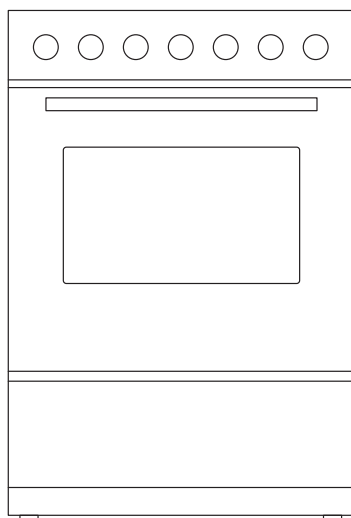


FAR



CV506026W G

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Merci d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe professionnelle et conformément à la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation et de le conserver.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	FR-3
Aperçu du produit	FR-12
Installation du produit	FR-16
Instructions d'utilisation	FR-22
Nettoyage et entretien	FR-30
Dépannage	FR-34
Spécifications	FR-36
Élimination et recyclage	FR-38

Consignes de sécurité

Veillez à respecter impérativement les mesures de sécurité décrites dans cette notice afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.

1. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
2. En ce qui concerne les informations détaillées sur l'installation de l'appareil et la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous aux sections ci-après notice.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. (norme IEC)
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. 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. (norme EN)
6. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les

enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.

7. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
8. 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.
9. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
10. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
11. 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.

12. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
13. Ne pas utiliser sous la surface de travail et veiller à ce qu'elle ne soit pas soumise à des déversements provenant de récipients sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.
14. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
15. 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.
16. 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.
17. 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.

18. Danger d'incendie : Ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson. (norme IEC)
19. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence. (norme IEC)
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
20. AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. (norme EN)
21. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. (norme EN)
22. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu. (norme EN)

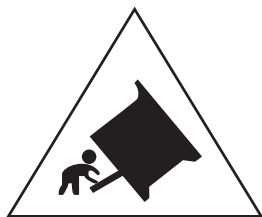
AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson. (norme EN)

23. 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.
24. La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude. (Uniquement pour certains modèles) N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four (Uniquement pour certains modèles)
25. **AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.**
26. Tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir. La surface de la plaque de cuisson doit être laissée refroidir avant de fermer le couvercle. (Uniquement pour certains modèles)
27. Ne pas regarder fixement les éléments de la plaque de cuisson.

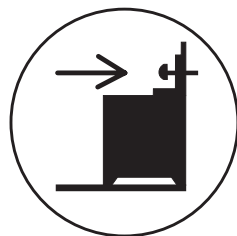
28. **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que le dispositif de protection de la cuisinière conçu par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqué dans le manuel d'instructions de l'équipement, ou utilisez directement le dispositif de protection fourni par l'équipement lui-même. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut entraîner des accidents. (norme EN)

29. 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. (Seulement pour certains modèles)

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce dispositif de stabilisation doit être installé. Se référer aux instructions d'installation.



Attention, risque de basculement



Dispositifs anti-basculement

30. La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

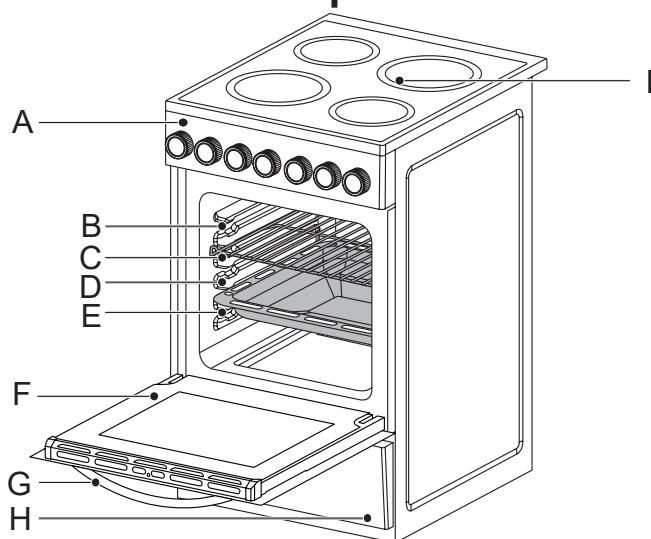
31. Un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation des appareils électriques. Les points suivants sont particulièrement importants :
- Ne pas toucher l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas laisser la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes non familières avec elle.
 - Ne jamais permettre que le câble d'alimentation soit étiré, tiré ou endommagé si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc. Ne pas utiliser la cuisinière si le câble d'alimentation est endommagé, consulter un électricien qualifié.
32. Ne jamais utiliser de liquides inflammables tels que l'alcool ou l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
33. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et à tenir les enfants bien à l'écart.

34. Ne pas tapisser l'intérieur du four avec du papier aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
35. Lors de la friture, ne remplissez pas la poêle avec plus de 1/3 d'huile, ni n'utilisez de couvercle.
36. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous avez le moindre doute, n'utilisez pas l'appareil, contactez le centre de service le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil.
37. Gardez les composants de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous, etc.) hors de portée des enfants car ils représentent une source de dangers potentiels.
38. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux réglementations en vigueur sur la sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; si vous avez le moindre doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un système non mis à la terre.

- 39. Si vous utilisez le câble d'alimentation pour une phase unique, la section minimale est de 6,0 mm². Pour trois phases, la section minimale est de 2,5 mm².
- 40. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.
- 41. L'appareil ne doit pas être placé sur une base.
- 42. Le retrait et le nettoyage de la vitre de la porte du four nécessitent une intervention professionnelle.

