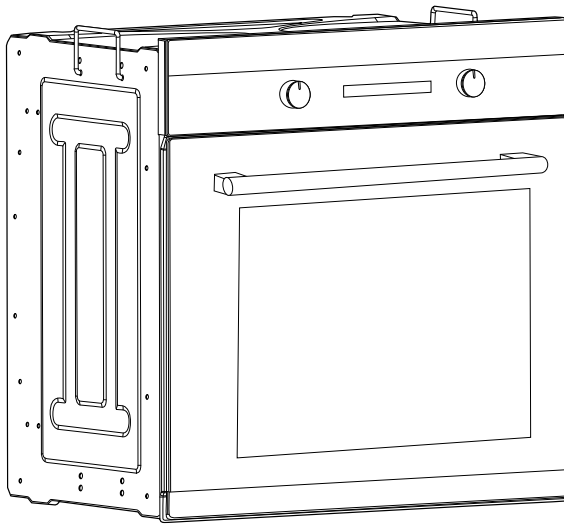


COOKETM
& LEWIS

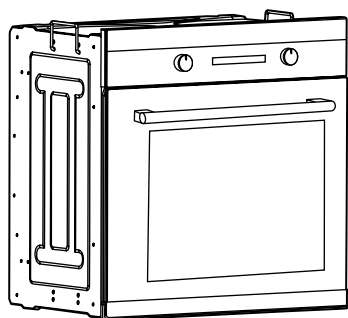
CLMF2BK-C



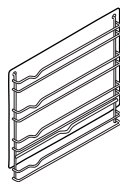
GB IE FR

Barcode 5052931055586

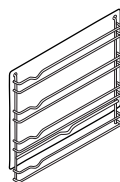




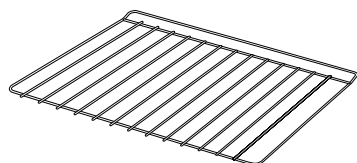
[01] x 1



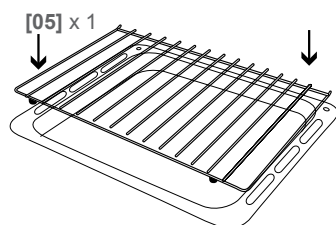
[02] x 1



[03] x 1



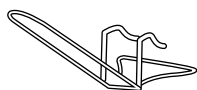
[04] x 2



[05] x 1

[06] x 1

[07] x 1



[08] x 1



[09] x 4



[10] x 4
(Ø 3.9 x 32 mm)

COOKETM &LEWIS

CLMF2BK-C

GB	IE	Built In Multifunction Fan Oven	04
<hr/>			
	FR	Four encastrable multifonction à chaleur tournante	28
<hr/>			

Installation

52

Let's get started...



Getting started...

05

Before you start
Safety

06
09



In more detail...

11

Product functions
Operation
Care and maintenance
Troubleshooting
Recycling and disposal
Technical and legal information
Guarantee
CE Declaration of conformity

12
13
16
20
21
22
25
27



Appendix

Installation

52



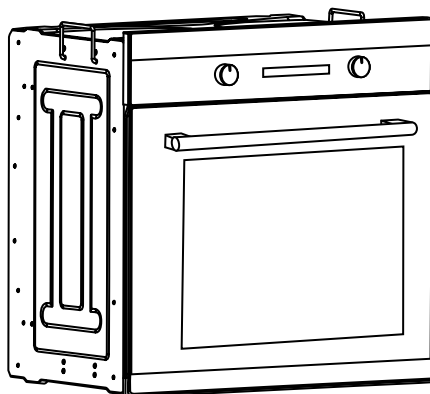
Getting Started...

Before you start


06

Safety

09



Before you start

-  To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0844 800 1128 (UK), 1 800 535542 (Ireland) and 01 56 48 02 60 (France).
-  Check the package and make sure you have all of the parts listed.
-  Decide on the appropriate location for your product.
-  If this product contains glass please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
-  The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
-  If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

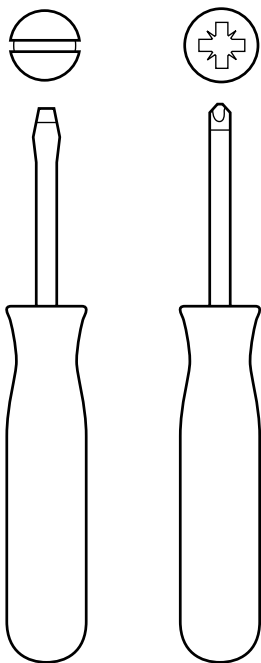
Instructions

- ☒ This user manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance.
- ☒ Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Position the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

Prior start up of the appliance

- ☒ **WARNING:** During this first use some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised.
- ☒ Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- ☒ This appliance is exclusively for domestic use.
- ☒ Use the oven to cook food only.
- ☒ Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- ☒ Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- ☒ Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- ☒ Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- ☒ Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- ☒ Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Tools Required



We advise when installing this appliance two people are recommended.

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.



- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

- ☒ This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- ☒ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the appliance (e.g hob, cooker).
- ☒ Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance be kept out of the reach of babies and small children.
- ☒ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ☒ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ☒ Means for isolating the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the current wiring regulations. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- ☒ Do not allow the electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- ☒ Make sure that the power cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the power cable.
- ☒ Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally.
- ☒ Please dispose of the packing material carefully.
- ☒ Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.

- ☒ We also recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- ☒ A steam cleaner is not to be used.
- ☒ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ☒ The appliance is for domestic use only.
- ☒ Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- ☒ Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- ☒ Do not place oven dishes or trays of the base part of the oven or cover it in aluminium foil.
- ☒ Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.
- ☒ Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- ☒ If the oven seal is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven seal clean.
- ☒ Open the oven carefully as hot steam may escape.
- ☒ Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.
- ☒ Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary. Consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.
- ☒ The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.








In more detail...

Product functions	12
Operation	13
Care and maintenance	16
Troubleshooting	20
Recycling and disposal	21
Technical and legal information	22
Guarantee	25
CE Declaration of conformity	27

Product functions

- > The oven is controlled by a thermostat between 50 °C and 250 °C, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.
- > The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:


	Oven Light	Turning control knob to this setting, the oven light will illuminate in the oven cavity, and will operate on all selected functions.
	Defrost	Only the fan comes on and the food is thawed by ventilation without heat.
	True Fan	The circular rear element and fan come on together and the is is dispersed by force convection. The oven does not require pre-heating.
	Maxi Grill	Grill element comes on and is dispersed by radiant heat.
	Fan Assisted Grill	Grill element comes on and is dispersed by the rear fan. Even distribution of heat is attained in the cavity.

- > Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.
- > Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.



The information given in the following charts is intended only as a guide. Select the lowest temperature quoted and check the food at the end of the shortest duration quoted.



Cooking instructions

	TRUE FAN MODE		
Cakes/Biscuits	Temperature °C	Shelf Position (Recommended) from the bottom	Cooking Time in min.
Cake Mixture Desserts in Moulds			
Sponge cake	150 – 170	1	60 – 70
Marble, nut cake (tin)	150 – 170	1	60 – 80
Fresh fruit cake (tray)	150 – 170	1	35 – 45
Flan base 3)	150 – 170	1	25 – 30
Biscuits 3) (tray)	150 – 170	1, 3	20 – 25
Sponge cake (3 to 6 eggs) 3)	160 – 180	1	25 – 35
Swiss roll 2)	160 – 180	1	20 – 25
Short Pastry Dessert in Moulds			
Tart / flan base	150 – 170	1	20 – 25
Streusel cake	150 – 170	1	45 – 55
Cheesecake	150 – 170	1	70 – 90
Apple pie	150 – 170	1	50 – 70
Apricot tart with topping	150 – 170	1	55 – 75
Raised Dough Dessert in Moulds			
Streusel cake	150 – 170	1	35 – 45
White bread	160 – 180	1	40 – 50
Pizza (tray) 3)	170 – 190	1	35 – 45
Onion tart	170 – 190	1	35 – 45
Apple turnovers	150 – 170	1, 3	25 – 30
Choux pastry 3), Eclairs	160 – 180	1, 3	30 – 40
Puff pastry	170 – 190	1, 3	20 – 25
Meringues, Macaroons	120 – 140	1, 3	25 – 50
Poultry , approx. 4 kg	160 – 180	1	150 – 180
Fish , whole, approx. 1.5 kg	160 – 180	1	35 – 55

1) Pre-heat the oven.

2) Unless otherwise stated, the times given are for an oven which has not been pre-heated.

In more detail...

