



Continental Edison



Continental Edison



CEMF35B4

Four Électrique 35L - Electric oven 35L

Guide d'utilisation - User manual



www.continentaledison.fr



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SÉCURITÉ 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:

IMPORTÉ PAR :
A.M.C.
123 quai Jules Guesde, CS11584
94400, VITRY SUR SEINE
France

Continental Edison
120-126 Quai de Bacalan

33000 Bordeaux

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

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 or the presence of insects;
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.

	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 Sécurité

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.

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.

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.

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.

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 à partir de 8 ans et plus et par

des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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.

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

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.


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. INSTRUCTIONS TO USE

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.

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.

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.

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.

Danger - Electric shock!

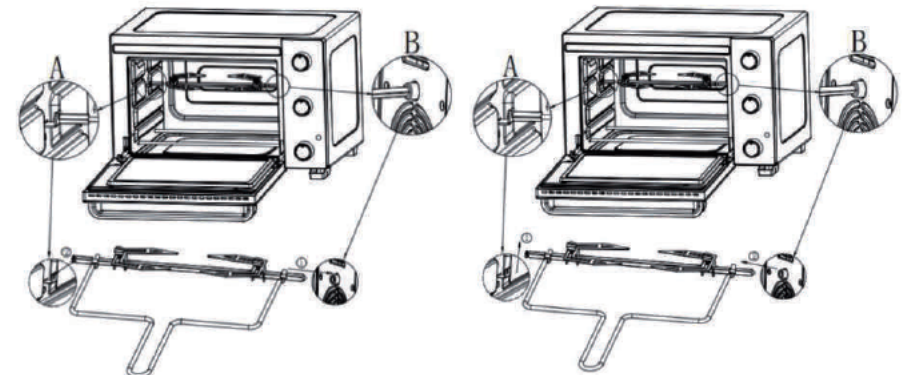
Do not place the appliance immediately next to water sources, eg. sinks or basins, or in wet cellar areas. Otherwise, there is a risk of electric shock.

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.

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.

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.



II. TECHNICAL CHARACTERISTICS

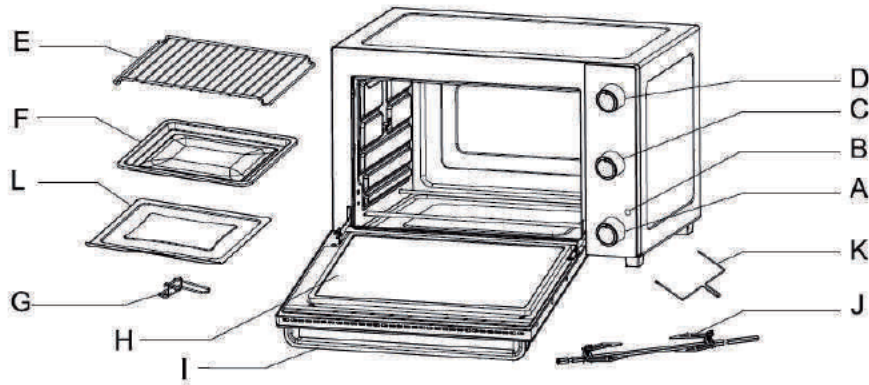
Mark	Continental Edison
Reference	CEMF35B4 (KE35RCLdd)
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60HZ
Power	1500W
Capacity	35L
Temperature	90°C - 230°C

SOMMAIRE

Avertissements et conseils de sécurité importants	-2-
I. Description de l'appareil	-10-
II. Caractéristiques techniques	-12-
III. Installation	-13-
IV. Avant la première utilisation	-14-
V. Utilisation	-14-
VI. Entretien et nettoyage	-16-
VII. Guide de dépannage	-17-
VIII. Mise au rebut	-18-
IX. Garantie	-18-

Ce guide d'utilisation est disponible dans les langues suivantes :
- FR (version originale)
- EN (translated from the original)
Toute autre traduction serait une traduction de la version originale.
Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site web.

I. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A. BOUTON DE LA MINUTERIE
 B. VOYANT DE CHAUFFE
 C. SÉLECTEUR DE FONCTION
 D. BOUTON DU THERMOSTAT
 E. GRILLE
 F. PLAT LÈCHEFRITE

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

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.

Plat lèche-frite : 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 du four.

Poignée de porte : Poignée froide évitant les brûlures.

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







Plateau à miettes : utilisé pour récolter les projections de d'huile et de nourriture afin de protéger le fond du four.

