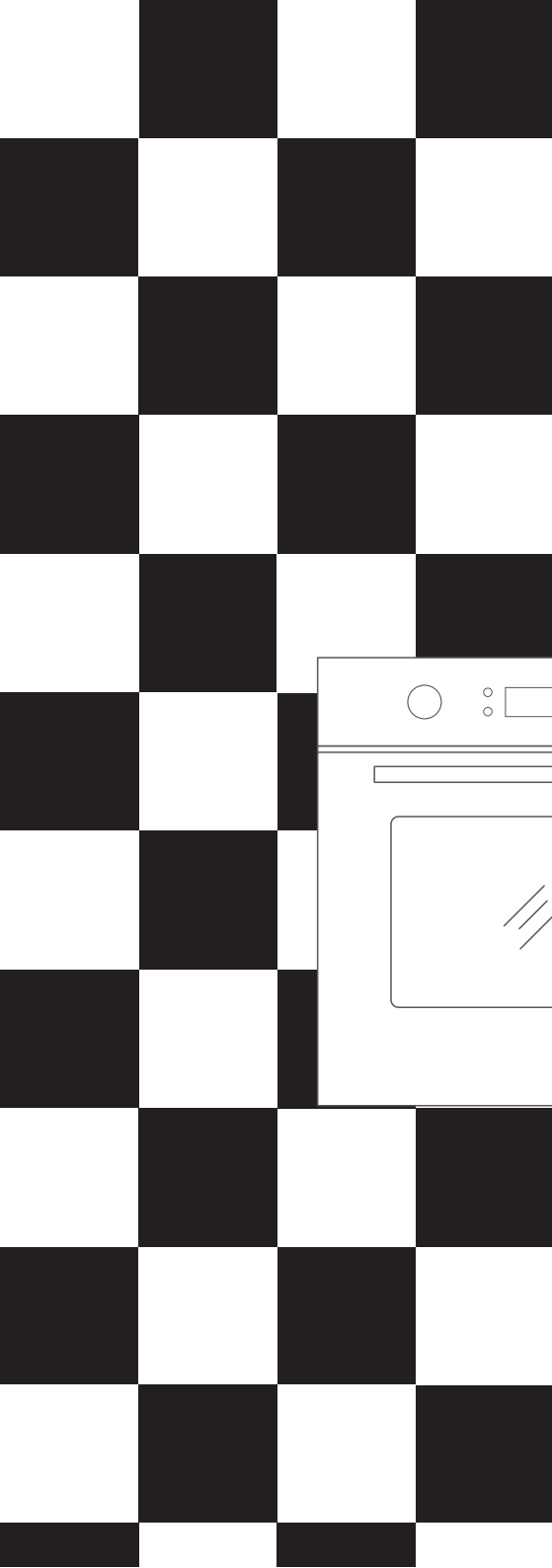


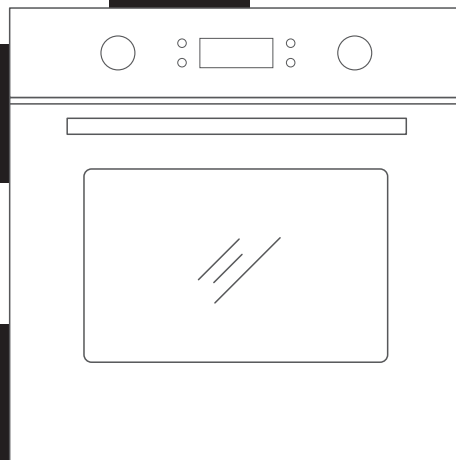


comfee'

BUILT-IN OVEN

Instruction Manual

CBO65P80E0-BK



SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker
 - Always use original Spare Parts
1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
 2. During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
 3. Please use the product under an open environment.
 4. 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.
 5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 6. 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.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. 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 person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

15. 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.
16. 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.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before

touching onto the points that are exposed to the heat directly.

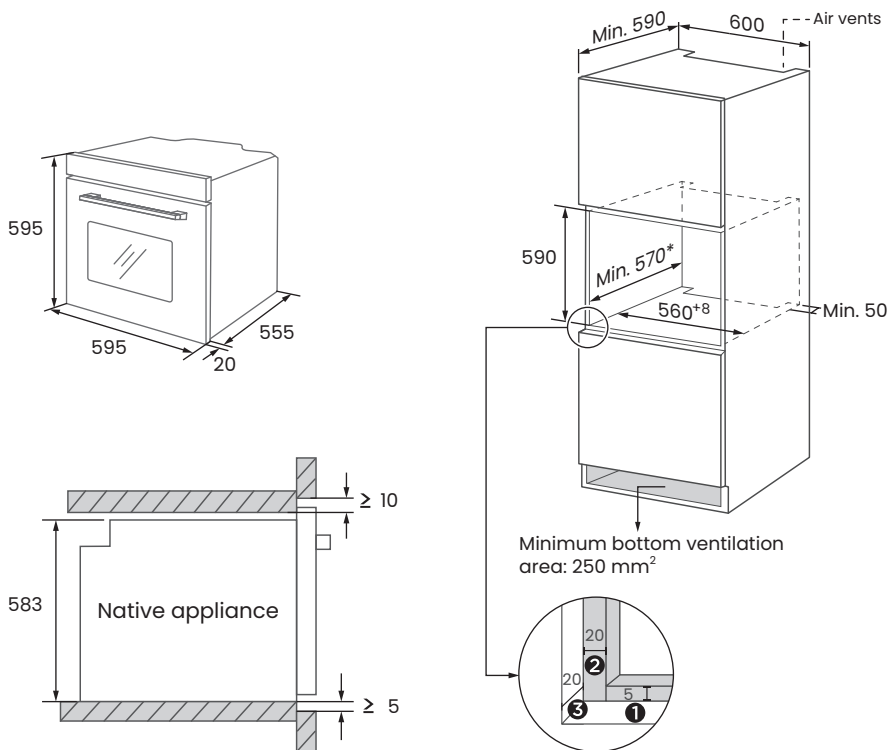
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

