutes. Après l'expiration du temps réglé, une alerte sonore retentit.

Appuyez une fois sur le symbole de l'horloge pour accéder à la fonction de réglage du bip sonore. Le symbole sablier se met à clignoter à l'écran.

Les boutons + et – permettent de régler la durée souhaitée.

Le réglage peut être effectué par incrémentation d'une minute jusqu'à 24h.

ARRÊT DE LA SONNERIE D'ALARME

Après l'expiration du temps du bip minute, l'alarme se déclenche et son symbole clignote sur l'écran. Le chauffage de l'enceinte du four est désactivé automatiquement.

Vous pouvez arrêter l'alarme et son symbole en appuyant sur n'importe quel bouton.

Si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'alarme s'arrête automatiquement après 5 minutes, mais le symbole continue de clignoter. Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position « 0 ». Retirez les aliments cuits de l'enceinte du four

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction permet d'éviter toute modification accidentelle des paramètres de la minuterie. Cette fonction s'active 30 secondes après que vous ayez appuyé sur le dernier bouton utilisé. Le symbole du cadenas s'affiche.

Pour le désactiver, appuyez sur le symbole de l'horloge pendant 3 secondes.

OPTIONS PROGRAMMABLES

Sonnerie de l'alarme :

Appuyez sur le bouton - pendant 3 secondes, la sonnerie d'alarme actuelle se déclenche. Vous pouvez parcourir les trois autres sonneries disponibles en appuyant sur les boutons + et -. La dernière sonnerie que vous entendrez est automatiquement sélectionnée et enregistrée.

Le réglage est effectif 6 secondes après que vous ayez appuyé sur le dernier bouton utilisé.

Réglage de la luminosité :

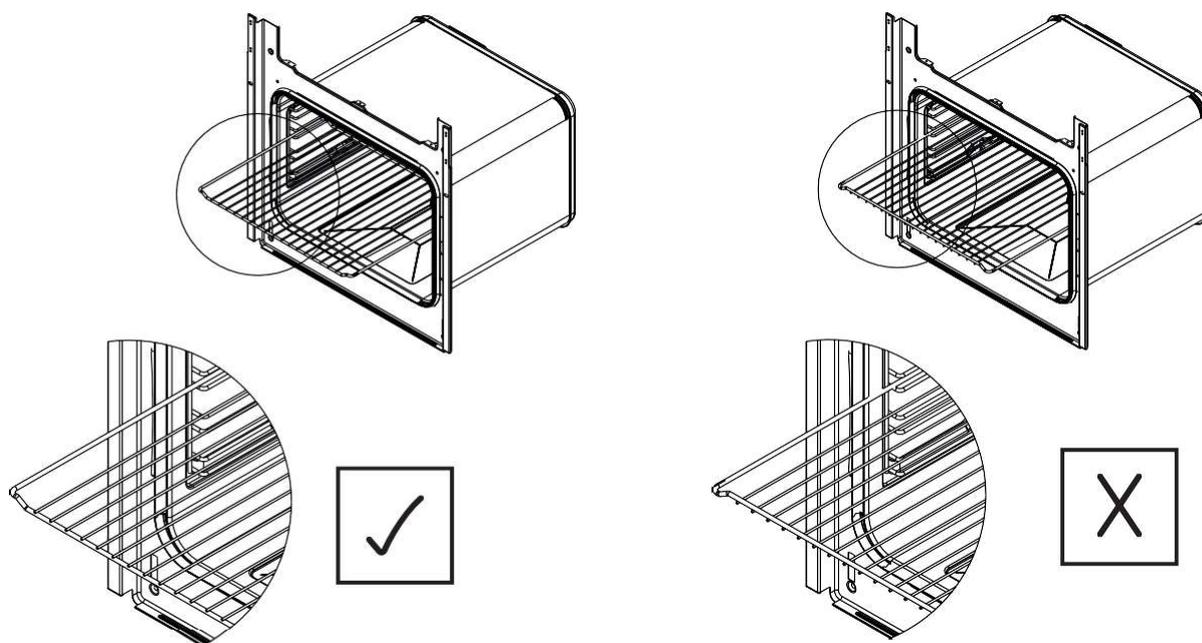
Appuyez sur le bouton + pendant 3 secondes, les paramètres de luminosité actuels s'affichent. Vous pouvez parcourir les 8 autres réglages de luminosité en appuyant sur les touches + et -. Le dernier réglage affiché sera automatiquement sélectionné et enregistré.