		GRILL 		FAN GRILL 	
Food to be grilled	Recommended shelf level	Temperature setting	Total grilling Time in min.	Temperature in °C	Total grilling Time in min.
Thin cuts					
Steak	3 or 4	maximum	10 – 16	maximum	20 – 25
Kebabs	3	maximum	25 – 30	maximum	16 – 20
Chicken kebabs	3	maximum	20 – 25	maximum	23 – 27
Cutlets/ Schnitzel	3 or 4	maximum	12 – 18	maximum	23 – 27
Liver	3 or 4	maximum	8 – 12	maximum	12 – 15
Burgers	3 or 4	maximum	14 – 20	maximum	18 – 22
Sausages	3 or 4	maximum	10 – 15	maximum	9 – 13
Fish fillet	3 or 4	maximum	12 – 16	maximum	13 – 18
Trout	3 or 4	maximum	16 – 20	maximum	20 – 25
Toast	3 or 4	maximum	2 – 4	maximum	3 – 6
Cheese toast	3 or 4	maximum	7 – 9	maximum	5 – 8
Tomatoes	3 or 4	maximum	6 – 8	maximum	8 – 10
Peaches	2	maximum	6 – 8	maximum	15 – 20
Thicker cuts					
Chicken (approx. 1 kg)	1	maximum	50 – 60	maximum	60 – 65
Rolled meat, 7 cm, (approx. 1 kg)	1	maximum	75 – 85	maximum	100 – 110
Pork (approx. 1 kg)	1	maximum	100 – 120	maximum	95 – 100
Sirloin (approx. 1 kg)	1	–	–	maximum	25 – 35


- 1) Turn half way through the grilling time.
- 2) Select the appropriate shelf level for the thickness of the food.
- 3) Use the 2nd shelf level from the bottom for "Fan grill".

Notes:

- > If you use the grill function, the door has to be kept slightly opened.
- > The grill power can be regulated by the temperature control knob.

**CAUTION**

The oven door becomes hot during use of the grill.

Food		Temperature in °C *	Shelf level from the bottom *	Time in min. *	Notes
Potato, pasta or vegetable bake		250	1 or 2	20 – 25	Place in a suitable dish.
Lasagne, cannelloni		190	1 or 2	35 – 40	Remove the lid.
Filled baguette, panini		200	1 or 2	12 – 15	Place on baking paper, directly on the rack.
Pre-cooked pizza		200	1 or 2	12 – 20	Place on baking paper, directly on the rack.
Pre-cooked mini pizza		220	1 or 2	8 – 10	Place on baking paper, directly on the rack.
Potato pancakes, Rösti, croquettes		220	1 or 2	12 – 20	Place on baking paper, directly on the rack.

* Please follow the manufacturer's instructions on the packaging.

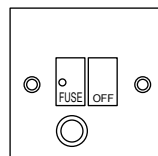
Food	Temperature in °C	Time in min.	Recommended shelf level, from the bottom
Lasagne	200	45 – 60	1
Potato gratin	190	55 – 65	1
Vegetable	190	55 – 65	1
Pasta bake	190	40 – 50	1

Care and maintenance



Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



- ① Cleaning an oven that does not feature self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.
- ② To clean the stainless steel external parts, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

Cleaning the oven cavity

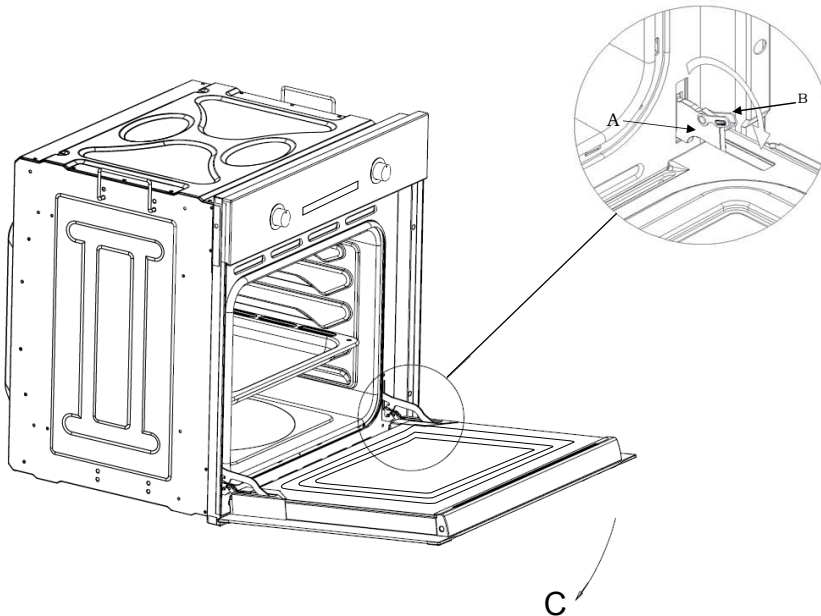
- > Spray a proprietary oven cleaner inside your oven and leave it to work for the time specified in the manufacturers instructions. Then use a clean sponge to wipe off the foam residue.
- > Wear rubber gloves to prevent the cleaner coming into contact with your skin and make sure the kitchen is well-ventilated to disperse the fumes produced by the cleaner. Repeat if necessary.
- > Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.
- > Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.
- > Only use a recommended cleaner for this type of material – avoid chloride-based products such as bleach.

Removing the door from the oven (Fig. 2)

- > To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed.
The process of removing the door is shown below:
- > Open the door fully to position "C"
- Lift the two mobile links "A" of the hinges, until fixing at point "B".
- > Then close the door to the half-way position.
- > Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this.
- > To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.
- > Remember to turn the two moving links "B" used to engage the two hinges before closing the door (Fig. 2).

WARNING

- Take care not to remove the hinge locking system when taking off the door, as the hinge mechanism can spring back suddenly.
- Never submerge the door in water for any reason.



Cleaning the glass door (Fig. 3)

- > If possible, remove the oven door glass following the manufacturer's instructions. Use warm water with a little detergent to clean the glass sections of the door.
- > Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.
- > To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the door is shown below.
- > After removing the screws fixing the glass, located on the inner face of the door, lift the glass out carefully. In versions with three glasses the intermediate glass can also be removed. The procedure is the same as above.

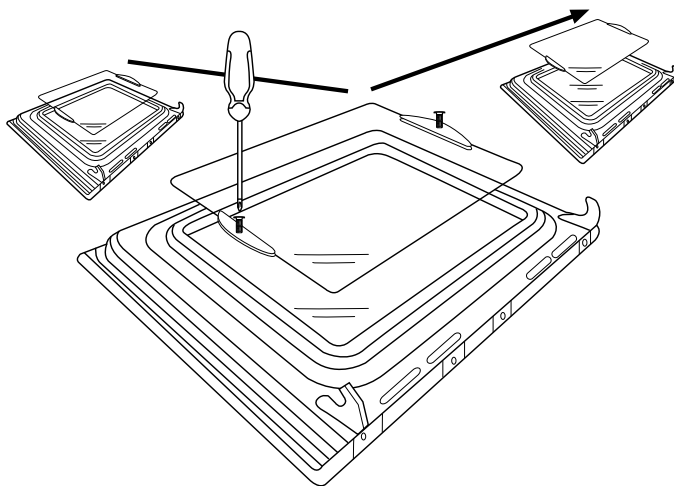


FIG.3

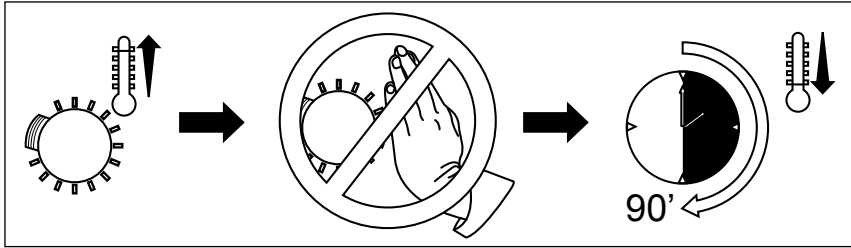


Warning

This oven has catalytic liners. The catalytic liners are self cleaning and will vaporise food splashes and fats while the oven is on. To aid this process and to ensure continued good performance of the liners we recommend you run the oven, without food in it, once a week at 250°C for at least an hour. Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended and damage will occur if oven sprays or abrasives of any kind are used. Slight discolouration of the catalytic surfaces may occur in time. This does not affect catalytic properties in any way.

Replacement of the oven light bulb (Fig.4)

> Not covered by the appliance guarantee.



WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, open the oven door and remove the oven shelves.

