



Continental Edison



CEMF45DIG

Four électrique 45L - 45L electrical oven

Guide d'utilisation – Instruction booklet

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
6. Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
7. Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. L'appareil ne doit pas être immergé.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages domestiques et des applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;

- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambre d'hôtes.
11. Utilisez l'appareil conformément à ces instructions, toute mauvaise utilisation peut provoquer un choc électrique ou d'autres dangers.
 12. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".


PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Avant de brancher l'appareil au secteur, veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale de votre maison.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez-le au service après-vente pour réparation.
- Ne laissez pas le cordon principal entrer en contact avec la surface chaude.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface du plan de travail.
- Utilisez l'appareil hors de portée des enfants. Empêchez-les de tirer sur le cordon d'alimentation ou de renverser l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est éteint avant de brancher l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Il faut prendre soin de ne toucher aucune surface chaude, de ne

pas ranger ni couvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.

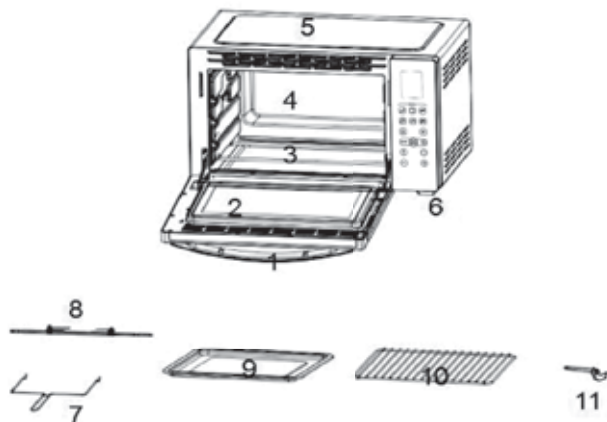
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les parties électriques de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut être cause d'accidents ou de blessures. Lorsque vous utilisez le four, gardez au moins dix centimètres d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate. La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.
- Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis débranchez la prise. Tenez toujours la fiche, mais ne tirez jamais sur le cordon.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs, etc., lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun article sur le four pendant le fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou quelque chose de similaire.
- Le poids des aliments placés dans le four ne doivent pas dépasser 3,0 kg.

- **MISE EN GARDE : LES SURFACES DE L'APPAREIL SONT CHAUDES APRÈS UTILISATION.** Portez toujours des gants de protection isolants pour le four lorsque vous touchez un four chaud ou des plats et des aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez une grille, des casseroles ou des plats de cuisson.

-  **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- 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 pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.

- Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.
- Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- Après utilisation, veillez à éteindre correctement votre appareil.
- La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Poignée de porte | 6. Pieds de four |
| 2. Porte en verre | 7. Poignée de tournebroche |
| 3. Élément chauffant | 8. Tournebroche |
| 4. Cavité | 9. Plat lèchefrites |
| 5. Corps de l'appareil | 10. Grille de cuisson |
| | 11. Poignée du plat lèchefrites |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre four électrique pour la première fois, assurez-vous de :

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires (grille, plaque). Lavez la grille et la plaque dans de l'eau savonneuse chaude.
3. Essuyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique.
5. Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four (sans aliments ni accessoires) pendant ce temps.

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

UTILISATION DU FOUR

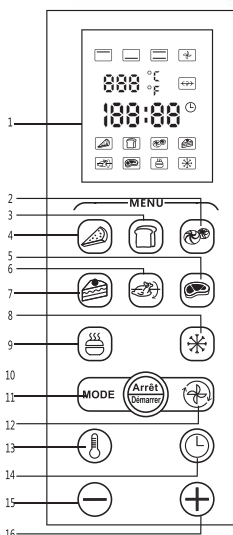
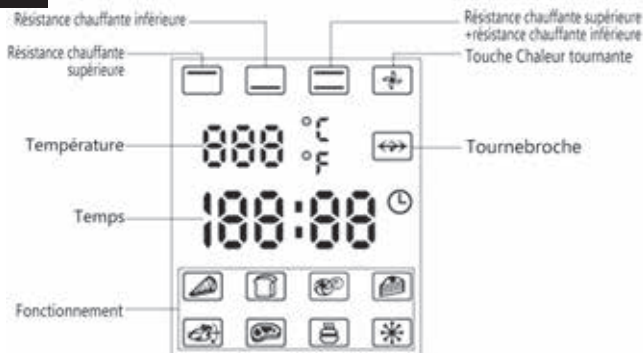
Conseils

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

- Placez le plat lèchefrites sous la grille de cuisson d'éviter que le gras ne s'égoutte sur la résistance et le fond du four.

- Si les aliments à cuire sont gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plat lèchefrites et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.