Le réglage est effectif 6 secondes après que vous ayez appuyé sur le dernier bouton utilisé.

Remarque : les paramètres par défaut sont les plus utilisés.

Remarque : les options programmables ne se suppriment pas et demeureront après une coupure de courant

C – Placement de la grille de cuisson



VI - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Avertissement : Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil.

Assurez-vous que toutes les commandes de l'appareil soient sur la position « Arrêt ». Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.

Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez complètement.

A – Nettoyage à la vapeur

Cette fonction permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

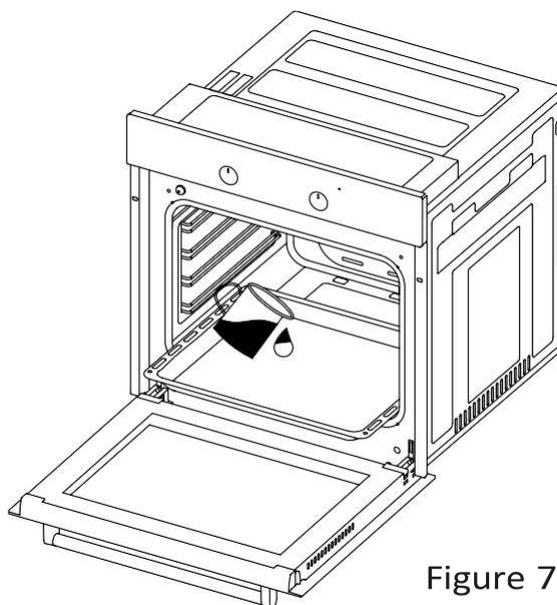


Figure 7

1. Retirez tous les accessoires du four
2. Versez un demi-litre d'eau dans la lèchefrite comme sur la figure 7
3. Sélectionnez la fonction nettoyage à la vapeur
4. Réglez le thermostat à 70°C et la durée pendant 30 minutes
5. Ouvrez la porte du four à la fin de l'opération et essuyez les surfaces internes à l'aide d'un chiffon humide
6. Pour les taches tenaces, utilisez de l'eau chaude savonneuse puis séchez la zone avec un chiffon sec.

B – Nettoyage et installation de la porte du four

⚠ Avertissement : Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes.

Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage Et Installation De La Porte Du Four

