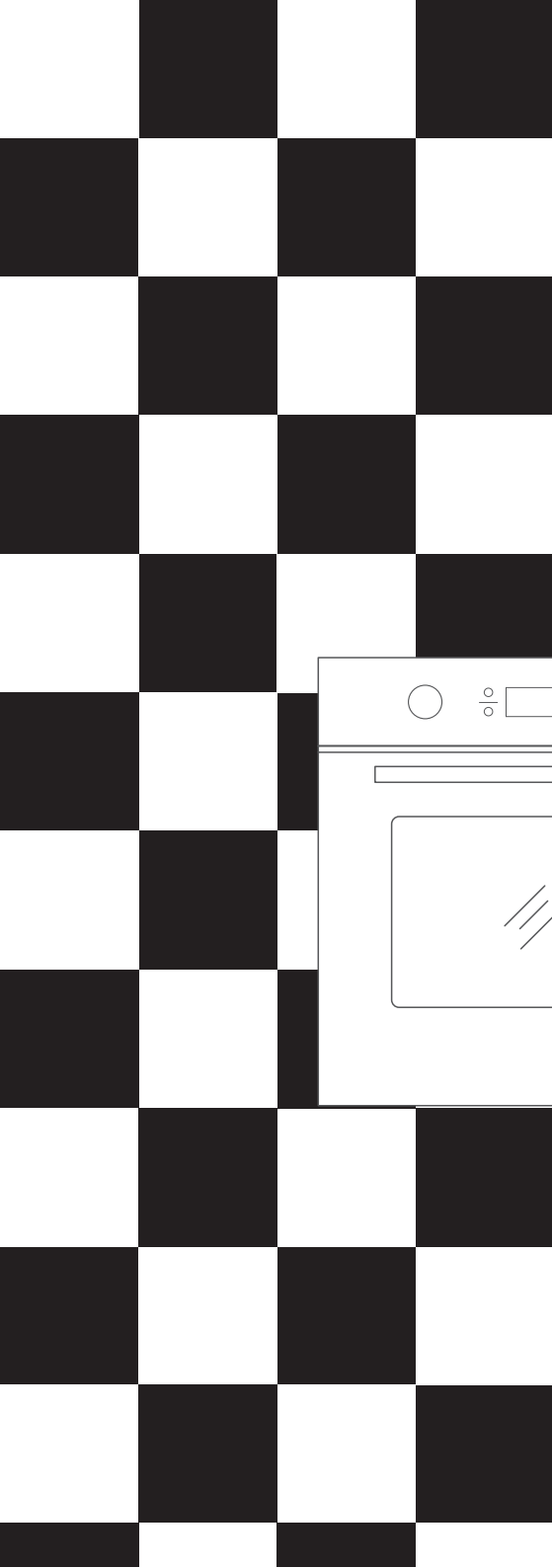


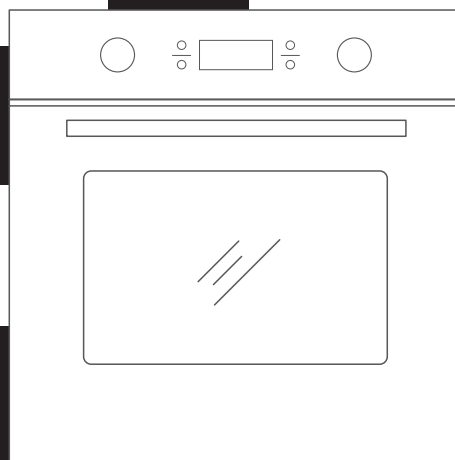


comfee'

BUILT-IN OVEN

Instruction Manual

CBO65P90E3-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.

