

**CV606024W**

# MANUEL D'UTILISATION

## CV606024W

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	FR-2
INSTALLATION.....	FR-9
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	FR-22
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	FR-23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	FR-36
DÉPANNAGE.....	FR-41
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	FR-45
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS.....	FR-48

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - fermes et utilisation par les clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type chambres d'hôtes ;
  - restauration et autres applications similaires hors vente au détail.
- **ATTENTION** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
- Vous ne devez pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.
- 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.

- **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.
- **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.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **ATTENTION** : Avant d'accéder aux bornes de connexion, l'alimentation électrique doit être débranchée.
- 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.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la cuisinière électrique à l'aide du dispositif de commande sans recourir au détecteur de récipients.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et qu'il convient d'éloigner les enfants.
- 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.

- **ATTENTION** : Avant d'accéder aux bornes de connexion, l'alimentation électrique doit être débranchée.
- **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.
- 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.
- **AVERTISSEMENT**: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Le four doit être éteint avant d'enlever le couvercle de protection. Le couvercle de protection doit être réinstallé conformément aux instructions après le nettoyage.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE**

Merci de nous avoir choisi ! Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce manuel contient des informations utiles sur le fonctionnement, l'entretien et le service. Conservez-les en lieu sûr pour consultation ultérieure. Si l'appareil est vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou si vous déménagez et laissez l'appareil, veillez toujours à ce que le manuel soit fourni avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement de l'appareil et les différents avertissements.

1. La lampe à l'intérieur du four sert à éclairer la cavité. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
2. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

3. Les cuisinières ne doivent pas être placées sur un socle. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher l'appareil de glisser de son socle.
4. Pour le raccordement électrique, se référer au paragraphe ci-après dans la notice.
5. Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après dans la notice.
6. En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions, la méthode de l'appareil installé à poste fixe et comment l'appareil doit être fixé sur son support, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
7. **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.
8. **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.



Attention, surface très chaude.



**Sécurité lors du nettoyage:**

- Pour le nettoyage, l'appareil doit être éteint et doit refroidir.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson et la cavité du four.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.

Remarque : Toutes les précautions sont prises pour garantir la sécurité des utilisateurs. Le verre peut se casser. Soyez très prudent en nettoyant le verre afin de ne pas le rayer. Ne cognez pas et ne frappez pas le verre avec les accessoires.

**AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans la notice d'utilisation, ou les protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

## INSTALLATION

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

### Positionnement

Important : La table de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'un accès à une porte.

Les personnes qui ouvrent et ferment la porte peuvent entrer en contact avec les casseroles et les poêles en train de cuire sur la table de cuisson. Cet appareil peut être installé et utilisé uniquement dans des pièces ventilées en permanence.

### Déballage

- a. Soyez prudent en déballant et en installant l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
- b. Le four est lourd et il convient de faire preuve de prudence en le déplaçant. Assurez-vous que tous les éléments d'emballage, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ont été retirés avant d'utiliser le four.

- c. Déballez le four du carton et vérifiez qu'il n'a subi aucune détérioration de quelque sorte que ce soit. En cas de doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le lieu d'achat du four.

## **Installation**

La cuisinière est conçue pour être installée entre des meubles de cuisine. L'espace des deux côtés doit être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour son entretien. Elle peut être utilisée avec un meuble d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans une configuration d'angle. Elle peut également être utilisée en pose autonome.

Les appareils peuvent être installés à proximité de meubles qui ne sont pas plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière. Si la cuisinière est placée en contact avec des murs ou les côtés des meubles voisins, ils doivent être capables de résister à une hausse de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises :

- a. La cuisinière peut être située dans une cuisine, une salle à manger ou une chambresalle de séjour, mais pas dans une salle de bains ni une salle de douche.

- salle de séjour, mais pas dans une salle de bains ni une salle de douche.
- b. Les meubles de cuisine installés à proximité de la cuisinière qui sont plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques de cuisson.
  - c. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation des hottes et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm.
  - d. Placez les meubles muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson comme indiqué dans la figure 1.
  - e. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences énoncées dans le manuel de la hotte.
  - f. Si la cuisinière est installée sous un meuble mural, ce dernier doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué en figure 1.
  - g. La découpe pour le meuble de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.
  - h. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.

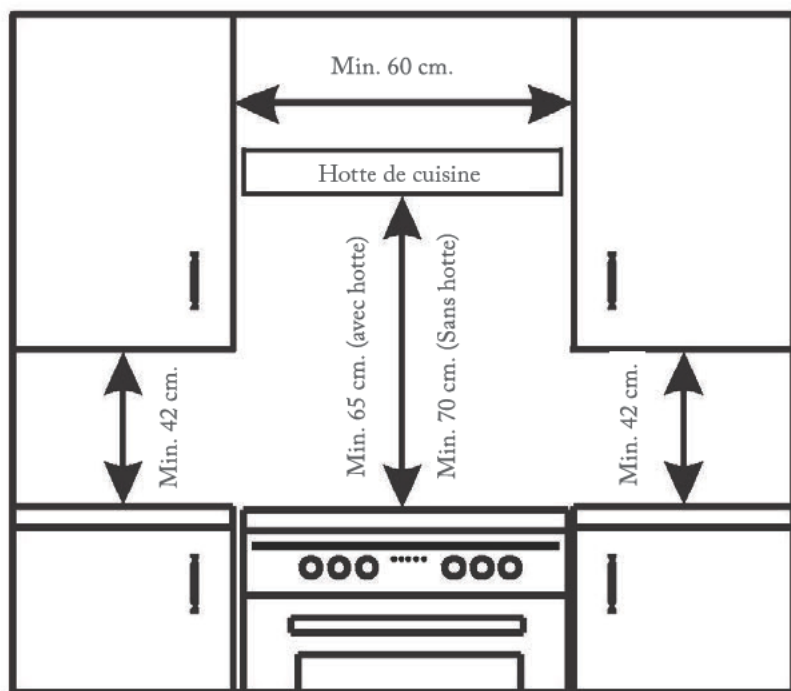


Figure 1

### Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, qui sont emballés avec la plaque de cuisson, puis vissez-les dans les 4 plinthes de la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds permettent de niveler le four si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être réglée à l'aide des pieds réglables dans la plinthe. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Puis installez le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit d'aplomb avant l'installation.

