



# Continental Edison



CEMF38N

Four électrique 38L - 38L 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 tout 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 maisons de ferme ;

- 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.

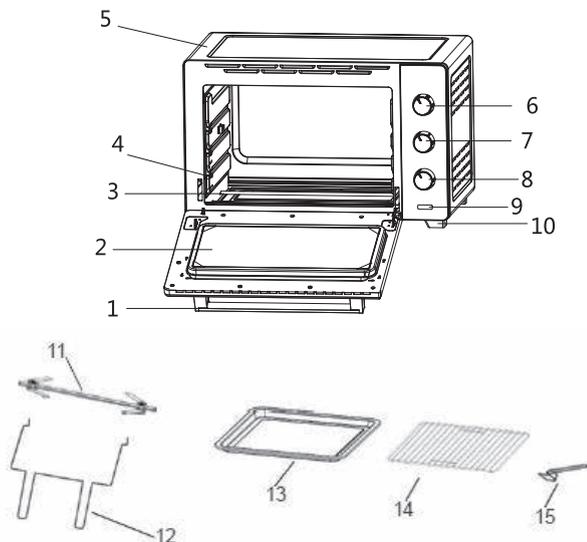
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les parties électriques de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peuvent 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, mettez la commande sur Off, 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.
- Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.

- 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 démontez 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. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, 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 en extérieur.
- Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.
- Utiliser 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, 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      | 9. Voyant                        |
| 2. Porte en verre        | 10. Pieds de four                |
| 3. Élément chauffant     | 11. Tournebroche                 |
| 4. Cavité                | 12. Poignée de tournebroche      |
| 5. Corps de l'appareil   | 13. Plat lèche-frites            |
| 6. Bouton du thermostat  | 14. Grille de cuisson            |
| 7. Sélecteur de fonction | 15. Poignée du plat lèche-frites |
| 8. Bouton de minuterie   |                                  |

## 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 sélecteur de fonction sur .
6. Réglez le bouton du thermostat sur 220 °C.
7. 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.

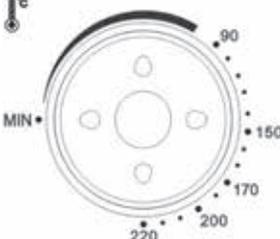
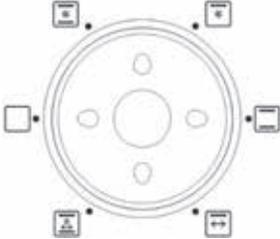
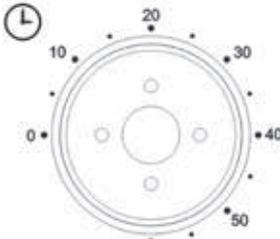
## UTILISATION DU FOUR

### 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 de commande

 <p>Contrôle de la température</p>	<p>Réglez la température (°C) en tournant le bouton en fonction des plats que vous cuisinez.</p>	
 <p>Sélecteur de fonction</p>		<p><b>Pour arrêter le four (Arrêt / OFF)</b></p>
		<p><b>Cuisson chaleur tournante traditionnelle</b></p>
		<p><b>Cuisson grill + chaleur tournante</b></p>
		<p><b>Cuisson traditionnelle</b></p>
		<p><b>Cuisson tournebroche traditionnelle</b></p>
		<p><b>Cuisson tournebroche turbo</b></p>
 <p>Minuteur</p>	<p>Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité (minutes), le four démarre dès que vous actionnez le minuteur.</p> <p>Lorsque le temps est écoulé, le four s'arrête automatiquement.</p> <p>Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin du minuteur, placez le minuteur sur "0" et un son de cloche retentira.</p>	

## 1. Cuisson 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, les volailles ou le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

1. Insérez la grille en position basse.

2. Positionnez le sélecteur de fonction sur .

3. Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

4. Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie pour préchauffer le four.

5. Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments. Ajustez à nouveau la minuterie.

6. Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur «0».

## 2. Cuisson au gril + Chaleur Tournante

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

1. Insérez la grille en position haute et le plat lèchefrites en bas au-dessus de la résistance.

Conseil: Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plat pour éviter la formation de fumée et de salissures tenaces de graisse brûlée et pour faciliter le nettoyage.

2. Positionnez le sélecteur de fonction sur .

3. Préchauffez le four.

4. Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

5. Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

6. Pensez à tourner les aliments à mi-parcours de leur cuisson.

7. Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur «0».

### 3. Cuisson Traditionnelle

Cette fonction permet de cuire la viande rouge, la volaille, le poisson...