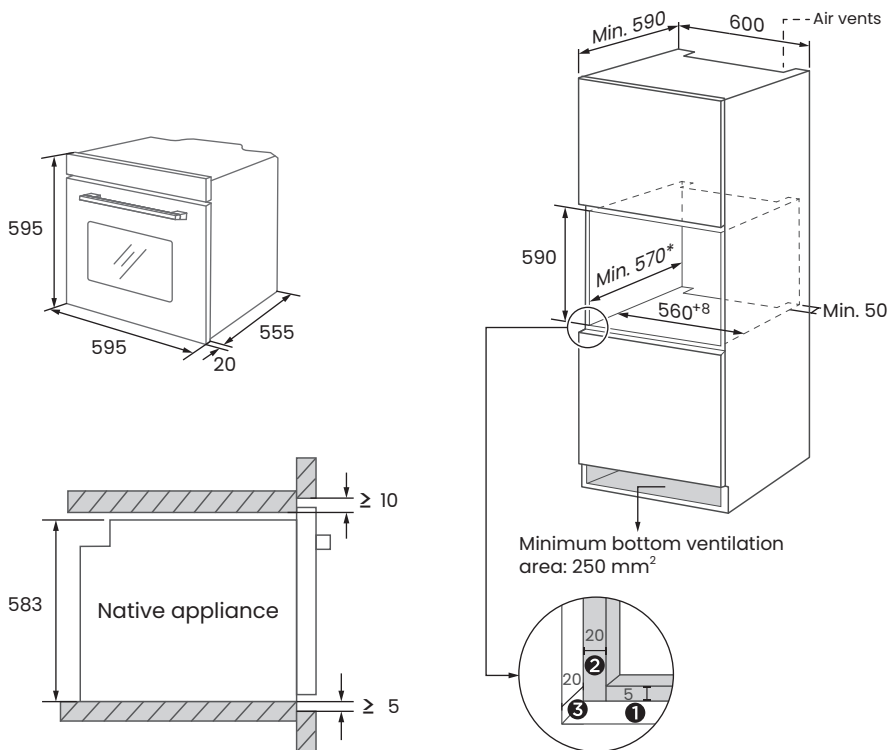
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
27. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

▲ 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.

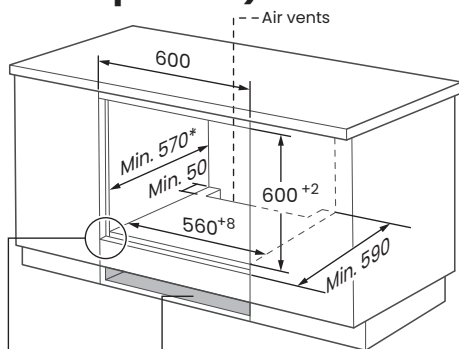
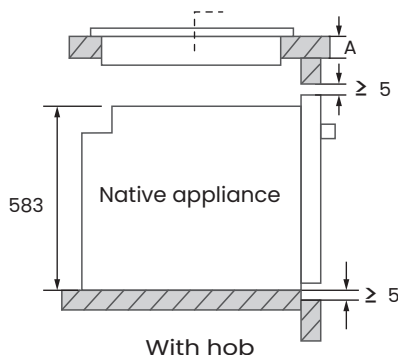
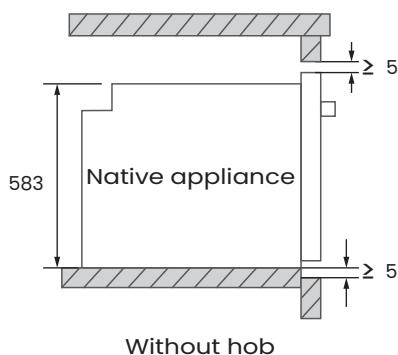
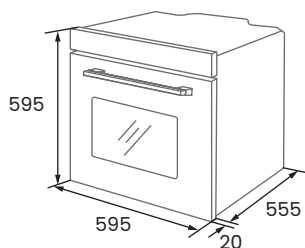
▲ Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



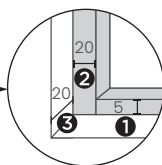
- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

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]

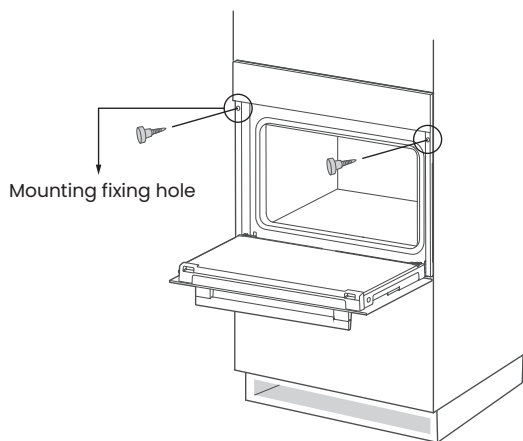
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the 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.

