

FAR 



CI506024BK

MANUEL D'UTILISATION

CI506024BK

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----------|
| MESURES DE SÉCURITÉ..... | FR2-17 |
| PRÉSENTATION DU PRODUIT..... | FR-18-22 |
| INSTALLATION..... | FR-23-28 |
| RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE..... | FR-28-30 |
| UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON..... | FR-31-34 |
| UTILISATION DU FOUR..... | FR-35 |
| FONCTION CHAUFFAGE / MODE CHAUFFAGE..... | FR-36 |
| RÉGLAGE DE MINUTERIE..... | FR-37-39 |
| SUGGESTION DE CUISSON AU FOUR..... | FR-40-42 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | FR-43 |
| INTÉRIEUR DU FOUR / PORTE DU FOUR..... | FR-43 |
| RETIRER LA PORTE DU FOUR..... | FR-44 |
| REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR..... | FR-45 |
| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... | FR-46-47 |
| DÉPANNAGE..... | FR-48 |
| RECYCLAGE DU PRODUIT..... | FR-49-50 |

MESURES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité Soyez sûr de respecter afin d'éviter des dommages corporels et matériels, veillez à respecter les consignes de sécurité suivantes.

Les icônes suivantes illustrent l'étendue des dommages causés par des opérations incorrectes.

Attention: indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

Remarque: Indique un danger potentiel qui, s'il est inévitable, peut entraîner la mort ou des blessures modérées.

La classification et l'interprétation des icônes sont les suivantes.



Cette icône indique que cela ne peut pas être en cours, c'est-à-dire « Interdit ».

Cette icône indique que la manœuvre doit être exécutée, c'est-à-dire qu'elle est « obligatoire ».



Attention

1. 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.
2. Ne pas endommager le cordon d'alimentation .
3. Les opérations suivantes sont absolument interdites sur cet appareil: Causer des dommages, manipuler de manière inappropriée, exposer à des températures élevées, forcer la flexion ou la torsion, suspendre de manière précaire à un angle, tirer avec force pour déplacer l'appareil. (Ceci afin d'éviter les risques de choc électrique dus à la rupture du cordon d'alimentation, ou les risques d'incendie en cas de court-circuit.)
4. Ne pas utiliser le réservoir ou la cuve étanche au four.
(Afin d'éviter le risque d'explosion provoqué par une surpression du récipient pendant la cuisson.)

Ne jamais introduire d'objets au niveau de l'ouverture du four.

5. Surtout les objets métalliques, tels que le fil de plomb ou le fil électrique.

(Pour éviter tout choc électrique ou blessure provoquée par des mouvements inhabituels.)

6. N'installez pas les panneaux décoratifs de la porte devant le four.

(Pour éviter toute déformation des panneaux de porte causée par une surchauffe.)

7. Tenez-vous à distance de l'appareil lorsqu'il est utilisé ou juste après son utilisation.

Portez une attention particulière aux enfants.

(Pour éviter les brûlures)

8. Ne placez pas d'objets autres que de la poterie résistante à la chaleur dans ce produit.

(Pour éviter un incendie provoqué par une fusion à haute température.)

Exemple d'interdiction:

Objets inflammables tels que des contenants en plastique.

9. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des produits en conserve non ouverts. (Pour éviter les incendies, les brûlures ou les blessures causées par une explosion due à l'accumulation de pression.)

10. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des conserves non ouvertes.

(Pour éviter les incendies, brûlures ou blessures causés par une explosion due à une accumulation de pression.)

Attention

1. Ne réparez pas, ne démontez pas, ne modifiez pas vous-même le produit. (Risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.) Pour des réparations, consultez le service après-vente certifié de (Conforama, <https://sav-cient.conforama.fr> 09 69 32 05 05).

2. Ne nettoyez pas la vitre de la porte du four avec une éponge abrasive ou un grattoir tranchant. (Afin d'éviter les rayures sur la surface du verre, entraînant le bris du verre.)

3. Ce produit doit être correctement relié système de mise à la terre conformément à la réglementation nationale et locale. règlements de sécurité.

(Pour éviter le risque de choc électrique en cas de dysfonctionnement ou de fuite)

4. Les utilisateurs doivent tester cette exigence de sécurité de base. En cas de doute, le système d'alimentation électrique domestique doit être testé par des électriciens qualifiés.

5. Assurez-vous que le produit est correctement installé et que tous les composants électriques sont correctement installés avant utilisation.

(Pour éviter des incendies ou des blessures.)

6. Ce produit ne peut pas être utilisé par les personnes suivantes (y compris les enfants): des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et qu'elles ne comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

(Pour éviter les brûlures, blessures ou électrochocs.)

7. **ATTENTION** : Les sacs en plastique peuvent être dangereux. Pour éviter les risques de suffocation, conserver ce sachet hors de la portée des bébés et des enfants.

8 Lors de l'installation, de l'entretien et de la réparation de cet appareil, assurez-vous de déconnecter l'alimentation électrique. (Pour éviter les risques de choc électrique ou de blessure.)

9. Coupez l'alimentation avant de remplacer l'ampoule. (Pour éviter les chocs électriques.)

10. Avant la première utilisation, faites-la fonctionner à vide pour éliminer l'odeur. (Voir l'annexe[Précautions d'utilisation initiale]) (Pour ne pas nuire à l'utilisation normale de l'appareil.)

11. Enlevez les pièces d'emballage et les matériaux de calage avant l'utilisation. (Pour éviter les incendies dus à l'augmentation de la température)

AVERTISSEMENT

1. En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.
2. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
3. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.

5. **AVERTISSEMENT:** 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 être dangereux et déclencher un incendie

6. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

7. **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

8. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

9. **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

10. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

11. 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.

12. Des parties accessibles peuvent être chaudes en cours d'utilisation. Éloigner les jeunes enfants

13. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four / le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant). Ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

14. 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.

15. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher l'appareil de glisser de son socle.
16. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
17. En ce qui concerne l'installation correcte des étagères, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.
18. Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque car ils peuvent devenir chauds.
19. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte corative afin d'éviter une surchauffe.
20. **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.
21. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

22. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
23. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
24. En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
25. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.



Attention, possibilité de renversement.



ATTENTION : Surface chaude
AVERTISSEMENT : En cours d'utilisation,
l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.



Le corps et le fond de la table de cuisson sont chauds lors de la cuisson ou après la cuisson, s'il vous plaît ne touchez pas avec votre main.



Ne pas suivre ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Précautions de sécurité Veillez à

Note

1. Ne pas mettre de matériaux inflammables dans le four.

(Pour ne pas provoquer d'incendie lors de l'allumage accidentel du four.)

2. Ne pas s'asseoir ou tomber sur les produits ouverts.

(Pour éviter d'endommager la chute télescopique.)

Ne pas utiliser de nettoyeurs irritant corrosifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes vitrées du four.

(Pour éviter de rayer la surface ou même de briser le verre.)

3. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur. (Pour éviter le court-circuit ou l'panne de produit.)
4. Ne touchez pas le fond du produit après la mise sous tension. (Pour éviter les échaudures.)
5. Pendant la cuisson de des aliments avec la libération de graisse ou d'huile, assurez-vous d'être surveillé par quelqu'un. (Pour éviter de provoquer un incendie.)

