



Continental Edison



Four Électrique 55L

CEMF55B2







GUIDE D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque d'incendie
	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant ou protection.
- Ne laisser pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants. Cet appareil doit être utilisé par des adultes responsables.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
- Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé,
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Ne démonter jamais l'appareil vous même.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au guide d'utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.

- Utilisez l'appareil avec suffisamment d'espace tout autour. Veillez à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- Après utilisation de l'appareil, veillez à éteindre correctement votre appareil après utilisation.
- Cet appareil, doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.

- Pendant l'utilisation du four, veillez à ce qu'il y ait un espace vide de 12 cm au minimum tout autour du four pour permettre une circulation d'air appropriée.
- Pour débrancher l'appareil, placez tous ses boutons sur leur position d'arrêt, puis débranchez sa fiche de la prise murale. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- La surface accessible peut devenir chaude lors du fonctionnement.
- Ce logo signifie que la partie où il est positionné peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.





Convient pour aliments

- N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ... etc
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

IMPORTANT

SI VOTRE APPAREIL TOMBE FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.



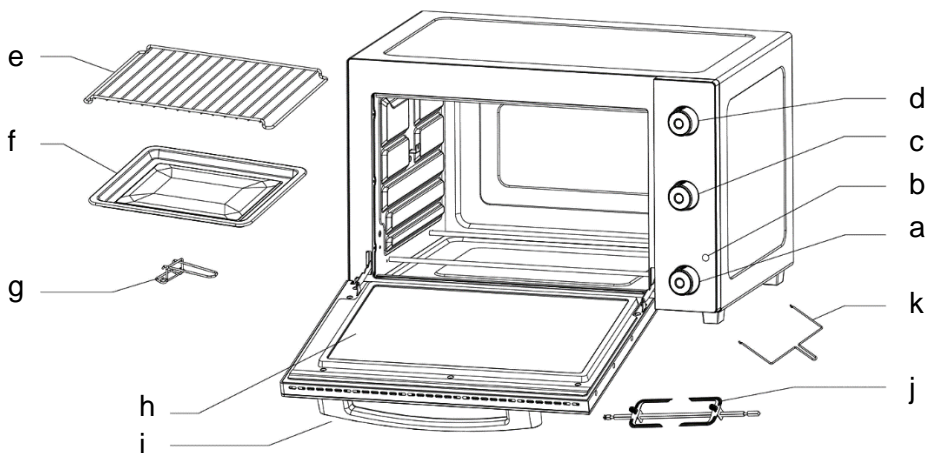
Informations sur la signification du marquage de conformité

Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne : 2014/35/UE (*Basse Tension*), 2014/30/UE (*Compatibilité Electromagnétique*), 2011/65/UE (*Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques*)

SOMMAIRE

Avertissements et conseils de sécurité importants	-2-
I. Description de l'appareil	-12-
II. Caractéristiques techniques	-14-
III. Installation	-15-
IV. Avant la première utilisation	-17-
V. Utilisation	-18-
VI. Entretien et nettoyage	-20-
VII. Guide de dépannage	-21-
VIII. Mise au rebut	-22-
IX. Garantie	-23-

I. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A. BOUTON DE LA MINUTERIE
B. VOYANT
C. SÉLECTEUR DE FONCTION
D. BOUTON DU THERMOSTAT
E. GRILLE
F. PLAQUE DE CUISSON

G. POIGNÉE DU LÈCHEFRITES
H. PORTE EN VERRE
I. POIGNÉE DE PORTE
J. BROCHE ET FOURCHES DE RÔTISSOIRE
K. POIGNÉE DE RÔTISSOIRE

Boutons : Bouton du thermostat, Sélecteur de fonction et Bouton de la minuterie.

Grille : Pour griller, cuire, pour les cuissons classiques dans des plats à gratin, et pour charger la plaque de cuisson.



position correcte de la grille



mauvaise position de la grille

Plaque de cuisson : Pour gratiner et rôtir divers aliments contenant de l'eau ou libérant de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.

Broche et fourches de rôtissoire : Permettent de cuire un poulet ou un rôti jusqu'à 3,5 kg.

Poignée de rôtissoire : Permet de sortir la broche de rôtissoire brûlante du four.

Poignée de porte : Poignée froide évitant les brûlures.

Porte en verre : Verre trempé transparent vous permettant de surveiller facilement la cuisson.