▲ DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

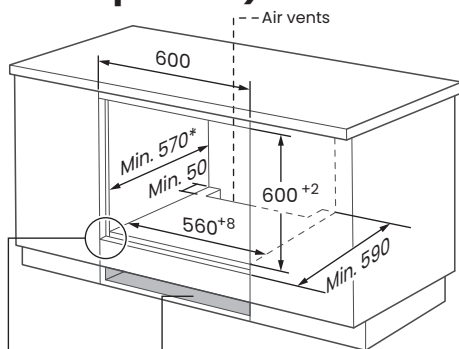
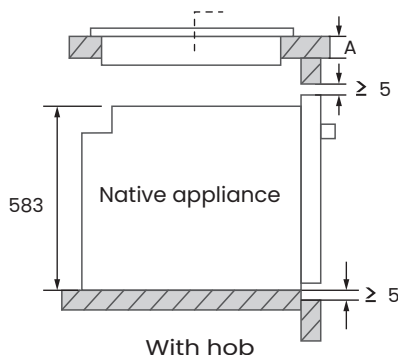
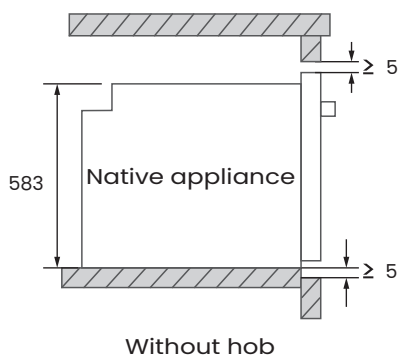
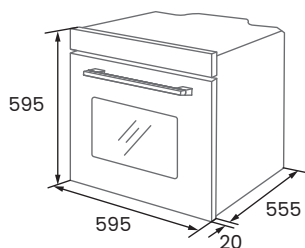
▲ Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



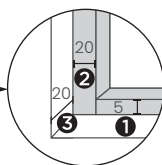
- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

▲ Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

▲ 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.
4. Please use a 16A socket.

⊘ Content that means [prohibit]

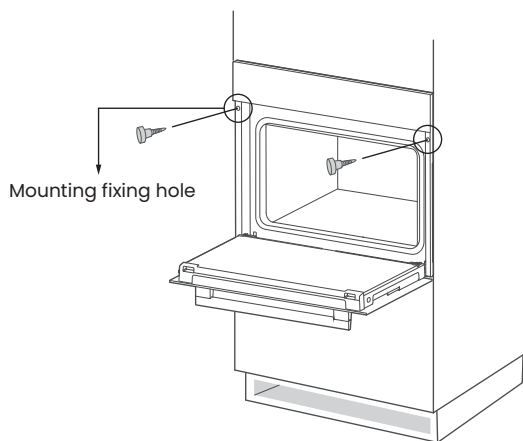
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. 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.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

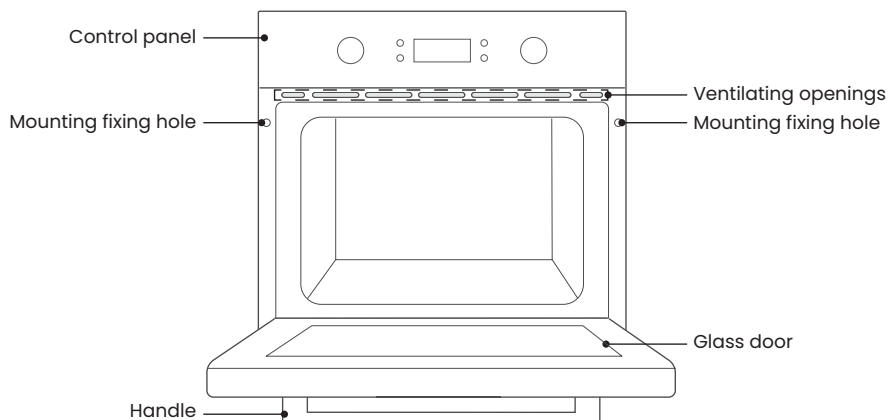
▲ Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance on the Cupboard with two screws.

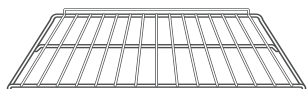


▲ Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!
At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam.
Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

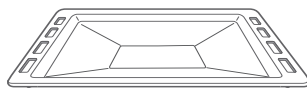


▲ Accessories



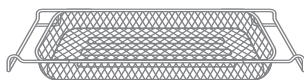
Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

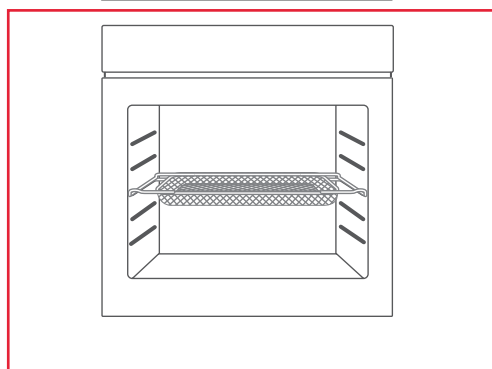
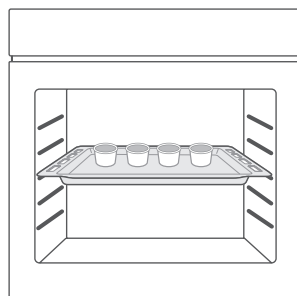
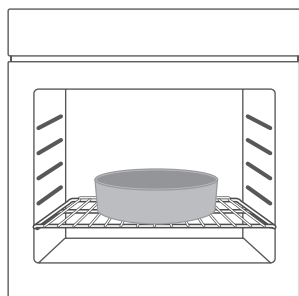
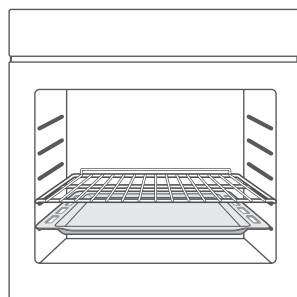
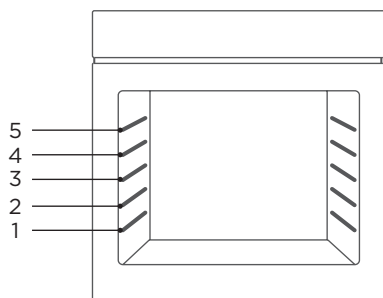