Aperçu du produit

• Cuisinière électrique



A. Panneau de commande

B. 4

C. 3

D. 2

E. 1

F. Vitre de porte

G. Poignée de porte

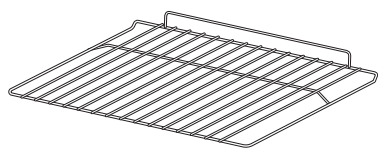
H. Tiroir

I. Plaque de cuisson

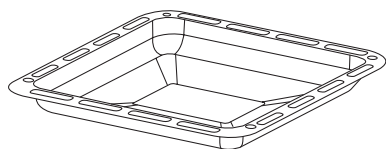
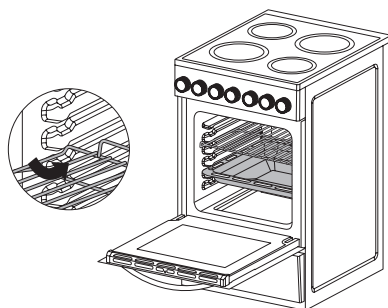
• Accessoires

Veillez placer le plat à griller et la grille de cuisson du 1^{er} au 5^e niveau de la cavité. Le plat à griller et la grille de cuisson peuvent être utilisés ensemble ou indépendamment.

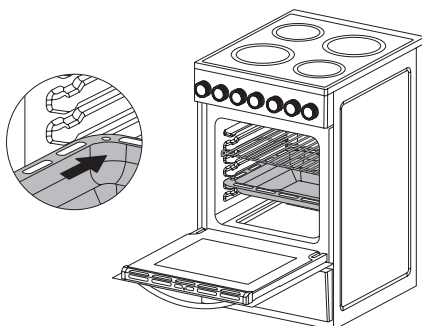
Lorsque le plat à griller et la grille de cuisson sont utilisés en même temps, veuillez placer le plat à griller sous la grille de cuisson.



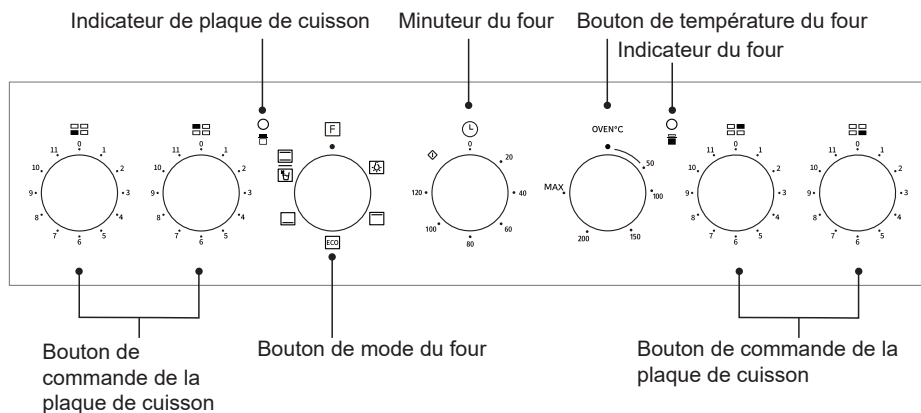
Grille de cuisson
Uniquement pour
certains modèles



Plat à griller
Uniquement pour
certains modèles



• Panneau de commande



Mode du four	Introduction au mode
 Lampe	La lampe du four est allumée ou éteinte. Allumez la lumière de la cuisinière pour observer la cuisson des aliments. Sauf pour la fonction ECO.
 Cuisson traditionnelle	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent en même temps, ce qui les rend idéaux pour cuire de plus gros gâteaux.

Mode du four	Introduction au mode
 Chaleur inférieure	Un élément dissimulé au fond du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans souffler.
 ECO	Pour une cuisson économique en énergie. Cuisinez des aliments petits et fins.
 Nettoyage à l'eau	La vapeur ramollit les résidus alimentaires et les graisses présents dans la cavité.

Installation du produit

• Instructions importantes d'installation **Contenu signifiant**

❗ Signification des consignes

1. Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon une norme professionnelle conformément à ces instructions d'installation. L'installateur sera responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les égratignures ou les chocs électriques.
3. Les unités installées doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C, et les façades des unités adjacentes jusqu'à 70°C.

⊘ Contenu signifiant : interdiction

1. Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

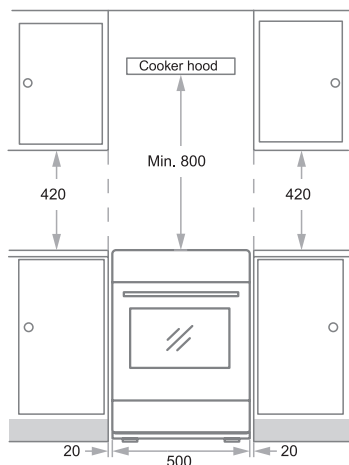
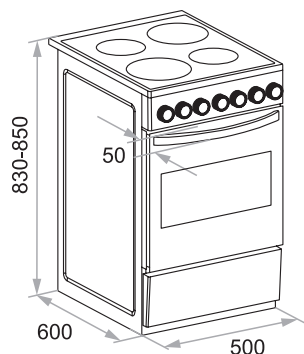
2. Après le déballage, vérifiez si l'équipement est endommagé. N'utilisez pas l'équipement s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil. Il est très lourd, ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte.
4. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou d'autres blessures.

 Remarque

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les meubles.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires de la cavité.
3. La prise électrique doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté du placard) pour un arrêt facile de l'alimentation.
4. Après l'installation, assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise.

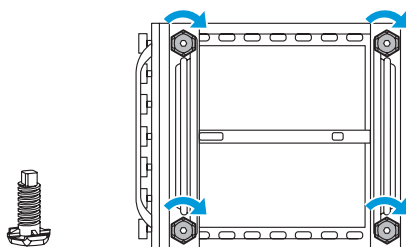
• Schéma d'installation

1. Veuillez vous assurer que les dimensions d'installation correspondent aux exigences indiquées sur l'image ci-dessous.
2. Les dimensions de l'armoire sont en mm.
3. La hauteur des pieds du four est réglable.