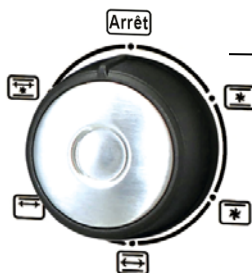
PANNEAU DE CONTRÔLE

TEMP
°C





Bouton du thermostat : La plage de réglage de la température va de 90° à 230 °C. Réglez la température désirée selon la cuisson.


MODE





Sélecteur de fonction : Sélectionnez le mode de fonctionnement.


 Arrêt

 : Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante

 : Cuisson au grill avec fonction Chaleur Tournante

 : Cuisson traditionnelle

 : Cuisson à la broche avec fonction Rôtissoire

 : Cuisson traditionnelle avec fonction Chaleur Tournante et Rôtissoire

MINUTERIE



Bouton de la minuterie : Le bouton doit toujours être positionné sur « 0 » quand le four n'est pas utilisé. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la durée désirée (120 minutes max.). Le décompte démarre automatiquement.

II. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Descriptif technique:

Marque	Continental Edison
Référence	CEMF55B2 (KE58RCL)
Tension	220-240V~
Fréquence	50Hz
Puissance	2000W
Capacité	55l
Température	90°C – 230°C

III. INSTALLATION

MISE EN PLACE

Attention! Risque de feu!

- Ne placez jamais l'appareil sous des placards ou à côté des rideaux, des parois de l'armoire ou autres objets inflammables.
- Toujours assurer une distance minimale entre l'appareil et les armoires suspendues, les plafonds, parois latérales ou similaires d'au moins 12 cm au-dessus l'appareil et 12 cm sur les côtés. Pour ça raison pour laquelle l'appareil ne peut pas être utilisé exemple, dans des placards ou similaires. Autrement il y a probablement une ventilation insuffisante pour l'appareil, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des dommages.
- Placez toujours l'appareil sur un appareil résistant à la chaleur surface. Ne pas le faire augmente le risque de le feu ou d'être endommagé. La zone sous le fond peut se décolorer et être endommagé. De plus, s'il est placé sur une surface supérieure molle, l'appareil pourrait causer des dommages permanents à cause des indentations de pression.



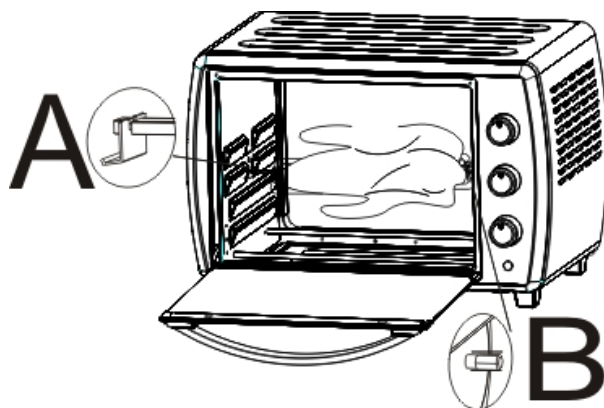
Danger - Choc électrique!

- Ne placez pas l'appareil immédiatement à côté aux sources d'eau, par ex. éviers ou bassins, ou dans les zones de cave humide. Sinon, il y a un risque de choc électrique.
 - o Placez l'appareil sur un solide, de niveau et résistant à la chaleur surface (par exemple plans de travail en acier inoxydable ou des plans de travail en pierre naturelle tels que le granit). Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour du appareil.
 - o Poussez l'appareil contre le mur, avec son face arrière faisant face au mur. Les entretoises sur le retour doit toucher le mur. Assurez-vous que le mur est en matériau résistant à la chaleur, par ex. carreaux, naturel pierre ou granit.
 - o Nettoyer tous les composants comme décrit dans le section " ENTRETIEN ET NETTOYAGE ".

Installer le tournebroche dans le four

Mettre le Tournebroche en commençant par mettre le côté B et finir par le côté A.


Pour retirer le Tournebroche, commencez par retirer le côté A puis le côté B.



IV. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage



- Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.
- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables :
 - >PE<= polyéthylène ; >PS<= polystyrène ; >PP<= polypropylèneCela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr


2. Nettoyage de l'appareil

Nettoyez tous les éléments du mini-four avec de l'eau et une solution détergente douce. Rincez les soigneusement et séchez les avec un chiffon doux.