## Installer le support anti-inclinaison

**Avertissement :** Afin d'empêcher le basculement de la cuisinière, le support anti-inclinaison doit être installé avec la cuisinière. Pour installer le support anti-inclinaison, utilisez un tournevis pour monter le support anti-inclinaison (1) avec des vis (2) au sol, comme indiqué dans la Figure 3.

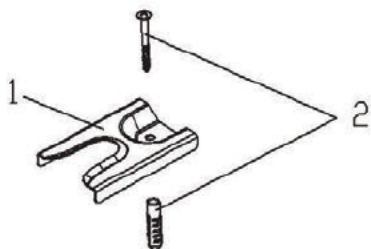


Figure 2

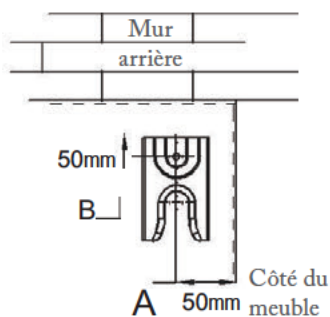
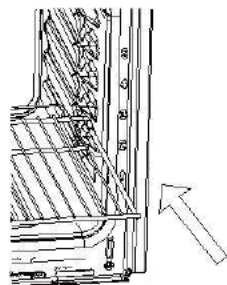


Figure 3

## MISE EN GARDE RELATIVE AU POSITIONNEMENT DES GRILLES/PLAQUES :

Pour garantir l'utilisation sécurisée des grilles/plaques du four, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le récipient ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième niveau.



Les grilles doivent être orientées dans la bonne direction. Cela garantit que les aliments chauds ne s'échappent pas lors du retrait prudent de la grille ou de la plaque.

### **Branchement électrique**

## **AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

Tension et fréquence de l'alimentation électrique :

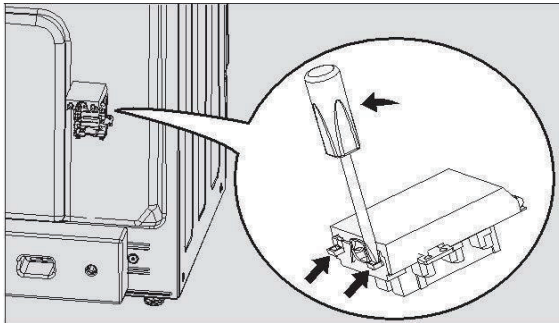
220-240 V~, 50 Hz-60 Hz.

La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur l'étiquette signalétique.

**Remarque :** la procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié.

Pour l'installation du câble secteur, effectuez les opérations suivantes :

1. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les pattes latérales du couvercle du câble électrique. Servez-vous du tournevis comme d'un levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle comme indiqué ci-dessous :





2. Raccordez l'électricité en suivant le schéma imprimé sur la surface du couvercle du câble électrique.
3. Fixez le câble d'alimentation en place avec la pince et fermez le couvercle du bornier.

Remarque: l'écran s'allumera une fois connecté à l'électricité.

## Informations de sécurité

S'il est utilisé correctement, votre appareil est complètement sûr, mais comme avec tous les produits électriques, certaines précautions doivent être observées.

**VEUILLEZ LIRE LES PRÉCAUTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.**

### **Toujours**

- Passez les commandes à l'état **ARRÊT** une fois que vous avez terminé la cuisson et lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Reculez lors de l'ouverture de la porte du four pour permettre la dispersion de l'accumulation de vapeur ou de chaleur.
- Utilisez des gants pour four secs et de bonne qualité en retirant les aliments du gril du four.
- Placez les casseroles centralement au-dessus de la plaque chauffante en vous assurant que les poignées sont éloignées du bord de la table de cuisson et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plats/casseroles chaud(e)s.
- Veillez à éviter les brûlures dues à la chaleur/vapeur en utilisant les commandes.
- Coupez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
- Assurez-vous que les grilles sont bien positionnées avant de mettre en marche le four.
- Maintenez l'appareil propre, car une accumulation de graisse ou de matière grasse provenant de la cuisson peut causer un incendie.
- Respectez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène pour éviter toute possibilité de prolifération bactérienne. Maintenez les fentes de ventilation dégagées d'obstructions.

- Confiez l'entretien à un technicien de service électroménager qualifié.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car le four devient chaud pendant l'utilisation.

## **Jamais**

- Ne recouvrez jamais l'intérieur du four avec un film car cela peut causer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans un lieu où un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes non familiarisées avec l'appareil l'utiliser sans surveillance.
- Ne laissez jamais une personne s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Ne stockez jamais au-dessus de l'appareil des produits que les enfants pourraient essayer d'atteindre.
- Ne laissez jamais rien sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est sans surveillance et n'est pas utilisée.

- Ne retirez jamais les grilles du four lorsque le four est chaud.
- Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts car la pression peut s'accumuler, causant un éclatement du récipient.
- Ne stockez jamais de produits chimiques/ denrées alimentaires, récipients sous pression dans ou sur l'appareil, ou dans des meubles immédiatement au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Ne placez jamais d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne remplissez jamais une friteuse à plus de 1/3 du niveau maximum d'huile ou utilisez un couvercle.

## **NE PAS LAISSER SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

- N'utilisez jamais l'appareil comme un radiateur.
- N'utilisez jamais le gril pour réchauffer les plats.
- Ne faites jamais sécher des éléments sur la table de cuisson ou les portes du four.

- N’installez jamais l’appareil à proximité de rideaux ou d’autres tissus d’ameublement.
- N’utilisez jamais de nettoyeurs vapeur.

## **CONSEILS DE SÉCURITÉ EN CAS DE FEU DE FRITEUSE**

En cas de feu de friteuse ou d’incendie d’un autre récipient :

1. ÉTEIGNEZ LA CUISINIÈRE À L’INTERRUPTEUR MURAL.
2. COUVREZ LE RÉCIPIENT AVEC UNE COUVERTURE ANTI-FEU OU UN CHIFFON HUMIDE, cela étouffera les flammes et éteindra l’incendie.
3. LAISSEZ LE RÉCIPIENT REFROIDIR PENDANT AU MOINS 60 MINUTES AVANT DE LE DÉPLACER. Des blessures sont souvent causées en récupérant un récipient chaud et en se précipitant à l’extérieur avec.