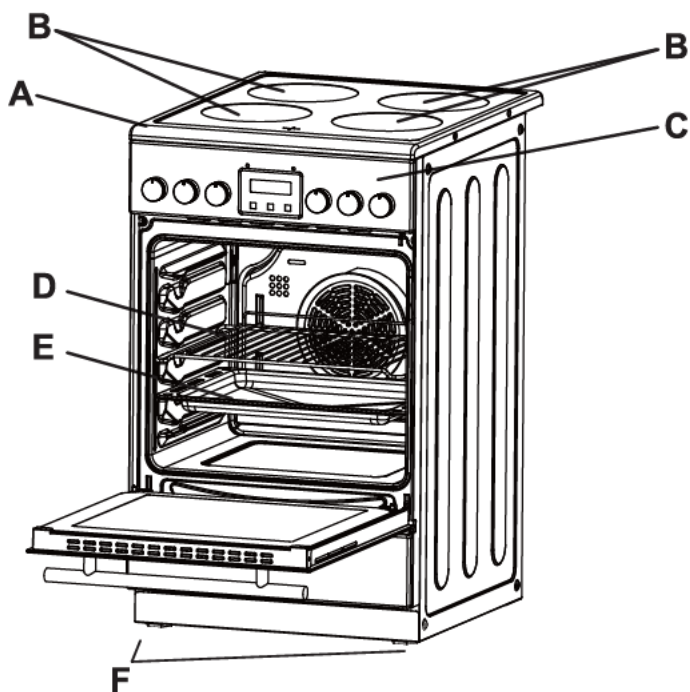
Focus sur le produit

1. Avant la première utilisation, veuillez retirer toute la pellicule protectrice du produit (sauf l'étiquette de nominal).
2. Avant la première utilisation, veuillez retirer le matériau d'emballage du four et de la plaque de cuisson. (Pour éviter que le film protecteur ne fonde en raison d'une température élevée et ne vous brûle après l'avoir touché).
(Grille, cartons des deux côtés de la plaque de cuisson, mousse protectrice avant et arrière de la grille et sangles sur le glissière).

3. Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud, et des gants résistants à la chaleur doivent être portés lors de l'utilisation.
(Éviter les brûlures.)
4. En cours de fonctionnement, la porte du four doit être fermée et vérifiez qu'aucun objet n'est coincé sur la porte du four. (Pour éviter d'affecter la cuisson.)
5. Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (Tels que de la confiture) dans le four.
(Pour éviter d'endommager l'émail à l'intérieur du four.)
6. Ne pas utiliser de produits en plastique dans le four.

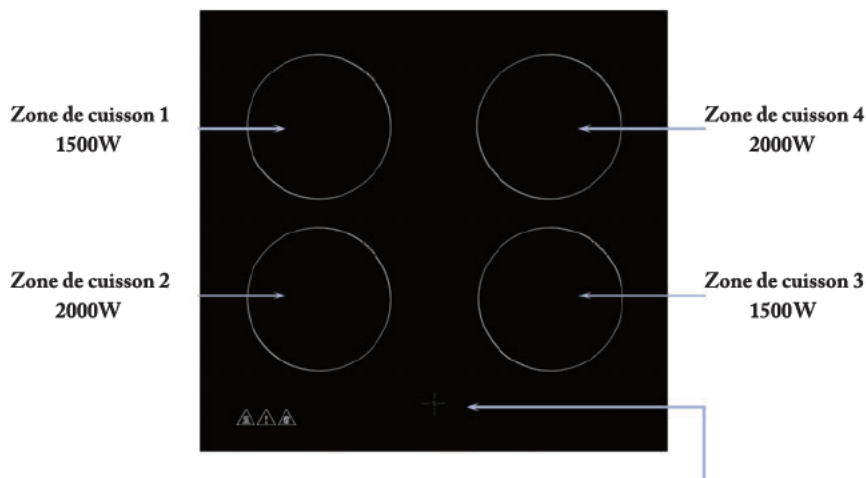
7. Afin d'éviter que la fonte du plastique n'endommage le four en raison de la température élevée, ne recouvrez pas le fond du four avec du papier aluminium ou une feuille d'aluminium, et ne placez pas de casseroles ni de plaques de cuisson au fond du four. (Pour éviter d'endommager l'émail à l'intérieur du four.)
8. Pendant l'utilisation du four, si sa surface est encore très chaude, n'arrosez pas directement la plaque de cuisson.
(Afin d'éviter les brûlures par la vapeur ou d'endommager la surface émaillée.)
9. Ne pas utiliser de nettoyant en aérosol.
(Évitez de provoquer le vieillissement de l'isolation, ce qui endommagerait le four.)

PRÉSENTATION DU PRODUIT



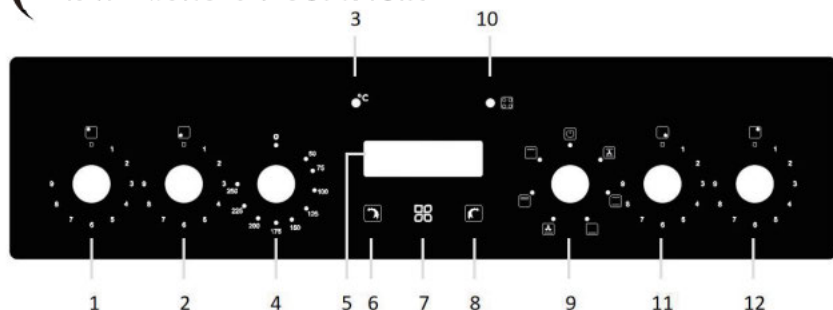
- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à induction
- C. Panneau de commande
- D. Le support
- E. Lèche-frite ou plaque de cuisson
- F. Pieds réglables

Plaque de cuisson



Les voyants pour le réchauffement des zones de cuisson sont encore chauds

Panneau de contrôle



Bouton de commande de puissance pour la zone de cuisson

1. Régulation de puissance classique en 9 étapes jusqu'à 1500W. Bouton de réglage de puissance zone de cuisson
2. Régulation de puissance traditionnelle sur niveaux jusqu'à 2000W
3. Voyant de four: Lorsque la température est réglée sur 200°C, la sonde de contrôle de température du four détecte que la température atteint 200°C, elle cessera de chauffer et le voyant lumineux sera éteint.
4. Bouton de commande de température du four
5. Écran d'affichage principal du four
6. Bouton de diminution
7. Bouton de temporisation/d'horloge
8. Bouton d'augmentation
9. Bouton de réglage des fonctions du four
10. Voyant de hob

11. Bouton de réglage de la puissance de la zone cuisson 3. Réglage de puissance conventionnel sur 9 niveaux jusqu'à 1500W

12. Bouton de réglage de la puissance de la zone cuisson 4. Réglage de puissance conventionnel sur 9 niveaux jusqu'à 2000W

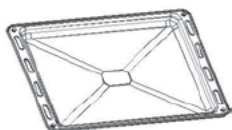
Accessoires



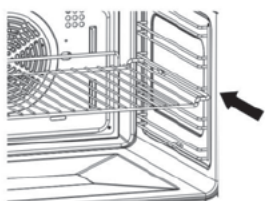
Chaîne de sécurité: Pour empêcher le cuiseur de basculer vers l'avant.



Grille: Pour griller des plats, des moules à gâteau avec des articles pour rôtir et griller.



Lèche-frite universelle: pour faire cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des surgelés, etc., ou pour recueillir des graisses, des renversements et du jus de viande.



AVERTISSEMENT EMPLACEMENT DES ÉTAGÈRES:

Pour garantir le bon fonctionnement des grilles du four, il est impératif de les placer entre les rails latéraux. Les grilles et le bac peuvent être utilisés uniquement entre le premier et le cinquième niveau. Pour des raisons de sécurité, toujours placer les grilles dans le bon sens afin d'éviter que les aliments chauds ne glissent lorsque vous retirez la grille ou la plaque.