Air fry basket

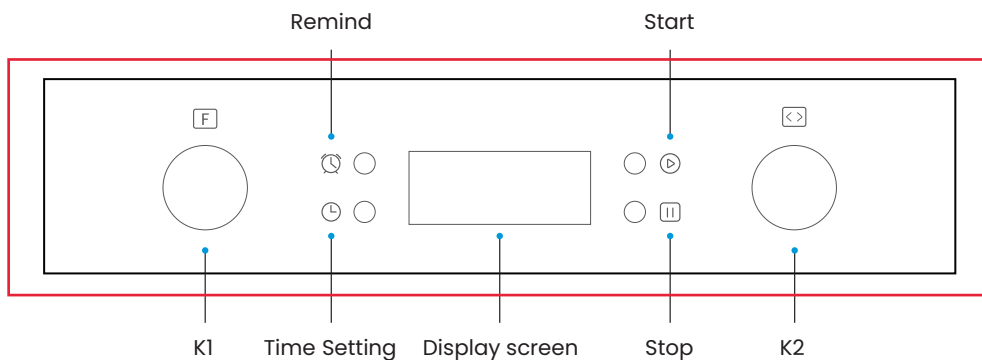
Air fry function-specific

▲ Accessories use (Only for some models)

For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.



▲ Control Panel



Function



Lamp



Defrost



**Double grill
with fan**



Single grill



**Bottom
heating+fan**



Conventional

Pyrolytic

Function introduction

The cooking process can be observed under illuminated conditions.

Except ECO and pyrolytic function.

The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).

The radiant heating element and top heating element are working with fan.

The inner grill element switches on and off to maintain temperature.

Can be used to grill a small number of food.

The combination of fan and bottom heating element provides a more uniform heat penetration. This function is suitable for baking large pieces of meat.

The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.

When the function set to pyrolytic mode, LED screen "PyR". The default temperature is 450°C. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

 Conventional +fan Air fry	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat. Provide fast and even heat distribution. The hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying. (only for some models)
 ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

▲ Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5-1 Hour

▲ Setting the clock

When the oven is first connected to the electrical supply and powered on, the clock will need to be set.

1. Press " " key, the hour digit flashes.
2. Turn knob "K2" to adjust the hour digit.
3. Press " " key, the minute digit flashes.
4. Turn knob "K2" to adjust the minute digit.
5. Press " " key to complete the clock setting.

Notes:

1. The clock is a 24 hour clock.
2. Before using the oven, please complete the clock setting.

3. During the clock setting process, you can press "⏏" key to cancel the current clock setting.
4. If you need to reset the clock, please follow the "Setting the clock" steps in standby mode.

▲ Function setting

1. In standby or reminder state, turn knob "K1" to select the function.
2. Turn knob "K2" to adjust the temperature.
3. Press the "▶" key to start cooking.
4. If you skip step 2, press the "▶" key to start cooking. The default time is 9 hours, and the display screen shows the default temperature.

Notes

1. During cooking, the time can be adjusted by turning the knob "K1". After adjusting the time, please press the "▶" key within 3 seconds to confirm.
2. During cooking, the temperature can be adjusted by turning the knob "K2". After adjusting the temperature, please press the "▶" key within 3 seconds to confirm.
3. The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning. After turning on the oven lamp function, you need to turn it off actively before the oven can return to the standby state.
4. After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

▲ Lamp function

Turning on the lamp can better observe the cooking situation of food. If you need to turn off or turn on the lamp, you can follow these steps:

1. Turn knob "K1" to select "☺".
2. Press the "▶" key to confirm.

▲ Reminder function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time. Only when oven in standby mode and clock setting, the reminder can be set.

1. Press the "⌚" key, and the hour digit flashes.
2. Turn knob "K2" to adjust the hour digit.
3. Press the "⌚" key, and the minute digit flashes.
4. Turn knob "K2" to adjust the minute digit.

5. Press the "▶" key to complete the setting, and the icon "🕒" is always on, and the countdown starts. After the countdown is completed, the buzzer sounds and the icon "🕒" goes out.

Notes

1. You can cancel the reminder by pressing the "⏏" key during setup.
2. After setting the reminder, you can press the "⏏" key twice to cancel the reminder.

▲ Inquiring function

1. During cooking process, if the clock has been set, press the "🕒" key to check the current time; if the reminder function is set, press the "🕒" key to check the reminder time.
2. In reminder state, if the clock is set, press the "🕒" key to check the current time.

▲ Start/Pause/Cancel function

1. If the cooking time has been set, press the "▶" key to start cooking. If the cooking is paused, press the "▶" key to continue cooking.
2. During cooking process, press the "⏏" key once to pause the cooking. Press the "⏏" key twice to cancel the cooking.

▲ Energy-Saving function

1. In standby or reminder state, press the "▶" key for 3 seconds to turn off the LED screen and enter the energy-saving mode.
2. In standby state, if there is no operation in 10 minutes, the LED screen will go off and enter the energy-saving mode.
3. In the energy-saving mode, press any key or turn the knob to exit the energy-saving mode.

▲ Child lock function

1. Enter the child lock: Press the "▶" and "⏏" keys for 3 seconds at the same time, the buzzer will beep, and the icon "🔒" will light up, indicating that the child lock is entered.
2. Release the child lock: Press the "▶" and "⏏" keys for 3 seconds at the same time, and the buzzer will beep, indicating that the child lock is released.

▲ Pyrolytic function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1. Turn knob "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PyR".
2. Press the "▶" key to confirm, and the default working time is 2 hours.
3. Turn knob "K1" to adjust the working time. The time can be set 1:30 or 2:00 hours.

Notes

1. When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display "door", "PyR".
2. When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "COOL" and "PyR". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to standby state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to standby state directly.
3. Open the door when the oven is working, the LED will display "door" and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
4. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
5. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

▲Air Fry

1. Turn knob K1 to select the ".
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Press the " " key to start cooking.
4. During cooking, the time can be adjusted by turning the knob K1. After adjusting the time, please press the " " key within 3 seconds to confirm.
5. When cooking is finished, turn all knobs to the "O" position.

Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Potato wedges	500g		20min	230°C	Yes (250°C)
French Fries	500g		20min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Salmon	400g		13min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Bacon	200g		7min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Fried fish fill	400g		10min	250°C	Yes (250°C)

Notes

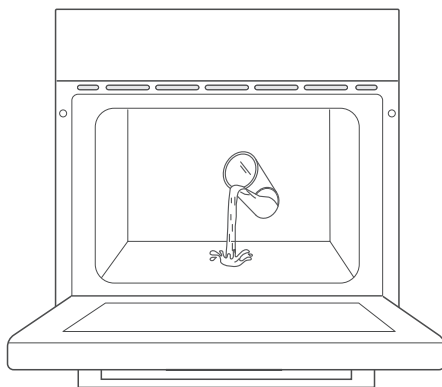
1. Please put the food in the oven after preheating.
2. Please use the Air fry basket and put it to the third floor of the oven and push it to the bottom.

▲ Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows:
 - 1). Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2). In standby state, Turn knob K1 to select the "  ".
 - 3). The temperature is set to 100°C, the time is set to 30 minutes and it is started.
6. 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.

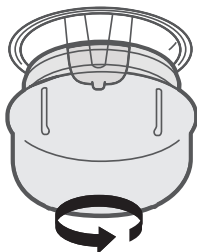


Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

▲ 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.



Warning

To avoid electric shocks—please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the aftersales service.

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
	• The oven door is not closed	• Close the oven door
The lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first use	• No processing required
The 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

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

Supplier's name	COMFEE
Model identification	CBO65P80E0-BK
Energy Efficiency Index	94.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.79kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72L
Type of oven	Built-in Oven
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50-60Hz
Electric Power	3.2 kW

ENERGY CONSUMPTION

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

Off mode	0.5 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes



This symbol on the product or instruction manual indicates that your device should be disposed of separately from your household waste at the end of its useful life.

There is a separate recycling system locally for recycling. For more information, please contact the local authority or retailer where you purchased the product.



When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polys tyren, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

WARRANTY / SERVICE

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

If you have any question or concerns, please email us

Email: serviceclient.fr@feelcomfee.com

Tel: 04 42 97 07 27

In case of a technical fault, enter your exact address, email, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.

Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

comfee'

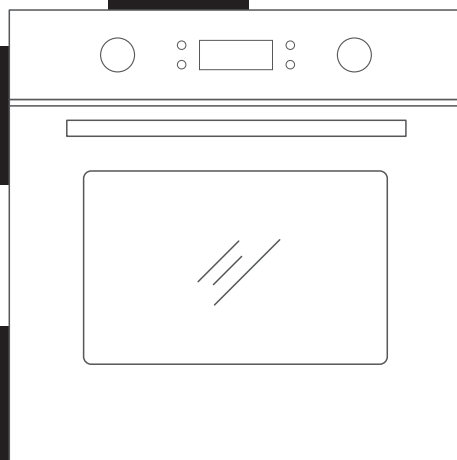
...is how I feel!

comfee'

FOUR ENCASTRABLE

Mode d'emploi

CBO65P80E0-BK



CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CE MANUEL

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le four à micro-ondes, et le conserver soigneusement. Si vous respectez les instructions, votre four vous fournira de nombreuses années de bon service.

LES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS POUR LA SÉCURITÉ. LISEZ ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour garantir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, il est recommandé de :

- Appeler uniquement les centres de services autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière
 - D'utiliser toujours des pièces de rechange d'origine
1. Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson classique, à 250 °C, pendant 90 minutes, afin de nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
 2. Lors de la première utilisation, il est tout fait normal qu'il y ait un peu de fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez que les odeurs se dissipent avant de mettre les aliments dans le four.
 3. Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
 4. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être en permanence surveillés.
 5. En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre, sont encadrés et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien du niveau utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
7. Au cours de l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
8. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est allumé, en particulier lorsque le gril est allumé.
9. Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
10. Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
11. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'usage de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

13. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.
14. Un moyen de débranchement omnipolaire doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout danger.
16. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent en rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
17. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
18. N'utilisez pas un nettoyeur vapeur.
19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
20. Les instructions pour les fours qui ont des étagères doivent inclure des détails indiquant leur installation correcte.
21. N'utilisez pas le four pieds nus. Ne touchez jamais le four avec les mains ou pieds mouillées ou humides.
22. Pour le four : N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant cuisson.
23. L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant résulter d'un placement défectueux et d'une installation effectuée par un technicien non agréé.

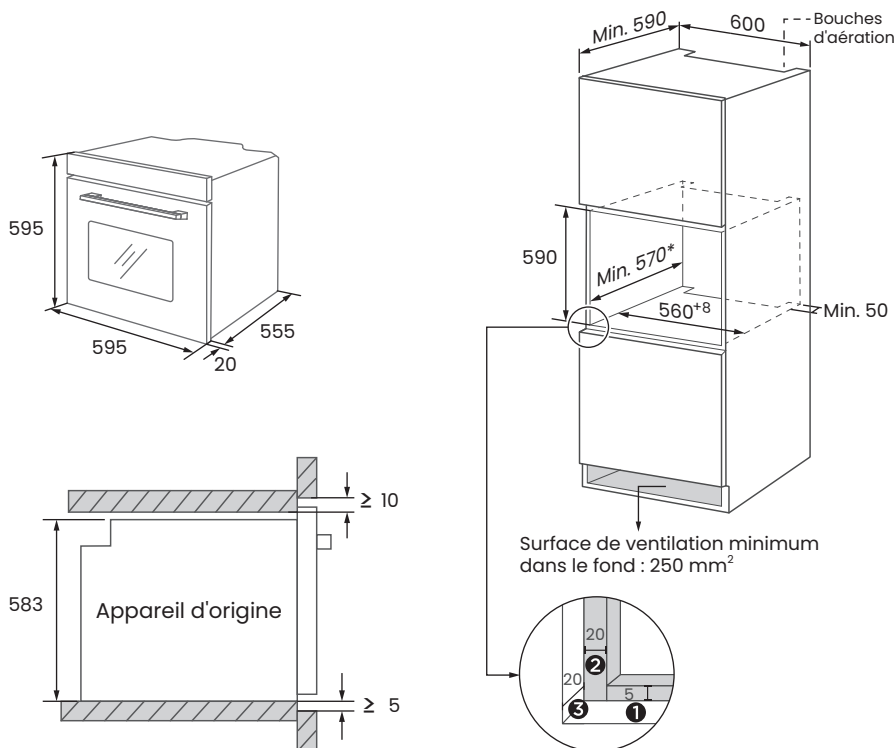
24. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
25. Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
26. Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

▲ DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée. Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.