**N’UTILISEZ JAMAIS UN EXTINCTEUR POUR ÉTEINDRE UN FEU DE FRITEUSE car la force de l’extincteur est susceptible de faire basculer le récipient ! N’utilisez jamais d’eau pour éteindre des incendies causés par l’huile ou la graisse !**

## Rappel de sécurité



### **Attention, risque de basculement**

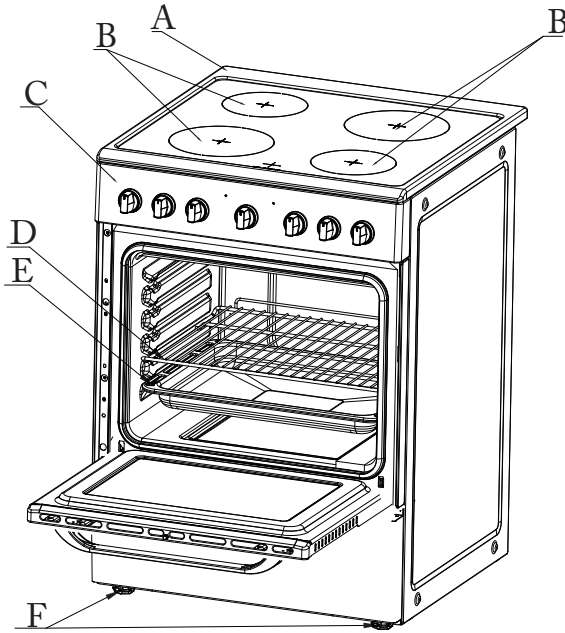


### **Dispositifs de retenue anti-basculement**

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

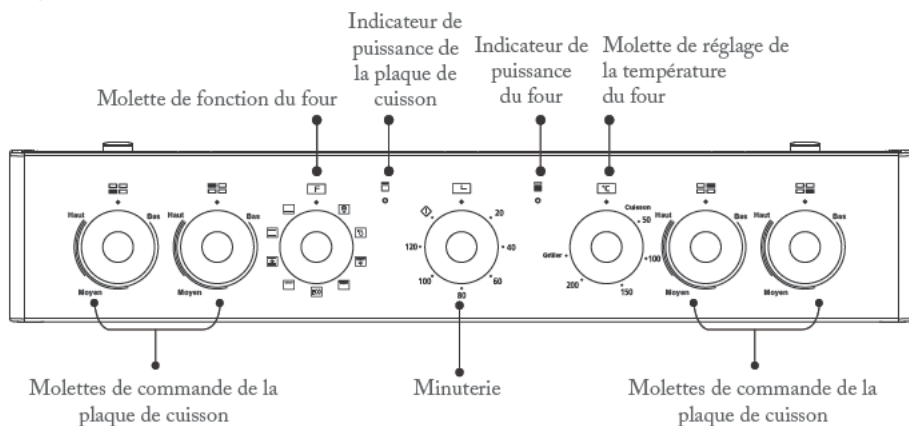
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes 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.


## DESCRIPTION DU PRODUIT







- A. Table de cuisson
- B. Plaque de cuisson pleine
- C. Panneau de commande
- D. Grille de cuisson
- E. Lèchefrite
- F. Pieds réglables





## INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Symbole	Description des Fonctions
	<p>Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson, pour les cuisinières équipées de cette fonction optionnelle, à l'exception de la fonction ECO.</p>

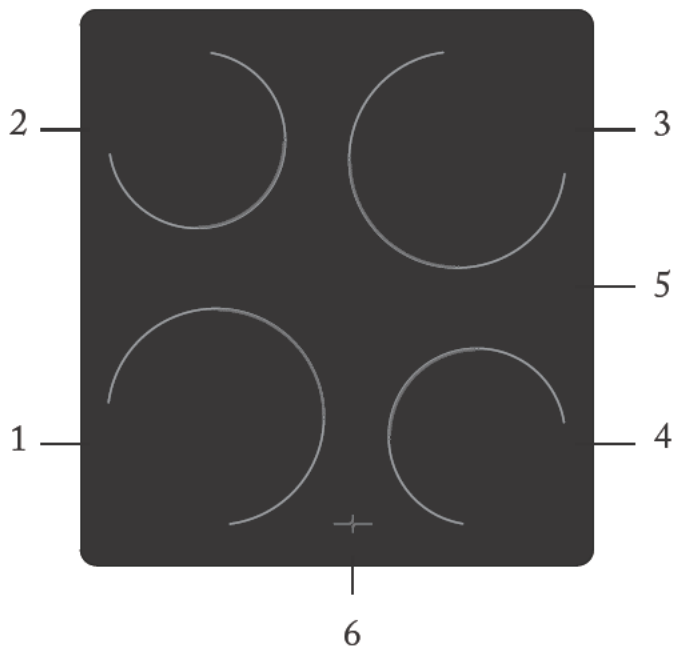


	<p>Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide d'accélérer le temps de décongélation et la décongélation des plats préparés, des produits à base de crème, etc.</p>
	<p>Double gril avec ventilateur : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec un ventilateur.</p>
	<p>Double gril : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionne</p>
	<p>Convection avec ventilateur : La combinaison des deux éléments chauffants permet une pénétration plus homogène de la chaleur, ce qui permet d'économiser jusqu'à 30-40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore humides à l'intérieur.</p>

	<p>Gril radiant : l'élément du gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température.</p>
	<p>Cuisson conventionnelle : La partie supérieure et la partie inférieure fonctionnent ensemble pour assurer une cuisson conventionnelle.</p>
	<p>Élément chauffant inférieur : Un élément dissimulé dans le fond du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans souffler.</p>
	<p>Pour une cuisson économe en énergie. La cuisson des ingrédients sélectionnés se fait en douceur et la chaleur provient du haut et du bas.</p>

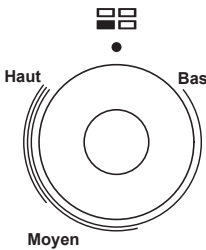
## Recettes pour le mode ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Durée (minutes)	Pre-heat
Gratin de pommes de terre	180	1	90-100	Non
Cheesecake	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non



1. Zone 1800W
2. Zone 1200W
3. Zone 1800W
4. Zone 1200W
5. Plaque en verre
6. Indicateur de chaleur résiduelle

La température est réglée individuellement pour chaque zone de cuisson, à l'aide des commandes de température correspondantes. Les commandes peuvent être tournées dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement. La température souhaitée est réglée en continu. Le témoin de contrôle de la puissance indique qu'il s'éteint lorsque toutes les commandes des zones de cuisson multi-étapes sont éteintes.