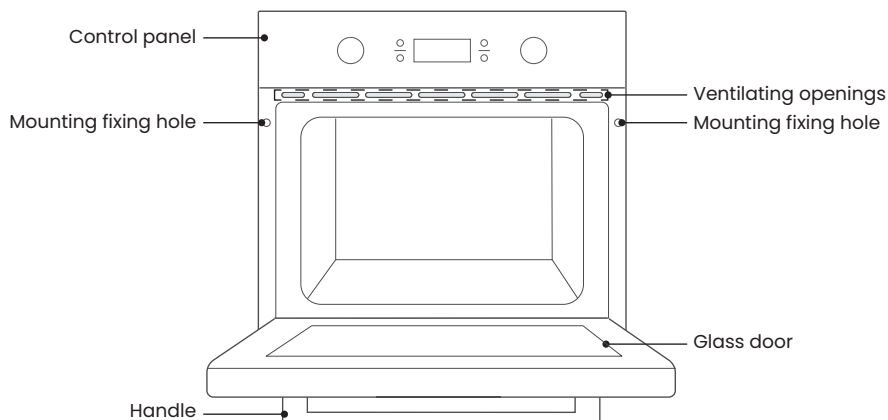
▲ Installation steps

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 to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



▲ 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.

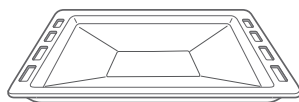


▲ Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers

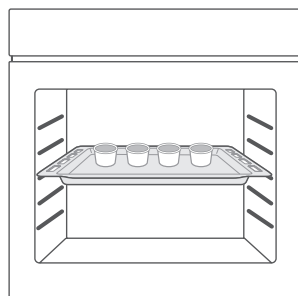
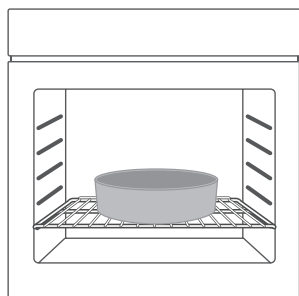
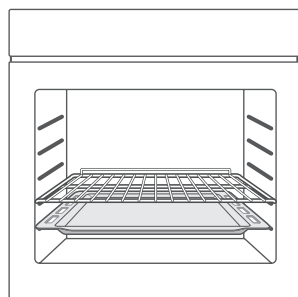
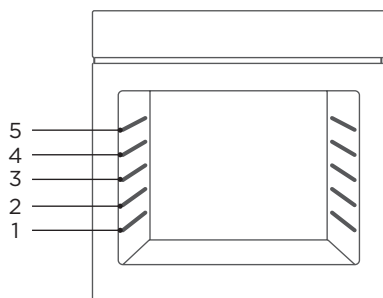


Grill tray

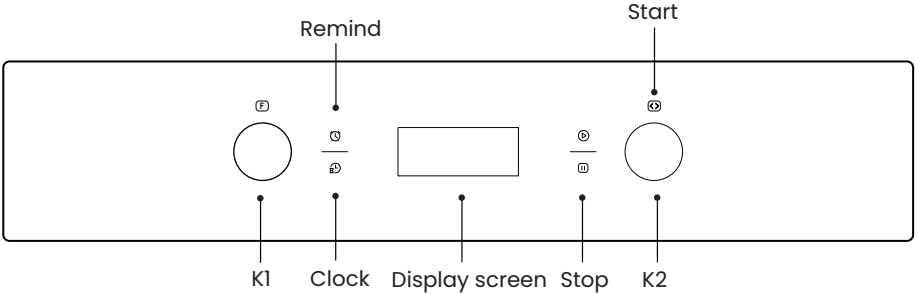
Cook large portions of food or catch food scraps

▲ 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	Function introduction
 Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except Pyrolytic function and ECO function.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
 Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
 Single grill	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
 Conventional + fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.



Convection

In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.

Pyrolytic

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.



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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ Reservation function

1. To use the reservation function, you must first set the clock. See "Setting the Clock" for the operation method.
2. Press the "⌚" key to enter the reservation settings.
3. Turn knob "K2" to set the reserved hour time.
4. Press the "⌚" key again.
5. Turn knob "K2" to set the minute time of the reservation.
6. Turn knob "K1" to select the function, and press "▶" to confirm.