Remarque: Les parties électriques de l'appareil peuvent être nettoyées uniquement avec un chiffon sec.

V. UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Nettoyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

ATTENTION : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL


• Conseils

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.

- Placez le plateau de récupération des graisses sous la grille de cuisson afin d'éviter que les graisses ne s'égouttent sur la résistance et le fond du four.
- Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plateau de récupération des graisses et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.


- **Cuisson traditionnelle**

Cette fonction actionne automatiquement la résistance haute et basse.

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».


- **Cuisson broche avec fonction Rôtissoire**

Ce mode de cuisson est idéal pour rôtir à la broche des poulets, des volailles, des rôtis de porc et des pièces de veau. Dans ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).
- Placez le plateau de récupération des graisses en bas au-dessus de la résistance, puis insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four.
- Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

- **Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante**

Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode traditionnelle ou maintien au chaud. En effet la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, volailles, le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

VI. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- **Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer.**
- **Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**
- La grille, le lèchefrite et le plateau de récupération des graisses peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez pas de produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

Retirer et Nettoyer le plateau de récupération des graisses

- Retirer le plateau de récupération des graisses en tirant sur la poignée de celui-ci.
- Lavez à l'eau savonneuse puis le laisser sécher.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Remettre le plateau de recuperation des graisses en place.

VII. GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise secteur n'est pas connectée à l'alimentation secteur.	Insérez la fiche dans une prise de courant.
	La prise d'alimentation est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service client.
Le temps de cuisson de la nourriture semble très long	La porte en verre a été ouverte souvent pour vérifier la progression de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte vitrée plus souvent que nécessaire.
	Le mauvais niveau de température a été réglé.	Vérifiez les paramètres de température.
La fumée et les odeurs se développent pendant l'utilisation.	Il y a un résidu de détergent ou de nourriture sur les éléments chauffants.	Retirez les aliments de l'appareil et continuez le processus de cuisson avec la porte vitrée ouverte jusqu'à ce que la fumée s'arrête.

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : contacter le Service Après-Vente.

VIII. MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

IX. GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le constructeur.



La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Continental Edison



Electric oven 55L

CEMF55B2







USER MANUAL

IMPORTANT WARNINGS AND SAFETY ADVICE

We encourage you to read this user guide carefully and completely before installing and using your device.

It is important that this user guide is kept with the device for any new consultation. If this unit is to be transferred to another person, make sure that the user guide follows the unit so that the new user can be informed of the operation of the unit.

In this user guide, the following symbols are used:

	Important information about your personal safety and how to avoid damage to the device
	General information and advice
	Environmental information
	Fire hazard
	Risk of electric shock
	Hot surfaces

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance operates with high temperatures that can cause burns, do not touch exposed metal parts.
- Do not touch hot surfaces without gloves or protection.
- Do not leave the appliance unattended or within the reach of children. This device should be used by responsible adults.
- This unit is intended for use in domestic applications.

- Do not use an extension cord to connect the unit.
- Place the unit on a stable surface and do not let the line hang down.
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the device - alternating current only.
- Never use or connect your device if:
 - The cord is defective or damaged,
 - The camera fell,
 - It shows visible damage or malfunctions.
- Never disassemble the device yourself.
- Do not operate the appliance near flammable materials or near an external heat source such as hotplates or a gas stove.
- This unit is intended for home and domestic use only. Any professional use, inappropriate or not in accordance with the user manual does not engage the

responsibility or warranty of the manufacturer and distributor.

- Unplug the unit when not in use or before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not use the appliance outside the house.
- Never move the device during use.
- Use the device with enough space around it. Be sure to leave a free space in front and on the left or right side of the unit.
- Take care not to block the air intakes or the drain holes.
- After using the device, be sure to turn off your device properly after use.
- This appliance must be installed in accordance with the national installation rules.
- The temperature of the door, outer surface, and accessible surfaces

may be high while the unit is operating.

- Keep the appliance and cord away from children under 8 years of age.
- This device can be used by children over 8 years old and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or people without experience or knowledge, if they have benefited through a person responsible for their safety, surveillance or prior instructions concerning the use of the device. Never let a child play with the device. Cleaning and maintenance operations should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and remain under supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This unit is not designed for use with an external timer or remote control system.
- When using the oven, ensure that there is at least 12 cm of empty space around the oven to allow proper air circulation.
- To unplug the unit, turn all the buttons to the off position and unplug the unit from the wall outlet. Always grasp the plug, never pull on the power cord.
- This unit is not intended to be operated by an outdoor timer or by a remote control system.
- The accessible surface may become hot during operation.
- This logo means that the part where it is positioned can become very hot during the operation of the device.