Installation

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement correctement en conformité avec la réglementation en vigueur. Important: n'oubliez pas de débrancher l'appareil du secteur en coupant le courant avant de le régler ou d'effectuer des travaux d'entretien.

Positionnement

Important: La table de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte d'accès. Les personnes ouvrant et fermant la porte pourraient entrer en contact avec des casseroles ou des poêles cuisant sur la table de cuisson. Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans des pièces ventilées en permanence.

Déballage

Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les bords coupants peuvent provoquer des accidents. Le four est lourd et il est nécessaire de prendre des précautions lorsqu'on le déplace.

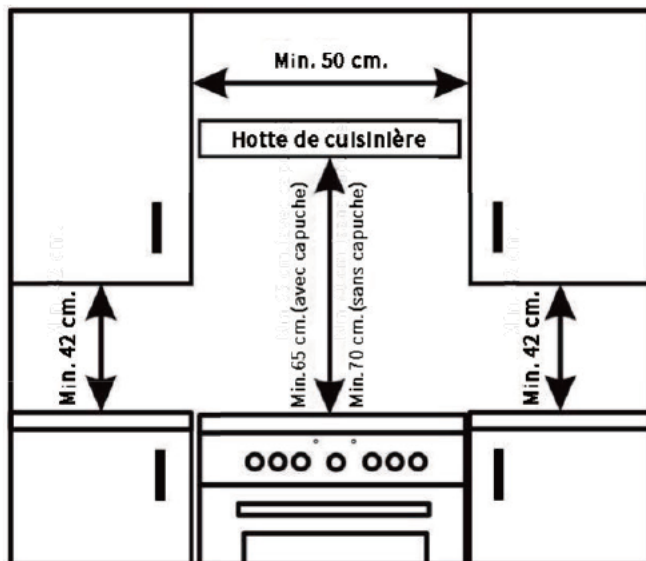
S'assurer que tous les emballages, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière, ont été enlevés avant d'utiliser le four. Retirez le four du carton, vérifiez et assurez-vous qu'il n'a en aucun cas été endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le lieu où vous avez acheté le four.

Installation

La cuisinière est conçue pour s'insérer entre les éléments de cuisine. L'espace de chaque côté doit être suffisant pour permettre de sortir la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un élément d'un côté ou des deux côtés, ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée en pose libre.

Les appareils peuvent être installés à côté d'éléments de mobilier dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Si la cuisinière est placée contre des murs ou des côtés d'armoires voisines, ceux-ci doivent pouvoir résister à une élévation de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être respectées:

1. La cuisinière peut se trouver dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre avec salon, mais pas dans une salle de bains ou une salle d'eau.
2. Tout placard de cuisine installé à côté de la cuisinière et dépassant le plan de cuisson doit être placé à au moins 20cm du bord du plan de cuisson.
3. Les hottes doivent être installées selon les prescriptions du manuel d'installation des hottes elles-mêmes et en tout état de cause à une distance minimum de 65cm.
4. Fixer les meubles hauts adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42cm par rapport aux foyers comme indiqué sur la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées selon les indications du manuel de la hotte.
6. Si l'appareil doit être installé sous un meuble haut, celui-ci doit être placé à au moins 70cm des foyers comme indiqué sur la figure 1.
7. La découpe de l'armoire de cuisson doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1.
8. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau incombustible.

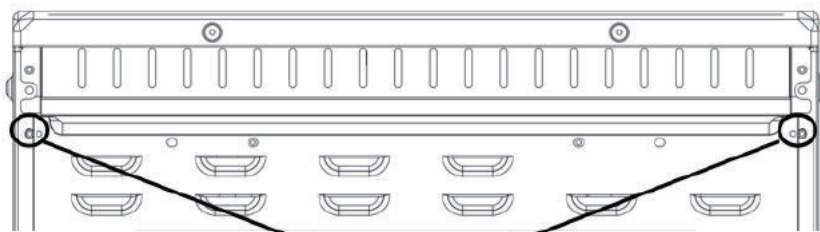
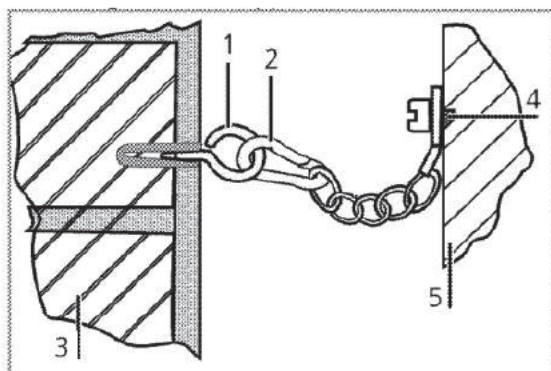


Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds de la cuisinière qui sont emballés avec la grille de support, puis vissez-les dans les 4 socles en bas de la cuisinière. Ces pieds servent à niveler la cuisinière si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être ajustée au moyen de pieds réglables dans le socle. Ajustez les pieds en inclinant la cuisinière latéralement. Installez ensuite le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit de niveau avant l'installation.

Mise en place de la chaîne et du crochet de sécurité

Afin d'éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant, deux longueurs de chaîne doivent être fixées à l'arrière de la cuisinière, qui doit être attachée aux crochets fournis en permanence. Les crochets doivent être bien enfoncés dans le mur à l'arrière de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être utilisée dans son emplacement adossé au mur sans que les attaches reliant la cuisinière au mur ne soient attachées aux crochets. Fixez immédiatement les crochets au mur derrière la cuisinière des deux côtés. Assurez-vous que la chaîne est fixée au crochet avant d'utiliser ou de nettoyer le four.



Retirez les 2 vis arrière et installez la chaîne de sécurité

1. Attache stabilité
2. Chaîne de sécurité
3. Mur de cuisine
4. Fixer fermement la chaîne à l'arrière du cuisEUR
5. Arrière de la cuisinière

Raccordement Électrique

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et autorisé. Aucune modification ou altération volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

Avant de procéder au raccordement, veuillez vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur. Le fil de terre doit être installé de sorte qu'il soit le dernier à être retiré au cas où le dispositif de sécurité du câble d'alimentation principal devait tomber en panne. Le câble d'alimentation principal derrière le four doit être placé de sorte à éviter de toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il développe pendant le fonctionnement.

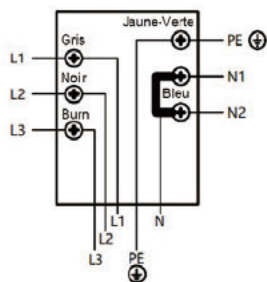
Attention !

Tension des éléments chauffants 220V-240V ~50-60Hz
En cas de connexions, le fil de terre doit être connecté au terminal E.

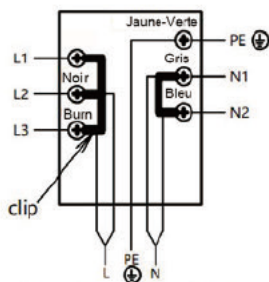
| Abréviation | Fonction | Couleur |
|-------------|--|------------|
| L | Fil sous tension /Conducteur de ligne | Noir/Burn |
| N | Borne neutre | Gris/Bleu |
| PE | Borne de terre protégée | Jaune-vert |

Schéma De Câblage

380V-415V 3N~50-60Hz



220V-240V~50-60Hz



Avertissement: avant d'accéder aux terminaux, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.



Lorsque vous utilisez 220V-240V, utilisez les clips pour changer la connexion; Suivez le schéma de câblage à droite.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Opération

Avant de chauffer, placez vos aliments dans une batterie de cuisine adaptée puis déposez-la au centre de la zone de cuisson souhaitée, comme décrit précédemment. Vérifiez que le dessous de la batterie de cuisine et la zone de cuisson sont propres et secs.