7. Turn knob "K1" to adjust cooking and turn knob "K2" to adjust temperature.
8. Press the "▶" key to start cooking, and the LED shows "Σ". The appointment time can be checked by pressing the "⏮" key, and return to the clock display state after 3 seconds.
9. When it's time to make an appointment for cooking, the buzzer will beep and start automatic cooking, and the icon "Σ" will disappear.

Notes

1. Reminder function is invalid during reservation status.
2. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
3. If you skip step 7, you will cook according to the default temperature and time.
4. During the status of reservation, press "[1]" key once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press the "[1]" key again to return to the clock status, or press the "▶" key to return to the reservation status.

▲ 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.

▲ Open door detection (Only for some models)

1. When the oven door is opened during cooking, the oven will enter a pause state (except the lamp function).
2. When the oven door is opened, press the "▶" key, and the screen displays "door". At this time, the oven cannot be started.
3. During the reservation process, open the oven door, When the reservation time is reached, the oven will enter a pause state (except pyrolytic, lamp and defrost functions).
4. After the booking time of pyrolytic function arrives, if the oven door is in the open state, the oven will return to the standby state.
5. Opening the oven door does not affect the operation of the alarm clock function.

▲ 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:

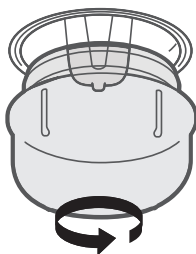
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

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.



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
	• 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
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

Model	CBO65P90E3-BK
Usable Volume	65L
Rated voltage/Frequency	220~240V~ 50Hz~60Hz
Electric power	3.2kW

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.

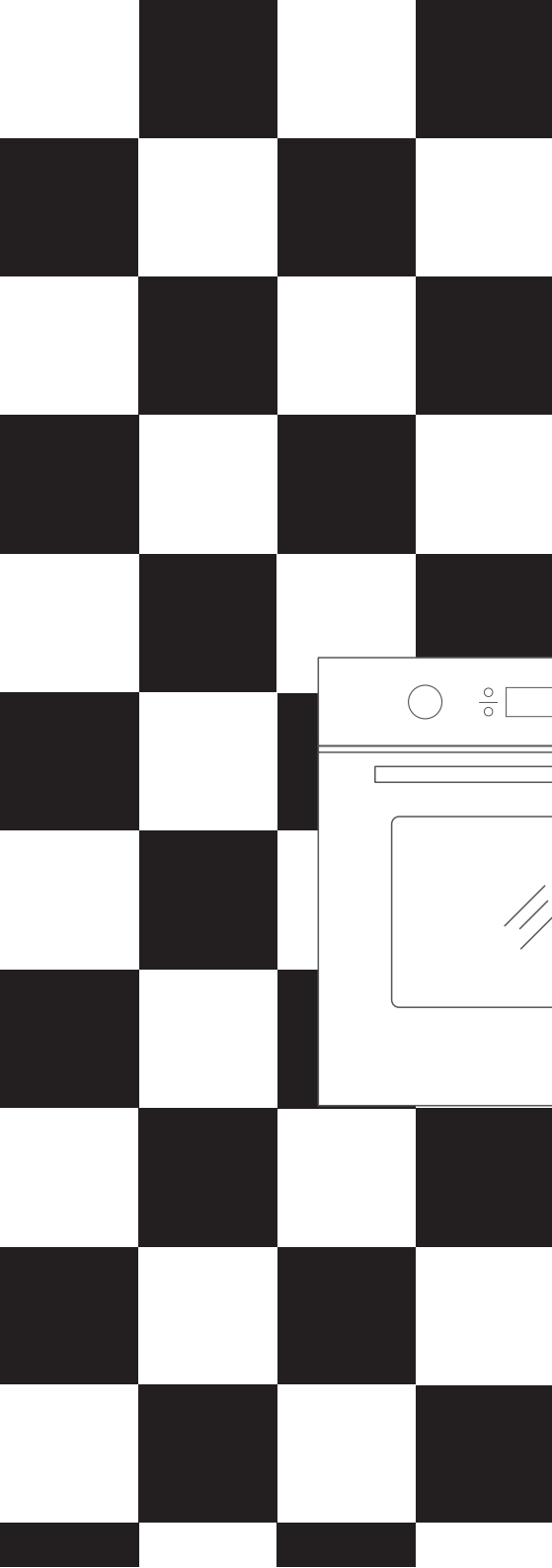
The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered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