Suitable for food

- Never immerse the plug or appliance in water or any other liquid.
- Never place the appliance in corners or under easily flammable materials such as curtains, draperies, cupboards, etc.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

IMPORTANT

IF YOUR APPLIANCE FALLS BE
EXAMINED BY A PROFESSIONAL
BEFORE TURNING IT ON.
INTERNAL DAMAGE MAY
REPRESENT AN ACCIDENT
HAZARD.

For installation, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following chapters of the user's guide.

Information on the meaning of the conformity marking

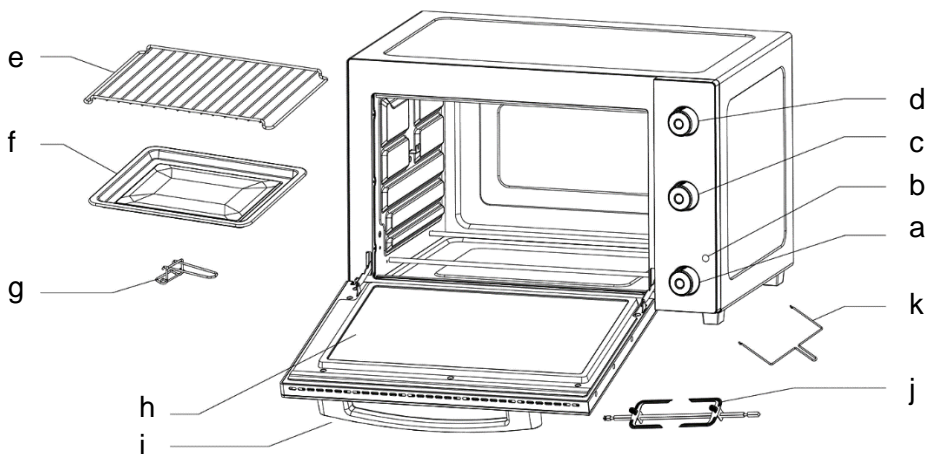


The marking **CE** indicates that the product meets the main requirements of the European Directives: 2014/35/EU (*Low Voltage*), 2014/30/EU (*Electromagnetic Compatibility*), 2011/65/EU (*Restriction of use of certain substances in equipment electronic*)

SUMMARY

Important warnings and safety tips	-25-
I. Description of the device	-34-
II. Technical characteristics	-36-
III. Installation	-37-
IV. Before first use	-39-
V. Instructions to use	-40-
VI. Maintenance and cleaning	-42-
VII. Troubleshooting guide	-43-
VIII. Disposal	-44-
IX. Warranty	-45-

I. DESCRIPTION OF THE DEVICE



A. BUTTON OF THE TIMER
B. POWER INDICATOR
C. FUNCTION SELECTOR
D. THERMOSTAT BUTTON
E. GRILL RACK
F. COOKING PLATE

G. LIGHT HANDLE
H. GLASS DOOR
I. DOOR HANDLE
J. ROTISSERIE FORK
K. ROTISSERIE HANDLE

Buttons: Thermostat button, Function selector and Timer button.

Grill: To grill, bake, for conventional cooking in baking dishes, and to load the baking tray.



correct grill position



wrong grill position

Cooking plate: For browning and roasting various foods containing water or releasing water or oil during cooking.

Rotisserie Forks: Cooks chicken or roast up to 3.5 kg.

Rotisserie Handle: Pulls out the hot roasting spit out of the oven.

Door handle: Cold handle to avoid burns.

Glass door: Clear tempered glass allows you to easily monitor the cooking.

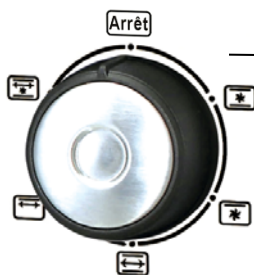
CONTROL PANEL

TEMP









Thermostat button: The temperature setting range is from 90 ° to 230 ° C. Set the desired temperature according to the cooking.

MODE



Function selector: Select the operating mode.