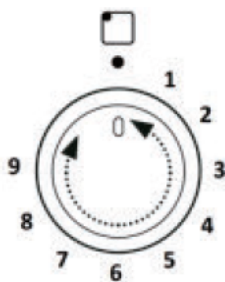
Les foyers ont différentes puissances (voir “Description de l’appareil”).

Ils peuvent être réglés par paliers en tournant le bouton de commande de puissance correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position souhaitée.

Remarque:

lorsque la machine est mise sous tension pour la première fois, le bouton de commande de la zone de cuisson doit être retourné à la position «Off» (0) après la rotation, afin que la zone de cuisson puisse fonctionner.

Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez la zone de cuisson en tournant le bouton de commande de puissance à la position «Off» (0).



Contrôle des zones de chauffe de la table de cuisson

Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Vérifier le symbole d'induction sur l'emballage ou la base de l'ustensile de cuisine. Vérifier l'adéquation avec un aimant. Lorsque l'aimant est attiré par la base, le récipient de cuisson est adéquat.

Si vous n'avez pas un aimant:

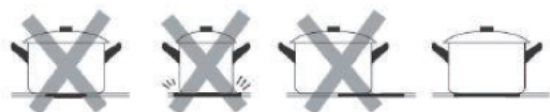
Versez un peu d'eau dans l'ustensile à examiner. Suivez les étapes décrites ci-dessous:

Lorsque l'afficheur ne clignote pas ou que le voyant lumineux ne clignote pas sur la table de cuisson et que l'eau chauffe, les ustensiles de cuisine conviennent. Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés: acier inoxydable pur, aluminium et cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence/poterie.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine munis de bords tranchants ou dentelés, ni de fonds irréguliers et rugueux.



La base de votre ustensile de cuisson doit être plate, en contact complet avec la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson correspondante. Centrer toujours l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours votre batterie de cuisine lorsque vous souhaitez la déplacer sur la vitrocéramique. Ne poussez pas la batterie de cuisine car vous risqueriez de rayer la vitrocéramique.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimal correspondant au diamètre de la zone de cuisson sur laquelle vous utilisez l'ustensile.

La taille de la batterie de cuisine dans la zone de cuisson est de 120mm.

Sélection du niveau de chaleur

Les zones de chauffe ont différents niveaux de chauffe. Le niveau de chauffe peut être réglé graduellement par en tournant le bouton approprié vers la droite.

Niveaux de puissance

| Niveau de puissance | Adéquation |
|---------------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Chauffe délicate de petites quantités de nourriture. ➤ La fonte du chocolat, du beurre etc. ➤ Nourriture à combustion facile ➤ Mijoter doucement. ➤ Réchauffement lent. |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réchauffage. ➤ Mijoter à feu doux. ➤ Riz |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crêpe |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saute. ➤ Pâtes. |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ À l'asiatique. ➤ Friture. ➤ Atteindre le point d'ébullition d'une soupe/eau. |

Utiliser du four

Avant la première utilisation







Retirer l'emballage, nettoyer l'intérieur du four. Retirez et lavez les grilles du four à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Ouvrez la fenêtre ou mettez la ventilation en marche dans la pièce. Faites chauffer le four (À une température de 250°C, pendant environ 30 min), enlevez toutes les taches et lavez soigneusement.

Attention!

Lors de la première chauffe, il est normal que le four dégage un peu de fumée et d'odeur particulière qui disparaîtront au bout de 30 minutes environ.

Fonction sélection/Mode chauffage




Note: La température est réglable entre 50 °C et 250 °C.

| Icônes | Description de la fonction |
|---|--|
|  | <p>Ventilateur conventionnel: La combinaison de ventilateur et deux éléments chauffants peut offrir une performance de pénétration thermique plus uniforme et économiser 30 à 40% d'énergie. L'extérieur des aliments est légèrement doré mais l'intérieur demeure humide.</p> |
|  | <p>Chauffage inférieur + Chauffage supérieur: Le haut et le bas fonctionnent ensemble et peuvent être utilisés pour les opérations de cuisson de routine.</p> |
|  | <p>Chaleur par le bas: L'élément dissimulé au fond du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunir. C'est approprié pour les plats à cuisson lente, tels que les cocottes croustillantes, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.</p> |
|  | <p>Sole pulsée + chaleur tournante: Le ventilateur arrière et l'élément chauffant inférieur fonctionnent simultanément.</p> |
|  | <p>Grille double: L'élément chauffant de la bague intérieure supérieure et l'élément chauffant de la bague extérieure peuvent fonctionner en même temps.</p> |
|  | <p>Grille: La résistance chauffante annulaire intérieure supérieure fonctionne.</p> |

Réglage de minuterie






Réglage de l'horloge






Utilisé pour afficher l'heure actuelle à l'écran. L'horloge doit être réglée avant utilisation.

1. Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran d'affichage affiche "12:00" et l'icône de l'horloge clignote. À ce moment, le four ne fonctionne pas.
2. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler l'heure actuelle. Après 5 secondes, le réglage par défaut est terminé et l'icône de l'horloge  est désactivée.



Réglage de l'alarme





Pour régler les fonctions d'alarme sur n'importe quelle fonction, la plage de temps de réglage est: 1 minute < T < 23 heures et 59 minutes.




1. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous voyiez  clignoter à l'écran, puis réglez la fonction d'alarme.
2. Appuyez sur le  ou  pour régler l'heure d'alarme requise (heure de l'alarme = heure actuelle + heure réglée).
3. Après 5 secondes,  allumage, la configuration est terminée.

4. Lorsque le temps de travail atteint le temps défini, la fonction d'alarme sera activée et le  clignotera. À ce moment, appuyez sur le bouton ,  ou , le son d'alarme s'arrêtera et le  se déclenchera. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, le son d'alarme s'arrêtera au bout de 2 minutes.

Réglage du temps de cuisson







Utilisé pour la cuisson pendant une période de temps sélectionnée, lorsque le temps de réglage arrive, le four s'éteint automatiquement, plage de réglage du temps de cuisson: $0 < T < 10$ heures; Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous voyiez  clignoter à l'écran, puis réglez le temps de cuisson.

1. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité. Lorsque  est allumé en continu, cela signifie que le réglage est terminé.
2. Réglez le bouton de fonction du four et le bouton de température sur la fonction et la température souhaitées.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé (temps de cuisson = temps actuel + temps réglé), le four cesse de  fonctionner.

La cloche sonne et je clignote. Appuyez sur ,  ou  à ce moment pour arrêter les sonneries de cloche. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la sonnerie de la cloche s'arrêtera au bout de 2 minutes.

4. Lorsque le four est éteint, l'écran d'affichage indique l'heure actuelle.

Réglage de la sécurité enfant (serrure à clé)

Votre appareil est équipé d'un verrouillage enfant pour éviter que l'appareil ne soit allumé accidentellement ou que les paramètres ne soient modifiés involontairement, par exemple par des enfants. Lorsqu'elles sont activées, les touches de contrôle sont toutes verrouillées. Pour activer la serrure à clé, appuyez et maintenez les touches  et  maintenues pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'icône  soit affichée. Toutes les touches de contrôle sont maintenant verrouillées. Pour désactiver la serrure à clé, appuyez et maintenez enfoncées  les touches et  pendant 3 secondes. L'icône  disparaît de l'écran et vous pouvez à nouveau utiliser l'appareil normalement.