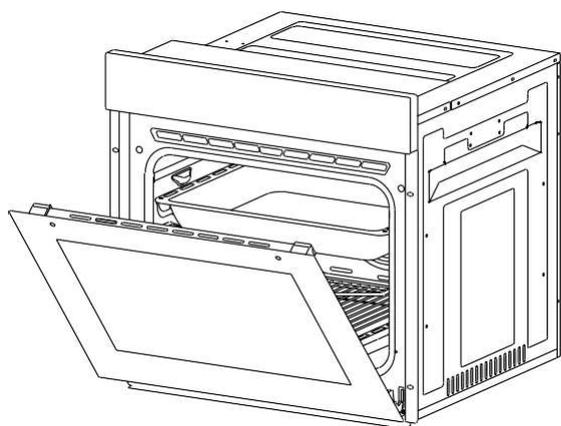


Figure 8

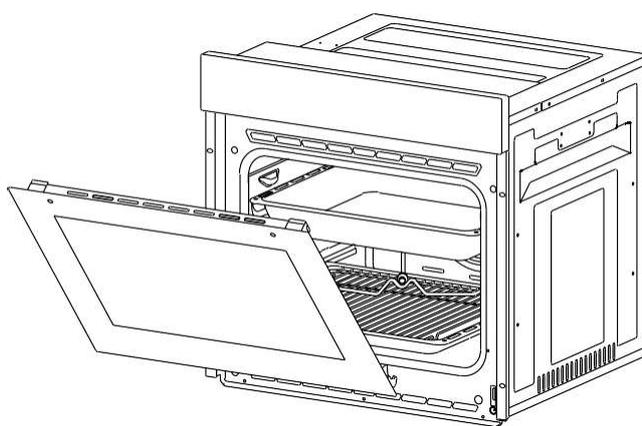


Figure 9

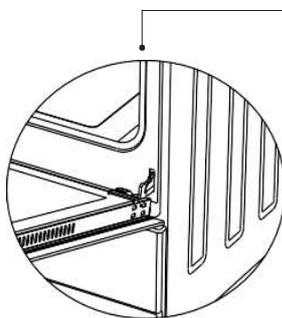


Figure 8.1

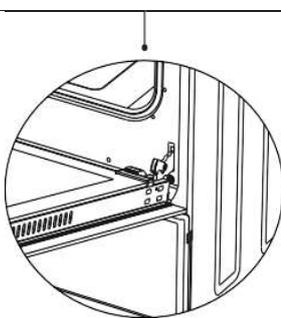


Figure 8.2

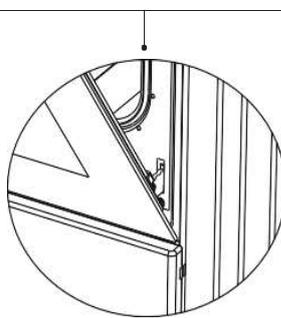


Figure 9.1

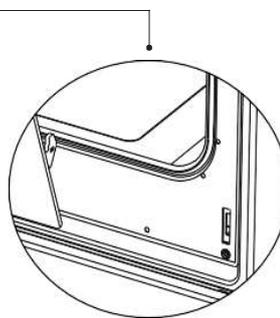


Figure 9.2

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous et procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis (**Figure 8.1**)

Amenez le verrou de charnière au plus grand angle (**Figure 8.2**) et positionnez les deux charnières vers la même position en approchant la porte du four vers le four.

Fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière (**Figure 9.1**).

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée (**Figure 9.2**).

Pour le démontage

1. Ouvrez entièrement la porte du four : l'ouverture complète de la porte de votre four vous permet d'avoir accès à ses charnières.
2. Observez attentivement les charnières de la porte pour y repérer des sortes de petits crochets. Ces petits crochets sont les languettes de verrouillage des charnières de la porte (figure 8.1)
3. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en soulevant les petits crochets à l'aide d'un tournevis (figure 8.2).
4. Réglez les deux charnières de la porte du four sur la même position.
5. Relevez la porte de manière à ce qu'elle entre en contact avec le verrou de la charnière tel qu'indiqué sur la figure 9.1.
6. Pour retirer facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez la porte à l'aide de vos deux mains et tirez la vers le haut (figure 9.2).
7. Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four du côté intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

Pour le remontage

1. Positionnez la porte de façon à ce qu'elle soit en face des deux charnières
2. Baissez les petits crochets à l'aide d'un tournevis et réglez les deux charnières de la porte sur la même position
3. Vérifiez que l'opération de verrouillage est effective et refermez la porte du four.

La vitre intérieure peut se démonter facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid uniquement.

Pour le démontage de la vitre :

- Ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure 10).
- Tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (figure 11).
- Soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure 12). Nettoyez la vitre puis séchez.