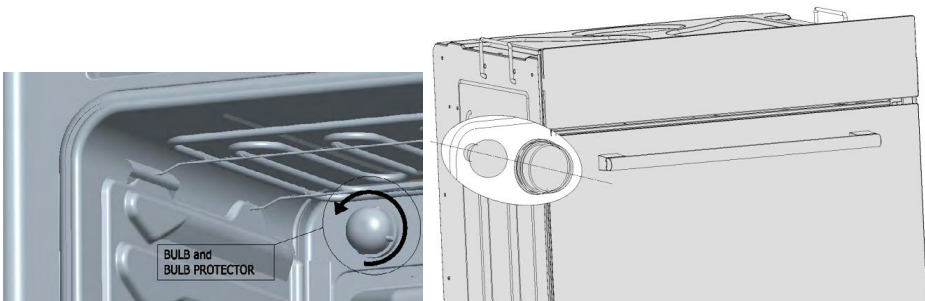
The oven has a light with the following characteristics:

> 15 W or 25 W, 300 °C and type E-14

1. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
2. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
3. Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise.
4. Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the "Technical data" and replace the cover.

Note: The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.

FIG.4



Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
Oven doesn't work	Something at the connection is wrong, or it's not connected.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Power supply connections are loose.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Something at house installation is wrong.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
Oven light doesn't work	Light bulb is blown.	Replace bulb as described in the manual in section "Care and maintenance".
Oven will not heat	No function is selected.	Choose a cooking function turning the selector.
	No temperature is selected.	Choose a temperature turning the selector.
Grill not heating properly	The grill power set too low.	Turn the temperature control knob to maximum.

Recycling and Disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

Technical data

Interior dimensions:

Height:	340 mm
Width:	440 mm
Depth:	390 mm

Final Model Name	Gross Volume (LITRES)	Net Volume (LITRES)
CLEO1BK-C	59	52.5
CLMF1BK-C	59	49
CLMF2BK-C	59	49
CLEF4BK-C	59	46
CLEF2SS-C	59	49
CLEF3SS-C	59	49

Electrical information:

Nominal voltage:	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Power connection:	13 A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3 mm separation between contacts)

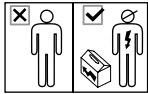
Power absorption:

Base Resistance:	1.30 kW
Roof Resistance:	0.90 kW
Fan Resistance:	2.30 kW
Grill Resistance:	1.35 kW

Network power cable:

3 x 1.5 mm² type H07RN-F <HAR>

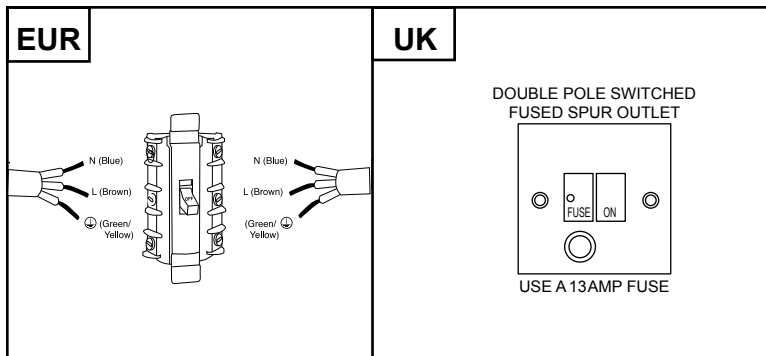
Oven light bulb: 15 W - 25 W / 300 °C screw type E-14



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.

Warning: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Mains Supply could be connected to the Mains Voltage by Direct Connection



Direct Connection

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a qualified electrician with dedicated tools to avoid any accidents.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

Electrical Requirements

Any permanent electrical installation must comply with the latest I.E.E. Regulations and local electricity company regulations. For your own safety a qualified electrician or contractor who is on the roll of the National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC) should undertake the electrical installation.

Electrical Connection

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.

For UK only
A Switched Fused Connection Unit to BS 1363 Part 4 is recommended.

The fuse must be rated at 13 Amps.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown = L - Live

Blue = N - Neutral

Green and Yellow = ⊕ - Earth

The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

Disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any kind of maintenance or cleaning.

Manufacturer's Guarantee

This appliance is covered by a full manufacturer's 24 month parts and labour guarantee and covers all parts and labour costs associated with the repair of the appliance in a domestic environment. We will repair any defect that arises due to faulty materials or workmanship and use genuine manufacturers parts.

All claims must be supported with the original receipt or other reasonable proof of purchase.

If, during the guarantee period, the appliance becomes irreparable as agreed by the engineer approved by GAA then we reserve the right, at our discretion, to exchange the defective product with a replacement appliance at GAA's sole cost. If the same product is no longer available an alternative will be offered with the same functions as the faulty item.

After an appliance has been repaired or replaced any remaining balance of the GAA guarantee will be valid and any further call outs during this prescribed period will be covered by GAA on the replacement appliance.

Should any person other than an authorized engineer modify or attempt to repair the appliance then the warranty will be invalid.

The guarantee applies to the UK mainland, Scotland, Ireland, ROI and France but is not transferrable between EU countries.

This guarantee is non-transferrable to any other person or product. The guarantee is covered by UK law and is in addition to and does not diminish your legal rights.

Exclusions to the guarantee

This guarantee does NOT cover:

Appliances that have been damaged or neglected as a result of failure to store, assemble, install, use or care of the products in accordance with the manufacturer's instructions - GAA will not accept responsibility under this guarantee if a product is damaged or becomes defective due to, misuse, neglect, wilful or accidental damage or act of god.

Normal wear and tear.

Consumable items such as carbon filters and bulbs.

Exclusions to the guarantee (continued)

Claims arising from non-domestic use or commercial environment.

Any gas appliance not fitted by a gas safe qualified installer.

If no fault is found then GAA reserves the right to charge for the call out at the going rate of £55.00 plus VAT.

In the course of the service work carried out it may be necessary to remove the built in appliance from its fitted position. If the appliance is glued, grouted or tiled in such a manner that it cannot be removed, it is the responsibility of the customer/installer to remove and reinstall the appliance to facilitate the repair.

This Guarantee does not affect your statutory rights.

The guarantee is offered by GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza,
2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Customer Service

To arrange an in guarantee service call, please contact customer services on the following numbers.

UK and N.Ireland – ISDAL Customer Care Centre

T: 0844 8001128 E: uksupport@cnagroup.hk

www.myspareparts.co.uk

Republic of Ireland (ROI) – ISDAL Customer Care Centre

T: 1-800 535542 E: uksupport@cnagroup.hk

France – SIDEPAR Customer Care Centre

T: 01 56 48 02 60 E: callcenter@sidepar.fr

CE Declaration of Conformity

MANUFACTURER: CATA		
ADDRESS: C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Spain)		
<p>We hereby certify that the mentioned accessory complies with the essential requirements of the European Directives applicable, including their modifications and the corresponding transpositions from the national law.</p>		
MACHINE APPLICATION:	CLMF2BK-C	
TYPE:	OVEN	
EC DIRECTIVES APPLIED:	EC Symbol -2006/95/EEC Low voltage - 73/23 CEM-89/336	
APPLIED HARMONIZED STANDARDS:	Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6	
APPLIED INTERNATIONAL TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS:	ISO9001:2008	
PLACE: Torelló	<div style="text-align: right;"> David Sala <hr/> Technical Manager </div>	

In more detail...

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference.
The Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

C'est parti...



Pour bien commencer...

29

Avant de commencer
Sécurité

30
33



Et dans le détail...

35

Fonctions du produit
Fonctionnement
Entretien et maintenance
Résolution des problèmes
Recyclage et élimination
Information technique et légale
Garantie
Déclaration de conformité CE

36
36
40
44
45
46
49
51



Annexe

Installation

50



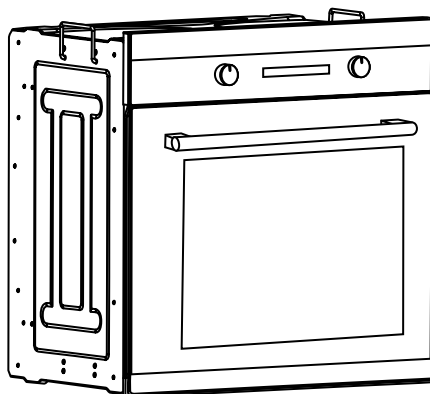
Pour bien commencer...

Avant de commencer

30

Sécurité

33



Avant de commencer

- ☒ Pour éviter les risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et lisez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter tout danger ou dommage causé par une mauvaise utilisation. Veuillez conserver cette brochure pour consultation ultérieure et la transmettre à tout futur acquéreur de votre appareil. Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service après-vente au 0844 800 1128 (Royaume-Uni), 1800 535542 (Irlande) ou 01 56 48 02 60 (France).
- ☒ Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de toutes les pièces figurant sur la liste.
- ☒ Choisissez l'emplacement adéquat pour votre appareil.
- ☒ Si ce produit contient des parties en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation de l'appareil afin d'éviter tout risque de dommages corporels ou matériels.
- ☒ Cet appareil est muni d'une plaque signalétique spécifiant ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- ☒ Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, ou en cas de déménagement, veillez à remettre ce manuel au nouvel acquéreur afin qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et sa sécurité.