Suggestions de Cuisson au Four

- Nous suggérons de préchauffer le four avant d'y mettre les aliments.
- Normalement, il est impossible de raccourcir le temps de cuisson en augmentant la température (l'aliment peut être bien cuit à l'extérieur, mais pas encore à l'intérieur).
- Si la cuisson est effectuée sur une grille à plusieurs niveaux, nous vous suggérons d'utiliser une fonction convection + chaleur tournante afin que la cuisson soit uniforme à toutes les hauteurs.
- Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson, nous vous suggérons de placer le plat approprié au centre de la grille ou du plateau.
- Afin d'éviter la formation de grosses gouttes de condensation sur la vitre intérieure, il convient de ne pas mettre d'aliments chauds dans le four pendant une durée prolongée après la cuisson.

Suggestions sur la cuisson de la viande

- Le temps de cuisson des aliments, en particulier de la viande, varie en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande et du goût de l'utilisateur.
- Nous suggérons d'utiliser un thermomètre à viande pour la cuisson de la viande. (Le thermomètre n'est pas fourni avec le four.)
- Si nécessaire, les aliments peuvent être enveloppés dans du papier d'aluminium pour les rendre plus tendres.

Suggestions pour le gâteau et les biscuits de cuisine

- Les moules en métal foncés peuvent mieux absorber la chaleur lors de la cuisson des gâteaux.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance du mélange.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin du temps de cuisson, insérez la ge métallique jusqu'en haut du gâteau puis retirez. Si la pâte n'adhère pas à la ge métallique, le gâteau est cuit.

- Si le gâteau s'affaisse à la sortie du four, la prochaine fois vous pourrez rallonger le temps de cuisson de manière appropriée. Si nécessaire, la température de cuisson peut également être diminuée d'environ 10°C.
- Conseils pour économiser de l'énergie
- Afin d'économiser de l'énergie dans l'utilisation des fours, les instructions suivantes peuvent être suivies:
- La porte doit être complètement fermée pendant toutes les opérations de cuisson. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson, car cela laissera la chaleur s'échapper du four.
- Coupez complètement l'alimentation électrique en cas de non-utilisation.
- Maintenir toujours l'intérieur du four propre.

Nettoyage et entretien

Intérieur du four/porte du four

Porte du four

Une porte vitrée devrait toujours être propre.

Pour enlever les taches tenaces, utilisez de l'essuie-tout, des éponges humides et les détergents courants.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- N'utilisez pas de détergents ou de détergents corrosifs pour nettoyer la porte en verre.
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou rugueux, ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils pourraient rayer la surface.

Intérieur du four

Afin de mieux conserver votre four, celui-ci doit être complètement refroidi après la cuisson avant d'être nettoyé.

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- Afin de faciliter le nettoyage, la porte du four peut être retirée. (La méthode de retrait est expliquée dans la section « Retrait de la porte du four » ci-dessous.)
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Retirer la porte du four

La porte de four amovible permet aux utilisateurs de toucher entièrement l'intérieur du four, ce qui rend l'entretien plus pratique et rapide.

1. Ouvrir la porte au maximum et tirer le verrous verrous de chaque côté de la porte du four.



Figure 1

2. Fermez la porte du four, à environ 15 degrés, puis soulevez le four.



Figure 2

3. Nettoyage terminé, effectuer les opérations ci-dessus dans les étapes inverses pour remettre la porte dans son état d'origine.

Remarque:

Après avoir utilisé un produit détergent spécifique, faites fonctionner le four pendant 15-20 minutes. Dans ce processus, les parties tactiles peuvent être plus chaudes que d'habitude. Conserver éloigner les enfants du four.

Remplacement de la lumière du four

La lumière utilisée dans les fours est une lumière spéciale résistante à des températures élevées (AC230V/25W).

Utilisez uniquement des lampes halogènes 25 W/230V~ type G9, T 300°C.

C'est pourquoi il est nécessaire d'acheter de la lumière authentique auprès de personnes autorisées

distributeurs. Les étapes de remplacement sont les suivantes:



Figure 5

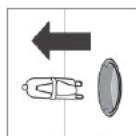


Figure 6

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens antihoraire. (Figure 5)
3. Enlevez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type. (Figure 6)
4. Après avoir remplacé la lampe, revissez le globe en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations concernant les fours domestiques

| | Symbole | Valeur | Unité |
|--|----------------------|-----------------|------------|
| Identification du modèle | | CI506024BK | |
| Type de four | | Four électrique | |
| Masse de l'appareil | M | 43.3 | kg |
| Nombre de cavités | | 1 | |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | | Électricité | |
| Volume par cavité | | 55 | |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) | EC cavité électrique | 0.74 | kWh /cycle |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) | EC cavité électrique | 0.79 | kWh /cycle |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité | EEI cavité | 94.9 | |

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

| | Symbole | Valeur | Unité |
|---|-----------------------|--|-------|
| Identification du modèle | | CI506024BK | |
| Type de plaque | | Électrique | |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson | | 4 | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | | Zones et aires de cuisson par induction | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | Ø | Arrière gauche: 18 Avant gauche: 18 Arrière droit: 18 Avant droit: 18 | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | EC cuisson électrique | Arrière gauche: 187.5 Avant gauche: 192.5 Arrière droit: 213.0 Avant droit: 184.5 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | EC plaque électrique | 194.5 | Wh/kg |

DÉPANNAGE

Codes d'erreur

| Code | | | Possible causes | Measures |
|---|---|--------------------------------------|---|---|
| Uniquement pour les modèles avec tube numérique | Voyant lumineux sur la table de cuisson | Avertisseur sonore | | |
| F3/F4 | Flash une fois, arrêt pendant 2S | / | Le capteur de température de la bobine d'induction est défectueuse. | Contactez le service après-vente. |
| | Flash une fois, arrêt pendant 2S | Synchronisation avec voyant lumineux | | |
| F9/FA | Clignote une fois, arrête 1S | / | Capteur de température de l'IGBT*. | Contactez le service après-vente. |
| | Clignote une fois, arrête 1S | Synchronisation avec voyant lumineux | | |
| E1/E2 | Quatre voyants clignotent t en même temps trois fois de suite (intervalle de 0,5 s) et s'arrêtent pendant 2 s | Synchronisation avec voyant lumineux | Tension d'alimentation anormale. | Veuillez vérifier si la tension est normale. Mise sous tension après normalisation de l'alimentation. |
| | Quatre voyants clignotent à deux reprises en continu en même temps (intervalle de 0,5 s) et arrêt pendant 2 s | Synchronisation avec voyant lumineux | | |
| E3 | Clignoter trois fois en continu | Synchronisation | Température élevée du ser | Contactez le vice |
| | (intervalle 0,5 s), s'arrêter pendant 2 s | avec voyant lumineux | capteur à bobine d'induction. | après-vente. |
| E5 | Clignoter deux fois en continu (intervalle 0,5 s), s'arrêter pendant 2 s | Synchronisation avec voyant lumineux | Température élevée du capteur IGBT. | Veuillez redémarrer une fois l'appareil refroidi. |

*: IGBT = transistor bipolaire à grille isolée, un dispositif à semi-conducteurs pour contrôler l'alimentation électrique de la charge.

RECYCLAGE DU PRODUIT



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.



Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet: www.conforama.fr

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante:
<https://sav-client.conforama.fr>
09 69 32 05 05



INSTRUCTION MANUAL

CI506024BK

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

CONTENTS


| | |
|-------------------------------------|-----------|
| SAFETY PRECAUTIONS..... | GB-2-14 |
| INTRODUCTION OF THE PRODUCT..... | GB-15-19 |
| INSTALLATION..... | GB-20-24 |
| ELECTRICAL CONNECTION..... | GB- 24-26 |
| USING THE HOB..... | GB-27-30 |
| USING THE OVEN..... | GB-31 |
| FUNCTION HEATING /HEATING MODE..... | GB-32 |
| TIMER SETTING..... | GB- 33-35 |
| OVEN OPERATION SUGGESTION..... | GB-35-37 |
| CLEANING AND MAINTENANCE..... | GB-38 |
| OVEN INTERIOR /OVEN DOOR..... | GB-38 |
| REMOVE THE OVEN DOOR..... | GB-39 |
| OVEN LIGHT REPLACEMENT..... | GB-40 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS | GB-41-42 |
| TROUBLESHOOTING..... | GB -43 |
| DISPOSAL OF THE APPLIANCE..... | GB-44-45 |


Safety Precautions

Be sure to observe


To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.


The following icons show the extent of damage caused by incorrect operations.

 **Warning:** Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or serious injury.

 **Note:** Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or moderate injury.

The classification and interpretation of icons are as follows.

 This icon indicate that cannot be in progress, i.e. “Prohibited”.

 This icon indicate that it must be executed, i.e. “compulsory”.

 **Warning**

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. Do not damage power cord.

3. The following operations are absolutely prohibited: Damage, process, make it contact or close to high temperature, force bending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move.

(To avoid electric shock due to breakage of power cord , or fire due to short circuit.)

4. Do not use the sealed tank or container in the oven.

(In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)

5. Do not insert anything into the opening the oven. Especially the metal objects, such as lead wire or electric wire.

(To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.)

6. Do not install the decorative door panels in front of the oven.

(To avoid the door panels become deformed caused by overheating.)

7. Keep away from the appliance while in use or just after use. Pay special attention to children. (To avoid scalds)

8. Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product.

(To avoid fire caused by high temperature melting.)

Prohibition example:

Flammable objects such as plastic containers.

9. Do not use this appliance to heat the room.

(To avoid causing fire and shortening product life.)

10. Do not use this appliance to heat unopened canned products.

(To avoid fire, scald or injury caused by explosion due to pressure accumulation.)

Warning



1. Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)

For repairs, please contact (Conforama, [https://sav-cient, conforama. fr 09 69 32 05 05](https://sav-cient.conforama.fr))

Certification Maintenance Store for consultation.

2. Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper.

(In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)

3. This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations.

(To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)

4. Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.

5. Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use. (To avoid causing fire or injury.)

6. This product is not suitable for following persons (including children): persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

(To avoid burns, injuries or electric shocks.)

7. **WARNING:** Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.

(To avoid suffocation caused by eating wrong.)

8. When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply. (To avoid electric shock or injury.)
9. Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix initial use precautions) (Not to affect the normal use of the appliance.)
10. Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising.)

WARNING

1. The appliance and its accessible parts become hot during use.
2. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

6. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

7. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

8. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

9. WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

10. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

11. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

12. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

13. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

14. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

15. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

16. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

17. Regarding the correct installation of the shelves please refer to following paragraphs.

18. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

19. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

20. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

21. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.

22. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger.

Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

23. Regarding the instructions for clean surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the Manual.

24. Regarding the information of the met for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

25. Metal objects such as knives, forks, spoons and LIDS should not be placed on the cooking surface, as they can get hot.



WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.



Caution, possibility of tilting.



Caution, hot surface

"WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.



The body and bottom case of cooktop are hot when cooking or after cooking , please don't touch with your hand.



Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



Safety Precautions

Be sure to observe



Note

1. Do not put inflammable materials in the oven. (So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven)
2. Do not sit or fall back on open products. (To avoid damaging the telescopic chute.)
Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean glass doors of oven. (To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)
3. Do not use steam cleaner to clean this product. (To avoid short circuit or product failure.)
4. Do not touch the bottom of the product after the power is turned on. (To avoid scalds.)

5. During cooking the food with fat or oil release, be sure to be watched by someone.
(To avoid causing fire.)

Use Precautions

Focus on product

Before the first use, please remove all the protective film on the product (Except rating label).

(To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)

Before first use, please remove packaging material from the oven and hob.

(Grate, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grate and strapping tapes on the slide rail).

During operation, the oven becomes very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating.

(To avoid scalds.)

During operation, the oven door must be closed and confirm there is no object stuck on the oven door.

(To avoid affecting the cooking effect.)

Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.

(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

Do not use plastic products in the oven.

(To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)

During using the oven, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking tray at the bottom of the oven.

(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

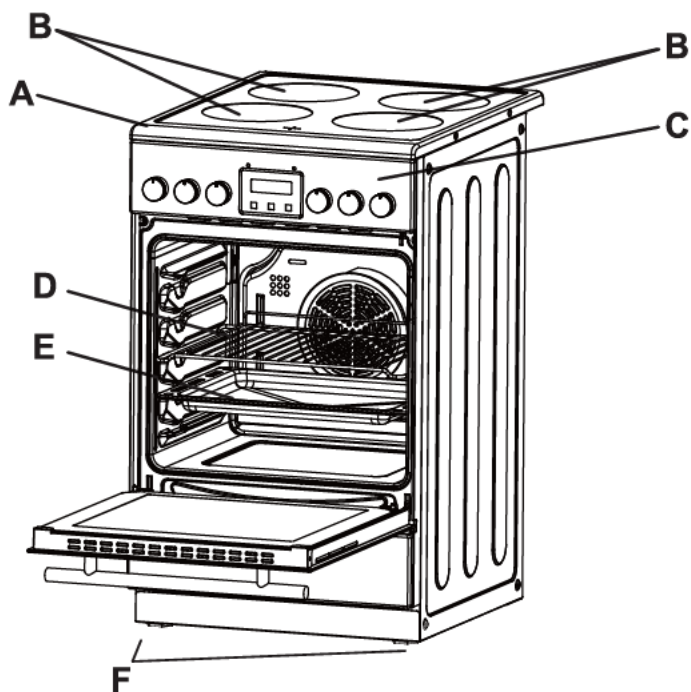
During using the oven, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly.

(In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)

Do not use spray cleaner.

(Avoid causing insulation aging, thereby damaging the oven.)

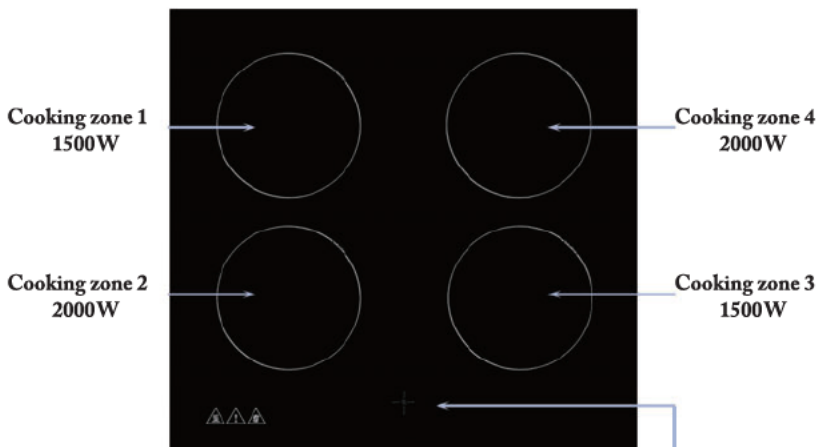
INTRODUCTION OF THE PRODUCT



- A. Cooktop
- B. Induction Hotplates
- C. Control Panel
- D. Backing rack
- E. Drip Pan or Baking Tray
- F. Adjustable Feet