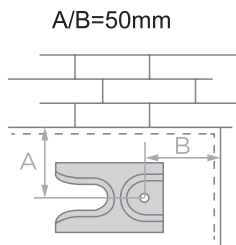
• Installation du pied du four

1. Veuillez porter des gants pour éviter les coupures. Posez le produit à plat sur le sol comme indiqué dans la figure ci-dessous (ce processus nécessite au moins deux personnes).
2. Fixez les pieds du four en bas en les faisant tourner.
3. Placez le produit en position verticale.

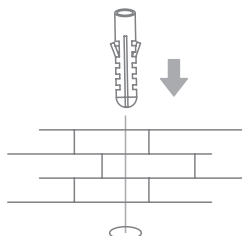


Installation du support anti-basculement

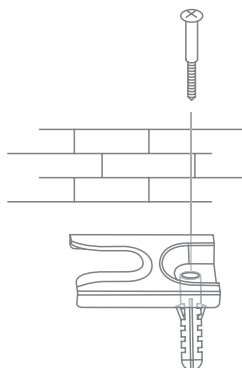
1. Déterminez l'emplacement du trou pour la goupille.



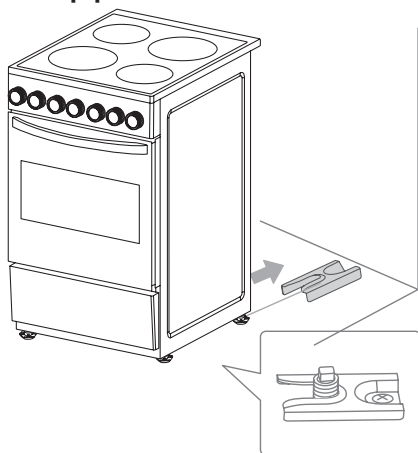
2. Faites un trou approprié dans le sol et insérez la goupille.



3. Alignez les supports avec les trous des broches et fixez-les avec des vis.

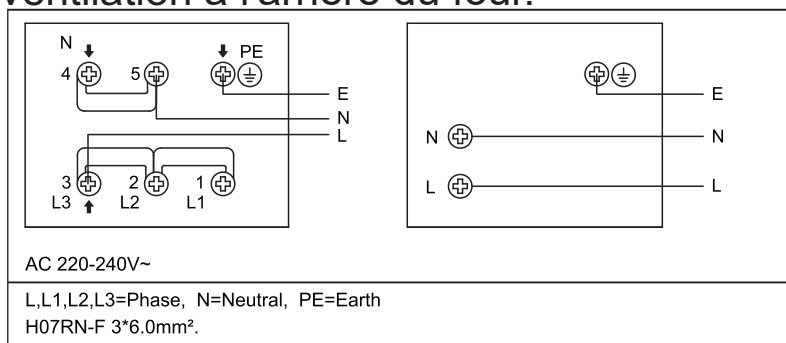


4. Clipsez les deux pieds de la cuisinière à l'arrière de l'appareil dans les supports.



• Connexion du cordon d'alimentation

1. Veuillez utiliser un tournevis pour ouvrir la boîte de jonction à l'arrière de l'appareil.
2. Veuillez connecter selon la polarité (L, N, E) comme indiqué dans le schéma.
3. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. (Applicable uniquement aux modèles non équipés d'un cordon d'alimentation et d'une prise.)
4. Important : Le positionnement du cordon d'alimentation doit éviter les ouvertures de ventilation à l'arrière du four.



REMARQUE

1. Il existe deux modes de connexion pour 220-240V~, veuillez choisir le mode de connexion en fonction de la configuration réelle de la boîte de jonction.

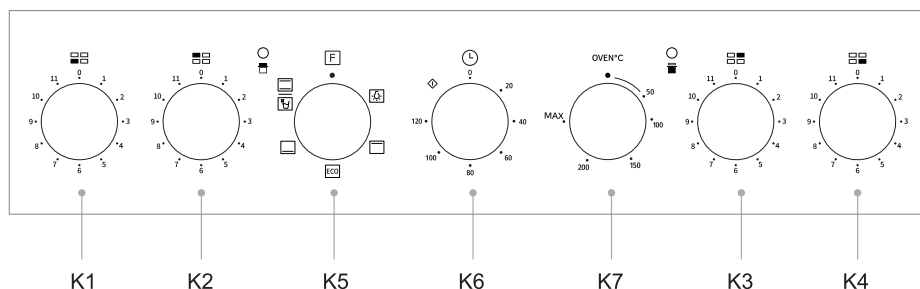
Instructions d'utilisation

• Première utilisation

1. Pour éviter tout risque d'incendie, retirez toutes les protections d'expédition et assurez-vous qu'il ne reste aucun élément d'emballage résiduel (par ex. mousse, carton, etc.) dans la cavité du four.
2. Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
3. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et la hotte de cuisine pour maintenir une ventilation élevée.
4. Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes. Après avoir branché l'alimentation, activez le mode four, le temps et la température dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
5. Après la première utilisation, veuillez ouvrir la porte du four à un petit angle et attendre que le refroidissement soit terminé.

Mode du four	Température	Temps
 Cuisson traditionnelle	MAX	30 minutes

• Étapes de fonctionnement



Four

1. Tournez le bouton K5 pour sélectionner le mode four.
2. Tournez le bouton K6 pour régler le temps du four.
3. Tournez le bouton K7 pour régler la température du four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons en position arrêt.

REMARQUE

1. Le four et la plaque de cuisson peuvent être utilisés en même temps.
2. Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
3. Lorsque vous avez terminé la cuisson, retirez les aliments et les accessoires du four en portant des gants résistants à la chaleur.