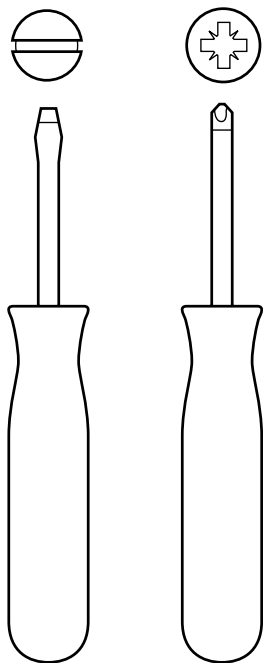
Instructions

- ☒ Cette notice doit être conservée pour toute consultation ultérieure ou pour toute personne n'étant pas familière avec l'utilisation de cet appareil.
- ☒ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur du four avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude. Placez la grille et le plateau dans les gradins correspondants. Allumez ensuite le four sur la puissance maximale et faites-le chauffer à vide pendant 20 minutes pour enlever toute trace de graisses, huiles ou résines utilisées durant la fabrication; celles-ci pourraient en effet créer de mauvaises odeurs durant la cuisson.

Avant la première utilisation

- ☒ **AVERTISSEMENT:** De la fumée et des odeurs désagréables peuvent apparaître lors de la première utilisation du four. Veillez donc à bien ventiler la pièce durant toute la durée de la cuisson.
- ☒ Une fois le chauffage à vide du four effectué, le four est prêt à l'emploi.
- ☒ Cet appareil est réservé à un usage domestique exclusivement.
- ☒ Ce four est destiné exclusivement à la cuisson des aliments.
- ☒ Avant d'utiliser le four, veuillez vous assurer que tous les accessoires du four non requis sont retirés de l'appareil.
- ☒ Préchauffez le four à la température de cuisson avant toute utilisation.
- ☒ Placez les plateaux de cuisson au centre du four. Veillez à espacer suffisamment les plateaux afin de permettre à l'air de circuler.
- ☒ Ne pas placer les plateaux sur la sole du four ou couvrir celle-ci avec du papier aluminium car ceci provoquerait une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondraient alors plus à ceux normalement indiqués et l'émail pourrait être endommagé.
- ☒ Pour observer la cuisson des aliments, veillez à n'ouvrir le four que très légèrement (la lumière du four demeure allumée durant la cuisson).
- ☒ Lors de l'ouverture du four, veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil et prenez garde à la vapeur.

Outils nécessaires à l'installation



Nous recommandons
l'installation de cet appareil par
deux personnes.

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute installation et les conserver pour toute consultation ultérieure.



- Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

- ☒ Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes en vigueur. Cependant, veuillez noter que les surfaces de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée durant son fonctionnement et pendant un certain temps après usage.
- ☒ Les parties accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil. Veuillez éviter de toucher l'appareil durant son utilisation (hotte, table de cuisson, etc.).
- ☒ Veuillez maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.
- ☒ Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ☒ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été informées au préalable de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☒ Des dispositifs pour isoler l'appareil doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage. Un interrupteur tous pôles avec une ouverture de contact d'une amplitude d'au moins 3 mm doit être connecté sur le câblage fixe.
- ☒ Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ☒ Prenez garde à ne pas coincer ou abîmer le câble d'alimentation.
- ☒ Ne pas installer l'appareil en extérieur, dans un environnement humide ou dans un endroit pouvant être sujet aux fuites d'eau, c'est-à-dire à proximité d'un évier ou d'un lavabo. En cas de fuite d'eau, faites sécher l'appareil à l'air libre.
- ☒ Veuillez à éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- ☒ Ne pas utiliser de vaporisateurs inflammables près de l'appareil.

- ☒ Un grand soin doit être porté lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Veuillez lire attentivement les sections Nettoyage et Maintenance de ce manuel.
- ☒ Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.
- ☒ L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ☒ Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique.
- ☒ Ne pas placer d'objets lourds ou s'appuyer contre la porte du four lors de son ouverture car ceci pourrait endommager les charnières.
- ☒ Ne pas laisser des graisses ou huiles bouillantes sans surveillance car celles-ci pourraient s'enflammer.
- ☒ Ne pas placer de récipients ou plateaux sur la sole du four ou couvrir celle-ci avec de l'aluminium.
- ☒ Ne pas placer le four à proximité de matériaux inflammables (rideaux ou meubles).
- ☒ Ne pas tenter de soulever ou de déplacer l'appareil par la poignée ou la porte afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel.
- ☒ Veillez à maintenir le joint d'étanchéité du four propre pour ne pas gêner la fermeture de la porte du four. Les devantures des meubles à proximité de l'appareil pourraient également être endommagées.
- ☒ Ouvrez la porte du four avec précaution car de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- ☒ Ne pas verser d'eau à l'intérieur du four lorsque celui-ci est chaud. Ceci pourrait endommager l'émail.
- ☒ L'utilisation du four produit de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité. Faites preuve de prudence afin d'éviter toute blessure corporelle et assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Lors d'une utilisation prolongée, une ventilation plus importante peut être requise. En cas de doute, veuillez consulter un technicien agréé.
- ☒ Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.








Et dans le détail...

Fonctions du produit	36
Fonctionnement	36
Entretien et maintenance	40
Résolution des problèmes	44
Recyclage et élimination	45
Information technique et légale	46
Garantie	49
Déclaration de conformité CE	51

Fonctions du produit

- > Le four est contrôlé par un thermostat allant de 50 °C à 250 °C. Le voyant lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température durant l'utilisation.
- > Le mode de cuisson désiré est sélectionné à l'aide du bouton de commande multifonctions. Les fonctions disponibles sont les suivantes:


	Éclairage du four	Eclairage du four indépendant.
	Décongélation	Décongélation des aliments au moyen du ventilateur sans production de chaleur.
	Chaleur tournante	L'élément chauffant arrière et le ventilateur fonctionnent simultanément. La chaleur est répartie par convection forcée et le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
	Maxi Grill	Fonctionnement du gril et cuisson par chaleur rayonnante.
	Gril ventilé	Fonctionnement du gril et chaleur répartie au moyen du ventilateur arrière. La chaleur est donc distribuée uniformément dans le four.

- > Veuillez vous reporter à l'emballage de vos aliments pour connaître les températures et temps de cuisson. Une fois familier avec l'appareil, les températures et temps de cuisson pourront être ajustés selon vos préférences.
- > Vérifiez que les aliments congelés ont parfaitement dégelés, sauf instructions contraires.





Les informations dans les tableaux ci-dessous sont purement indicatives. Lors des premières utilisations, sélectionnez les températures et les temps de cuisson les plus bas parmi ceux conseillés.

Instructions de cuisson

	MODE CHALEUR TOURNANTE		
Gâteaux/Biscuits	Température °C	Position gradin (Recommandée) à partir du bas	Temps de cuisson en min.
Desserts à base de mélange à gâteaux (Moule)			
Génoise	150 – 170	1	60 – 70
Gâteau marbré, aux noisettes (moule)	150 – 170	1	60 – 80
Gâteau aux fruits (plaque)	150 – 170	1	35 – 45
Flan 3)	150 – 170	1	25 – 30
Biscuits 3) (plaque)	150 – 170	1, 3	20 – 25
Génoise (3 à 6 œufs) 3)	160 – 180	1	25 – 35
Roulé 2)	160 – 180	1	20 – 25
Desserts à base de pâte brisée (Moule)			
Tarte / Flan	150 – 170	1	20 – 25
Streusel	150 – 170	1	45 – 55
Cheesecake	150 – 170	1	70 – 90
Tourte aux pommes	150 – 170	1	50 – 70
Tarte à l'abricot avec nappage	150 – 170	1	55 – 75
Desserts à base de pâte levée (Moule)			
Streusel	150 – 170	1	35 – 45
Pain blanc	160 – 180	1	40 – 50
Pizza (plaque) 3)	170 – 190	1	35 – 45
Tarte à l'oignon	170 – 190	1	35 – 45
Chaussons aux pommes	150 – 170	1, 3	25 – 30
Pâte à choux 3), Éclairs	160 – 180	1, 3	30 – 40
Pâte feuilletée	170 – 190	1, 3	20 – 25
Meringues, Macarons	120 – 140	1, 3	25 – 50
Volaille, approx. 4 kg	160 – 180	1	150 – 180
Poisson, entier, approx. 1.5 kg	160 – 180	1	35 – 55

1) Préchauffer le four.

2) Sauf indication contraire, les temps de cuisson sont indiqués pour un four non préchauffé.