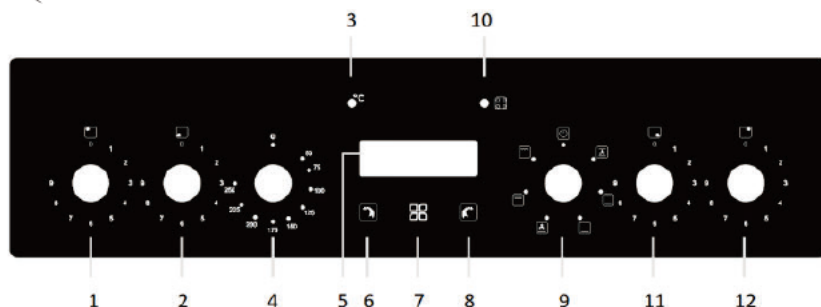
Description of the appliance

Hob



**Cooking zone indicator lights
for warning of cooking zones are still hot**

Control panel



1. Power control knob for cooking zone 1:
Conventional power control in 9 steps up to 1500W
2. Power control knob for cooking zone 2:
Conventional power control in 9 steps up to 2000W
3. Oven indicator light: (e.g.: When the temperature is set to 200°C, the oven temperature control probe senses temperature reaches 200°C, it will stop heating, and the indicator light will be extinguished.)
4. Oven temperature control knob
5. Oven main display screen
6. Decrease button
7. Timing / Clock button
8. Increase button
9. Oven function setting knob
10. Hob Indicator light

11. Power control knob for cooking zone 3:
Conventional power control in 9 steps up to
1500W

12. Power control knob for cooking zone 4:
Conventional power control in 9 steps up to
2000W

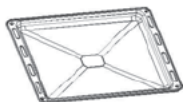
Accessories



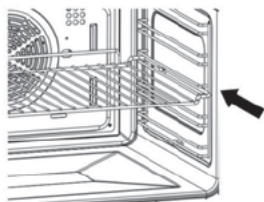
Safety chain: To prevent the cooker from tipping forward.



Wire shelf: For grill, dishes, cake pans with items for roasting and grilling.



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc., or for collecting fat / spillage and meat juices.



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. Shelves and the pan can only be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used in the correct direction; it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

Installation

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations. Important: remember to disconnect the appliance from electricity by turning off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

Important: The hob should never be installed in proximity to a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob. This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

Unpacking

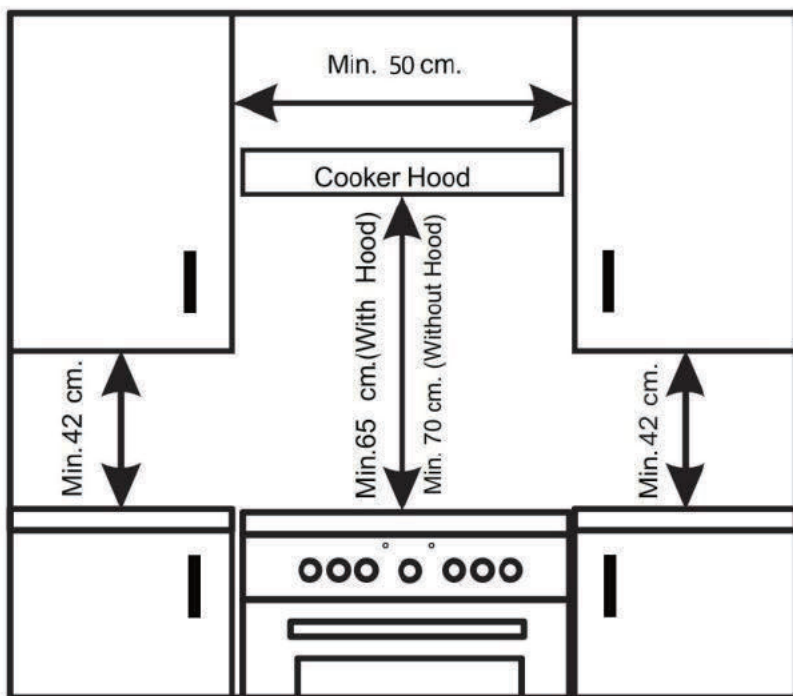
1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
2. The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the oven is used.
3. Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or the place where you bought the cooker.

Installation

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space on either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet on one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing. The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.

4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in Figure 1.
5. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
6. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70 cm away from the hobs as indicated in Figure 1.
7. Cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the Figure 1.
8. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

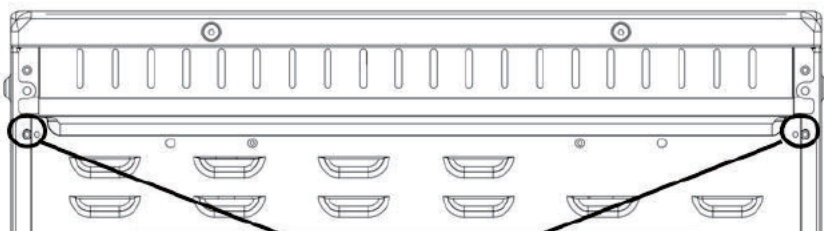
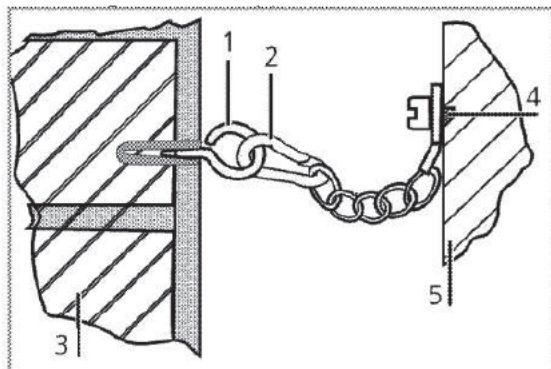


Leveling Your Appliance

Take out the 4 cooker feet from oven cavity, which are packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinths in lower part of the cooker. These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Fitting the safety chain and hook

To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain must be fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks always provided. The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall. Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides. Ensure the chain is attached to hook the before using or cleaning the oven.



Remove the rear 2 screws and install safety chain

1. Stability hook
2. Safety chain
3. Kitchen wall
4. Firmly fix the chain to cooker rear
5. Rear of cooker

Electrical connection

⚠ Warning

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.

No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out. Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating label corresponds to the actual mains voltage. Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail. Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.

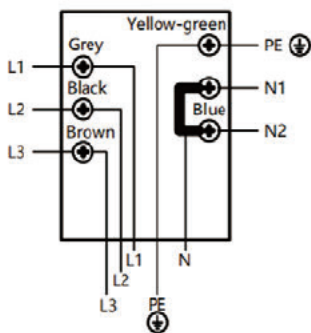
Caution! Voltage of heating elements
220V-240V ~50-60Hz

In the event of any connections the earth wire must be connected to \oplus the E terminal.

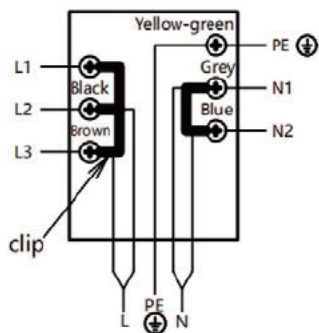
| Abbreviation | Function | Colour |
|--------------|--------------------------|--------------|
| L | Live wire/Line conductor | Black/Brown |
| N | Netural terminal | Grey/Blue |
| \oplus PE | Protected earth terminal | Yellow-green |

Wiring Diagram

380V-415V 3N~50-60Hz



220V-240V~50-60Hz



Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.