## Réglages des commandes

 = Emplacement des zones de cuisson

 = Désactivé

**LO** = Réglage le plus faible (Maintien des aliments chauds)

**MED** = Réglage intermédiaire de la zone centrale indépendamment (cuisson, rôtissage)

**HI** = Réglage le plus élevé de la zone centrale indépendamment (cuisson, rôtissage)

Une fois la cuisson terminée, remettre les commandes en position d'arrêt ● .

### **Indicateur de chaleur résiduelle**

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

L'indicateur de chaleur résiduelle allumé prévient l'utilisateur de ne pas toucher la surface de cuisson chaude.

### **AVERTISSEMENT: Risque de brûlures !**

Ne pas toucher pas les zones de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

### **REMARQUE:**

Après avoir éteint la cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle à d'autres fins, par exemple pour réchauffer ou maintenir au chaud des aliments, sans avoir à rallumer les éléments de cuisson.

## Exigences de sécurité pour la friture

1. Utilisez un récipient profond, suffisamment grand pour couvrir complètement la zone appropriée.
2. Ne remplissez jamais le récipient avec plus d'un tiers d'huile.
3. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse sans surveillance pendant le réchauffement ou la cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, en particulier les aliments surgelés. Cela diminue trop la température de l'huile ou de la graisse, entraînant l'obtention d'aliments gras.
5. Faites toujours sécher soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, génèrent de la mousse et des projections, s'ils sont ajoutés trop rapidement.
6. Ne faites jamais chauffer de la graisse et ne faites jamais frire avec un couvercle sur le récipient.
7. Maintenez l'extérieur du récipient propre et exempt de traces d'huile ou de graisse.

## Consignes générales et remarques concernant les plaques de cuisson

Toujours	Jamais
Utilisez des ustensiles de cuisson de bonne qualité et à base plate sur toutes les sources de chaleur électriques.	Utiliser des diffuseurs en toile métallique pour les récipients, des nattes et des supports en amiante tels que des supports pour wok : ils peuvent provoquer une surchauffe.
Assurez-vous toujours que les récipients ont une base propre et sèche avant de les utiliser.	Utiliser des ustensiles avec une ceinture ou un rebord, par exemple des seaux et certaines marmites.
Assurez-vous que les récipients correspondent à la taille de la zone de cuisson.	Utiliser des récipients bosselés ou déformés.



<p>N'oubliez pas que des récipients de bonne qualité conservent bien la chaleur, un niveau de chaleur bas ou intermédiaire est donc généralement suffisant.</p>	<p>Laisser un élément en marche sans cuisiner.</p>
<p>Assurez-vous que les poignées du récipient sont positionnées de manière sûre et à l'écart des sources de chaleur.</p>	<p>Faire cuire des aliments directement sur la vitrocéramique ou les plaques de cuisson.</p>
<p>Soulevez toujours les récipients, ne les faites pas glisser.</p>	<p>Faire glisser ou traîner des ustensiles le long de la surface de la plaque de cuisson.</p>
<p>Utilisez toujours des couvercles avec les récipients sauf lors de la friture.</p>	
<p>Occupez-vous des déversements immédiatement mais avec soin.</p>	

## À ne pas faire

Ne cuisinez pas directement sur la surface de la plaque de cuisson sans ustensile de cuisson, car cela endommagera la surface de la plaque de cuisson.

N'utilisez pas la plaque de cuisson comme une surface de plan de travail car cela peut endommager la surface lisse de la plaque de cuisson. Ne faites pas glisser et ne traînez pas d'ustensiles sur la surface de la plaque de cuisson, car cela provoquera des rayures sur la surface de la plaque de cuisson.

Ne laissez pas un ustensile de cuisson entrer en contact avec les alentours de la plaque de cuisson.

Ne laissez pas d'ustensiles, d'aliments ou d'éléments combustibles sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Ne placez pas de feuille d'aluminium ou de plastique ni de récipients en plastique sur la plaque de cuisson.

Ne laissez pas les plaques de cuisson ou les zones de cuisson allumées si elles ne sont pas utilisées. Nous conseillons de ne pas placer de grandes bassines à confiture ou de grandes marmites à poisson sur deux zones de cuisson.

Ne laissez pas les ustensiles couvrir partiellement les zones chauffées. Assurez-vous toujours que les récipients sont placés centralement sur les zones chauffées et ont le même diamètre que la zone de cuisson utilisée.

Nous conseillons d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base est supérieur à 25 cm. Les autocuiseurs et les autres grands récipients doivent être utilisés sur les zones de cuisson avant.

Assurez-vous toujours que les poignées du récipient sont positionnées de manière sûre.

### **Choix de vos ustensiles**

N'utilisez pas d'ustensiles présentant une base rugueuse.

N'utilisez pas d'ustensiles légers présentant une base fine, déformée ou irrégulière.

N'utilisez pas d'ustensiles légers en acier émaillé.

N'utilisez pas d'ustensiles en fonte.

N'utilisez pas d'ustensiles présentant une base enfoncée, ondulée ou nervurée.

N'utilisez pas d'ustensiles présentant une base dont la concavité est supérieure à 1 mm car cela réduira les performances de la plaque de cuisson.

N'utilisez pas d'ustensiles présentant une base convexe.

N'utilisez pas d'ustensiles en vitrocéramique.

### **Contrôle du four**

Le bouton de réglage de la température du four peut uniquement être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre depuis la position ARRÊT. Tournez le bouton de commande des fonctions du four pour sélectionner la fonction de cuisson, dans le même temps tournez le minuteur (sur le modèle avec minuteur) pour régler la durée de cuisson de votre choix. Puis tournez la commande de température du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température requise. Le voyant lumineux rouge de température du four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement lorsque la température du four atteint le réglage de la température.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant chaque utilisation, débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique. Pour assurer une longue durée de vie de la cuisinière, elle doit être soigneusement nettoyée fréquemment, en veillant aux points suivants :

1. Attendez que le four ait refroidi avant de retirer les grilles, lavez-les séparément dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
2. Lavez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon humide.
3. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur ait séché, avant de remettre les grilles.
4. Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après avoir fait rôtir ou griller des aliments, cela empêchera les résidus alimentaires s'étant séparés ou ayant éclaboussé de brûler et de devenir difficiles à enlever.
5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four car cela peut retirer l'émail, ce qui affectera l'efficacité de votre four.
6. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la

vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.