		GRILL 		GRIL VENTILE 	
Viande à griller	Position de gradin recommandée	Température	Durée grill totale en min.	Température en °C	Durée grill totale en min.
Tranches fines					
Steak	3 ou 4	maximum	10 – 16	maximum	20 – 25
Brochettes	3	maximum	25 – 30	maximum	16 – 20
Brochettes de poulet	3	maximum	20 – 25	maximum	23 – 27
Côtelettes/ Schnitzel	3 ou 4	maximum	12 – 18	maximum	23 – 27
Foie	3 ou 4	maximum	8 – 12	maximum	12 – 15
Hamburgers	3 ou 4	maximum	14 – 20	maximum	18 – 22
Saucisses	3 ou 4	maximum	10 – 15	maximum	9 – 13
Filet de poisson	3 ou 4	maximum	12 – 16	maximum	13 – 18
Truite	3 ou 4	maximum	16 – 20	maximum	20 – 25
Toast	3 ou 4	maximum	2 – 4	maximum	3 – 6
Toast au fromage	3 ou 4	maximum	7 – 9	maximum	5 – 8
Tomates	3 ou 4	maximum	6 – 8	maximum	8 – 10
Pêches	2	maximum	6 – 8	maximum	15 – 20
Morceaux plus épais					
Poulet (approx. 1 kg)	1	maximum	50 – 60	maximum	60 – 65
Roulé de viande, 7 cm, (approx. 1 kg)	1	maximum	75 – 85	maximum	100 – 110
Porc (approx. 1 kg)	1	maximum	100 – 120	maximum	95 – 100
Aloyau (approx. 1 kg)	1	–	–	maximum	25 – 35


- 1) Retourner à la moitié du temps de cuisson.
- 2) Sélectionnez la position du gradin en fonction de l'épaisseur des aliments.
- 3) Utilisez le deuxième gradin en partant du bas pour la fonction "gril ventilé".

Notes:

- > Si vous utilisez la fonction grill, la porte doit être laissée légèrement entrouverte.
- > La puissance du grill peut être réglée à l'aide du bouton de contrôle de température.

**Avertissement**

La porte du four devient très chaude durant l'utilisation du grill.

Plats		Température en °C *	Position de gradin à partir du bas *	Temps en min. *	Notes
Pommes de terre, pâtes ou légumes		250	1 or 2	20 – 25	Placez dans un récipient adéquat.
Lasagne, cannelloni		190	1 or 2	35 – 40	Retirez le couvercle.
Baguette fourrée, panini		200	1 or 2	12 – 15	Placez sur le papier de cuisson, directement sur la grille.
Pizza précuite		200	1 or 2	12 – 20	Placez sur le papier de cuisson, directement sur la grille.
Mini pizza précuite		220	1 or 2	8 – 10	Placez sur le papier de cuisson, directement sur la grille.
Galette de pommes de terre, Rösti, croquettes		220	1 or 2	12 – 20	Placez sur le papier de cuisson, directement sur la grille.

* Veuillez suivre les instructions figurant sur l'emballage.

Plats	Température en °C	Temps en min.	Position de gradin recommandée, à partir du bas
Lasagne	200	45 – 60	1
Gratin de pommes de terre	190	55 – 65	1
Légumes	190	55 – 65	1
Pâtes au four	190	40 – 50	1

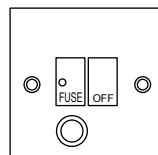
Et dans le détail...

Entretien et maintenance



Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.



- ① Le nettoyage d'un four n'ayant pas la fonction auto-nettoyage doit être fait après son utilisation, lorsque celui-ci est éteint mais encore tiède, et non chaud, afin que le film de graisse produit par les vapeurs de cuisson sur les parois soit encore facile à retirer. C'est aussi le cas pour les tâches de graisse qui ne seront pas encore sèches.
- ② Pour nettoyer les parties extérieures en acier inoxydable, veuillez utiliser un chiffon doux avec de l'eau et du savon; ne pas utiliser de produits de nettoyage pouvant contenir de substances abrasives.

Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer le four ; cependant voici quelques recommandations pour le nettoyage des tâches difficiles:

Nettoyage de l'intérieur du four

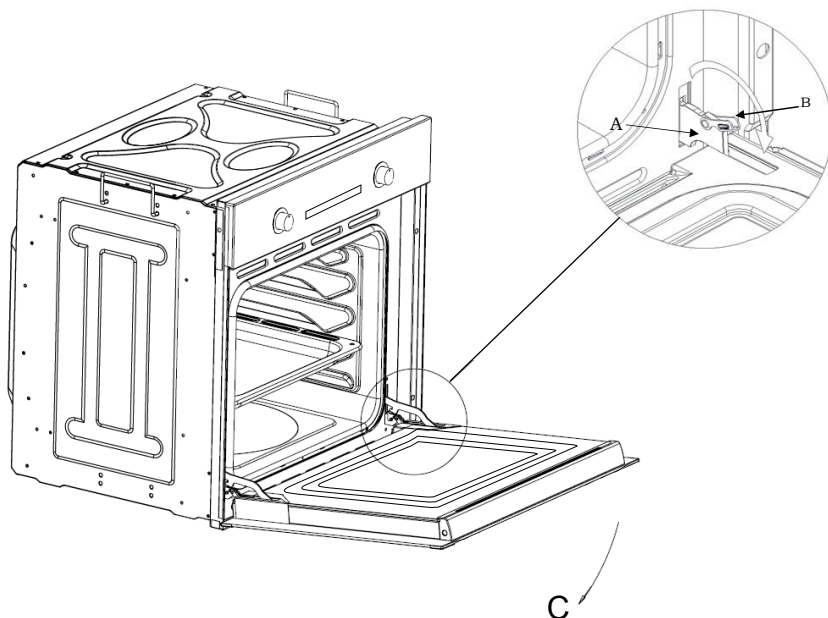
- > Vaporiser un nettoyant spécial four à l'intérieur du four et laissez poser conformément aux instructions du fabricant. Nettoyez ensuite avec une éponge propre pour retirer les résidus de mousse.
- > Portez des gants en caoutchouc pour empêcher tout contact du produit avec la peau et assurez-vous de bien ventiler la pièce afin de dissiper les émanations venant du produit de nettoyage. Répétez l'opération si nécessaire.
- > Évitez également l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.), de produits contenant du chlore, de l'acide ou des substances abrasives en particulier pour le nettoyage des parois vernies. Ne pas utiliser d'ustensiles en acier, en bois ou durs, car ils peuvent endommager les finitions de la surface.
- > Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou vapeur pour nettoyer le four.
- > Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial four et éviter tout produit à base de chlore tel que l'eau de javel.

Démonter la porte du four (Fig.2)

- > Pour simplifier le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible de démonter la porte. Veuillez suivre les étapes suivantes:
- > Ouvrez la porte au maximum comme indiqué sur "C". Soulevez les deux loquets "A" des charnières, jusqu'à ce qu'ils se bloquent en position "B".
- > Fermez ensuite la porte jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).
- > Levez ensuite la porte et retirez-la en la faisant glisser vers l'extérieur; durant cette opération, tenez la porte par les côtés près des charnières.
- > Pour repositionner la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leur fente et ouvrez la porte au maximum.
- > Ne pas oublier de tourner les deux loquets "B" utilisés pour fixer les charnières avant de refermer la porte (Fig. 2).

Avertissement

- Veillez à ne pas retirer le système de blocage des charnières lorsque vous enlevez la porte car le mécanisme des charnières peut refermer subitement la porte du four.
- Ne jamais submerger la porte dans l'eau.



Nettoyage de la vitre (Fig. 3)

- > Si possible, retirez la vitre en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau tiède et un peu de détergent pour nettoyer la vitre de la porte.
- > Pour simplifier le nettoyage, la vitre intérieure peut être retirée comme indiquée dans le schéma ci-dessous.
- > Après avoir enlevé les vis de la vitre (partie interne de la porte), soulevez la vitre avec précaution. La vitre intermédiaire peut également être retirée pour les modèles à 3 vitres. La procédure est identique à celle indiquée sur le schéma ci-dessous.
- > Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient abîmer le verre. Attention, une vitre rayée peut représenter un danger pour votre sécurité.