Panneau



1. Écran LCD à cristaux liquides
2. Cuire des aliments tels que biscuits
3. Griller des tranches de pain
4. Cuire des aliments à base de pâte feuilletée tels que des pizzas
5. Griller des viandes telles que des steaks ou côtelettes de porc
6. Rôtir un poulet, etc
7. Cuire des gâteaux, etc.
8. Décongeler des aliments
9. Réchauffer des aliments
10. Démarrage, pause et annulation
11. Mode : sélection du mode de chauffage
12. Chaleur tournante
13. Réglage de la température
14. Réglage du temps
15. Baisser la température/temps
16. Augmenter la température/temps

Note: «  » ne s'affiche que lorsque la touche «  » est enfoncée.

Fonctionnement :

- Touche Arrêt / Démarrer  : Lorsque vous appuyez sur cette touche après avoir sélectionné un programme, le système passe à l'état de fonctionnement du programme sélectionné. Lorsque cette touche est enfoncée en mode de fonctionnement, le système cesse de fonctionner. En outre, tous les réglages seront annulés si vous appuyez sur cette touche pendant 3 s.
- Touche MODE  : En mode veille, appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner les modes de chauffage dans l'ordre comme suit :  Sélection circulaire (résistance chauffante supérieure, résistance chauffante inférieure, résistance chauffante supérieure + résistance chauffante inférieure). Lorsque le bouton  est enfoncé pour les programmes spécifiques de cuisson, le temps affiché est « 30:00 » et la température affichée est « 150°C ».
- Touche Chaleur tournante  : Appuyez sur cette touche pour démarrer la fonction de chaleur tournante et appuyez de nouveau dessus pour annuler la fonction. Cette touche ne peut être utilisée qu'avec la touche .
- Touche Température  : Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, appuyez sur l'icône  pour régler la température. Cependant, certaines températures du menu de pré-réglage ne peuvent pas être réglées (reportez-vous aux paramètres par défaut du programme). La température augmente ou diminue d'une étape (5°C) lorsque la touche est enfoncée une fois, et la température augmente ou diminue rapidement lorsque la touche « + »/ « - » est enfoncée pendant plus de 2 s.
- Touche Temps  : Lorsque le four est mis sous tension, le temps affiché sur l'écran LCD s'affiche automatiquement à partir de 00:00. Si aucune opération n'est effectuée, l'état de la durée de fonctionnement s'affiche sur l'écran LCD après 1 min et le rétroéclairage s'éteint.
- Appuyer sur la touche  pour régler le temps lorsque les chiffres clignotent après la sélection du programme souhaité et si réglage du temps est autorisé sous ce programme (si les chiffres du temps clignotent sous ce programme, appuyer directement sur la touche « + »/ « - » pour régler le temps).
- Pendant le processus de réglage, le système passe en mode de

diminution/augmentation rapide par étape d'1 min si la touche « + »/ « - » est enfoncée pendant plus de 2 s. Si le temps de réglage dépasse 30 min, le système passe en mode de diminution/augmentation rapide par étape de 5 min.

Programmes spécifiques de cuisson

- L'icône du programme correspondant sur l'écran LCD s'allume si l'une des touches des programmes est enfoncée et le temps affiché sur l'écran LCD passe automatiquement au temps prédéfini dans le menu. À ce stade, les trois premiers chiffres indiquent le nombre de minutes et les deux chiffres après les deux points indiquent le nombre de secondes. Les chiffres du temps ne s'affichent pas sur l'écran LCD en mode de synchronisation en arrière-plan et ne s'affichent qu'en mode veille.
- Le temps par défaut prédéfini s'affiche et clignote pour rappeler à l'utilisateur de régler cette valeur. À ce stade, l'utilisateur peut appuyer sur la touche « + »/« - » pour régler le temps, puis appuyer de nouveau sur la touche pour confirmer les réglages ou ignorer l'étape ci-dessus et appuyer directement sur la touche « Arrêt – Démarrer » pour confirmer les réglages..
- Si l'utilisateur est autorisé à régler lui-même la température, après avoir appuyé sur la touche de température, les chiffres de température clignotent, mais les chiffres du temps ne clignotent pas. À ce stade, l'utilisateur peut régler la température au niveau souhaité en appuyant sur la touche « + »/« - ». Appuyer ensuite à nouveau sur la touche de température pour confirmer les réglages. À ce moment, les chiffres de température cessent de clignoter sur l'écran LCD. L'utilisateur peut également confirmer les réglages en appuyant sur la touche du temps. À ce stade, les chiffres du temps clignotent.
- Aucun chiffre du temps ne s'affiche lorsque le four est utilisé pour griller des tranches de pain, et seuls les chiffres (1-5) s'affichent à la fin de la zone d'affichage du temps pour indiquer la couleur du pain grillé. En outre, les deux points ne s'affichent pas pour le moment et l'utilisateur peut sélectionner directement la couleur du toast en appuyant sur la touche « + »/« - ». Plus le chiffre sélectionné est grand, plus la couleur du toast est foncée.
- Une fois le programme sélectionné, l'utilisateur peut appuyer sur la touche « Arrêt – Démarrer » pour faire fonctionner le four. Si la touche ci-dessus n'est pas pressée au bout de 1 min, les

paramètres susmentionnés deviennent invalides et les chiffres du temps s'affichent à nouveau sur l'écran LCD.