4. Lorsque la cuisson est terminée, remettez le bouton de commande en position arrêt.
5. Après la fin du temps de cuisson réglé, le signal sonore du minuteur retentit .
6. Tournez la manette du minuteur K6 dans le sens des aiguilles d'une montre, et lorsque le compte à rebours est terminé, le signal sonore retentit pour indiquer la fin de la cuisson. Tournez à la position "  " et le four fonctionnera en continu.
7. Lorsque le four est en fonctionnement, le témoin lumineux s'allumera.

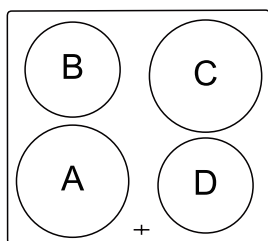
• **Plaque de cuisson**

1. Placez les ustensiles de cuisson appropriés sur la plaque de cuisson correspondante.
2. Tournez le bouton de la plaque de cuisson K1 ou K2 ou K3 ou K4 pour régler la puissance.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons en position arrêt.

REMARQUE

1. Pendant la cuisson, ne déplacez pas l'appareil.
2. Plus le nombre sur le panneau de commande est élevé, plus la puissance est grande.
3. Lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement, le témoin lumineux s'allume

• Description de la plaque de cuisson



A/C: Plaque de cuisson à cycle unique

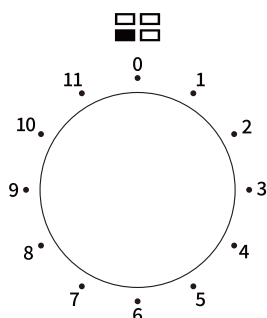
Taille : 200 mm,

Puissance : 1800 W

B/D: Plaque de cuisson à cycle unique

Taille : 165 mm,

Puissance : 1200 W



 Emplacement de la zone de cuisson

0 OFF

1 Réglage le plus faible (maintien des aliments au chaud)

11 Réglage maximal (chauffage rapide, cuisson rapide)

Après la fin du chauffage, le témoin lumineux de la plaque de cuisson reste allumé, et lorsque la température de la plaque descend à une température non dangereuse au toucher, le

témoin s'éteint. Lorsque la plaque doit être éteinte, ajustez le bouton de commande correspondant en position.

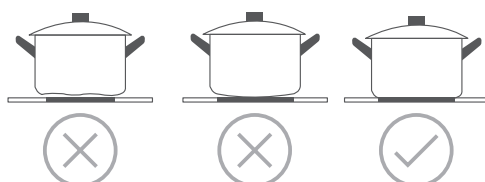
Attention : Lorsque le voyant rouge de la plaque est allumé, la température du brûleur correspondant est élevée. Ne pas toucher. Après la fin du chauffage, la surface de la plaque de cuisson est encore très chaude, veuillez ne pas la toucher.

Position du bouton	Type d'aliments
1 ou 2	Pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc.
3 ou 4	Pour chauffer les aliments doucement. Pour maintenir une petite quantité d'eau à frémissement. Pour chauffer des sauces contenant des jaunes d'œufs et du beurre. Pour mijoter : ragoûts, viande, poisson, légumes, fruits.
5 ou 6	Pour chauffer des aliments solides et liquides. Maintient l'eau en ébullition. Décongeler les légumes surgelés. Préparer 2-3 omelettes aux œufs.
7 ou 8	Pour cuire les aliments, juste au-dessus du frémissement. Pour maintenir une ébullition « vigoureuse » pour la fabrication de confitures.

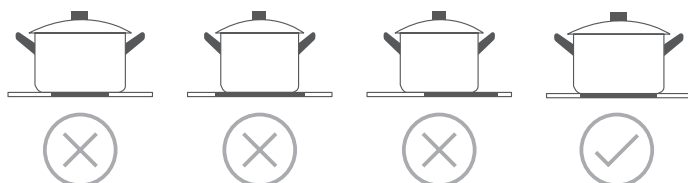
9 ou 10	Pour saisir la viande et frire le poisson.
11	Faire frire des pommes de terre. Porter l'eau à ébullition. Friture en profondeur. Dissoudre le sucre pour la fabrication de confitures.

Conseils

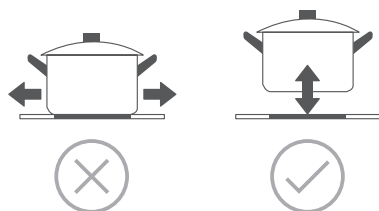
1. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



2. Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, repose à plat contre le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre poêle au centre de la zone de cuisson.



3. Soulevez toujours les poêles de la plaque de cuisson en céramique – ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre.



• Exigences de sécurité pour la friture en profondeur

1. Utilisez une poêle profonde, suffisamment grande pour couvrir complètement la zone de chauffage appropriée.
2. Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers d'huile.
3. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. Ne tentez jamais de frire trop d'aliments à la fois, spécialement les aliments surgelés. Cela ne fait que trop baisser la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Toujours sécher soigneusement les aliments avant de les frire, et les plonger lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, provoqueront de l'écume et des éclaboussures s'ils sont

ajoutés trop rapidement.

6. Ne jamais chauffer la graisse, ni frire, avec un couvercle sur la poêle.
7. Gardez l'extérieur de la poêle propre et exempt de traces d'huile ou de graisse.

Nettoyage et entretien

• Nettoyage

Avant chaque nettoyage, débranchez l'alimentation électrique. Pour assurer la longévité de la cuisinière, celle-ci doit être nettoyée fréquemment et soigneusement, en gardant à l'esprit :

1. Une fois le four complètement refroidi, retirez les accessoires, lavez-les et séchez-les avec de l'eau tiède savonneuse.
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 soit sec, puis placez les accessoires dans le four.
4. Vous devriez régulièrement essuyer 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 renversés peuvent endommager l'émail.
5. Lavez les parties émaillées ou chromées du four avec de l'eau tiède savonneuse ou avec des détergents non abrasifs.