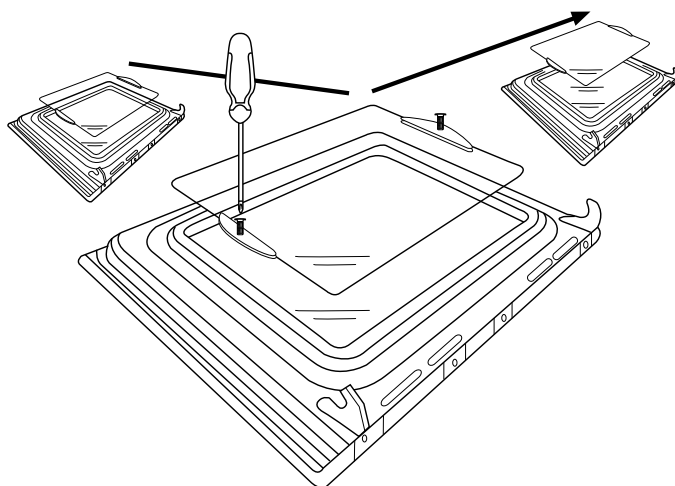


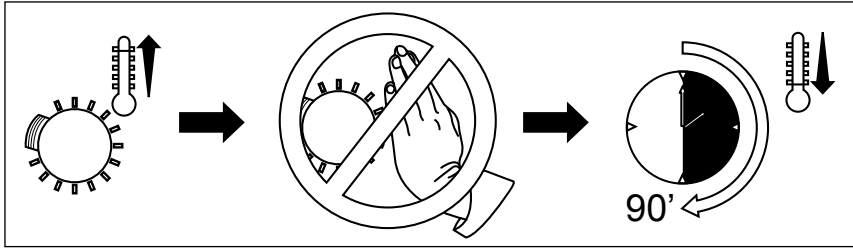
FIG.3

**Avertissement**

Ce four possède des parois catalytiques. Les parois catalytiques sont auto-nettoyantes et évaporeront les éclats de graisse et de nourriture lorsque le four est en fonctionnement. Pour permettre cette procédure et pour assurer la protection des parois, nous recommandons le chauffage à vide du four une fois par semaine, à 250°C pendant au moins une heure. Le nettoyage manuel des parois catalytiques est déconseillé et l'utilisation de vaporisateurs spécial four ou de produits nettoyants abrasifs endommagera les parois. Une légère décoloration des surfaces catalytiques peut se produire dans la durée. Ceci n'affecte en aucun cas les propriétés catalytiques.

Remplacement de l'ampoule du four (Fig.4)

> Non couvert par la garantie de l'appareil.



AVERTISSEMENT: Déconnectez l'appareil, ouvrez la porte du four et retirez les plaques de cuisson.

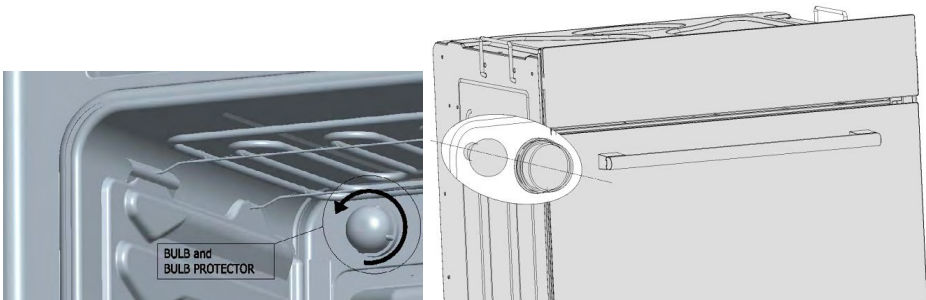
L'ampoule du four possède les caractéristiques suivantes:

> 15 W ou 25 W, 300 °C et type E-14

1. L'appareil atteint une très haute température lors de son utilisation. Évitez donc de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
2. **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que le four est bien éteint pour éviter tout risque d'électrocution.
3. Retirez le verre qui protège l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Dévissez l'ampoule usagée et remplacez-la par une ampoule conforme aux instructions du fabricant (voir "Données techniques") et repositionnez la protection en verre.

Note: La protection en verre pouvant être très serrée, veillez à la tenir fermement pour la retirer.

FIG.4



Résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Il y a un problème de connexion, ou l'appareil n'est pas branché.	Couper le courant électrique et vérifier que certains câbles n'ont pas été débranchés.
	Des câbles d'alimentation sont débranchés.	Couper le courant électrique et vérifier que certains câbles n'ont pas été débranchés.
	L'installation domestique présente une anomalie.	Couper le courant électrique et vérifier que certains câbles n'ont pas été débranchés.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule a grillé.	Remplacez l'ampoule comme indiqué dans la section "Entretien et maintenance" de ce manuel d'instructions.
Le four ne chauffe pas	La fonction de cuisson n'est pas sélectionnée.	Choisissez la fonction de cuisson désirée à l'aide du bouton.
	La température n'est pas sélectionnée.	Choisissez la fonction de cuisson désirée à l'aide du bouton.
Le gril ne fonctionne pas correctement.	Le niveau de puissance du gril est trop faible.	Tournez le bouton de température sur la position maximum.

Recyclage et élimination

Protection de l'environnement

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez recycler là où des installations appropriées existent. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour des conseils en matière de recyclage.



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas jeter ce produit de la même façon que vos déchets courants. Ce produit doit être remis dans un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour recyclage.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou collectivité locale, la déchetterie de votre localité ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Données techniques

Dimensions intérieures :

Hauteur:	340 mm
Largeur:	440 mm
Profondeur:	390 mm

Nom du modèle complet	Volume total brut (LITRES)	Volume total net (LITRES)
CLEO1BK-C	59	52.5
CLMF1BK-C	59	49
CLMF2BK-C	59	49
CLEF4BK-C	59	46
CLEF2SS-C	59	49
CLEF3SS-C	59	49

Alimentation électrique:

Voltage:	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Prise:	13 A (interrupteur bipolaire automatique avec prise protégée, ayant un espace de 3 mm sur chaque connecteur)

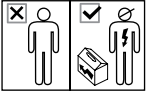
Puissance absorbée:

Résistance sole:	1.30 kW
Résistance voûte:	0.90 kW
Résistance ventilateur:	2.30 kW
Résistance gril:	1.35 kW

Câble d'alimentation réseau:

3 x 1.5 mm² type H07RN-F <HAR>

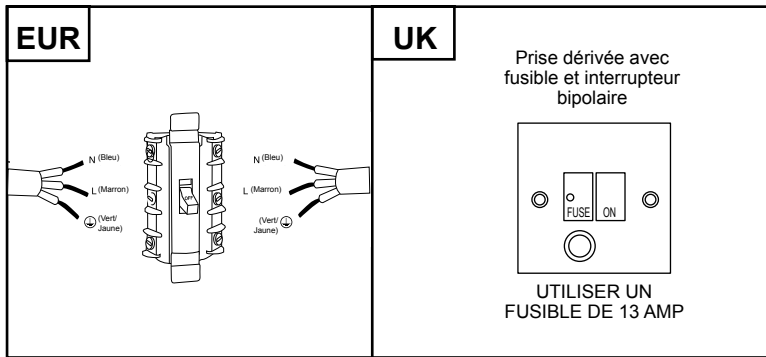
Ampoule du four : Type culot E-14 300 °C / 15 W - 25 W



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique du four.

Avertissement : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE.

Le raccordement au réseau électrique peut se faire directement au secteur.



Connexion directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un électricien qualifié avec des outils conformes pour éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été réalisée conformément aux plans de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Réglementations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations de l'I.E.E. et aux réglementations de la compagnie d'électricité locale en vigueur. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

Connexion électrique

Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs et doit être connecté à la distribution électrique par un interrupteur bipolaire ayant un écart entre les contacts d'au moins 3 mm.


Pour le Royaume-Uni uniquement
Un commutateur à fusible correspondant à la norme BS 1363
Section 4 est recommandé

Le fusible doit être de 13 Amps.

Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants:

Marron = L - Phase

Bleu = N - Neutre

Vert et jaune =  - Terre

Le point de connexion doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien dans l'éventualité d'une panne.

Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer tout type de maintenance ou de nettoyage.

Garantie du fabricant

Cet appareil est couvert par une garantie totale de 24 mois, pièces et main-d'œuvre. Cette garantie couvre le remplacement des pièces et les frais de main-d'œuvre relatifs à la réparation de l'appareil dans un environnement domestique. Le fabricant s'engage à réparer tout appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau et à n'utiliser que des pièces authentiques du fabricant d'origine.

Pour toute demande d'intervention SAV sous garantie, il vous sera demandé de fournir un justificatif d'achat.

S'il est reconnu par le technicien agréé GAA que l'appareil sous garantie est irréparable, GAA se réserve le droit, à sa seule discrétion et à ses propres frais, d'échanger l'appareil défectueux par un appareil de remplacement. Si le produit en question n'est plus disponible, un produit de substitution doté de fonctions et caractéristiques identiques sera proposé.

Après la réparation ou le remplacement d'un appareil défectueux, la durée restant à courir de la garantie GAA du produit d'origine sera reportée sur l'appareil de remplacement et toute demande d'intervention SAV ultérieure durant la période de garantie sera couverte par la garantie GAA.

La modification du produit ou la tentative de réparation de l'appareil défectueux par un technicien non-agréé annulera la garantie.

La garantie est disponible au Royaume-Uni (partie continentale uniquement), en Écosse, en Irlande du Nord, en République d'Irlande (ROI) et en France mais n'est pas valable dans un autre pays de l'UE.