En cas de discordance entre l'illustration et le produit réel, veuillez vous référer au produit réel.

▲ Schéma de l'armoire (armoire en position verticale)

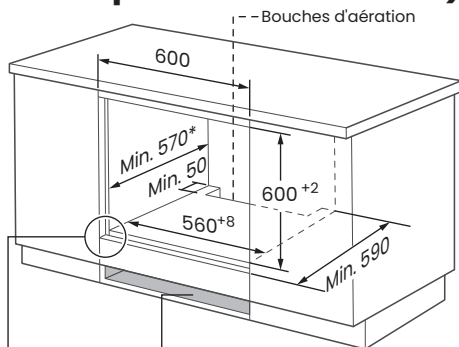
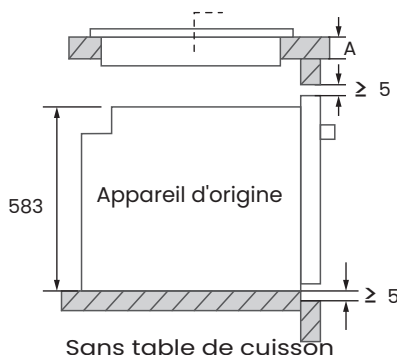
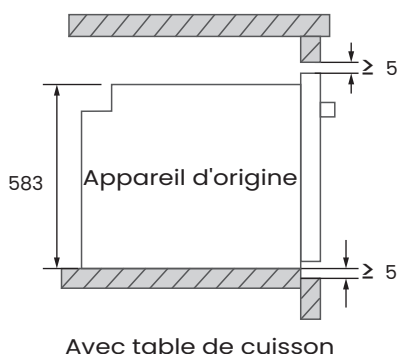
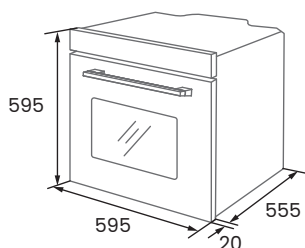


Surface de ventilation minimum dans le fond : 250 mm²

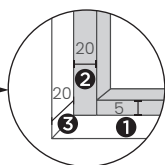
- ① Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ② Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ③ Réservez 20 mm pour le panneau de porte en épaisseur.

1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

▲ Schéma de l'armoire (armoire en position horizontale)



Surface de ventilation minimum dans le fond : 250 mm²



- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réservez 20 mm pour le panneau de porte en épaisseur.

En cas d'installation de l'appareil sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail (A) est indiquée ci-dessous :

Type de table de cuisson	Plan de travail A
Table de cuisson à induction	37 mm
Table de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Table de cuisson à gaz	30 mm
Table de cuisson électrique	27 mm

1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

▲ Instructions importantes relatives à l'installation

❗ Contenu qui signifie [obligatoire]

1. Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé selon les normes professionnelles, conformément à ces d'utilisation. L'installateur est 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 toute rayure ou choc électrique.
3. Les éléments encastrés doivent pouvoir résister à une température de 90° C et les façades des éléments adjacents à une température de 70° C.
4. Veuillez utiliser une prise de courant 16 A.

⊘ Contenu qui signifie [interdire]

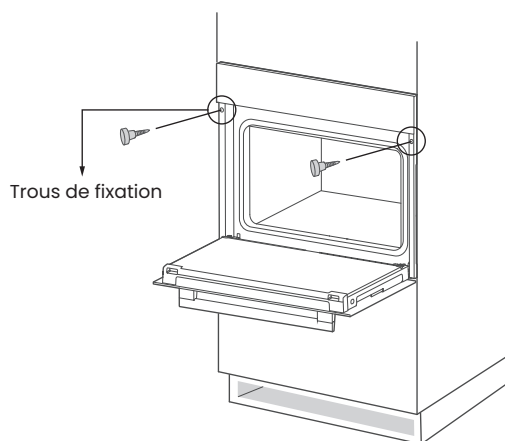
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni l'espace entre l'armoire et l'appareil.
4. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. L'appareil étant très lourd, ne le soulevez pas par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e), cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

⚠ Consignes utiles [remarques]

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez de la cavité tout matériel d'emballage et accessoire.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté de l'armoire) afin de faciliter la mise hors tension.
4. Une fois l'installation terminée, Rassurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au « Schéma de l'armoire » pour prendre connaissance des exigences relatives à sa profondeur nette. L'espace entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

▲ Étapes de l'installation

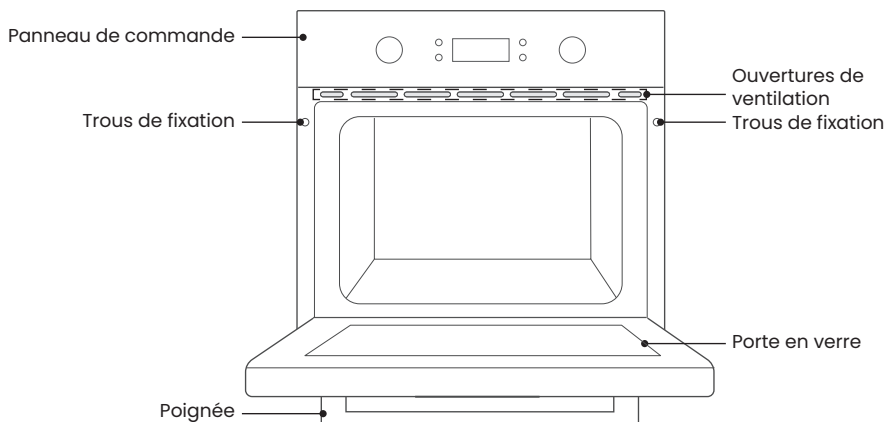
1. Veuillez configurer l'armoire selon le « Schéma de l'armoire ».
2. Avant l'installation, assurez-vous que la prise de courant est normale la mise à la terre appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil aux emplacements prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans une armoire verticale et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et observez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil sur l'armoire à l'aide de deux vis.