REMARQUE

1. Pour éviter que les aliments renversés ou les résidus de nourriture ne brûlent et deviennent difficiles à enlever, nettoyez le four après chaque utilisation.
2. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four car cela pourrait enlever l'émail, ce qui affecterait l'efficacité de votre four.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait entraîner la rupture du verre.
4. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces émaillées, chromées ou en acier inoxydable.
5. Lors de l'utilisation de produits de nettoyage en acier inoxydable disponibles dans le commerce, évitez de nettoyer toute inscription ou symbole, car ils peuvent être endommagés.

Nettoyage à l'eau

1. Ajoutez environ 250 ml d'eau purifiée et une

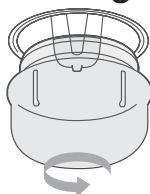
quantité appropriée de liquide vaisselle dans la cavité, puis remuez bien.

2. Avec la porte du four fermée, placez le bouton K5 sur la position indiquée.
3. Tournez le bouton K6 à la position « 30 minutes ».
4. Tournez le bouton K7 à la position "100".
5. Une fois le cycle de nettoyage à l'eau terminé, attendez que le four refroidisse complètement. Ensuite, séchez la cavité du four avec une éponge absorbante propre ou un chiffon doux.

• Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le cache de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (notez qu'il peut être rigide), remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300°C. Pour le remplacement des ampoules, contactez votre centre de service local.

4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
5. Le 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, vérifiez le problème ci-dessous ; il se peut qu'il n'y ait rien de défectueux avec votre cuisinière.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de démarrer	L'alimentation n'est pas connectée	Connecter l'alimentation
	L'interrupteur principal n'est pas allumé	Allumer l'interrupteur
	Porte du four non fermée	Fermer la porte du four
la lampe ne s'allume pas	Elle est cassée	Service après-vente
A une odeur piquante ou de fumée	Première utilisation	Aucun traitement nécessaire

Problème	Cause possible	Solution
La nourriture n'est pas cuite	La température est trop basse	Utilisez une température plus élevée
	La portion de nourriture est trop grande	Faites cuire les aliments en morceaux plus petits ou prolongez le temps de cuisson
Nourriture brûlée ou inégale	La température est réglée trop haute ou le temps de cuisson trop long	Ajustez la température de cuisson ou le temps
	La nourriture est trop proche de l'élément chauffant	Ajustez la position des couches d'accessoires
Le ventilateur n'a pas cessé de fonctionner après l'arrêt du chauffage	Le ventilateur continue de souffler pour dissiper la chaleur	Aucun traitement nécessaire

Spécifications

Modèle du produit	CV506026W G
Alimentation électrique	220-240 V~ , 50-60 Hz
Puissance électrique	8100W (Four : 2100W Plaque de cuisson : 6000W)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE (Four)

Informations sur le produit et fiche d'information produit conformément aux règlements européens et britanniques sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

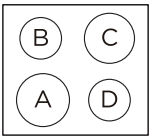
Indice d'efficacité énergétique	93.5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1.00kWh/cycle*
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode convection forcée	0.72kWh/cycle*
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	53L
Type de four	Four autoportant

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode arrêt	0,3 W
------------	-------

• Informations pour plaque de cuisson électrique domestique

			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	CV506026W G	/	/
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson électrique	/	/
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson	/	4	/
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson	Zones de cuisson radiant	/	/
Zone A	ø	200	mm
Zone B	ø	165	mm
Zone C	ø	200	mm
Zone D	ø	165	mm
Zone A : consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	190.7	wh/kg
Zone B : consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	193.3	wh/kg
Zone C : consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	186.6	wh/kg
Zone D : consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	199.7	wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	CE plaque de cuisson électrique	190.1	wh/kg

Élimination et recyclage

• Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé : Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE).

Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers en fin de vie.

L'appareil usagé doit être retourné à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter vos autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



- **Conformité à la directive RoHS**

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

- **Informations sur l'emballage**

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Emmenez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



INSTRUCTION MANUAL

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.....	EN-2
Product overview	EN-10
Product installation	EN-14
Operation instructions.....	EN-20
Cleaning and maintenance.....	EN-27
Troubleshooting	EN-30
Specifications	EN-32
Disposal and recycling.....	EN-34

Safety Instructions

You must strictly comply with all safety precautions described in this manual to avoid any risk of fire, electric shock or personal injury.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. (IEC standard)
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. (EN standard)
4. **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. (EN standard)
5. **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.

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 in shattering of the glass.
7. Steam cleaner is not to be used.
8. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
9. 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. (EN standard)
10. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
11. Don't use under the worksurface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.
12. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

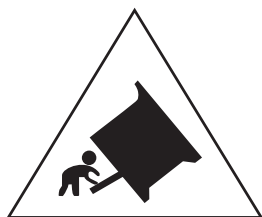
13. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
14. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
16. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.
17. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces
18. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. (EN standard)
19. 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. (EN standard)

20. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously. (EN standard)
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces. (EN standard)
21. 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.
22. Surface of a storage drawer can get hot. (Only for some models) Only use the temperature probe recommended for this oven. (Only for some models)
23. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
24. Any spillage should be removed from the lid before opening. Hob surface should be allowed to cool before closing the lid. (Only for some models)
25. Do not stare at the hob elements.
26. **WARNING:** Only use the stove protection device designed by the cooking equipment manufacturer or indicated in the instruction manual of the equipment, or directly use the

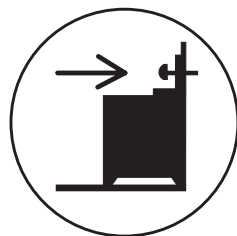
protection device provided by the equipment itself. Using inappropriate protective devices may lead to accidents. (EN standard)

27. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. (Only for some models)

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



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

28. The range must not be placed on a base.

29. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:

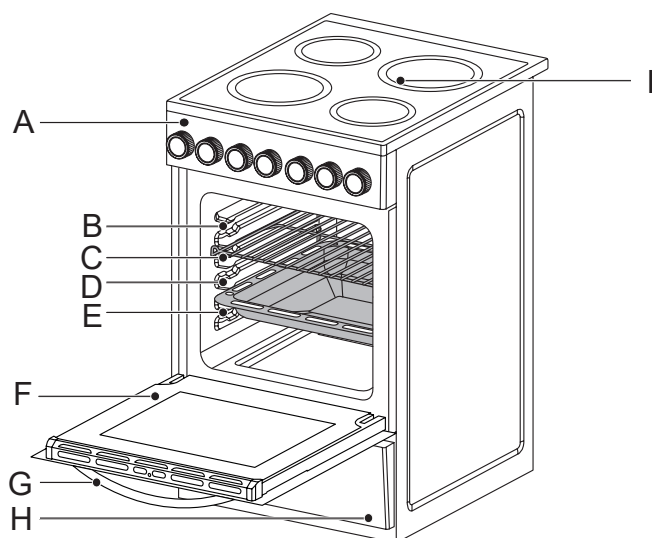
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

- Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician.
30. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
 31. When the appliance is in use the, heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
 32. Do not line the inside of the oven with foil, as this may cause the appliance to overheat.
 33. When frying, do not fill the frying pan with more than 1/3 of the oil, or use a lid.
 34. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance, contact your nearest service centre of the store where you buy the appliance.
 35. Keep packaging components (plastic bags, Styrofoam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a source of potential hazards.

36. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
37. If you use the power cable for single phase, the minimum crosssectional area is 6.0mm^2 . For three phases, the minimum crosssectional area is 2.5mm^2 .
38. The product contains a light source of energy efficiency class: G.
39. The appliance must not be placed on a base.
40. The removal and cleaning of oven door glass needs professional treatment.
41. **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.

Product overview

• Electric Cooker



A. Control panel

B. 4

C. 3

D. 2

E. 1

F. Door glass

G. Door handle

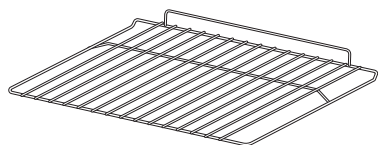
H. Drawer

I. Hob

• Accessories

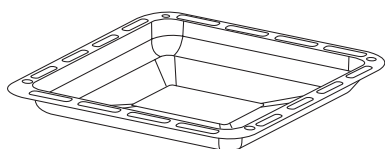
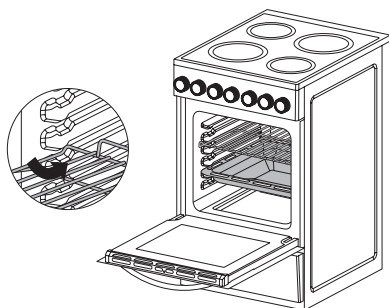
Please place the grill tray and grill rack on the 1st-5th floor of the cavity. Grill tray and grill rack can be used together or independently.

When the grill tray and the grill rack are used at the same time, please put the grill tray under the grill rack.



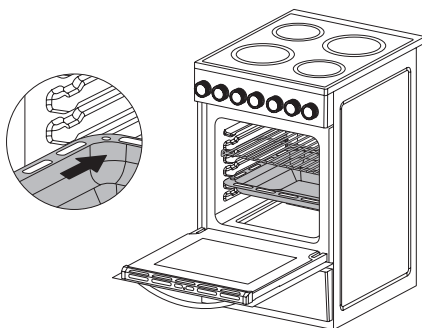
Grill rack

Only for some models

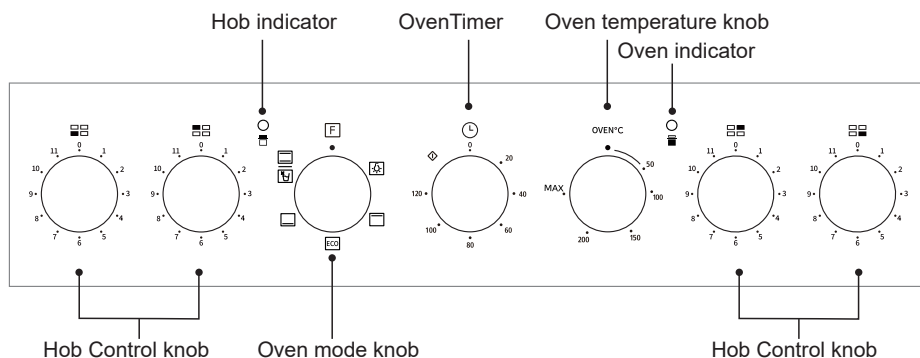


Grill tray

Only for some models



• Control Panel



Oven Mode	Mode Introduction
 Lamp	The oven lamp is on or off. Turn on the stove light to observe the cooking of the food. Except for the ECO function.
 Conventional	The top and bottom heating elements work at the same time, making them ideal for baking larger cakes.
 Bottom heat	A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without blowing.

Oven Mode	Mode Introduction
 ECO	For energy-saving cooking. Cook some small, thin food.
 Water Clean	Steam softens food residue or grease in the cavity.

Product installation

• Installation Important Instructions

❗ Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.

⊘ Content that means [prohibit]

1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. After unpacking, check whether the equipment is damaged. Do not use the equipment if it is damaged during transportation.

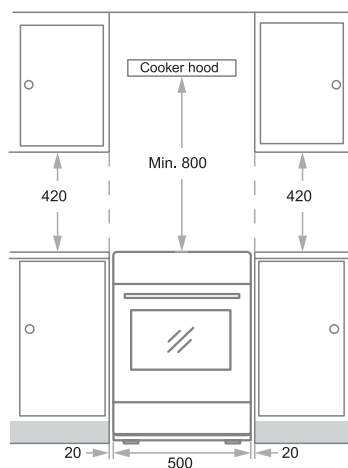
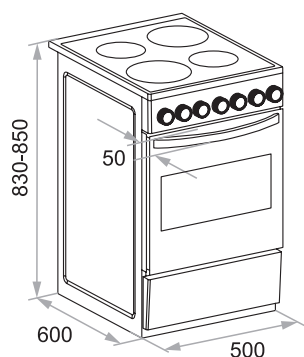
3. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
4. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

 Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.