1. Insérez la grille en position basse.
2. Positionnez le sélecteur de fonction sur .
3. Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
4. Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie pour préchauffer le four.
5. Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments. Ajustez à nouveau la minuterie.
6. Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson, tournez manuellement le bouton de la minuterie jusqu' à «0».

### 4. Cuisson Tournebroche traditionnelle

Cette fonction de cuisson est idéale pour rôtir à la broche des poulets, des volailles... Pour ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

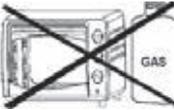
1. Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).
2. Placez le plat lèchefrites en bas au-dessus de la résistance.
3. Insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four (voir les indications ci-après).
4. Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).
5. Positionnez le sélecteur de fonction sur .
6. Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
7. Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

### 5. Cuisson Tournebroche Turbo



Cette fonction permet une cuisson plus rapide que la cuisson Tournebroche traditionnelle.

## MISE EN GARDE

	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.
	N'appliquez pas d'eau sur le verre lorsque l'appareil est chaud. Cela peut provoquer la rupture du verre.
	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.
	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.
	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.

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 afin de réduire les éclaboussures d'huile. Mettez-en un sur une lèche-frite. Ensuite, l'huile se goutte entre les papiers.

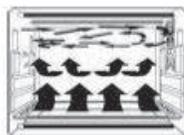


## CONSEILS D'UTILISATION

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.

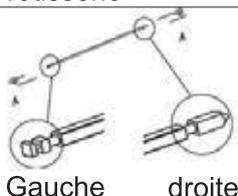
### Fonction tournebroche

Utiliser avec les fourchettes de rôtisserie

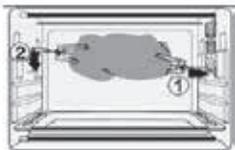
Installer les fourchettes de rôtisserie



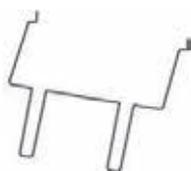
Avec cette fonction, une cuisson égale de tout côté est garantie. Le tournebroche peut supporter des aliments de moins de 3



kilogrammes.



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



Veuillez 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 : CEMF38N

Modèle : DN38N5-RML

Capacité : 38 Litres

Tension : 220-240V~

Fréquence : 50-60Hz

Puissance : 1600W

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.

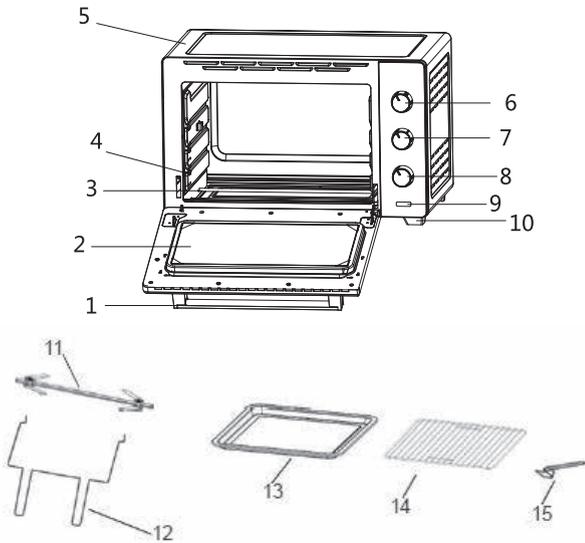


- **CAUTION:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The equipment may cause burns when working at high temperature: please do not touch the metal parts.
- Don't touch the hot surface without gloves or protective devices.
- Don't use extension cable to 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.

# PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Door handle
- 2. Glass door
- 3. Heating element
- 4. Cavity
- 5. Housing
- 6. Thermostat knob
- 7. Function select knob
- 8. Time knob
- 9. Indicator light
- 10. Oven feet
- 11. Rotisserie fork & shaft
- 12. Rotisserie handle
- 13. Bake tray
- 14. Wire rack
- 15. 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 function selector switch to  .
6. Set the thermostat knob to 220°C.
7. 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.

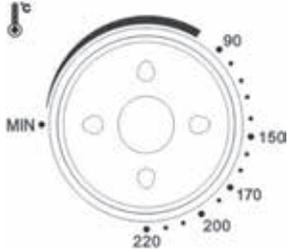
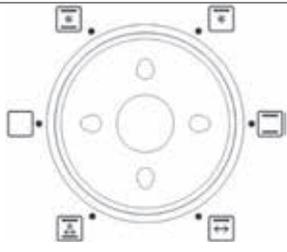
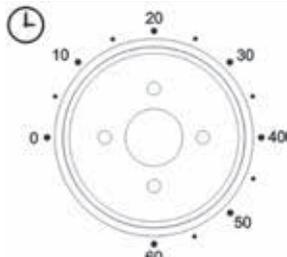
## OPERATION