▲ Four

Lorsque vous retirez les aliments, veuillez porter des gants isolant de la chaleur afin d'éviter les brûlures !

Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four. Veuillez ouvrir la porte à un petit angle afin d'éviter que la vapeur ne vous atteigne au visage.

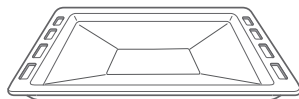


▲ Accessoires



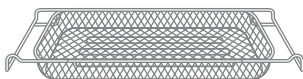
Grille

Faites griller les aliments ou placez des récipients de cuisson résistants à la chaleur



Plateau grill

Faites cuire de grandes portions d'aliments ou réchauffez les restes de nourriture

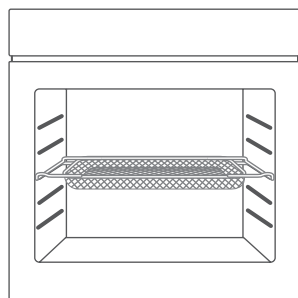
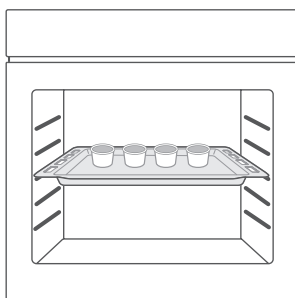
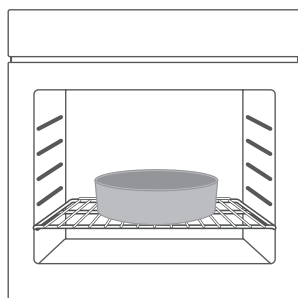
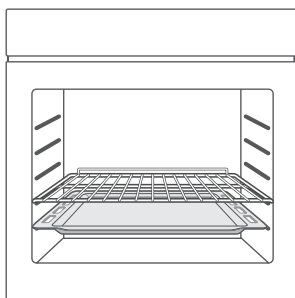
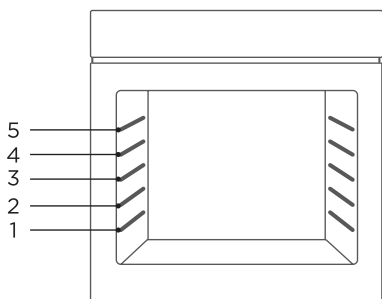


Panier à friture à air

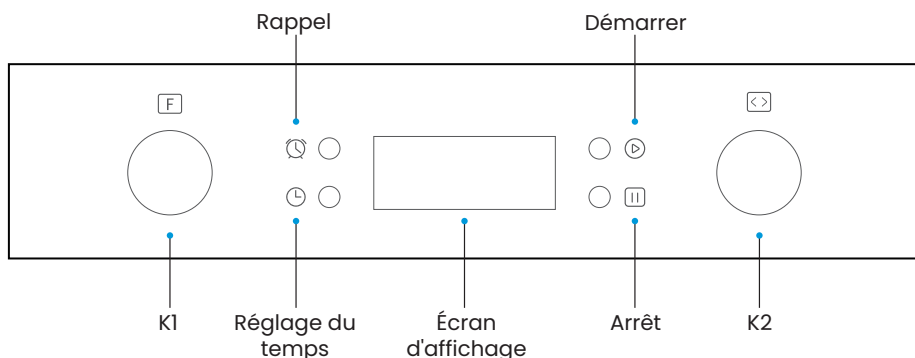
Spécifique à la fonction air fry

▲ Utilisation des accessoires (uniquement pour certains modèles)

Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau grill ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.



▲ Panneau de commande



Fonction



Lampe



Décongélation



**Grillade
double avec
ventilateur**



Grill unique



**Cuisson
par le bas +
ventilateur**



Conventionnel

Pyrolytique

Introduction des fonctions

Le processus de cuisson peut être surveillé en allumant l'éclairage.
Sauf fonctions ECO et pyrolyse.

La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).

L'élément chauffant supérieur et inférieur fonctionnent avec ventilateur.

L'élément de grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température.
Peut être utilisé pour cuire une petite quantité de nourriture.

La combinaison du ventilateur et de la résistance inférieure assure une diffusion de la chaleur plus uniforme. Cette fonction convient pour griller de grandes quantités de viande.

Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.

Lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, l'écran LED affiche « PYR ». La température par défaut est de 450 °C. Le minuteur peut être réglé sur 1h30 ou 2h00.



**Classique +
ventilateur**

Friture à air



La combinaison de chaleur tournante et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une pénétration de la chaleur et une cuisson homogènes, principalement pour cuire la viande.

Assure une distribution rapide et homogène de la chaleur. L'air chaud élimine également l'humidité à la surface des aliments, pour une friture croustillante et croquante. (Uniquement pour certains modèles)

Pour une cuisson économe en énergie. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

▲ Avant la première utilisation

1. Il convient de ne pas faire fonctionner le four tant qu'il n'a pas été correctement installé.
2. Afin d'éviter tout risque d'incendie, retirez tous les matériaux de protection utilisés pendant le transport et veillez à ce que le four soit exempt d'éléments d'emballage et d'accessoires résiduels (par ex. mousse, carton, plateau de grillade, étagère de grillade, etc.).
3. Nettoyez la cavité du four et les accessoires à l'aide de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes de cuisine afin de maintenir une bonne ventilation.
5. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques accéder à la cuisine. Fermez les portes des pièces voisines.
6. Après avoir branché l'appareil, activez le mode, le temps de cuisson et la température du four dans le tableau ci-dessous afin d'éliminer les odeurs dans la cavité.
7. Après la première utilisation, ouvrez la porte du four en l'inclinant légèrement, puis attendez la fin du refroidissement.