Cette garantie n'est pas transférable vers une autre personne ou un autre produit. Elle est soumise à la loi du Royaume-Uni, s'ajoute à vos droits statutaires et ne les limite aucunement.

Exclusions de la garantie

Cette garantie NE Couvre PAS:

Tout appareil endommagé ou négligé suite au non-respect des instructions de stockage, de montage, d'installation, d'utilisation ou d'entretien. GAA rejette toute responsabilité quant aux dommages suivants : mauvaise utilisation, négligence, dommages accidentels ou délibérés, forces de la nature.

L'usure normale.

Les consommables comme les filtres à charbon et ampoules électriques.

Exclusions de la garantie (suite)

Toute demande d'intervention SAV sur un produit utilisé dans le cadre d'un environnement commercial ou non-domestique.

Tout appareil fonctionnant au gaz non installé par un technicien agréé.

Si aucun problème n'est constaté lors de l'intervention SAV, GAA se réserve le droit de facturer le coût du déplacement au tarif en vigueur de 75,00 € HT (+ TVA).

Lors de l'intervention, il peut s'avérer nécessaire de retirer un appareil ayant été fixé au mur. Si l'appareil ne peut être retiré en raison de la présence de colle, joint ou carrelage, il est alors de la responsabilité du client/installateur de retirer et de réinstaller l'appareil afin de permettre la réparation.

La garantie n'affecte pas vos droits statutaires.

La garantie vous est offerte par GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza, 2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Service après-vente

Pour organiser l'intervention d'un technicien sous garantie, veuillez contacter le service après-vente à l'un des numéros suivants:

Royaume-Uni et Irlande du Nord – Service après-vente ISDAL Tel : 0844 8001128 E-mail : uksupport@cnagroup.hk www.myspareparts.co.uk

République d'Irlande (ROI) – Service après-vente ISDAL
Tel : 1-800 535542 E-mail : uksupport@cnagroup.hk

France – Service après-vente SIDEPAR
Tel : 01 56 48 02 60 E-mail : callcenter@sidepar.fr

Déclaration de conformité CE

FABRICANT : CATA



ADRESSE: C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Spain)

Nous certifions que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences des Directives Européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de leurs législations nationales.

APPLICATION MACHINE: CLMF2BK-C

TYPE: FOUR

DIRECTIVES CE APPLIQUEES: Symbole CE – Directive Basse tension
2006/95/EEC -73/23/EEC

**NORMES HARMONISEES
APPLIQUEES:** Normes de sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335
- 2 - 6

**NORMES ET SPECIFICATIONS
TECHNIQUES
INTERNATIONALES
APPLIQUEES:** ISO9001:2008

LIEU: Torelló

David Sala

Technical Manager

Cet appareil respecte les lois en vigueur sur la suppression des parasites radioélectriques.

Le fabricant a une politique de développement et d'amélioration constante du produit et se réserve le droit d'adapter et de procéder à toute modification considérée nécessaire sans préavis.

B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

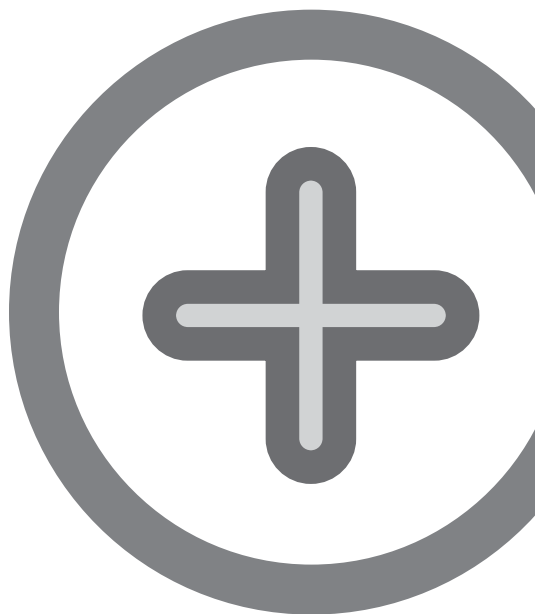
Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

Appendix...

Annexe...

Installation

Installation



Fitting the appliance

Important

- > The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85 °C above the ambient temperature during use of the appliance.
- > Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.
- > If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

Installation Notes

1. The oven has to be installed in a standard gap of 600 mm, as indicated in Fig.5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85 – 90 mm as indicated in Fig.5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws. One in each corner of the oven door frame.

Installation de l'appareil

Important

- > Les meubles et placards, et tous les matériaux utilisés durant l'installation doivent pouvoir résister à une augmentation de température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante durant l'utilisation de l'appareil.
- > Les très hautes températures peuvent endommager certains types de meubles de cuisine en vinyle ou stratifiés (décoloration).
- > Si l'appareil est installé sans prendre garde à ces limites de température ou s'il est placé à moins de 4 mm des placards et meubles adjacents, le propriétaire sera tenu pour responsable en cas de dommages matériels.

Notes d'installation

1. Le four doit être installé dans un espace standard de 600 mm, comme indiqué sur la Fig. 5, sous une hotte ou dans une colonne.
2. Lors de l'installation du four dans une colonne, il est important de s'assurer que l'aération est suffisante. Retirez donc la partie arrière du meuble et laissez une ouverture d'au moins 85 à 90 mm comme indiqué sur la Fig. 5.
3. Vérifiez que le four est correctement installé dans son emplacement. 4 vis sont nécessaires pour fixer le four dans sa niche. Une à chaque coin de l'encadrement de la porte.