### 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.

## Control panel

 <p>Temperature Control</p>	<p>According to the dishes you are cooking, adjust the temperature (°C) by turning the knob.</p>	
 <p>Function Selector</p>		<p><b>To stop the oven (STOP / OFF)</b></p>
		<p><b>Traditional rotating heat cooking</b></p>
		<p><b>Grill cooking + rotating heat</b></p>
		<p><b>Traditional cooking</b></p>
		<p><b>Traditional tournebroche cooking</b></p>
		<p><b>Cooking tournebroche turbo</b></p>
 <p>Timer</p>	<p>Set the "Timer" to the desired cooking time (minutes), the oven starts as soon as you operate the timer.            When the timer runs out, the oven automatically stops.            If you want to stop cooking before the timer runs out, place the "Timer" on "0" and a bell will ring.</p>	

## 1. Traditional rotating heat cooking

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 thus makes it possible to quickly grasp and cook red meat, poultry or fish, while keeping them tender, fluffy and juicy.

1. Insert the grid in the low position.
2. Set the function selector to .
3. Set the cooking temperature with the thermostat button.
4. Adjust the cooking time with the timer button to preheat the oven.
5. Wait until the oven has reached the set temperature (the heating light goes out), then insert the dish containing the food. Adjust the timer again.
6. If the cooking is finished before the end of the set cooking time, manually turn the timer button to "0".

## 2. Grill cooking + Rotating Heat

This cooking method is ideal for grilling minced steaks, chops, sausages... It is also suitable for browning food, for example, scallops, etc.

1. Insert the grid in the high position and the fried dish at the bottom above the resistance.

Tip : We advise you to pour two glasses of water into the dish to avoid the formation of smoke and stubborn dirt of burnt fat and to facilitate cleaning.

2. Set the function selector to .
3. Preheat the oven.
4. Set the cooking temperature with the thermostat button.
5. Set the cooking time with the timer button.
6. Remember to turn food halfway through its cooking.
7. If the cooking is finished before the end of the set cooking time, manually turn the timer button to "0".

### 3. Traditional Cooking

This function allows you to cook red meat, poultry, fish...

1. Insert the grid in the low position.
2. Set the function selector to .
3. Set the cooking temperature with the thermostat button.
4. Set the cooking time with the timer button to preheat the oven.
5. Wait until the oven has reached the set temperature (the heating light goes out), then insert the dish containing the food. Adjust the timer again.
6. If the cooking is finished before the end of the cooking time, manually turn the timer button up to "0".

### 4. Traditional Tournebroche cooking

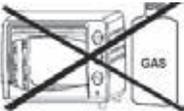
This cooking function is ideal for roasting chickens, poultry... For this method of cooking, it is not necessary to preheat the oven.

1. Place the piece of meat on the spit, then secure it with the forks (for best results, tie the meat with kitchen string).
2. Place the fried dish at the bottom above the resistor.
3. Insert the spindle into its drive mechanism inside the oven (see instructions below).
4. Close the door leaving it interred (half open).
5. Set the function selector to .
6. Set the cooking temperature with the thermostat button.
7. Set the cooking time with the timer button.

### 5. Cooking Tournebroche Turbo

This function allows a faster cooking than the Traditional Tournebroche cooking.

## CAUTION

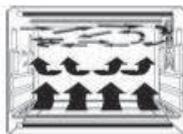
	Always use the pan handle when inserting and removing the pan. Touching the pan will cause severe burns.
	Do not apply water to the glass when the appliance is hot. This can cause the glass to break.
	When unplugging the cord, always hold the plug itself. Never pull on the cord. This could break the wires inside the cord.
	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.
	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>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 &amp; 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.

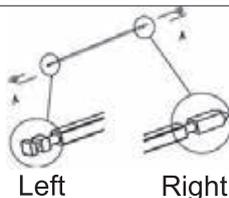
## Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks



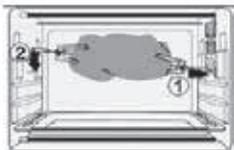
With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.

Install Rotisserie Forks

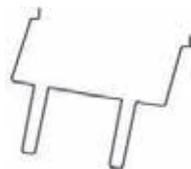
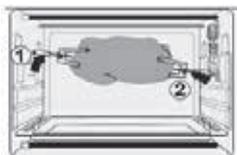


Left

Right



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 : CEMF38N

Model : DN38N5-RML

Capacity : 38Litres

Voltage : 220-240V~

Frequency : 50-60Hz

Wattage : 1600W

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](http://www.continentaledison.fr)