-  : Stop
-  : Cooking with the Rotating Heat function
-  : Grill Cooking with Rotating Heat Function
-  : Traditional cooking
-  : Broil cooking with roasting function
-  : Traditional cooking with Rotating Heat function and Rotisserie

MINUTERIE



Timer button: The knob should always be set to "0" when the oven is not in use. Turn the knob clockwise to the desired time (120 minutes max.). The count starts automatically.

II. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Technical description:

Mark	Continental Edison
Reference	CEMF55B2 (KE58RCL)
Voltage	220-240V~
Frequency	50Hz
Power	2000W
Capacity	55l
Temperature	90°C – 230°C

III. INSTALLATION

SETTING UP

Warning! Risk of fire!

- Never place the appliance under cupboards or beside curtains, cabinet walls or other flammable objects.
- Always ensure a minimum distance between the appliance and the suspended cabinets, ceilings, side walls or the like at least 12 cm above the appliance and 12 cm at the sides. For this reason the device can not be used as an example, in closets or similar. Otherwise there is probably insufficient ventilation for the unit, which could lead to fire or damage.
- Always place the device on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or damage. The area under the bottom may fade and be damaged. In addition, if placed on a soft top surface, the unit could cause permanent damage due to pressure indentations.

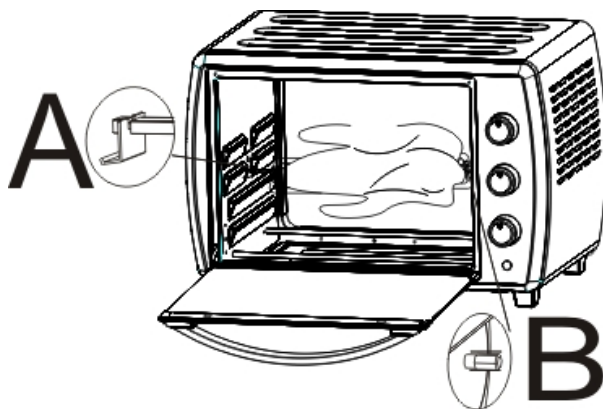


Danger - Electric shock!

- Do not place the appliance immediately next to water sources, eg. sinks or basins, or in wet cellar areas. Otherwise, there is a risk of electric shock.
 - o Place the unit on a solid, level and heat-resistant surface (eg stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Make sure there is sufficient ventilation around the unit.
 - o Push the device against the wall, with its back facing the wall. The spacers on the return must touch the wall. Make sure the wall is made of heat resistant material, eg. tiles, natural stone or granite.
 - o Clean all components as described in section "MAINTENANCE AND CLEANING".

Install the rotisserie in the oven


Put the Rotisserie starting with the B side and finish with the A side.
To remove the Rotisserie, first remove Side A then Side B.



IV. BEFORE FIRST USE

1. UNPACKING THE APPLIANCE AND DISPOSING OF THE EMBALLAGIC ELEMENTS



- Remove all packing material around the appliance and the protective elements inside the appliance compartments.
- Cartonboard and sheets of paper are recyclable. They must be thrown in the collection bins provided for this purpose.
- Materials bearing the symbol  are recyclable:
> PE =< polyethylene; > PS =< polystyrene; > PP =< polypropylene
This means that they can be recycled by depositing them into appropriate collection containers.
- Other packaging elements (adhesive, fasteners, etc.) must be disposed of with household waste.

To know more: www.quefairedemesdechets.fr


2. CLEANING THE DEVICE:

Clean all items in the chest freezer with water and a mild detergent solution. Rinse it thoroughly and dry it with a soft cloth.

Note: The electrical parts of the device can be cleaned only with a dry cloth.

V. UTILISATION

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material from the machine.
- Remove all accessories (grill, tray) from the appliance.
- Clean the oven and its accessories with a damp cloth, then dry them.
- Unwind the power cord completely, and then plug it into an electrical outlet.
- Set the function selector to 
- Set the thermostat knob to 230 ° C.
- Set the timer knob for 15 minutes to run the oven empty (without food or accessories) during this time.

CAUTION: The first time the appliance is used, it may emit a slight odor and some smoke. This phenomenon is normal and stops very quickly. Be sure to use the unit in a well-ventilated room.

USE OF YOUR DEVICE


• Tips

To cook or grill, it is best to always preheat the oven to the desired cooking temperature for perfect cooking.

