



Electric convection oven with rotisserie function

User Manual



Models:

7543.0025

CONTENT



.....	3
1. GENERAL SAFETY PRECAUTIONS.....	3
2. SPECIFICATIONS	3
3. PARTS IDENTIFICATION	4
4. OPERATION INSTRUCTION	5
5. HOW TO USE THE ROTISSERIE FUNCTION	5
6. TIMER SETTING	5
7. CARE AND CLEANING	6
8. COMPLIANCE	6



.....	7
1. ALGEMENE VEILIGHEIDSMaatregelen.....	7
2. SPECIFICATIES.....	7
3. ONDERDELEN.....	8
4. BEDIENINGSINSTRUCTIES	9
5. HOE DE ROTISSERIEFUNCTIE TE GEBRUIKEN	9
6. TIMERINSTELLING	9
7. ONDERHOUD EN REINIGING	10
8. NALEVING	10



.....	11
1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	11
2. TECHNISCHE DATEN	11
3. TEILEBEZEICHNUNG	12
4. BEDIENUNGSANLEITUNG.....	13
5. SO VERWENDEN SIE DIE DREHSPIßFUNKTION.....	13
6. TIMER-EINSTELLUNG	13
7. PFLEGE UND REINIGUNG	14
8. KONFORMITÄT	14



.....	15
1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	15
2. CARACTÉRISTIQUES	15
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES	16
4. MODE D'EMPLOI.....	17
5. UTILISATION DE LA FONCTION RÔTISSERIE.....	17
6. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....	17
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
8. CONFORMITÉ	18



Please read this manual carefully before using this product

1. GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

1. Always switch off and unplug the appliance from the main electrical supply BEFORE cleaning and also when the appliance is not in use.
2. Never immerse the appliance in water or other liquids to avoid damage and other hazards.
3. Never leave the appliance unattended while it is connected to the mains.
4. Close adult supervision is necessary when operating appliance, especially where children are present.
5. Ensure the electrical cord does not hang over the work surface.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord set, or plug. Any repairs should always be carried out by the Customer Service Centre or by an authorized service centre.
7. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or near easily flammable materials.
8. Always place appliance on a flat sturdy surface. When moving appliance, always take precaution not to touch hot surfaces. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
9. Use of accessories or equipment not supplied by the manufacturer may cause damage or result in the malfunctioning of your appliance or bodily injuries.
10. When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
11. Be careful, do not touch the metal parts and glass window of the door, it becomes extremely hot during use; use the handle to open and close the door.
12. When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.
13. Do not attempt to dislodge food particles when the appliance is still plugged into an electrical outlet.
14. This appliance is intended for household use only.
15. This appliance cannot be used by physical weak, slow response or mentally disabled people (including children) unless guidance is provided during operation.