CONTROL PANEL



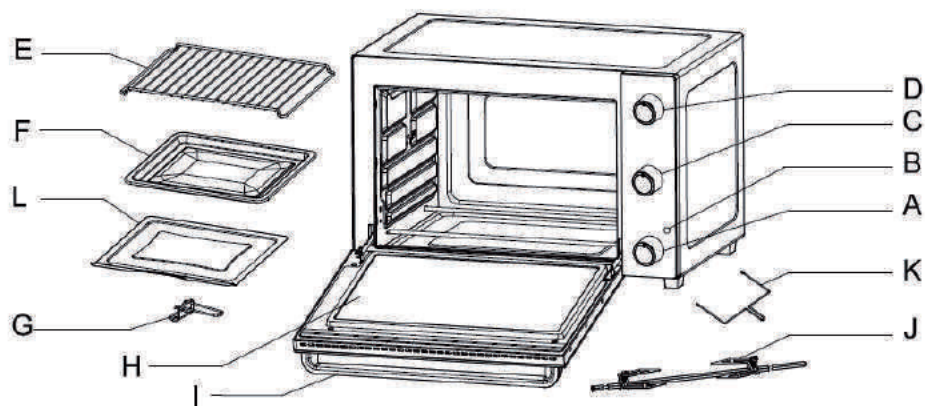
Thermostat button: The temperature setting range is from 90 ° to 230 ° C. Set the desired temperature according to the cooking.

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

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 (60 minutes max.). The count starts automatically.

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
 L. CRUMB TRAY

Buttons: Thermostat button, Function selector and Timer button.

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

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.

Crumb tray: Catches food scraps and oil stains and protect the bottom of the oven.

PANNEAU DE CONTRÔLE



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

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

Bouton de la minuterie : Le bouton doit toujours être positionné sur «Arrêt 0 » quand le four n'est pas utilisé. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la durée désirée (60minutes max.). Le décompte démarre automatiquement.

II. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SUMMARY

Marque	Continental Edison
Référence	CEMF35B4 (KE35RCLdd)
Tension	220-240V~
Fréquence	50/60HZ
Puissance	1500W
Capacité	35L
Température	90°C - 230°C

Important warnings and safety tips	-1-
1. Description of the device	-7-
II. Technical characteristics	-9-
III. Installation	-10-
IV. Before first use	-11-
V. Instructions to use	-11-
VI. Maintenance and cleaning	-13-
VII. Troubleshooting guide	-14-
VIII. Disposal	-15-
IX. Warranty	-15-

This user guide is available in the following languages:

-FR (original version)

-EN (translated from the original)

Any other translation would be a translation of the original version.

This user guide, any modifications or any new version, is available on our website.

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.

III. INSTALLATION

MISE EN PLACE

- Ne placez jamais l'appareil sous des placards ou à côté des rideaux, des parois d'une 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. Ne pas utiliser l'appareil dans un placard. Placez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.



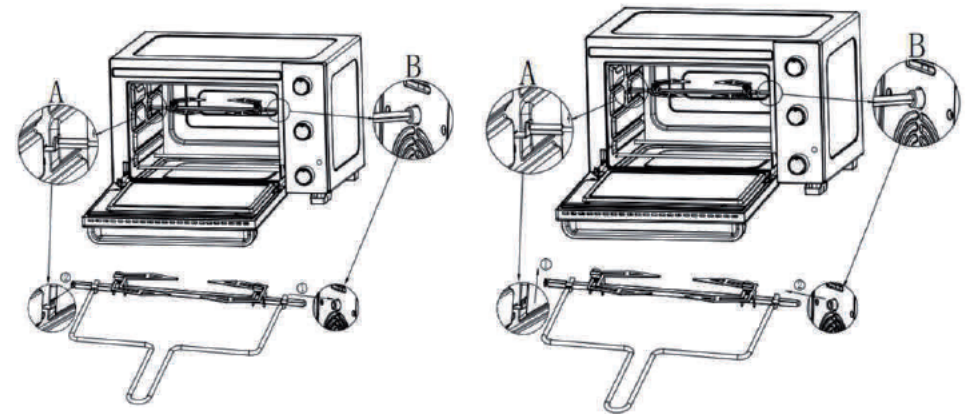
Danger - Choc électrique!

- Ne placez pas l'appareil immédiatement à côté de sources d'eau, par ex. éviers ou bassins ou dans les zones humides.
- Il y a un risque de choc électrique.

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 PREMIÈRE 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.

2. Nettoyage de l'appareil


Nettoyez tous les éléments du 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 PREMIÈRE UTILISATION

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le à 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

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 remotecontrol 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.

- 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

- 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

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 plat lèchefrites 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 plat lèchefrites 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 de voûte et celle de sole.

- 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 vous souhaitez interrompre la cuisson avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « Arrêt 0 ».

Cuisson à la 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 plat lèchefrites 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 cuisson 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 vous souhaitez interrompre la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « Arrêt 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 plat lèchefrite et la rôtissoire 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.







- 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.
- 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, 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.

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.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

Retirer et Nettoyer le plat lèchefrite

- Retirer le plat.
- Lavez à l'eau savonneuse puis le laisser sécher.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Remettre le plat lèchefrite 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.

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 ou de présence d'insectes ;
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 fabricant.



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

IMPORTÉ PAR :

A.M.C.

123 quai Jules Guesde, CS11584

94400, VITRY SUR SEINE

France

Continental Edison

120-126 Quai de Bacalan

33000 Bordeaux