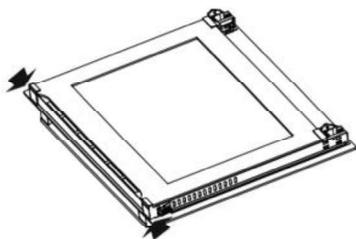


Figure 10

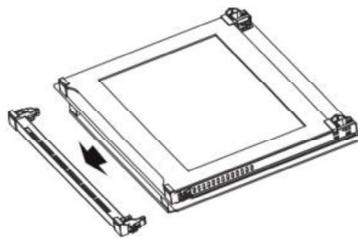


Figure 11

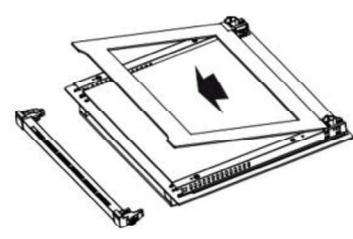


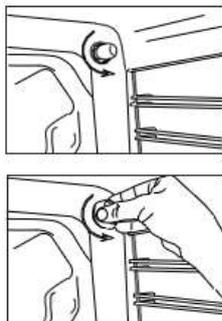
Figure 12

Pour le remontage de la vitre :

- Remplacez la vitre avec la partie supérieure du cadre de porte en la poussant en direction de l'intérieur du four.
- Appuyez sur les loquets pour bloquer la vitre, refermez la porte du four.

C – Remplacement de la lampe du four

⚠ MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.



Assurez-vous que les boutons sont sur la position « Arrêt », puis débranchez l'appareil de l'alimentation.

1. Retirez le couvercle de protection. Si vous avez du mal à le tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.
2. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
3. Remplacez l'ampoule, puis remplacez le couvercle.

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 230 V~
- Max. 15 W

D – Entretien parois catalytiques du four

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Nettoyage des plaques catalytiques :

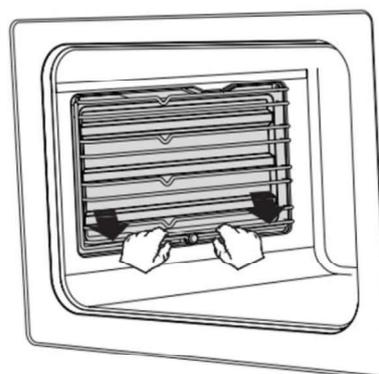
Attention la catalyse nécessite une température de 180°C pour être efficace. En cas de fort encrassement de vos plaques catalytiques, faites fonctionner votre four pendant 30 à 50 mn à température maximale. Retirez tous les accessoires. Nettoyer les plaques après complet refroidissement avec une éponge humide. N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur vos plaques catalytiques.

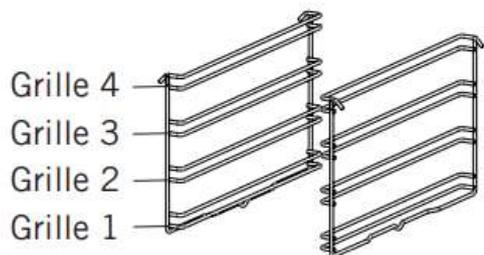
Retrait des parois catalytiques :

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans. Cette opération se fait à froid.

Installation et retrait des supports de grille :

Pour retirer les supports métalliques latéraux, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour réinstaller les grilles, il suffit de répéter en sens inverse la même opération





Positions de grille et plateau de cuisson :

Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez également placer également un plateau, une lèchefrite (en général en partie basse) pour certains plats ou pour recueillir les jus de cuisson.

VII - PANNES ET SOLUTIONS

Pannes possibles	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. - Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le. - Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-le. - Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.
De la vapeur sort du four lors de son fonctionnement	Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Le four ne chauffe pas	La(s) molette(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut-être pas réglé(s). Réglez-les.

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : **contactez le Service Après-Vente.**

VIII - GARANTIE

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'absence de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

IX - MISE AU REBUT



Cet appareil porte le symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être démantelé soit être recyclé, et ainsi réduire l'impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale (mairie) ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement en raison de la présence de substances dangereuses.



En aucun cas vous ne devez jeter cet appareil sur la voie publique.





Continental Edison