- Dans le processus de réglage ci-dessus, si une touche est pressée avant d'appuyer sur une touche du programme ou une touche de temps, le rétro-éclairage de l'écran LCD s'allume pendant 1 min. Aucune autre réponse effective n'est disponible et les chiffres de temps prédéfinis ne s'affichent pas non plus.
- Si aucune sélection ou réglage n'est effectué, après 1 min, les chiffres du temps s'affichent sur l'écran LCD.

Déroulement du programme spécifique

- Le rétroéclairage de l'écran LCD et la touche « Arrêt / Démarrer » s'allument en permanence.
- Les chiffres du temps s'affichent et les deux-points clignotent. Le temps décroît par tranche de 1 s.
- Pendant le préchauffage, l'icône du programme correspondant clignote en continu. Une fois le préchauffage terminé, l'avertisseur sonore retentit deux fois pour avertir l'utilisateur. À ce stade, l'icône cesse de clignoter et reste allumée en permanence.
- Lorsque le four est prêt, le temps et la température peuvent être réglés, mais les caractéristiques du programme ne peuvent pas être modifiées. L'opération de changement n'est pas valide et l'avertisseur sonore ne retentit pas, même si l'utilisateur appuie sur la touche du programme. Si un réglage est nécessaire pendant le processus de fonctionnement, l'utilisateur doit d'abord appuyer sur la touche de température ou de temps, puis sur la touche « + »/« - ». Après le réglage, l'utilisateur doit appuyer à nouveau sur la touche de température ou de temps pour confirmer les réglages. Si les réglages ne sont pas confirmés manuellement, le système les confirmera automatiquement au bout de 3s à 5s.
- Pendant le fonctionnement, l'utilisateur peut appuyer sur la touche « Arrêt / Démarrer » pour mettre le four en pause, puis appuyer à nouveau dessus pour relancer le fonctionnement. Pendant la pause, le rétroéclairage de la touche « Arrêt / Démarrer » clignote toutes les secondes.
- Si l'utilisateur appuie sur la touche « Arrêt / Démarrer » et la maintient enfoncée pendant plus de 3 à 5 s, toutes les actions prédéfinies sont annulées. Le temps s'affiche et le rétroéclairage LCD s'allume. Si aucune action n'est effectuée dans la 1 min, le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint.

Paramètres par défaut :

Les paramètres par défaut de chaque programme lorsque le four fonctionne avec/sans aliments sont les suivants :

Programmes spécifiques	Temps par défaut	Température par défaut	Temps de cuisson	Température de cuisson	Préchauffage	Statut de fonctionnement par défaut avec aliments
	11min	210°C	Ajustable	Ajustable	3min	Tube chauffant supérieure/inférieure, lampe d'éclairage et chaleur tournante
	3 Degrés par défaut	230°C	3 Degrés par défaut Degré 1-5	\	\	Résistance chauffante supérieure/inférieure et lampe d'éclairage
	30min	230°C	Ajustable	\	10min	Résistance chauffante supérieure, fourche rotative, chaleur tournante et lampe d'éclairage (préchauffage avec résistance chauffante supérieure et inférieure, puis chauffage avec résistance chauffante supérieure une fois le préchauffage terminé)
	12min	170°C	Ajustable	\	2min	Tube chauffant supérieure/inférieure, lampe d'éclairage et chaleur tournante
	36min	150°C	Ajustable	Ajustable	2min	Tube chauffant supérieure/inférieure, lampe d'éclairage et chaleur tournante
	7min	230°C	Ajustable	Ajustable	\	Tube chauffant supérieure/inférieure, lampe d'éclairage et chaleur tournante
	60min	80°C	Ajustable	\	\	Résistance chauffante inférieure et lampe d'éclairage
	120min	40°C	Ajustable	\	\	Résistance chauffante supérieure, lampe d'éclairage et chaleur tournante

Fin du programme spécifique

« Fin » s'affiche sur l'écran LCD.

L'avertisseur sonore retentit 5 fois.

Le circuit de charge principal est désactivé.

La lampe d'éclairage s'éteint (si elle est installée).

Le rétroéclairage de l'écran LCD reste allumé.