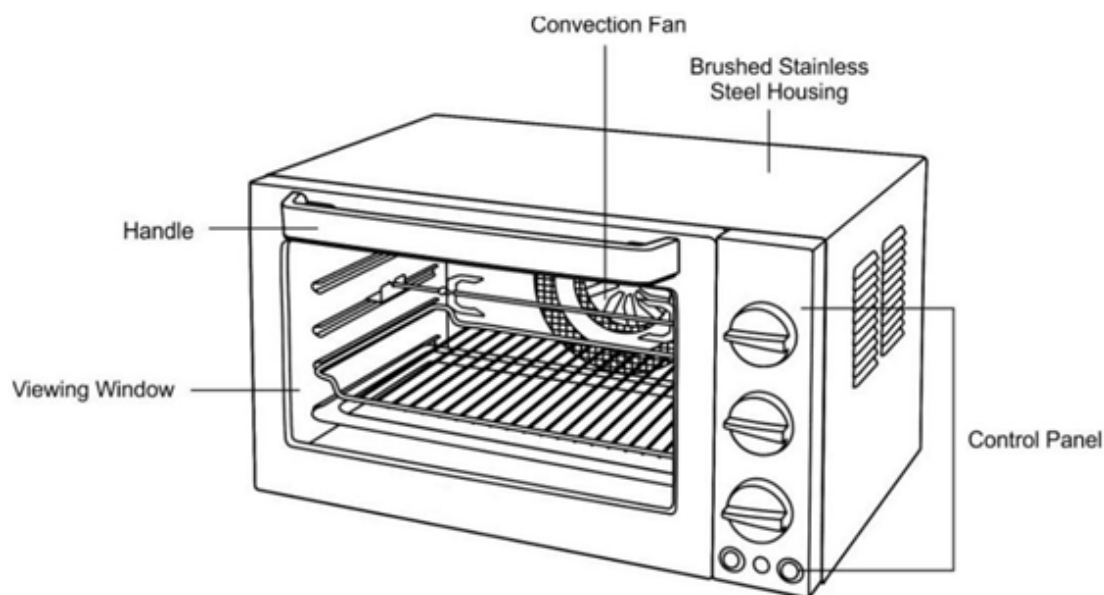
Note: If the oven is positioned too close to the wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain etc, are not in contact with the body. Do not put anything beneath the bottom of the body and the top of set; an object so placed could be burn.

2. SPECIFICATIONS

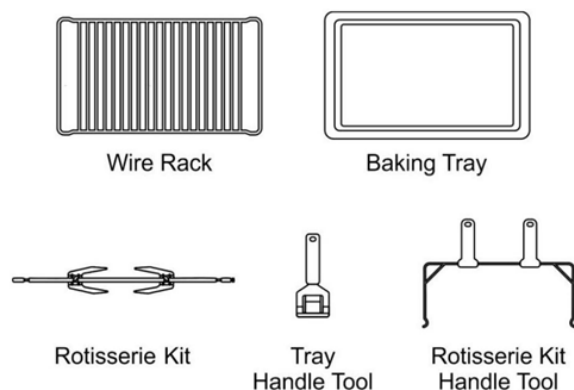
Model	7543.0025
Rated voltage	220-240
Rated wattage	2700W
Capacity	42L
Frequency	50-60Hz



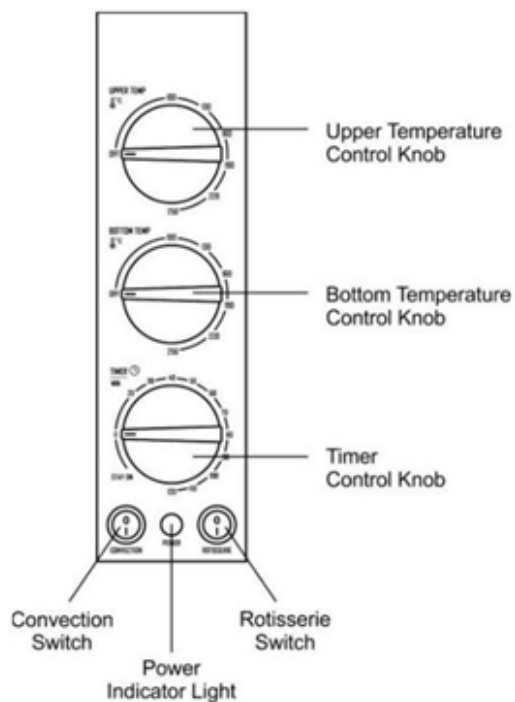
3. PARTS IDENTIFICATION



ACCESSORIES



CONTROL PANEL





4. OPERATION INSTRUCTION

1. Ensure the voltage indicated on the type plate corresponds to the mains supply.
2. Before use for first time, heat the empty oven for about 10 minutes. Some parts of the appliance have been slightly greased. This may cause the appliance to emit some smoke, burning smell and resulting in yellowish surface when you switch it on for the first time and the smoke and smell will cease shortly. This is normal.
3. Put the food on the wire rack or baking tray then close the door.
4. Set the Temperature by adjusting the Temperature Control Knob.
5. Select the upper or bottom or BOTH heater setting according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the power indicator light.
6. To baking and roasting with switch on the convection at the same time, it helps your food to cook evenly and quickly.
7. Set the Timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
8. When finish cooking, please take out the cooked food.
9. Unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended.