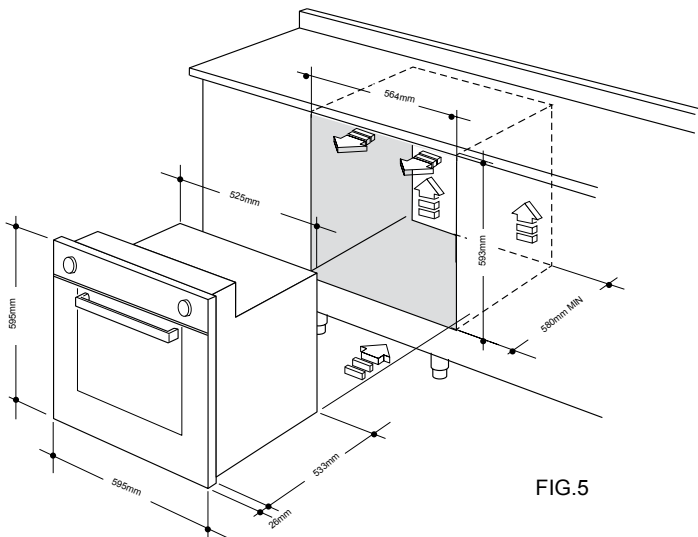
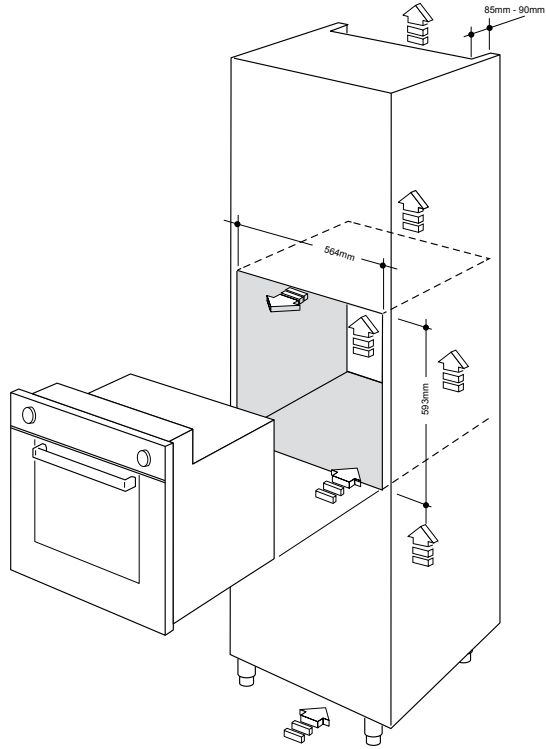
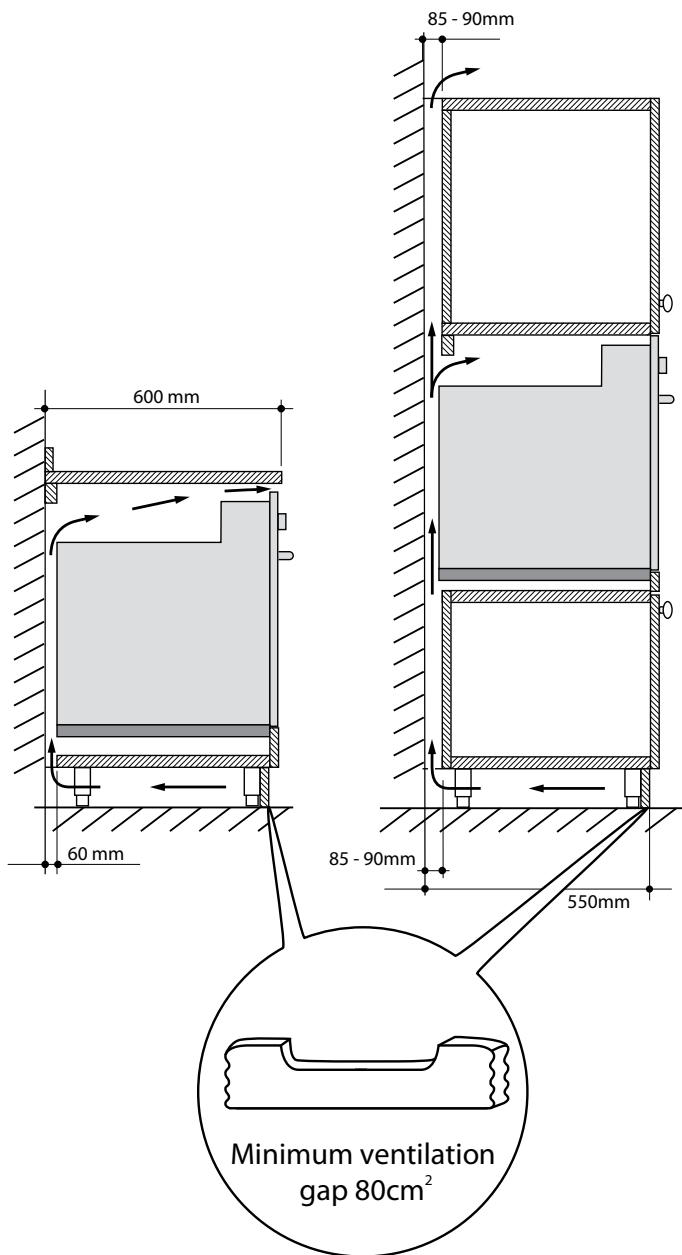
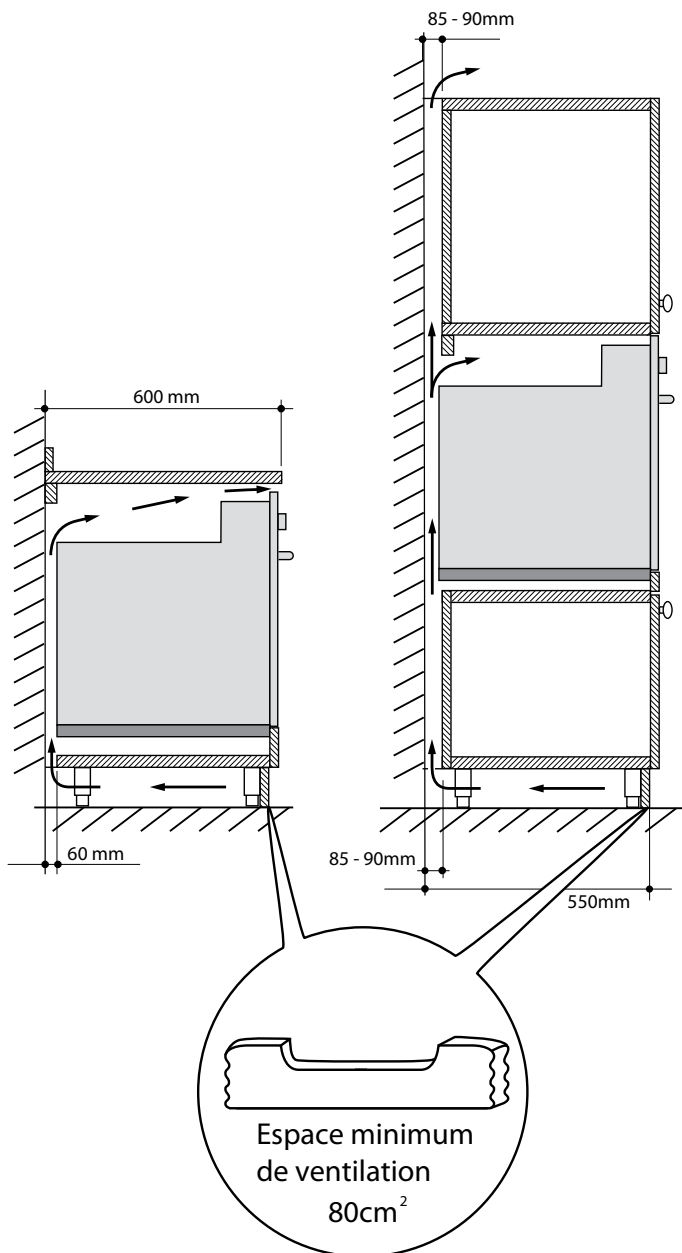
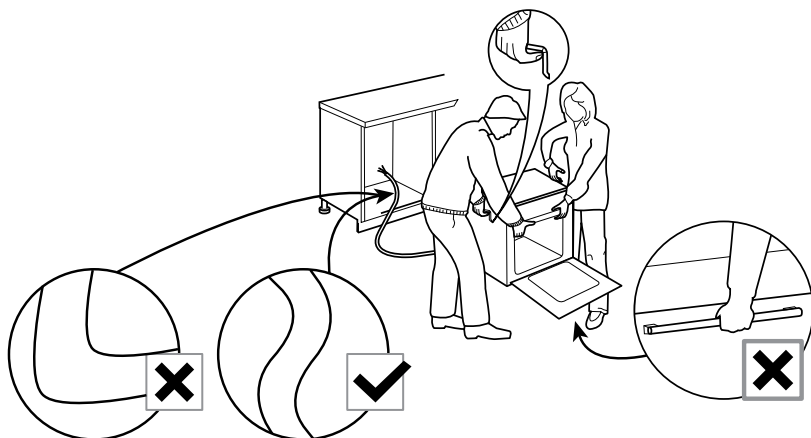


FIG.5





01



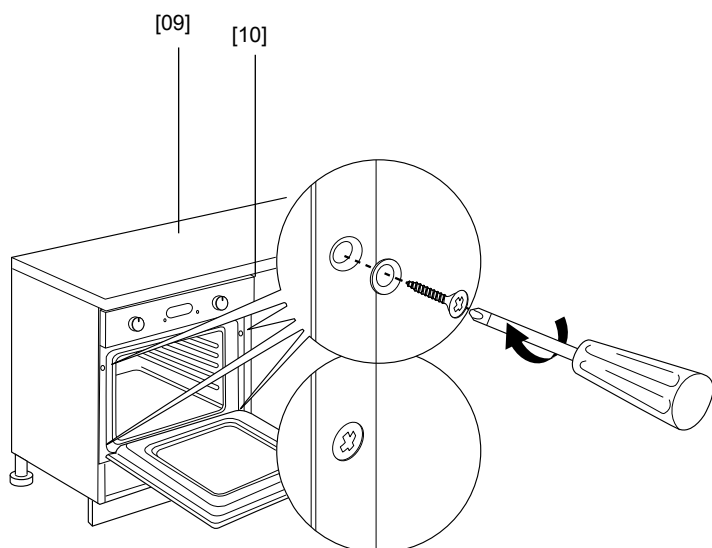
02



[09] x 4

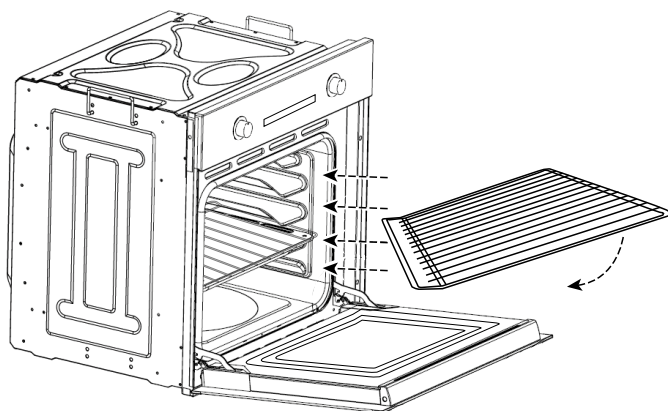


[10] x 4



Note: For electrical connection see **Technical and legal information** section

Note: Pour les raccordements électriques, se reporter à la section **Information technique et légale** de ce manuel



Adjusting the shelf position

Réglage de la position des gradins

Note: For electrical connection see **Technical and legal information** section

Note: Pour les raccordements électriques, se reporter à la section **Information technique et légale** de ce manuel



B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
0845 609 6688
www.diy.com



Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
0 810 104 104
www.castorama.fr