Les icônes correspondantes sur l'écran LCD restent allumées et le rétroéclairage de la touche « Arrêt / Démarrer » s'éteint.

Si aucune action n'est effectuée au bout de 3 minutes, tous les réglages par l'utilisateur seront annulés, les icônes de programme ne s'allument pas sur l'écran LCD et les chiffres du temps s'affichent. Le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint après 1 min

Pause

En mode veille, le rétro-éclairage de l'écran LCD est activé après avoir appuyé sur n'importe quelle touche.

En mode veille, le système passe en mode de réglage de programme si une touche de programme est enfoncée.

En mode veille, si la touche de température, la touche « Arrêt / Démarrer » ou la touche « + »/ « - » est enfoncée, le rétro-éclairage de l'écran LCD est activé, mais l'avertisseur sonore ne fonctionne pas et aucune autre réponse efficace n'est disponible.

Analyse des causes des codes d'erreur et solutions :

E1 : Court-circuit dans la sonde de température

Cause : La sonde de température est endommagée.

Solution : Remplacer la sonde de température.

E2 : Circuit ouvert dans la sonde de température

Cause : mauvais contact (vibrations ou sonde de température endommagée).

Solution :

1. Rebrancher les bornes de câblage de la sonde de température.

2. Remplacer la sonde de température.

E3 : Erreur de température




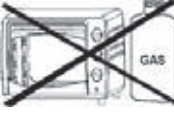


Cause : mauvais contact (vibrations ou sonde de température endommagée).

Solution :

1. Rebrancher les bornes de câblage de la sonde de température.





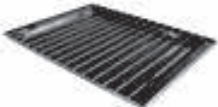

2. Remplacer la sonde de température.

MISE EN GARDE

	<p>Utilisez toujours la poignée du plat lèche-frites lors de l'insertion et du retrait de celui-ci. Toucher le plat lèche-frites provoquera de graves brûlures.</p>
	<p>N'appliquez pas d'eau sur le verre lorsque l'appareil est chaud. Cela peut provoquer la rupture du verre.</p>
	<p>Lorsque vous débranchez le cordon, tenez toujours la fiche elle-même. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils à l'intérieur du cordon.</p>
	<p>Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou de toute autre source de température élevée, ne dirigez pas un ventilateur électrique, etc., sur l'appareil pendant l'utilisation. Cela pourrait empêcher un bon contrôle de la température.</p>
	<p>Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation, ou chaque fois que l'appareil doit être laissé sans surveillance, un dysfonctionnement pendant que la fiche est insérée dans la prise peut provoquer un incendie.</p>
<p>Lors de la cuisson de plats contenant de l'huile et ou graisse, tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 papiers aluminiums comme illustré ci-dessous.</p> 	

CONSEILS D'UTILISATION

Avertissement : Les accessoires fournis selon le modèle.

<p>Plat lèche-frites</p> 	<p>Hamburgers, gratins, Gênoises et Presque, Tous les aliments à cuire au four.</p>	<p>Utilisez la poignée</p> 
<p>Grille</p> 	<p>Pommes de terre au four, aliments secs.</p>	
<p>Plat lèche-frites + grille</p> 	<p>Pour tout ce qui peut produire des projections de matières grasses.</p>	<p>Tournebroche poignée +</p> 
<p>Remarque : Faites attention lorsque vous sortez des entremets ou des liquides brûlants du four.</p>		

Fonction Chaleur tournante



La fonction de chaleur tournante diffuse la chaleur dans tout le four grâce à la ventilation, rendant la cuisson plus homogène et permet de conserver intact le goût des aliments.

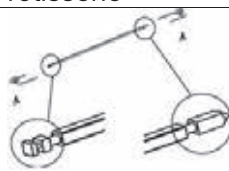
Fonction tournebroche

Utiliser avec les fourchettes de rôtisserie

Installer les fourchettes de rôtisserie

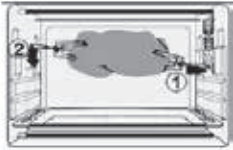


Avec cette fonction, une cuisson égale de tout côté est garantie. Le tournebroche peut supporter des aliments de moins de 3

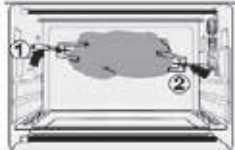


Gauche droite

kilogrammes.



Installez le tournebroche dans le mécanisme puis placez le plat lèche-frites en dessous.



Veillez toujours utiliser la poignée du tournebroche pour retirer le tournebroche.
MISE EN GARDE : Attention aux gouttes d'huile chaude!