When using 220V-240V , use the clips to change the connection; follow the wiring diagram on the right.

Using the hob

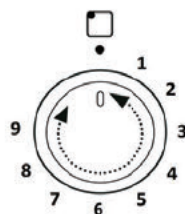
Operation

Before you start heating, place your food in suitable cookware and place it in the middle of the desired cooking zone as described before. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking surface are clean and dry. The cooking zones have different power levels (see "Description of the appliance"). These can be set in steps by turning the corresponding power control knob clockwise to the desired position.

Note:

When the machine is powered on for the first time, the power control knob for the cooking zone needs to be turned back to the "Off" position (0) after it is rotated, so that the cooking zone can work.

When you have finished cooking, switch off the cooking zone by turning the power control knob to the "off" position (0).



Controlling the heating zones of the hob

Use induction-suitable cookware only. Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware. Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.

If you do not have a magnet:

Pour some water into the cookware that is to be checked.

Follow the steps described below:

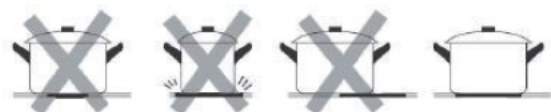
When the indicator light does not flash on the hob and the water is heated up, the cookware is suitable.

Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum and copper without a magnetic base, glass, wood, China, ceramic and earthenware / pottery

Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

The fitting size of the cookware in the cooking zone is 120mm.

Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right.

Power levels

| Power level | Suitability |
|-------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Delicate warming of small amounts of food. ➤ Melting of chocolate, butter etc. ➤ Food which burns quickly. ➤ Gentle simmering. ➤ Slow warming. |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reheating. ➤ Fast simmering. ➤ Rice. |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pancakes. |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saute. ➤ Pasta. ➤ Asian-style. |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Frying. ➤ Reaching the boiling point of soup/water. |

Using the oven

Before first use

Remove packaging, clean the interior of the oven. Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window.







Heat the oven to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes, remove any stains and wash carefully.

Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal for it to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

Function selecting/Heating mode


Note: The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C

| Icons | Function Description |
|---|--|
|  | <p>Conventional+fan: The combination of the fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly browned but the inside is still wet. Note: This function is suitable for high-temperature roasting or roasting large pieces of meat.</p> |
|  | <p>Lower heater + Upper heater: The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.</p> |
|  | <p>Bottom heat: The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow-cooking dishes, such as casseroles, stews, pastries and pizza.</p> |
|  | <p>Bottom heat + circulating air: The rear fan and the lower heating element work simultaneously.</p> |
|  | <p>Double grilling: The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time.</p> |
|  | <p>Grill: The upper inner ring heating element works.</p> |




Timer Setting

Clock Setting

Used to display the current time on the screen.
The clock must be set before use.



1. When the power is turned on, the display screen shows "12:00" and the clock icon  flashes.



At this time, the oven is not working.

2. Press the  or  button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon  is off.






Alarm Setting

For setting alarm functions on any function, the setting time range is: 1 minute T 23 hours and 59 minutes



1. Press the button  until you see  flashing on the screen, then set the alarm function.








2. Press the  or  set the required alarm time (alarm time = current time + set time).

3. After 5 seconds,  lighting, the set up is finished.

4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated, and the  will flash. At this time, press the ,  or  button, the alarming sound will be stopped and the  goes off. If you do not press any button, the alarming sound will be stopped after 2 minutes.




Cooking Time Setting




Used for cooking for a selected period of time, when the setting time comes, the oven shuts off automatically, cooking time adjustment range: $0 < T < 10$ hours; Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking time.

1. Press the  or  to set the cooking time you want. When  is constant lighting, that means the setting is completed.
2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell rings. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
4. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the control keys are all locked.

To activate the key lock, press and hold the  and  keys for 3 seconds until the  icon is displayed. All the control keys are now locked.

To deactivate the key lock, press and hold down  the and  keys again for 3 seconds. The  icon disappears from the display and you can operate the appliance normally again.

Oven Operation Suggestions

Normal Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally, it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).

- If cooking is done on a multi-layer grate, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grate or tray.
- In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.
- To check the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.

- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10°C for baking.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the oven interior clean.

Cleaning and Maintenance

Oven Door/Oven Interior

1. Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

2. Do not use a steam cleaner to clean the oven.

3. Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.

4. Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

5. Oven Interior

In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed. (Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

Remove the Oven Door

Removable oven door allows users to fully touch the oven interior, making maintenance more convenient and fast.

1. Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.
2. Close the oven door, at about 15 degrees , then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)
3. After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

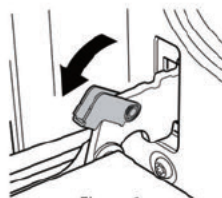


Figure 1



Figure 2

Note: After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

Oven Light Replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W). Only use 25 W/230V~ type G9, T300°C halogen lamps. Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.



Figure 5

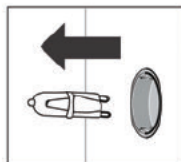


Figure 6

The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise.
(Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information for domestic ovens

| | Symbol | Value | Unit |
|---|--------------------|---------------|-----------|
| Model identification | | CI506024BK | |
| Type of oven | | Electric oven | |
| Mass of the appliance | M | 43.3 | kg |
| Number of cavities | | 1 | |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | | Electricity | |
| Volume per cavity | V | 55 | L |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC electric cavity | 0.74 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) | EC electric cavity | 0.79 | kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity | EEI cavity | 94.9 | |

Information for domestic electric hobs

| | Symbol | Value | Unit |
|--|---------------------|--|-------|
| Model identification | | CI506024BK | |
| Type of hob | | Electric | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 4 | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | | Induction cooking zones and cooking areas | |
| <u>For circular cooking zones or area:</u> diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm | ∅ | Left rear:18 Left front:18 Right rear:18 Right front:18 | cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | EC electric cooking | Left rear: 187.5 Left front: 192.5 Right rear: 213.0 Right front: 184.5 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC electric hob | 194.5 | Wh/kg |

TROUBLESHOOTING

Error codes

| Code | | | Possible causes | Measures |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|--|---|
| Only for model with Digital tube | Indicator light on the hob | Buzzer | | |
| F3/F4 | Flash once, stop for 2S | / | Temperature sensor of the induction coil is defective. | Contact the after sales service. |
| | Flash once, stop for 2S | Synchronization with indicator light | | |
| F9/FA | Flash once, stop for 1S | / | Temperature sensor of the IGBT*. | Contact the after sales service. |
| | Flash once, stop for 1S | Synchronization with indicator light | | |
| E1/E2 | Four indicator lights flash three times continuously at the same time (0.5s interval) and stop for 2S | Synchronization with indicator light | Abnormal supply voltage. | Please inspect whether the voltage is normal. |
| | Four indicator lights flash twice continuously at the same time (0.5s interval) and stop for 2S | Synchronization with indicator light | | |
| E3 | Flash three times continuously (interval 0.5s), stop for 2S | Synchronization with indicator light | High temperature of the induction coil sensor. | Contact the after sales service. |
| E5 | Flash twice continuously (interval 0.5s), stop for 2S | Synchronization with indicator light | High temperature of the IGBT sensor. | Please restart after the appliance has cooled down. |

*: IGBT = insulated-gate bipolar transistor, a semiconductor device to control the load power supply.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.

Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment.

The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.



This instruction book is also available on our website: www.conforama.fr

If you have a problem with your product,
before going to your Conforama store,
please get in touch with our aftersales
services for electrical household
appliances: <https://sav-client.conforama.fr>
09 69 32 05 05





CONFORAMA France
80 Boulevard du Mandinet
Lognes
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