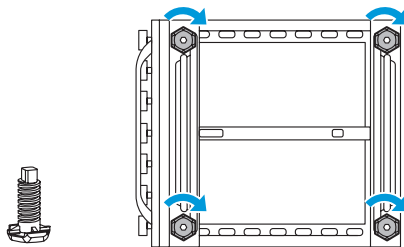
• Installation diagram

1. Please make sure the installation size requirements in the picture below.
2. The cabinet dimension is in mm.
3. Height of furnace foot is adjustable.



• Oven foot installation

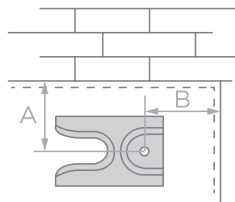
1. Please wear gloves to prevent cuts. Lay the product flat on the ground as shown in the figure below (this process requires at least two people).
2. Fix four feet on the bottom of the oven by rotating.
3. Put the product upright.



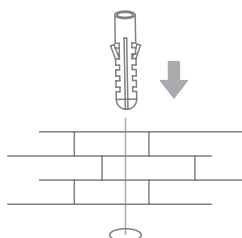
Anti-tip bracket installation

1. Determine the location of the pin hole.

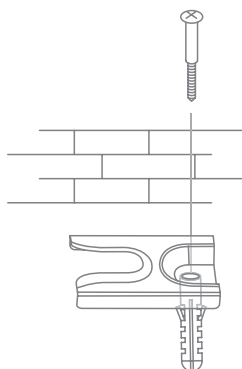
$A/B=50\text{mm}$



2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.

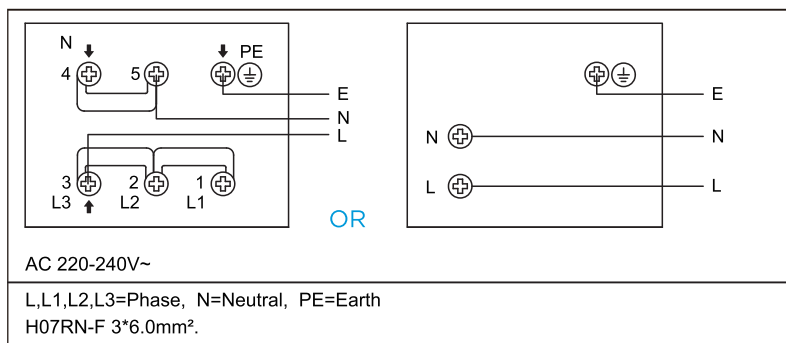


4. Snap the two stove feet on the back of the appliance into the brackets.



• Power cord connection

1. Please use a screwdriver to open the junction box on the back of the machine.
2. Please connect according to the polarity (L, N, E) as shown in the diagram.
3. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Only applicable to models not equipped with a power cord and plug.)
4. Important: The power cord placement should avoid the heat dissipation vents at the back of the oven.



NOTE

1. There are two connection modes for 220-240V~, please choose the connection mode according to the physical object of the junction box.

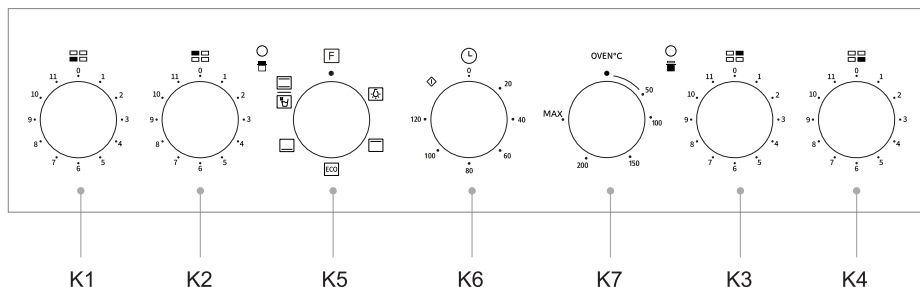
Operation instructions.

• First Use

1. To avoid fire, remove all shipping protection and make sure there are no residual packaging items (eg foam, cardboard, etc.) in the oven cavity.
2. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
3. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
4. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
5. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	MAX	0.5 Hour

• Operation Steps



Oven

1. Turn Knob K5 to select the oven mode.
2. Turn knob K6 to adjust the oven time.
3. Turn knob K7 to adjust the oven temperature.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the closed position.

NOTE

1. Oven and hob can be used at the same time.
2. Keep the oven door closed when cooking.
3. When you're done cooking, remove food and accessories from the oven while wearing heat-resistant gloves.
4. When finished cooking, turn the control knob back to the off position.
5. After set cooking time finish, timer buzzer would sounds.
6. Turn the timer knob K6 clockwise, and when

the countdown is completed, the prompt sounds to indicate the end of cooking. Turn to the "  " position and the oven will work all the time.

7. When the oven is in working condition, the indicator light will light up.

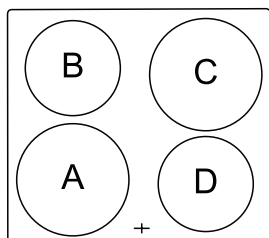
Hob

1. Place appropriate cooking utensils on the corresponding hob.
2. Turn hob knob K1 or K2 or K3 or K4 to adjust power.
3. When cooking is finished, turn all knobs to the closed position.