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. La grille, le plat lèche-frites, les poignées, le tournebroche et la tige du tournebroche peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine, à la main avec un chiffon doux et un détergent liquide. Assurez-vous qu'ils soient complètement secs avant de les ranger et/ou les réutiliser.
3. Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures du four. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Assurez-vous que l'eau ou le savon ne pénètre pas dans le four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
4. N'immergez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez pas de produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets pointus ou tranchants.
6. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil, conduisant à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture retirés.

SPECIFICATIONS

Référence : CEMF45DIG

Modèle : DN45N6-RML

Capacité : 45 Litres

Tension : 220-240V~

Fréquence : 50-60Hz

Puissance : 2000W

Version du manuel d'instructions : V1

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

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

IMPORTÉ PAR :
AMC
123, QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
France

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE USE.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
6. Surfaces are liable to get hot during use.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. The appliance must not be immersed.
9. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control system.
10. This appliance is intended for use in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;

- Bed and Breakfast type environments.
11. Use the appliance according to this instruction, any misuse may cause electric shock or other hazards.
 12. For details on how to clean surfaces in contact with food, please refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".

ADDITIONAL PRECAUTIONS

- Before connecting the appliance to the mains supply, please check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
- Do not place the appliance on a hot surface.
- Place the appliance on a stable flat surface.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to the customer service department for repair.
- Do not allow the main cord to come into contact with the hot surface.
- Ensure that the mains lead does not overhang the worktop surface.
- Use the appliance out of children reach. Prevent them from pulling the main cord or knocking the appliance over.
- Close supervision is necessary when the appliance is near children.
- Make sure that the power switch is off before plug in.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Care must be taken not to touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has fully cooled down.
- Before cleaning the appliance disconnect it from the power supply and wait until it was cooled down.
- Never immerse the appliance or power cord into water or any other liquid. Do not allow liquid to penetrate the electrical parts of

the appliance.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
- To disconnect, turn the control to Off, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- The weight of the food placed in the oven cannot be over 3.0kg.

- **CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE.** Always wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

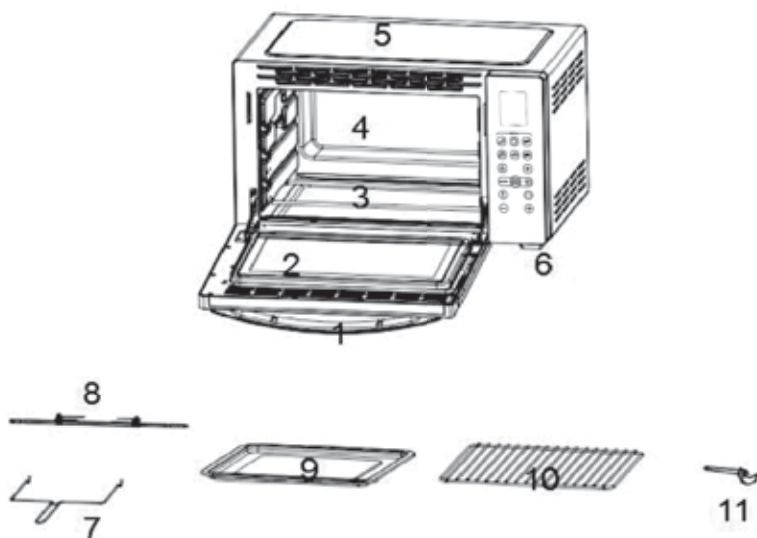


- **CAUTION:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The equipment may cause burns when working at high temperature: please do not touch the metal parts.
- Don't touch the hot surface without gloves or protective devices.
- Don't use extension cable to connect the equipment.
- Put the equipment on a stable surface and do not let the wires hang.
- Under the following circumstances, do not use or insert the device:
 - Defective or damaged wires,
 - The plane crashed,
 - It has obvious deterioration or dysfunction.
- Don't dismantle the equipment by yourself.
- Do not operate the equipment near flammable materials or external heat sources such as heating plate or gas stove.
- This device is for family use only. The manufacturer and distributor

shall not be responsible or guaranteed for any improper or non-conforming professional use.

- If the product is not used or before cleaning, the equipment must be disconnected.
- Allow the equipment to cool before any cleaning.
- Don't use the equipment outdoors.
- Don't move the device during use.
- Use equipment with enough space around. Be careful to leave space at the front, left or right of the device.
- Be careful not to block the air inlet or exhaust port.
- Please pay attention to turn off the equipment correctly after use.
- When the equipment is running, the temperature of the door, external surface and accessible surface may rise.
- When the equipment is running, the door or outer surface may become hot.
- The back surface should be placed against the wall.
- The lamp is only used for furnace lighting. It shall not be used for lighting.