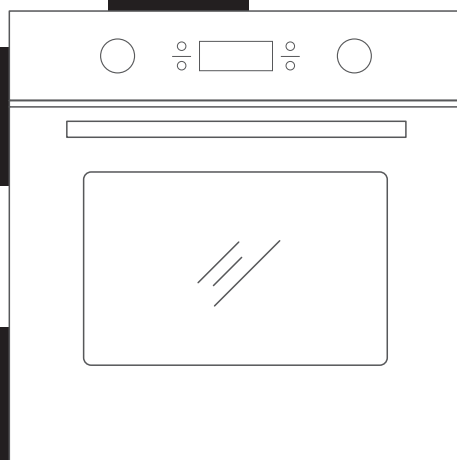


comfee'

FOUR ENCASTRABLE

Manuel d'utilisation

CBO65P90E3-BK



CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES CONSIGNES

Lisez attentivement ces consignes avant d'utiliser le four à microonde, et les garder soigneusement. Si vous suivez ces instructions, votre four vous donnera de nombreuses années de bons services.

LES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS POUR LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT 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 le four
 - 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 conventionnelle, à 250°C, pendant 90 minutes pour 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 une légère 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, de même que ses pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Les précautions doivent être prises afin d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

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 de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance faite par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
7. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
8. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
9. Assurez-vous que l'appareil est 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 afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet 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 jeunes enfants doivent être tenus 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 réparation ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
16. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface et entraîner un éclatement de la vitre.
17. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
18. N'utilisez pas un nettoyeur à 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 à moins que vous ne portiez quelque chose aux pieds. Ne touchez jamais le four avec les mains ou pieds mouillés 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 être causés par un placement défectueux et une installation par un personnel non autorisé.

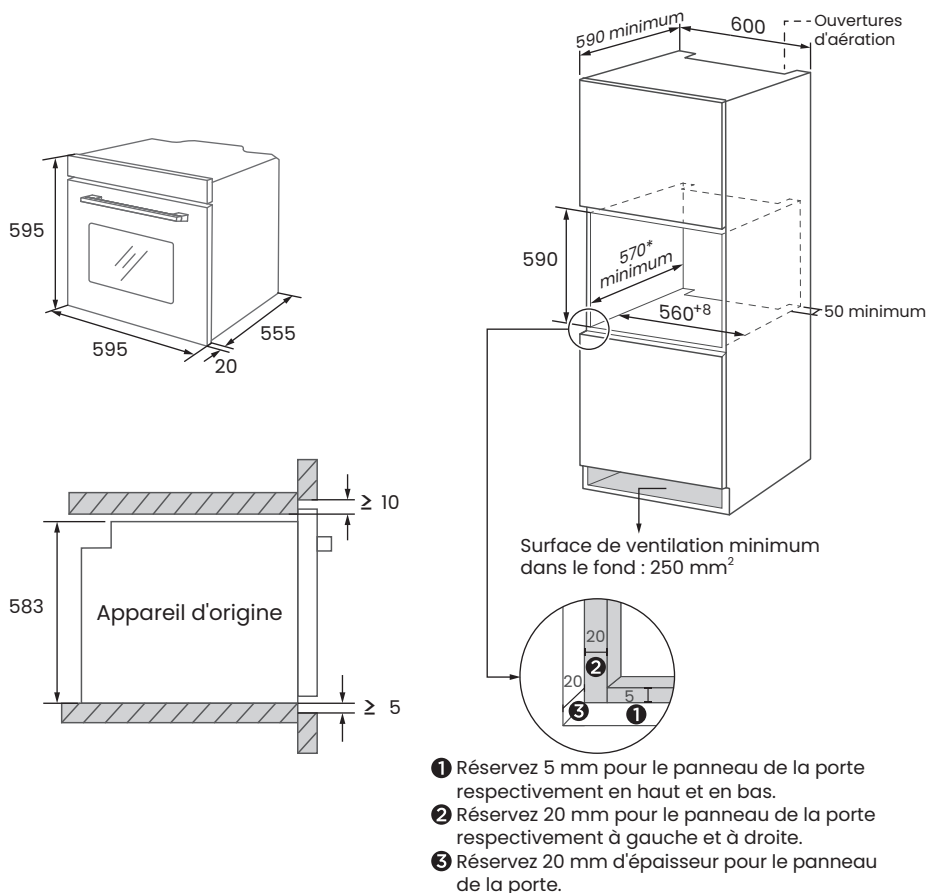
24. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
25. Certaines pièces de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
26. Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.
27. 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.