## **Nettoyage de l'extérieur du four**

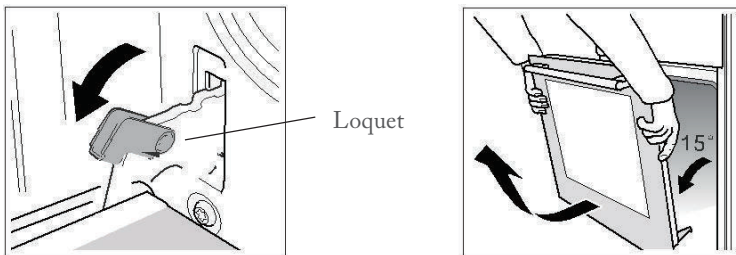
1. Veillez à essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four avec un chiffon doux et un détergent liquide doux car les liquides déversés peuvent endommager l'émail.
2. Lavez les éléments émaillés ou chromés du four avec de l'eau chaude savonneuse ou des détergents non abrasifs.
3. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces émaillées, chromées ou en acier inoxydable.
4. En cas d'utilisation de produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce, évitez de nettoyer les lettres ou les symboles, car ils pourraient être endommagés.

## Retrait de la porte pour faciliter le nettoyage

Nous vous recommandons de vous faire aider par une autre personne pendant le retrait de la porte.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. La charnière de la porte contient un petit loquet. Soulevez le loquet des deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis, avec vos deux mains tenant la porte, retirez-la du four.

4. Pour remettre la porte, tenez la porte en position ouverte et réinsérez les loquets des deux charnières en place. Ouvrez et fermez la porte pour vous assurer qu'elle a été installée correctement.



### **Avertissement :**

Pour éviter une éventuelle décharge électrique, débranchez l'alimentation électrique et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de remplacer la lampe.

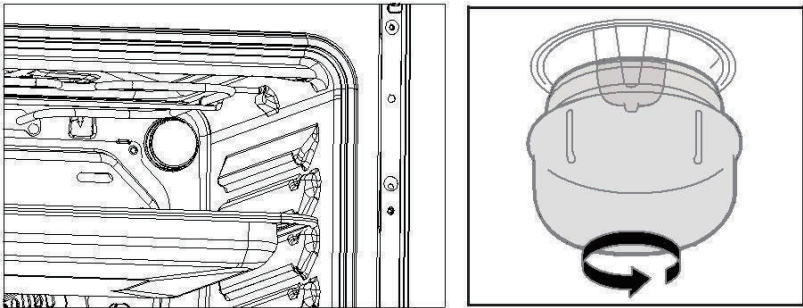
Utilisez uniquement des lampes halogènes type G9, T300 25 W/220-240 V~.

### **Remplacement de l'éclairage du four.**

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les éléments internes sont froids avant de les toucher.



2. Retirez le couvercle de lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il peut y avoir un peu de résistance), puis remplacez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.
3. Insérez l'ampoule neuve, qui doit résister à une température de 300 °C. Pour obtenir des ampoules de rechange, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle.
5. En cas de doute, demandez de l'aide à un électricien qualifié.



Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique: G

**DÉPANNAGE**

Avant de contacter le centre de service agréé en cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, consultez le guide de résolution de problèmes ci-dessous ; votre cuisinière ne connaît peut-être aucun dysfonctionnement.

Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de l'utilisation de la cuisinière pour la première fois.	Cela est normal et devrait cesser après une courte durée.
Rien ne fonctionne	L'interrupteur mural principal de la cuisinière est-il activé ? Il y a peut-être une coupure électrique.

<p>Le four ne cuit pas uniformément.</p>	<p>Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent un flux d'air suffisant autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est de niveau.</p>
<p>Les plaques chauffantes arrivent lentement à bouillir ou ne permettent pas de faire mijoter</p>	<p>Vérifiez que vos ustensiles de cuisson respectent les recommandations formulées dans ces instructions.</p>
<p>Apparition de marques sur les plaque chauffantes. Impossible de nettoyer la table de cuisson / les plaques chauffantes.</p>	<p>L'entourage de la table de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant en crème, tel que du Cif. Les plaques chauffantes scellées doivent être nettoyées régulièrement.</p>

<p>Le gril s'allume et s'éteint en continu.</p>	<p>Lorsque la commande du gril est actionnée à un réglage inférieur au maximum, il s'agit du fonctionnement normal du régulateur, et non d'un défaut.</p>
<p>Condensation sur le mur à l'arrière de la cuisinière.</p>	<p>De la vapeur et/ou de la condensation peuvent sortir de l'évent à l'arrière de l'appareil, en particulier lorsque le four est utilisé avec des aliments présentant une teneur élevée en eau, par exemple les frites surgelées, le poulet rôti, etc. Cela est normal et l'éventuel excès doit être essuyé.</p>

<p>Vapeur/ Condensation dans le four après utilisation.</p>	<p>La vapeur est un sous-produit de la cuisson d'aliments ayant une teneur élevée en eau. Cela est normal et peut être nettoyé lors du nettoyage régulier de la cuisinière.</p>
---	---

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

	CV606024W
Four puissance	3000W
Induction puissance	6000W
Élément supérieur	950W
Élément inférieur	1100W
Élément gril	2000W
Moteur du ventilateur de convection*	33W
Lampe*	25W
Plaque de cuisson pleine 150 mm (ARD, AVG)	1200 W *2
Plaque de cuisson pleine 185 mm (AVD, ARG)	1800 W *2
Volume de la cavité	65 L

## Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CV606024W	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	44	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	65	l
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	0,71	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	0,76	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavité	86,6	

## 2.2. Plaques de cuisson domestiques

## 2.2.1. Plaques de cuisson domestiques électriques

**Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques**

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CV606024W	
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	∅	Linksachter: 15 Linksvoor: 18,5 Rechtsachter: 18,5 Rechtsvoor: 15	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Linksachter: 191,4 Linksvoor: 197,5 Rechtsachter: 177,5 Rechtsvoor: 194,4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	190,9	Wh/kg



## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



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](http://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](https://sav-client.conforama.fr)

09 69 32 05 05



*Séparez les éléments avant de trier*

# INSTRUCTION MANUAL

## CV606024W

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.

### TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS .....	GB-2
INSTALLATION.....	GB-8
PRODUCT DESCRIPTION .....	GB-20
OPERATION INSTRUCTIONS .....	GB-21
CLEANING AND MAINTENANCE .....	GB-31
TROUBLE SHOOTING .....	GB-36
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	GB-40
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-43

## SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes such as:
  - kitchens used by employees in shops, offices and other professional environments;
  - farms and use by guests in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type accommodation;
  - catering and other similar applications except retail.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

- **CAUTION:** Allowing the food to cook unsupervised on a hob using fat or oil may be dangerous and cause a fire.
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Placing metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking surface is not recommended, as they may become hot.
- After use, switch off the electric cooker using the control device and do not rely on the pan detector.

- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in use.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
- **CAUTION:** Use only the hob protection systems designed by the cooking appliance manufacturer, or indicated as suitable by the appliance manufacturer in the operating instructions, or the hob protection systems that are built into the appliance. Using unsuitable protection systems can lead to accidents.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- **CAUTION:** Accessible parts can become hot during use.
- It is recommended to keep young children away from the appliance.
- Do not use very abrasive cleaning products or metal scourers to clean the glass door of the oven as this can scratch the surface and lead to the glass shattering.
- The oven must be switched off before removing the protective cover. The protective cover must be reinstalled according to the instructions after cleaning.

## **SAVE THIS INSTRUCTION AT SAFETY PLACE FOR FUTURE REFERENCE**

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with appliance in order that new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

1. The lamp inside the oven is used to illuminate the cavity. This lamp is not suitable for lighting a room.
2. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
3. Ranges must not be placed on a stand. If the range is placed on a base, the necessary measures must be taken to prevent the appliance from slipping from its base.
4. For the electrical connection, refer to the paragraph below in the manual.
5. For maintenance and cleaning of the device, refer to the paragraph below in the manual.
6. For detailed information on the dimensions, the method of the device installed in a fixed position and how the device must be fixed on its support, refer to the following paragraph of the manual.
7. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
8. **WARNING:** The cooking process must be watched. A short cooking process should be monitored without interruption.





Caution, hot surface

### **Safety when cleaning:**

- For cleaning, the appliance must be switched off and allowed to cool down.
- Never use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.
- 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.

Note: Every care is taken to ensure the safety of the customer. Glass can break. Be very careful when cleaning the glass as not to scratch it. Do not knock or hit the glass with the accessories.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

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

## 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 turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

### Positioning

**Important:** The hob should never be installed in proximity of 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

- a. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
- b. 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.

- c. 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 where you buy the oven.

### **Installation**

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

The appliances 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:

- a. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.

- b. Kitchen cabinet 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.
- c. 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.
- d. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in figure 1.
- e. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- f. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70cm away from the hobs as indicated in figure 1.
- g. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
- h. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

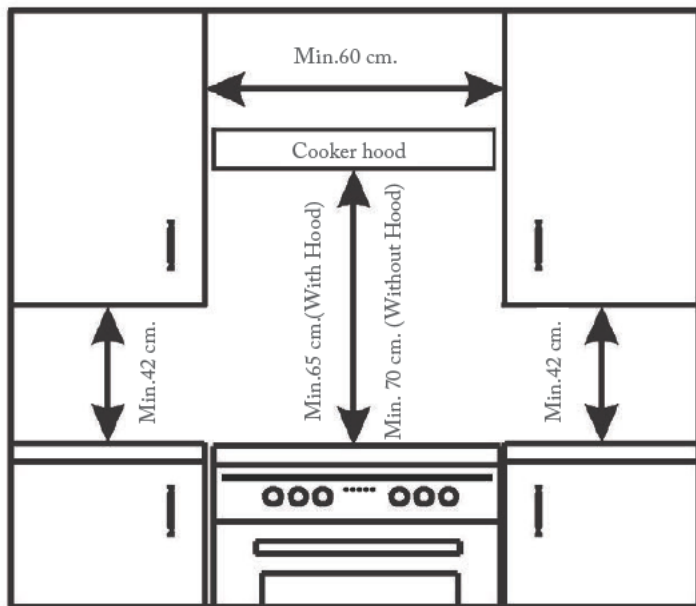


Figure 1

### Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinth in lower part of 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.

## Install Anti-tilt Bracket

**Warning:** In order to prevent tipping of the cooker, the anti-tilt bracket must be installed with cooker. To install Anti-tilt bracket, use screwdriver to mount the anti-tilt bracket (1) with screws (2) to the ground, as shows in Figure 3.

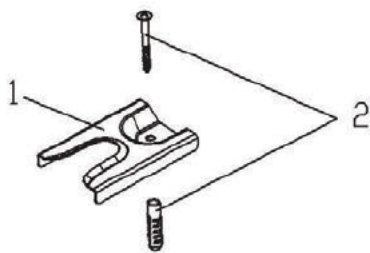


Figure 2

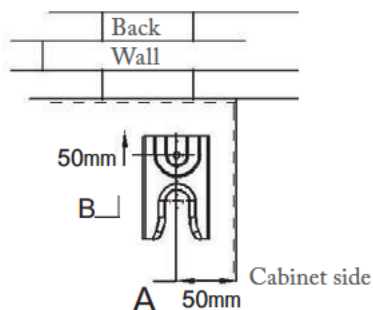
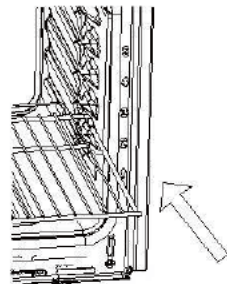


Figure 3

## SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## Electrical connection

**WARNING -THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Power supply voltage and frequency:

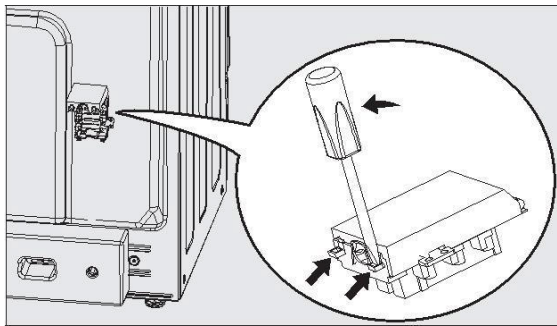
220-240V~, 50Hz-60Hz.

The cooker is designed to operate on a electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label.