RODUCT DESCRIPTION



1. Door handle
2. Glass door
3. Heating element
4. Cavity
5. Housing
6. Oven feet
7. Rotisserie handle
8. Rotisserie fork & shaft
9. Bake tray
10. Wire rack
11. Tray handle

BEFORE FIRST USE

Before using your electric oven for the first time, be sure to :

1. Remove all packaging components from the equipment.
2. Remove all accessories (grille, plate). Clean grilles and panels with hot soapy water.
3. Wipe the oven and its accessories with a damp cloth, then dry them.
4. Completely release the power cord and plug it into the power socket.
5. Set the timer button for 15 minutes to run the oven (without food or accessories) during this time.

WARNING: When first used, the device may emit slight smell and smoke. This phenomenon is normal and will stop very quickly. Be sure to use the device in a well-ventilated room.

OPERATION

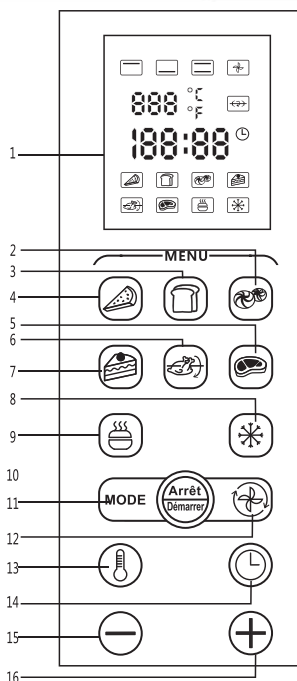
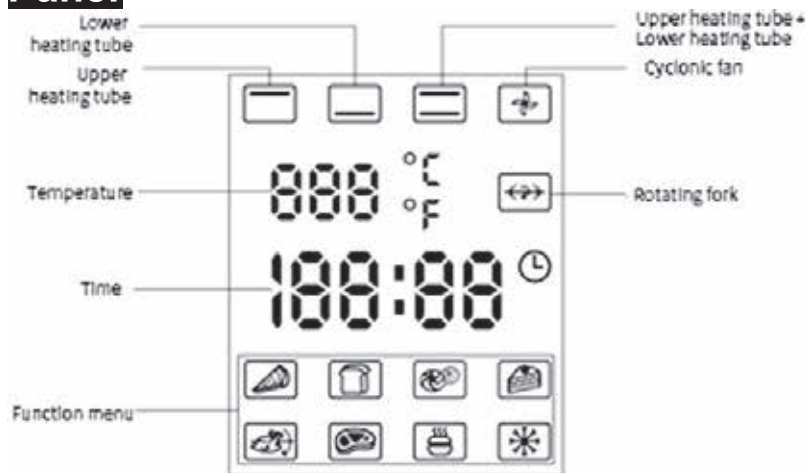
Advice

To cook or grill, it is best to always preheat the oven to the desired cooking temperature in order to achieve perfect cooking effect.

- Place the bake tray under the grill to prevent the fat from dripping onto the oven's heating element and bottom.
- If cooking foods are greasy, you can use two sheets of aluminum foil.

Place one on the bake tray and cover the food with the other. This prevents oil and fat from being splashed during cooking.

Panel















1. Liquid Crystal Display (LCD)
2. Baking foods like cookies and biscuits
3. Toasting slices of bread
4. Baking foods like pizza and pasta
5. Grilling meats like steaks and pork chops
6. Roasting chicken etc.
7. Baking cakes etc.
8. Thawing food
9. Warming up food
10. Start, pause and cancel
11. Heating tube switching mode
12. Cyclonic heating
13. Temperature adjustment
14. Timing adjustment
15. Temperature/timing adjustment decrement
16. Temperature/timing adjustment increment

Note: “↔” will be only displayed when the “🍷” key is pressed.

Operation functions:

Key function

- Arrêt / Démarrer Key : In standby mode, when this key is pressed after any function is selected, the system will enter into the working state of the selected function. When this key is pressed in working mode, the system will stop working. In addition, all settings will be canceled if this key is pressed for 3-5s.
- Function Key : In standby mode, press this key once to select the functions in sequence as follows:    Circular selection (upper heating tube, lower heating tube, upper + lower heating tube). When the  button is pressed for self-configured functions, the time will be displayed from “30:00” and the temperature will be displayed from “150°C”.
- Cyclonic Heating Key : Press this key to start the cyclonic heating function and press it again to cancel the function. This key can only be used together with the function key .
- Temperature Key : After the desired function is selected, press the  icon to adjust the temperature. However, some temperatures in the preset menu cannot be adjusted (please refer to the function’s default parameters). The temperature will be increased or decreased by 1 step (5°C) when the key is pressed once, and the temperature will be rapidly increased or decreased when the “+”/“-” key is pressed for more than 2s.
- Time Key : When the oven is powered on, the time shown on the LCD screen will run from 00:00 automatically. If no operation is carried out, the time running status will be displayed on the LCD screen after 1 min and the back-light will go out.
- Press the  key to adjust the time when the time digits are flashing after the desired function is selected and time adjustment is allowed under this function (if the time digits are flashing under this function, please directly press the “+”/“-” key to adjust the time).
- During the adjustment process, the system will enter into rapidly decreasing/increasing mode with 1 min equal to one step if the “+”/“-” key is pressed for more than 2s. If the setting time exceeds

30min, the system will enter into rapidly decreasing/increasing mode with 5 min equal to one step.