Fonction	Température	Temps
 Conventionnel	250 °C	0,5-1 heure

▲ Réglage de l'horloge

Lorsque le four est connecté pour la première fois à l'alimentation électrique et allumé, l'horloge doit être réglée.

1. Appuyez sur la touche «  », le chiffre de l'heure clignote.
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler le chiffre de l'heure.
3. Appuyez sur la touche «  », le chiffre des minutes clignote.

4. Tournez le bouton « K2 » pour régler le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage des minutes.

Remarques :

1. Le format de l'heure est de 24 heures.
2. Avant d'utiliser le four, veuillez terminer le réglage de l'horloge.
3. Pendant le processus de réglage de l'horloge, vous pouvez appuyer sur la touche «  » pour annuler le réglage actuel de l'horloge.
4. Si vous devez réinitialiser l'horloge, suivez les étapes du « Réglage de l'horloge » en mode veille.

▲ Réglage de fonction

1. En mode veille ou rappel, tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson.
4. Si vous passez l'étape 2, appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson. La durée par défaut est de 9 heures et l'écran affiche la température par défaut.

Remarque

1. Pendant la cuisson, le temps peut être réglé en tournant le bouton « K1 ». Après avoir réglé le temps, appuyez sur la touche «  » dans un délai de 3 secondes pour confirmer.
2. Pendant la cuisson, la température peut être réglée en tournant le bouton « K2 ». Après avoir réglé la température, veuillez appuyer sur la touche «  » dans un délai de 3 secondes pour confirmer.
3. La lampe du four est une fonction principale dont les utilisateurs font usage pour observer l'état de cuisson des aliments, vérifier les taches d'huile et les résidus dans la cavité lors du nettoyage. Après avoir activé la fonction de lampe du four, vous devez l'éteindre manuellement avant que le four puisse retourner au mode veille.
4. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement de l'ensemble de la machine continuera de fonctionner pour dissiper la chaleur jusqu'à ce que la cavité soit en dessous de la température de sécurité.

▲ Fonction lampe

En allumant la lampe, on peut mieux observer la cuisson des aliments. Si vous devez éteindre ou allumer la lampe, vous pouvez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner «  ».
2. Appuyez sur la touche «  » pour confirmer.

▲ Fonction de rappel

Cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer la cuisson à un certain temps. Ce n'est que lorsque le four est en mode veille et que l'horloge est réglée que le rappel peut être également réglé.

1. Appuyez sur la touche «  », et le chiffre de l'heure clignote.
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler le chiffre de l'heure.
3. Appuyez sur la touche «  », et le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton « K2 » pour régler le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur la touche «  » pour terminer le réglage, l'icône «  » est toujours allumée, et le compte à rebours commence. Une fois le compte à rebours terminé, l'avertisseur sonore retentit et l'icône «  » s'éteint.

Remarque

1. Vous pouvez annuler le rappel en appuyant sur la touche «  » pendant le réglage.
2. Après avoir programmé le rappel, vous pouvez appuyer deux fois sur la touche «  » pour l'annuler.

▲ Fonction d'interrogation

1. Pendant le processus de cuisson, si l'horloge a été réglée, appuyez sur la touche «  » pour vérifier le temps actuel. Si la fonction de rappel est réglée, appuyez sur la touche «  » pour vérifier le temps de rappel.
2. En mode rappel, si l'horloge est réglée, appuyez sur la touche «  » pour vérifier le temps actuel.

▲ Fonction Départ/Pause/Annuler

1. Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est suspendue, appuyez sur la touche «  » pour continuer la cuisson.
2. Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur la touche «  » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez deux fois sur la touche «  » pour annuler la cuisson.

▲ Fonction d'économie d'énergie

1. En mode veille ou en mode rappel, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour éteindre l'écran LED et accéder au mode d'économie d'énergie.
2. En mode veille, si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes, l'écran LED s'éteindra et accèdera au mode d'économie d'énergie.
3. En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez le bouton pour quitter le mode d'économie d'énergie.

▲ Fonction de sécurité enfant

1. Accéder à la sécurité enfant : Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  » pendant 3 secondes, l'avertisseur sonore émettra un signal sonore et l'icône «  » s'allumera, indiquant que la sécurité enfant est activée.
2. Relâcher la sécurité enfant : Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  » pendant 3 secondes, et l'avertisseur sonore émettra un signal sonore, indiquant que la sécurité enfant est désactivée.

▲ Fonction pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer soigneusement la cavité du four.

1. Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. L'écran LED affichera « PyR ».
2. Appuyez sur la touche «  » pour confirmer, et le temps de fonctionnement par défaut sera de 2 heures.
3. Tournez le bouton « K1 » pour régler le temps de fonctionnement. Le temps peut être réglée sur 1:30 ou 2:00 heures.

Remarque

1. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, l'appui sur la touche de démarrage n'est pas valide, l'écran LED affiche « door », « PyR ».
2. Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320 °C, la touche de démarrage sera invalide. L'écran LED affichera « COOL » et « PyR ». Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200 °C, appuyez une fois sur la touche d'annulation, le four se mettra en pause ; appuyez à nouveau sur la touche pour revenir au mode veille. Si la température est supérieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, l'appareil retournera directement au mode veille.
3. Si vous ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, l'écran LED affichera « door » et l'avertisseur sonore retentira en continu jusqu'à ce que la porte soit fermée ou appuyez sur le bouton d'annulation.
4. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez aucun objet à l'intérieur (par ex. casseroles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, support coulissant, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.
5. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas l'alimentation pendant une heure.

▲ Friture à air

1. Tournez le bouton K1 pour sélectionner «  ».
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson.
4. Pendant la cuisson, le temps peut être réglé en tournant le bouton « K1 ». Après avoir réglé le temps, appuyez sur la touche «  » dans un délai de 3 secondes pour confirmer.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons jusqu'à la position « O ».