**Note:** the following installation procedure must be carried out by a qualified electrician.

For the installation of the mains cable carry out the following operations:

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below:



2. Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.
3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Note: The display will light once connect to electricity.



## Safety Information

When use properly your appliance is completely safe but as with any electrical product there are certain precautions that must be observed.

PLEASE READ THE PRECAUTIONS  
BELOW BEFORE  
USING YOUR APPLIANCE.

### Always

- Turn controls **OFF** when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
- Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.

- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth. Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

## **Never**

- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.

- Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Never store chemicals/food stuffs , pressurized container in or on the appliance , or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

## **DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.**

- Never use the appliance as a room heater.
- Never use the grill to warm plates.
- Never dry any items on either the hob or oven doors.
- Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings.
- Never use steam cleaners.

## **SAFETY ADVICE IN CASE OF A CHIP-PAN FIRE**

In the event of a chip pan fire or any other pan fire:

1. **TURN OFF THE COOKER APPLIANCE AT THE WALL SWITCH.**
2. **COVER THE PAN WITH A FIRE BLANKET OR DAMP CLOTH**, this will smother the flames and extinguish the fire.
3. **LEAVE THE PAN TO COOL FOR AT LEAST 60 MINUTES BEFORE MOVING IT.** Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.

**NEVER USE A FIRE EXTINGUISHER TO PUT OUT A PAN FIRE** as the force of the extinguisher is likely to tip the pan over!  
**Never use water to extinguish oil or fat fires!**

## Safety reminding



### **Caution, possibility of tilting**

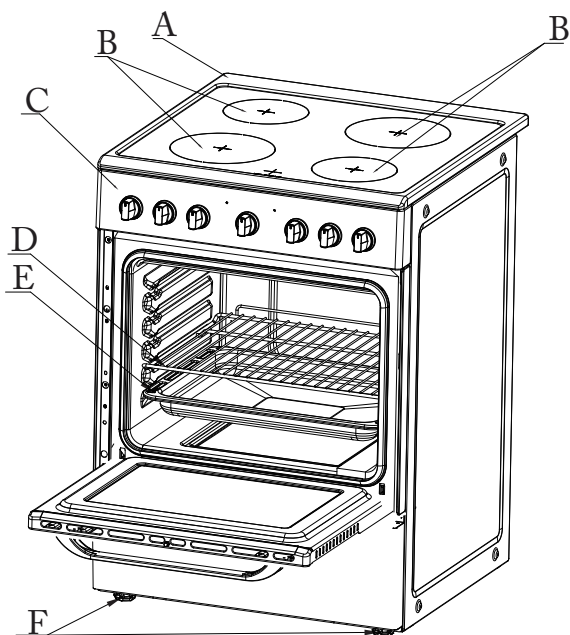


### **Anti-tip restraints**

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

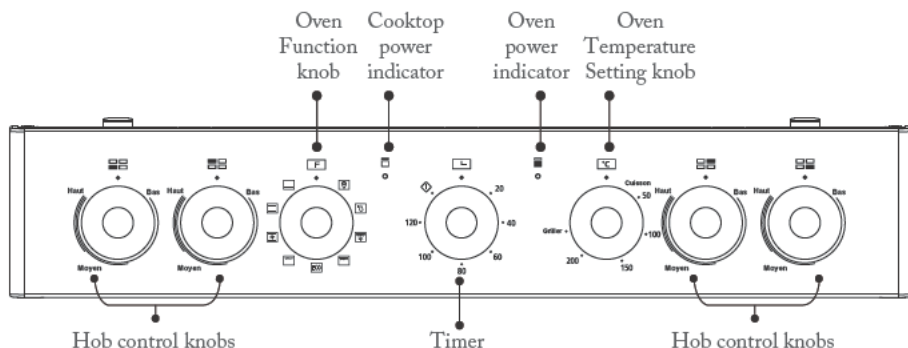
- Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.
- Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



## PRODUCT DESCRIPTION








- A. Cooktop
- B. Solid Hotplate
- C. Control Panel
- D. Baking Rack
- E. Baking Pan
- F. Adjustable Feet



## OPERATION INSTRUCTIONS



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will lighting for all cooking functions, for the cooker with this optional function. except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.

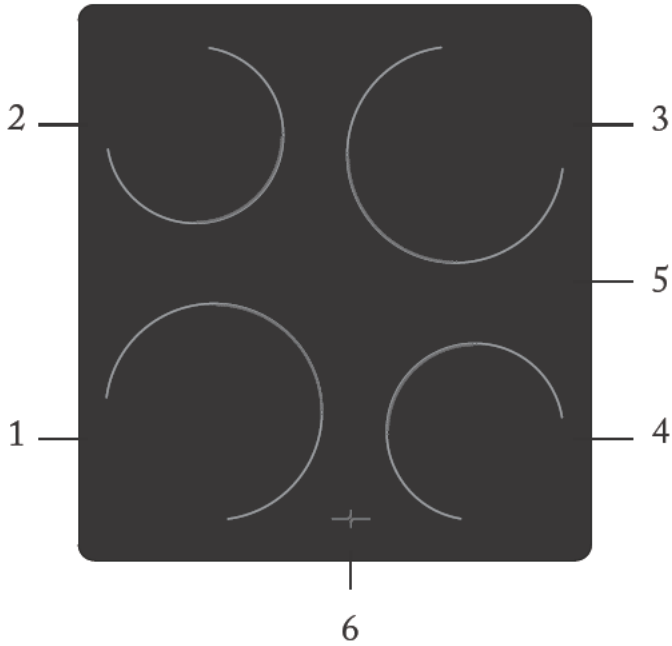
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working.
	Convection with fan: Combination of the and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide conventional cooking.



	<p>Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food with out blowing.</p>
	<p>For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.</p>

## Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No



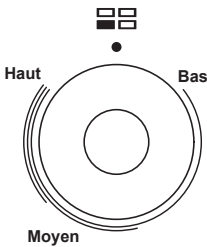
1. 1800W zone
2. 1200W zone
3. 1800W zone
4. 1200W zone
5. Glass plate
6. Residual heat indicator

The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls.

The controls can be turned clockwise and back again.

The desired temperature can be adjusted continuously.

The power control lamp indicates that it goes out when all Multi-stage cooking zones controls are off.