NOTE

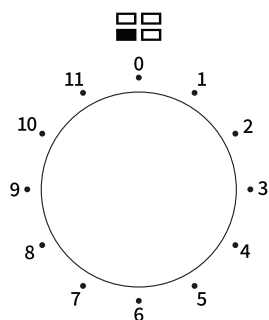
1. During cooking, do not move the appliance.
2. The larger the number on the control panel, the higher the power.
3. When the hob is in working condition, the indicator light will light up.

• Hob introduce



A/C: Single cycle cooking
plate Size: 200mm,
Power: 1800W

B/D: Single cycle cooking
plate Size: 165mm,
Power: 1200W



 Location of cooking area

0 OFF

1 Lowest setting (Keep food warm)

11 Highest setting (quick heating up quick cooking)

After the heating is completed, the hob indicator light is still on, and when the hob temperature drops to the touchable temperature, the indicator light goes out. When the hob needs to be closed, adjust the corresponding control knob to the off position.

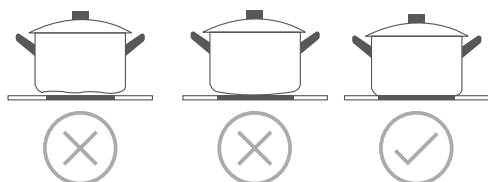
Warning: When the red light on the stove is on, the corresponding burner temperature is high. Do not touch it.

After heating is completed, the surface of the hob is still very hot, please do not touch it.

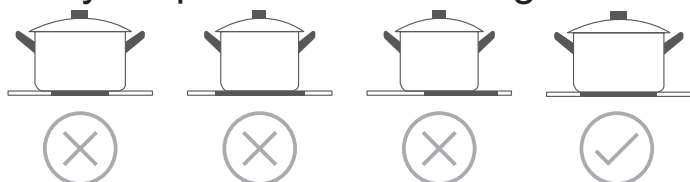
Knob Position	Type of foods
1 or 2	To melt butter, chocolate, etc.
3 or 4	To heat foods gently. To keep small amount of water simmering. To heat sauces, containing egg yolks and butter. To simmer: stews, meat, fish, vegetables, fruit.
5 or 6	To heat solid and liquid foods. Keeps water boiling. Thaw frozen vegetables. Make 2-3 egg omelettes.
7 or 8	To cook foods, just above simmering. To maintain "rolling" boil for preserve making.
9 or 10	To seal meat and fry fish.
11	Frying potatoes. Bringing water to the boil. Deep fat frying. Dissolve sugar for preserve making.

Tips

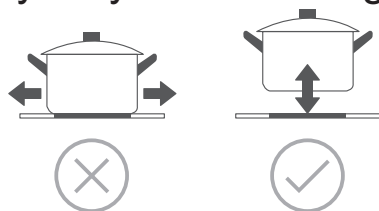
1. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



2. Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



3. Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating 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 too 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.

Cleaning and maintenance

• Cleaning

Before each cleaning, disconnect the power supply. To ensure the longevity of cooker, cooker should be cleaned frequently and thoroughly, keeping in mind:

1. After the oven is completely cooled, remove the accessories, wash and dry it with warm soapy water.
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 inside is dry, then put the accessories in the oven.
4. 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.
5. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with nonabrasive detergents.

NOTE

1. To prevent spilled or spilled food residue from burning and being difficult to remove, clean

the oven after each use.

2. 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.
3. 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.
4. Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces.
5. When using commercially available stainless steel cleaning products avoid clean-ing any lettering or symbols, as they can become damaged.

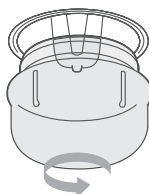
• **Water Clean**

1. Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
2. With the oven door closed, turn Knob K5 to the "  " position.
3. Turn Knob K6 to the "30 minute" position.
4. Turn Knob K7 to the "100" position.
5. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely.

Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

• Lamp Replacement

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. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.
5. The product contains a light source of energy efficiency class:G.



Troubleshooting

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

Problem	Possible reason	solution
Unable to start	Power is not connected	connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	first use	No processing required

Problem	Possible reason	solution
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required

Specifications

Product Model	CV506026W G
Power Supply	220-240 V~ , 50-60 Hz
Electric Power	8100W (Oven: 2100W Hob: 6000W)

ENERGY EFFICIENCY (Oven)

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

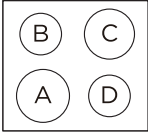
Energy Efficiency Index	93.5
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.00kWh/cycle*
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.72kWh/cycle*
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	53L
Type of oven	Free-Standing Oven

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	0.3 W
----------	-------

• Information for domestic electric hob

			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	CV506026W G	/	/
Type of hob	Electric hob	/	/
Number of cooking zones and/or areas	/	4	/
Number of cooking zones and/or areas	Radiant cooking zones	/	/
Zone A	∅	200	mm
Zone B	∅	165	mm
Zone C	∅	200	mm
Zone D	∅	165	mm
Zone A: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	190.7	wh/kg
Zone B: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	193.3	wh/kg
Zone C: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	186.6	wh/kg
Zone D: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	199.7	wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	190.1	wh/kg

Disposal and recycling

- **Important instructions for environment**

Compliance with the WEEE Directive and
Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE
Directive (2012/19/EU). This product bears a
classification symbol for waster electrical and
electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not
be disposed with other household wastes at the
end of its service life.

Used device must be returned to official
collection point for recycling of electrical
electronic devices. To find these collection
systems please contact to your local authorities
or retailer where the product was purchased.

Each household performs important role
in recovering and recycling of old
appliance. Appropriate disposal of
used appliance helps prevent potential
negative consequences for the environ-
ment and human health.



- **Compliance with RoHS Directive**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

- **Package information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



CONFORAMA FRANCE

80 Boulevard du Mandinet,
Lognes 77432 Marne-la-Vallée
CEDEX 2 France

15/07/2026



Séparez les éléments avant de trier

Conforama