▲ 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.

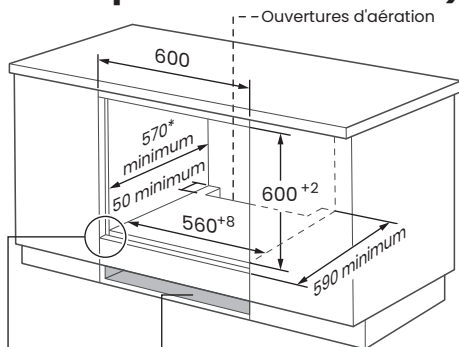
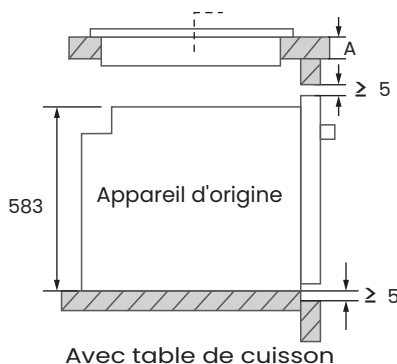
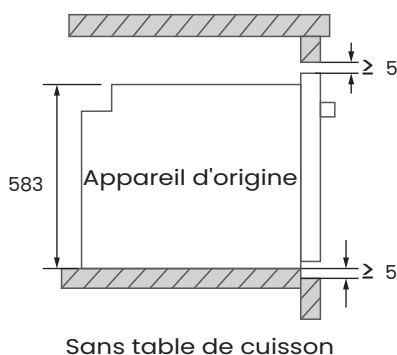
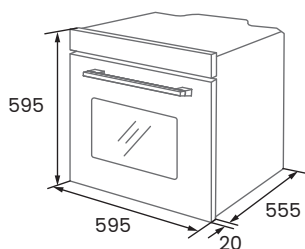
En cas de discordance entre l'illustration et le produit réel, veuillez vous référer au produit réel.

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

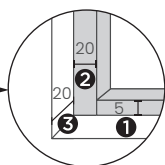


1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

▲ 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 la porte respectivement en haut et en bas.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de la porte respectivement à gauche et à droite.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de la porte.

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.

▲ Consignes importantes relatives à l'installation

! Indique un contenu [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]

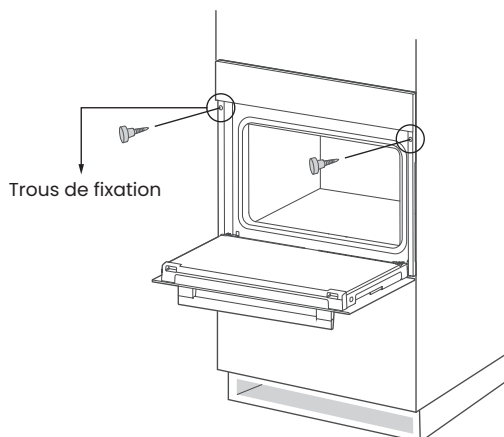
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez si l'appareil est endommagé. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni 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, assurez-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 d'installation