- Place the grease tray under the cooking grate to prevent grease from dripping onto the oven and the bottom of the oven.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminum foil. Place one on the fat tray and cover the food with the other. This prevents oil and grease splashes during cooking.


• Traditional cooking

This function automatically activates the high and low resistance.

- Insert the grill in the low position.
- Set the function selector to 
- Set the cooking temperature with the thermostat knob.
- Set the cooking time with the timer button.
- Wait until the oven has reached the set temperature (the heat indicator goes out), then insert the food.
- If cooking is finished before the end of the set cooking time, manually turn the timer knob to "0".


- **Broiling spit with roasting function**

This method of cooking is ideal for broiling chicken, poultry, pork roasts and veal pieces. In this cooking mode, it is not necessary to preheat the oven.

- Place the piece of meat on the spit, then secure it with the forks (for best results, attach the meat with kitchen string).
- Place the grease tray at the bottom of the resistance and insert the spit into the drive mechanism inside the oven.
- Close the door leaving it ajar (half open).
- Set the function selector to 
- Set the cooking temperature with the thermostat knob.
- Set the cooking time with the timer button.

- **Cooking with the Rotating Heat function**

This function is ideal in addition to using your oven in traditional mode or keeping warm. Indeed, the rotating heat circulates the heat in the oven and allows to quickly grasp and cook red meat, poultry, fish, while keeping them soft, mellow and juicy.

- Insert the grill in the low position.
- Set the function selector to 
- Set the cooking temperature with the thermostat knob.
- Set the cooking time with the timer button.
- Wait until the oven has reached the set temperature (the heat indicator goes out), then insert the food.
- If cooking is finished before the end of the set cooking time, manually turn the timer knob to "0".

VI. MAINTENANCE AND CLEANING

- **Allow the oven to cool completely before cleaning.**
- **Unplug the power cord from the wall outlet.**
- The grill, the broiler pan and the grease tray can be cleaned with soapy water.
- Always use a damp sponge to clean exterior surfaces. Avoid using abrasive products that could damage the coating. Make sure that water or soap does not get inside the oven through the air vents on the top of the oven.
- Never immerse the oven in water or any other liquid.
- To clean the inner walls, do not use corrosive products (spray detergents) and never scratch the walls with sharp or sharp objects.
- If the unit is not maintained in a clean condition, its surface could degrade and affect the life of the unit and lead to a dangerous situation.

The oven should be cleaned regularly and any food depot should be removed.

Remove and Clean the fat tray

- Remove the grease tray by pulling on the handle of the grease tray.
- Wash with soapy water and let it dry.
- Never use abrasive products.
- Put the grease tray back in place.

VII. TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible cause	Corrective action
The device does not work.	The power outlet is not connected to the mains supply.	Insert the plug into a power outlet.
	The power plug is defective.	Use another AC outlet.
	The device is defective.	Contact customer service.
The cooking time of the food seems very long	The glass door was often opened to check the progress of cooking.	Do not open the glass door more often than necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and odors develop during use.	There is a detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops.

For any other problem occurring on your device: contact the After-Sales Service.

VIII. DISPOSAL



This logo affixed to the product means that it is a device whose treatment as waste falls within the framework of the directive 2012/19 / EU of July 4th, 2012, relative to the waste of electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be supported by a selective collection system in accordance with the European directive mentioned above in order to be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

Hazardous substances in electrical and electronic equipment can have potentially harmful effects on the environment and human health.

Thus, at the end of the life of this appliance, it must not be disposed of with unsorted municipal waste. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centers) and distributors.

This device must not be thrown on public roads. You have the obligation to use the selective collection systems available to you.

IX. WARRANTY

Warranty does not cover product wear parts, problems or loads

1. superficial damage to the normal wear and tear of the product;
2. defects or deterioration due to product contact with liquids and corrosion caused by rust;
3. any incident, misuse, alteration, disassembly or unauthorized repair;
4. any maintenance not in accordance with the instructions for the product or connection to incorrect voltage;
5. any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.



The warranty will be void if the nameplate and / or serial number of the product is removed.

Continental Edison – 120-126 Quai de Bacalan – CS 11584 – 33000 Bordeaux

Importé par ADMEA, 12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny sous-bois, France



Continental Edison

www.continentaledison.fr