## Control settings

☐☐☐☐ = Location of the cooking zone

● = Off

**LO** = lowest setting (Keep food warm)

**MED** = Middle setting of the central zone independently (cooking, roasting)

**HI** = Highest setting of the central zone independently (cooking, roasting)

When finished cooking, turn the control back to the Off position ● .

### **Residual heat indicator**

After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up.

The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.

### **WARNING: Risk of burning!**

Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.

### **NOTE:**

After having switched off the heating power, you may use the residual heat for different purposes, such as heating up or keeping food warm without having to switch on the heating power.

## Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan ,large enough to completely cover the appropriate area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

## Hotplates General Information Notes

Always	Never
Use good quality flat-based cookware on all electric heat sources.	Use gauze, metal pan diffusers, asbestos mats and stands e.g. Wok stands- they can use overheating.
Always ensure pans have clean, dry bases before use.	Use utensils with skirts or rims e.g. buckets and some kettles.
Ensure pans match size of heating area.	Use badly dented or distorted pans.
Remember good quality pans retain heat well, so generally only a low or medium heat is necessary.	Leave an element switched on when not cooking.
Ensure pan handles are positioned safely and away from heat sources.	Cook food directly on the ceramic glass or hotplates.

Always lift pans, do not drag.	Drag or slide utensils, along the hob surface.
Always use pan lids except when frying.	
Deal with spillages immediately but with care.	

## Do Not

Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.

Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the smooth surface of the hob.

Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.

Do not allow a cooking utensil to come into contact with the hob surround.

Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.

Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave the hotplates or cooking areas switched ON unless they are being used. We recommend not to place large preserving pans or fish kettles across two heating areas.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

We recommend not to use a utensil with a base diameter greater than 25 cm.

Pressure cookers or other large pans should be used on the front cooking areas.

Always ensure that saucepan handles are positioned safely.

### **Choosing Your Utensils**

Do not use utensils with rough bases.

Do not use lightweight utensils with thin, distorted or uneven bases.

Do not use lightweight enamelled steel utensils.

Do not use cast iron utensils.

Do not use utensils with recessed, scrolled or ridged bases.

Do not use a utensil which has a base concavity greater than 1mm as this will reduce the performance of the hob.



Do not use a utensil with a convex base.  
Do not use glass ceramic utensils.

## **Oven Control**

The oven temperature setting knob can only be rotated clockwise from the OFF position.

Turn oven function control knob to select the cooking function meanwhile turn the timer (for the model with timer) to set the cooking time you want Then turn oven temperature control clockwise to the required oven temperature. The red oven temperature pilot light will immediately illuminate and will automatically go off when oven temperature reaches the temperature setting.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it shall be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

1. Wait until the oven has cooled before removing the wire shelves wash them separately in warm soapy water and dry thoroughly.

2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried before replacing the wire shelves.
4. Clean the oven after each use especially after roasting or grilling this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. 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 shattering of the glass.

### **Cleaning the outside of the oven**

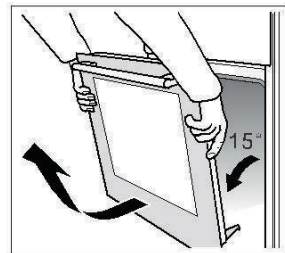
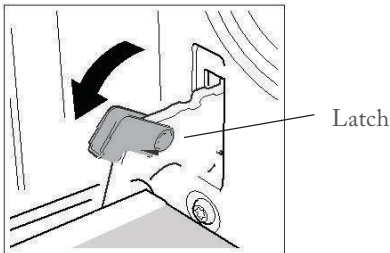
1. You should regularly wipe over the control panel oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with nonabrasive detergents.

3. Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

### Removing the door for easier cleaning

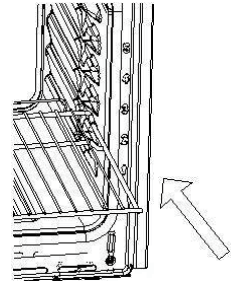
We recommend you have someone to assist you during removal of the door.

1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



## SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



### **Warning:**

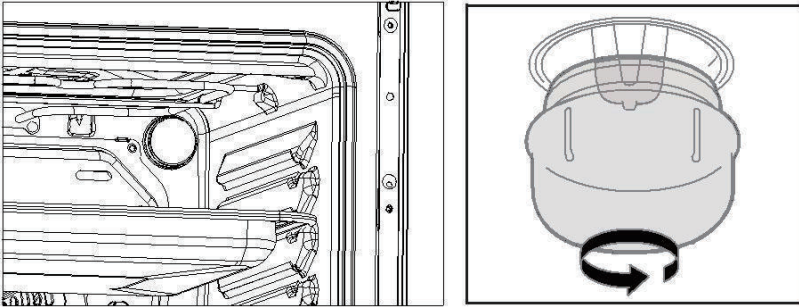
To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.

Only use 25 W/220-240V~ type G9, T300 halogen lamps.

### **Replacing the oven light.**

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.

3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300 °C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



This product contains a light source of energy efficiency class: G

## TROUBLE SHOOTING

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem guide below; there may be nothing wrong with your cooker.

Problem	
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time.	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works	Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.

Oven does not cook evenly.	Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer	Check that your pans conform to the recommendations in these instructions.
Marks appearing on hotplates. Cannot clean hob / hotplates.	The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hotplates should be cleaned regularly

<p>Grill keeps turning on and off.</p>	<p>When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.</p>
<p>Condensation on the wall at the rear of the cooker.</p>	<p>Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water- content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.</p>



<p>Steam / Condensation in the oven after use.</p>	<p>Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.</p>
--	--

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

	CV606024W
Oven power	3000W
Hob power	6000W
Top element	950W
Bottom element	1100W
Grill element*	2000W
Convection fan motor*	33W
Lamp*	25W
Solid hotplate 150mm(RR, LF)	1200W*2
Solid hotplate 185mm(RF, LR)	1800W*2
Cavity volume	65 L

**Information for domestic ovens**

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CV606024W	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	44	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	65	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	0,71	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	0,76	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	86,6	

## 2.2. For domestic hobs

## 2.2.1. Domestic electric hobs

**Information for domestic electric hobs**

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CV606024W	
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	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left rear: 15 Left front: 18,5 Right rear: 18,5 Right front: 15	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 194,4 Left front: 197,5 Right rear: 177,5 Right front: 194,4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	190,9	Wh/kg

## 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](http://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 SA  
80 Boulevard du Mandinet  
Lognes  
77432 Marne la Vallée Cedex 2  
FRANCE