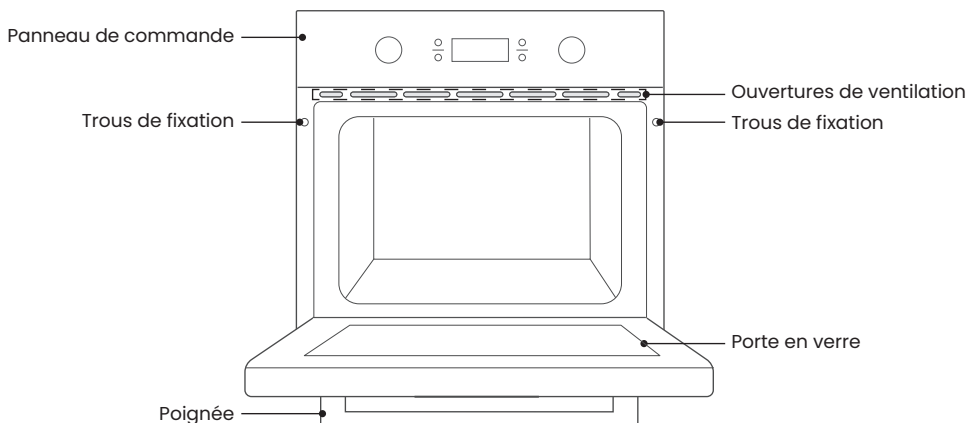
1. Veuillez configurer l'armoire selon le «schéma de l'armoire».
2. Avant l'installation, assurez-vous que la prise de courant est normale la mise à la terre appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil aux emplacements prévus à cet 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 à l'armoire à l'aide des deux bouchons en caoutchouc (A) et des vis (B) livrés avec l'appareil.



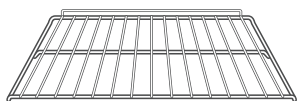
▲ Four

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.

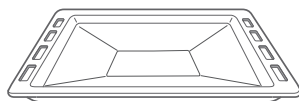


▲ Accessoires



Étagère de grillade

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

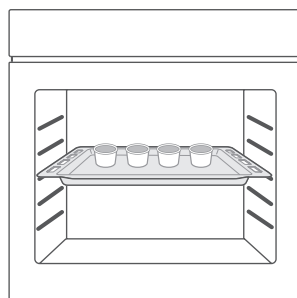
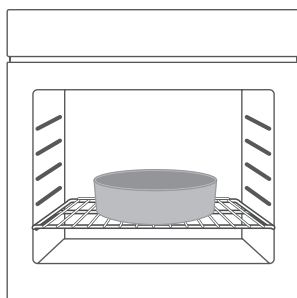
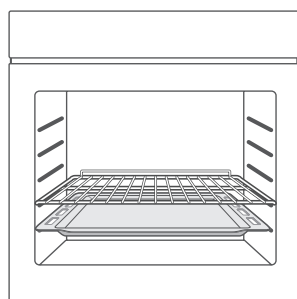
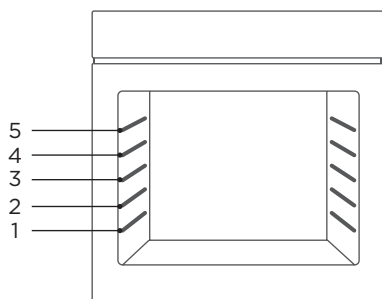


Plateau de grillade

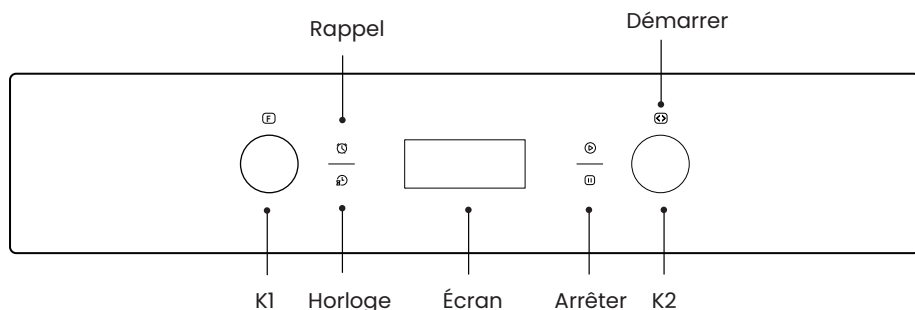
Faites cuire de grandes portions d'aliments ou réchauffez les restes de nourriture

▲ Utilisation des accessoires (Uniquement pour certains modèles)

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



▲ Panneau de commande



Fonction	Présentation des fonctions
 Lampe	Le processus de cuisson peut être surveillé en allumant l'éclairage. À l'exception de la fonction pyrolytique et de la fonction ÉCO.
 Décongélation	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 Grillade double avec ventilateur	L'élément chauffant supérieur et inférieur fonctionnent avec ventilateur.
 Grillade double	L'élément chauffant radiant et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.
 Grillade unique	L'élément de grillade intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour cuire une petite quantité d'aliments.
 Conventionnel + ventilateur	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.
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.