Specific operation procedures

- The corresponding function icon on the LCD screen will be lit if any function key is pressed and the time shown on the LCD screen will automatically switch to the menu preset time. At this time, the first three digits indicate the number of minutes, and the two digits after the colon indicate the number of seconds. The time digits will not be displayed on the LCD screen in the background timing mode and will only be displayed in the non-working standby state.
- The preset default time is displayed and flashes to remind the user to adjust the time. At this time, the user can press the "+" / "-" key to set the time and then press the key again to confirm the settings or skip the above step and directly press the "Arrêt / Démarrer" key to confirm time settings and start working.
- If the user is allowed to adjust the temperature on his/her own, after the temperature key is pressed, the temperature digits will be flashing, but the time digits will not be flashing. At this time, the user can adjust the temperature to the desired level by pressing the "+" / "-" key. Then press the temperature key again to confirm the settings, at which point the temperature digits will stop flashing on the LCD screen. The user can also confirm the settings by pressing the time key, and at this point, the time digits will be flashing.
- No time digits will be displayed when the oven is used for toasting slices of bread, and only figures (1-5) will be displayed at the end of the time displaying area to indicate the toast color. In addition, the colon will not be displayed at this time and the user can directly select the toast color by pressing the "+" / "-" key. The larger the selected figure, the darker the toast color will be.
- After the function selection is completed, the user can press the " Arrêt / Démarrer " key to run the oven .If the above key is not pressed after 1 min, the aforementioned settings will become invalid and the time digits will be shown on the LCD screen again.
- In the above adjustment process, if any key is pressed before any function key or time key is pressed, the LCD back-light will be activated and will light up for 1 min. No other effective responses

will be available, and the preset time digits will not be displayed either.









- If no selection or adjustment is made, after 1 min, the time digits will be displayed on the LCD screen.
- When the system enters into function selection and setting program in the standby state, the internal light in the oven will not light up (if fitted).

Working process

- The LCD back-light and "Arrêt / Démarrer" key will be constantly lit.
- Time digits will be displayed with a flashing colon and decrease by 1s.
- For the preheating function menu, the corresponding icon will flash continuously during preheating, which indicates that the oven is in the preheating state. After preheating finishes, the buzzer will beep twice to remind the user, and at this time, the icon will stop flashing and will be constantly lit.
- When the oven is working, the time and temperature may be adjusted if applicable, but the functions on the menu cannot be changed. The changing operation is invalid and the buzzer will not beep either even if the user presses the function key. If any adjustment is required during the working process, the user should first press the temperature or time key and then the "+"/"- key. After the adjustment, the user should press the temperature or time key again to confirm the settings. If the settings are not confirmed manually, the system will automatically confirm after 3s-5s.
- During the working process, the user may press the "Arrêt / Démarrer" key to make the oven pause and then press it again to continue working. During the pause, the back-light of the "Arrêt / Démarrer" key will flash once per second.
- If the user presses and holds the "Arrêt/Demarrer" key for more than 3s-5s during the working process, all preset actions will be canceled. The system will enter into time status and the LCD back-light will light up. if no actions are taken within 1 min, the LCD back-light will go out.

Default parameters:

The default parameters in each function mode when the oven runs with/without food are as follows:

Mode	Default Time	Default Temperature	Baking Time	Baking Temperature	Preheating	Default Working Status With Food
	11min	210°C	Adjustable	Adjustable	3min	Upper/lower heating tube, illumination lamp and cyclonic fan
	3Default Grades	230°C	3Default Grades Grade 1-5	\	\	Upper/lower heating tube and illumination lamp
	30min	230°C	Adjustable	\	10min	Upper heating tube, rotating fork, cyclonic fan and illumination lamp (preheating with upper and lower heating tube and then heating with upper heating tube after the preheating finishes)
	12min	170°C	Adjustable	\	2min	Upper/lower heating tube, illumination lamp and cyclonic fan
	36min	150°C	Adjustable	Adjustable	2min	Upper/lower heating tube, illumination lamp and cyclonic fan
	7min	230°C	Adjustable	Adjustable	\	Upper/lower heating tube, illumination lamp and cyclonic fan
	60min	80°C	Adjustable	\	\	Lower heating tube and illumination lamp
	120min	40°C	Adjustable	\	\	Upper heating tube, illumination lamp and cyclonic fan

End of working

- “End” will be displayed on the LCD screen.
- The buzzer will beep 5 times.
- The main loading circuit will be switched off.
- The illumination lamp will go out if fitted.
- The LCD back-light will stay lit.
- The corresponding icons on the LCD screen will stay lit and the back-light for the “Arrêt / Demarrer ” key will go out.
- If no actions are taken after 3 min, all settings by the user will be canceled, the function icons will not be lit on the LCD screen, and the time digits will be displayed. The LCD back-light will go out after 1 min.