Nom du menu	Poids	Mode	Temps	Température	Préchauffage
Quartiers de pommes de terre	500 g		20 min	230 °C	Oui (250 °C)
Frites	500 g		20 min	250 °C	Oui (250 °C)
Saumon à la friteuse à air	400 g		13 min	250 °C	Oui (250 °C)
Bacon à la friteuse à air	200 g		7 min	250 °C	Oui (250 °C)
Filet de poisson à la friteuse à air	400 g		10 min	250 °C	Oui (250 °C)

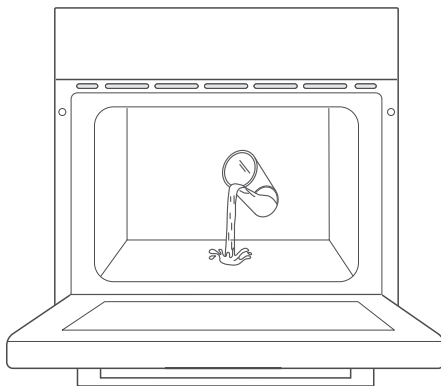
Remarque

1. Enfournez les aliments dans le four après le préchauffage.
2. Utilisez le panier à friteuse à air, placez-le au troisième niveau du four et poussez-le jusqu'au fond.

▲ Nettoyage

Débranchez l'alimentation avant tout nettoyage et entretien.
Pour assurer une longue durée de vie du four, il convient de le nettoyer soigneusement fréquemment.
Voici les étapes de nettoyage :

1. Après la cuisson, patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Retirez les résidus alimentaires et les taches d'huile de la cavité du four.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent et séchez.
5. Démarrez la fonction water clean comme suit :
 - 1). Ajoutez environ 250 ml d'eau purifiée et une quantité appropriée de savon à vaisselle dans la cavité et remuez bien.
 - 2). En mode veille, tournez le bouton K1 pour sélectionner «  ».
 - 3). La température est réglée à 100 °C et la durée est fixée à 30 minutes.
6. Une fois le nettoyage à l'eau terminé, attendez que le four refroidisse complètement. Séchez ensuite la cavité du four avec une éponge absorbante propre ou un chiffon doux.

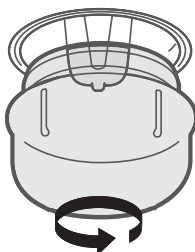


Remarque

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchant, de brosse dure ou produits corrosifs, au risque d'endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent de récurage abrasifs ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

▲ 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. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens antihoraire (attention, ça peut être rigide) et la remplacer par une lampe neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule qui doit résister à 300 °C. Pour les lampes de remplacement, contactez votre centre de service local.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
5. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



Avertissement

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil soit coupée et que l'appareil soit complètement froid avant de retirer la lampe.

S'il est impossible de résoudre le problème ou si d'autres problèmes surgissent, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de démarrer	• L'alimentation n'est pas branchée • L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas activé	• Brancher l'alimentation • Activez l'interrupteur d'alimentation
La lampe ne s'allume pas	• La porte du four n'est pas fermée • La lampe est cassée	• Fermer la porte du four • Contactez le service après-vente
Une forte odeur ou de la fumée est émise	• Première utilisation	• Aucun traitement nécessaire
Les aliments ne sont pas cuits	• La température est trop basse • La portion de nourriture est trop grande	• Sélectionnez une température plus élevée • Cuisez de plus petites quantités ou allongez la durée de cuisson.
Aliments brûlés ou cuits de manière irrégulière	• La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long • Les aliments sont trop proches des tubes chauffants	• Réglez la température ou la durée de cuisson • Positionnez les ustensiles différemment
Le ventilateur n'arrête pas de tourner après la cuisson	• Le ventilateur continue à tourner pour assister la dissipation de la chaleur	• Aucun traitement nécessaire

Informations et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations de l'UE et du Royaume-Uni en matière d'écoconception et d'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	COMFEE
Identification du modèle	CBO65P80E0-BK
Indice d'efficacité énergétique	94,0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1,09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode ventilation forcée	0,79 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 L
Type de four	Four encastrable
Tension nominale	220-240 V~
Fréquence nominale	50-60 Hz
Puissance électrique	3,2 kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Les informations sur le produit relatives à la consommation d'énergie et au temps maximum nécessaire pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode arrêt	0,5 W
Le temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable	20 minutes

Ce symbole sur le produit ou le manuel d'instructions indique que votre appareil ne doit pas être mélangé aux déchets ménagers lors de sa mise au rebut.

Il existe un système spécial de recyclage à l'échelle locale. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou votre revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.



Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée. Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.

GARANTIE / SERVICE

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvel appareil. Nous sommes convaincus que vous serez pleinement satisfait(e) de cet appareil moderne.

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous envoyer un e-mail.

Email: serviceclient.fr@feelcomfee.com

Tel: 04 42 97 07 27

En cas de défaut technique, veuillez indiquer votre adresse exacte, votre courriel, votre numéro de contrat de vente et le type d'appareil (sur la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise du défaut vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour des questions particulières, veuillez contacter le centre de service client.

Avant d'appeler le service :

Veuillez vérifier si la défaillance est due à une mauvaise manipulation ou à une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement normal de votre appareil.

Veuillez respecter la remarque dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation n'est pas endommagée
- L'alimentation électrique est disponible

Conditions de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes.

Le vendeur garantit l'utilisation de matériaux sans défaut et la bonne fabrication pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil n'est pas adapté à un usage commercial.

Le droit à la garantie expire en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers. Les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation, un stockage, une installation ou une connexion incorrecte ainsi que dans un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne seront pas couverts par cette garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

L'acheteur peut uniquement exiger une réduction du prix d'achat ou la résiliation du contrat d'achat s'il est impossible d'utiliser l'appareil à ses fins prévues en le réparant ou en le remplaçant, et ce dans un délai de 6 mois à compter de la date d'achat.

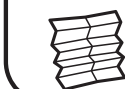
Les réclamations pour dommages, y compris les dommages consécutifs, sont exclues, sauf si elles sont fondées sur un fait intentionnel ou une négligence grave.

comfee'

...is how I feel!



FR



FR

L'appareil, ses
accessoires et
son cordon
d'alimentation
sont recyclables

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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