Cuisson par le bas

La cuisson est assurée par des tubes chauffants situés au bas du four.
Principalement utilisé pour maintenir au chaud et colorer les aliments.



Convection

En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour fournir une chaleur homogène pour la cuisson d'une ou plusieurs couches. Cette méthode est particulièrement adaptée à la cuisson d'aliments qui nécessitent une coloration uniforme.

Pyrolytique

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 1h 30 ou 2h 00.



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 terminer le réglage de l'horloge.

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.

▲ Fonction Démarrer/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.

▲ Réglage de la 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.

Remarques

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.

▲ Rôle de la 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.

Remarques

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 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 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 relâchée.

▲ Fonction de réservation

1. Pour utiliser la fonction de réservation, vous devez d'abord régler l'horloge. Voir «Réglage de l'horloge» relatif à la méthode de fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche «» pour accéder aux réglages de réservation.
3. Tournez le bouton «K2» pour régler le temps de réservation.
4. Appuyez de nouveau sur la touche «».
5. Tournez le bouton «K2» pour régler le temps de la minute de la réservation.
6. Tournez le bouton «K1» pour sélectionner la fonction, et appuyez sur «» pour confirmer.
7. Tournez le bouton «K1» pour régler la cuisson et tournez le bouton «K2» pour régler la température.
8. Appuyez sur la touche «» pour démarrer la cuisson, et la LED affiche «». L'heure du rendez-vous peut être vérifiée en appuyant sur la touche «» et revenir à l'affichage de l'horloge après 3 secondes.
9. Lorsqu'il est temps de prendre un rendez-vous pour la cuisson, l'avertisseur sonore retentira et la cuisson automatique commencera, et l'icône «» disparaîtra.

Remarques

1. La fonction de rappel n'est pas valide en mode réservation.
2. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent être réservées.
3. Si vous passez l'étape 7, la cuisson se fera selon la température et la durée par défaut.
4. Pendant le mode réservation, appuyez une fois sur la touche «» le temps et la température du menu de réservation s'afficheront et l'icône du menu s'allumera en permanence. Appuyez à nouveau sur la touche «» pour revenir au mode horloge, ou appuyez sur la touche «» pour revenir au mode réservation.

▲ Fonction pyrolytique

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 est 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.

Remarques

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.

▲ Détection de porte ouverte (Uniquement pour certains modèles)

1. Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le four se mettra en pause (à l'exception de la fonction lampe).
2. Lorsque la porte du four est ouverte, appuyez sur la touche «▶» et l'écran affiche «door». À ce moment-là, le four ne peut pas être allumé.
3. Pendant le processus de réservation, ouvrez la porte du four. Lorsque le temps de réservation est atteint, le four entre en pause (sauf pour les fonctions pyrolytique, lampe et décongélation).
4. Une fois le temps de réservation de la fonction pyrolytique écoulé, si la porte du four est ouverte, le four retournera au mode veille.
5. L'ouverture de la porte du four n'affecte pas le fonctionnement de la fonction réveil.

▲ Nettoyage

Débranchez l'alimentation avant tout nettoyage et entretien.

Afin d'assurer une longue durée de vie du four, il convient de le nettoyer soigneusement fréquemment.

Voici les étapes de nettoyage :

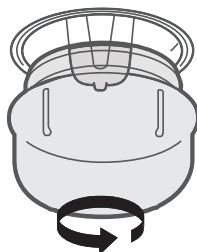
1. Après la cuisson, patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Nettoyez les débris d'aliments de la chambre de four.
4. Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux imbibé de détergent, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Remarques

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 rugueux 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.



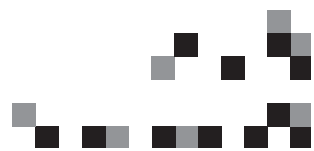
Avertissement

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est 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 d'allumer	• L'alimentation n'est pas branchée • L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas activé	• Branchez 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	• Fermez 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 quantité d'aliments 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

Modèle	CBO65P90E3-BK
Volume utile	65 L
Tension nominale/ Fréquence nominale	220-240 V~ 50 Hz-60 Hz
Puissance électrique	3,2 kW



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

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 !