Standby

- In standby state, the LCD back-light will be activated after pressing any key.
- In standby state, the system will enter into the function setting status if any function key is pressed.
- In standby state, if the temperature key, “Arrêt/Demarrer”key or “+”/“-” key is pressed, the LCD back-light will be activated, but the buzzer will not work and no other effective responses will be available.

Analysis for causes of error codes and solutions:

- E1: Short-circuit in temperature probe

Cause: The temperature probe is damaged.

Solution: Replace the temperature probe.

- E2: Open-circuit in temperature probe

Cause: bad contact (vibration or the temperature probe is damaged).

Solution:

1. Reconnect the wiring terminals of the temperature probe.

2. Replace the temperature probe.




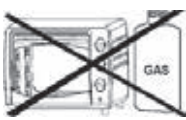


● E3: Temperature fault

Cause: bad contact (vibration or the temperature probe is damaged).

Solution:





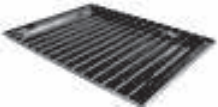

1. Reconnect the wiring terminals of the temperature probe.
2. Replace the temperature probe.

CAUTION

	<p>Always use the pan handle when inserting and removing the pan. Touching the pan will cause severe burns.</p>
	<p>Do not apply water to the glass when the appliance is hot. This can cause the glass to break.</p>
	<p>When unplugging the cord, always hold the plug itself. Never pull on the cord. This could break the wires inside the cord.</p>
	<p>Do not place the device near a gas burner or any other high temperature source, do not direct an electric fan, etc., onto the unit during use. This could prevent proper temperature control.</p>
	<p>Do not wet the power cord or handle the appliance with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the device is to be left unattended, a malfunction while the plug is inserted into the socket could cause a fire.</p>
<p>When cooking dishes containing oil and or fat, such as roast chicken, it is recommended to place 2 aluminum foil in order to reduce oil splashes. Put one on a fried lick. Then the oil drips between the papers.</p> 	

USE TIPS

Warning: The accessories provided by this model.

<p>Bake tray</p> 	<p>Hamburgers, gratins, Genoese and Almost, all baking foods.</p>	<p>Use the handle</p> 
<p>Wire rack</p> 	<p>Baked potatoes, dry foods.</p>	
<p>Bake tray + wire rack</p> 	<p>For food that can produce fat projections.</p>	<p>Rotisserie fork & shaft</p> 
<p>Note: Be careful when pulling entremets or burning liquids out of the oven.</p>		

Convection Function



The rotating heat function diffuses heat throughout the oven through ventilation, making cooking more homogeneous and keeping the taste of the food intact.

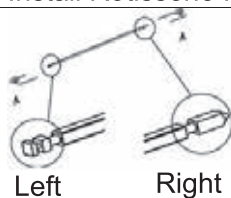
Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks



With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.

Install Rotisserie Forks

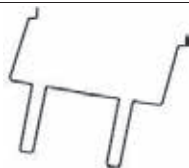




Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.



Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Allow your oven to cool completely before cleaning. Unplug the power cord from the wall socket.
2. The wire rack, the bake tray, the handles and the rotisserie fork & shaft can be cleaned like other kitchen utensils, by hand with a soft cloth and liquid detergent. Make sure they are completely dry before reusing them.
3. Always use a damp sponge to clean the oven outside surfaces. Avoid using abrasive products that could damage the coating. Make sure that water or soap does not enter the oven through the vents on top of the oven.
4. Never immerse the oven in water or any other liquid.
5. To clean the inner walls, do not use corrosive products (spray detergents) and never scratch the walls with sharp or sharp objects.
6. If the device is not kept in a good state of cleanliness, its surface could degrade and inexorably affect the life of the device, leading to a dangerous situation. The oven should be cleaned regularly, and any food depots removed.

SPECIFICATIONS

Item reference : CEMF45DIG

Model : DN45N6-RML

Capacity : 45Litres

Voltage : 220-240V~

Frequency : 50-60Hz

Wattage : 2000W

Instruction manual version: V1

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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

IMPORT BY:
A.M.C.
123, QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
France



Continental Edison



www.continentaledison.fr **CE**