5. HOW TO USE THE ROTISSERIE FUNCTION

1. Place the baking tray on the lower position.
2. Insert the rotisserie spit into center of the food for rotisserie. Insert the two skewers at different angles to hold the food more firmly and secure skewer with the thumbscrew.
3. Place rotisserie spit with food affixed into oven. Insert the point end of the spit into ROTISSERIE SOCKET ensure the square end of the spit rests on the spit support.
4. Set the required temperature.
5. Set the required time.
6. Press down the Rotisserie switch.
7. Roasting with switch on the convection at the same time, it helps your food to cook evenly.
8. When complete, a buzzer will sound. If the meat is not cooked to your satisfaction, you can extend the cooking time.
9. Always use handgrip to remove rotisseries items from the oven.
10. Always use a potholder or oven mitt when remove hot food from oven.

6. TIMER SETTING

- The range of the timer is 0 to 120 minutes.
- The TIMER KNOB is used to set the desired cooking duration and also functions as the OFF/ON switch for the oven.
- Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
- When setting the Timer to less than 5 min., turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.



7. CARE AND CLEANING

1. Ensure that the mains power is off and unit is unplugged from the mains socket and allow the appliance to cool down completely before performing any cleaning task.
2. Use a damp cloth or sponge to clean the interior and exterior surfaces. Do not soak the inside of the oven or wash it in running water as this will seriously damage the appliance.
3. Never use abrasive material, detergent or hard tools to try to dislodge food particles left on the walls of the oven. Wiping with a damp cloth a few times more will remove them.
4. The accessories can be cleaned using warm, soapy water.
5. Dry thoroughly before storing.

8. COMPLIANCE

The WEEE mark on this product indicates that this product shall not be treated as domestic waste. In order to prevent possible harm to human health and / or the environment, the product must be approved and recycled for environmental safety before disposing. How to deal with it correctly, please contact the local authority in charge of garbage disposal in your area.





Lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit product gebruikt.

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact VÓÓR het reinigen en ook wanneer het apparaat niet in gebruik is.
2. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen om schade en andere gevaren te voorkomen.
3. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het op het lichtnet is aangesloten.
4. Nauw toezicht van een volwassene is noodzakelijk bij het bedienen van het apparaat, vooral in de buurt van kinderen.
5. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over het werkblad hangt.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker. Reparaties dienen altijd te worden uitgevoerd door de klantenservice of een erkend servicecentrum.
7. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat, in een verwarmde oven of in de buurt van licht ontvlambare materialen.
8. Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg er bij het verplaatsen van het apparaat altijd voor dat u hete oppervlakken niet aanraakt. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete vloeistoffen bevat.
9. Het gebruik van accessoires of apparatuur die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan schade aan uw apparaat veroorzaken, een storing in het apparaat veroorzaken of lichamelijk letsel veroorzaken.
10. Breng geen water aan op het glas van het hete apparaat wanneer het apparaat heet is. Dit kan het glas breken.
11. Wees voorzichtig en raak de metalen onderdelen en het glas van de deur niet aan; deze worden extreem heet tijdens gebruik; gebruik de handgreep om de deur te openen en te sluiten.
12. Bij het bereiden van gerechten met oliespatten, zoals gebraden kip, is het raadzaam om twee vellen aluminiumfolie op een schaal te leggen om oliespatten te verminderen. Leg er één op een schaal. Dan zal de olie in een opening tussen de folies druppelen.
13. Probeer geen voedselresten los te maken terwijl het apparaat nog in het stopcontact zit.
14. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
15. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door lichamelijk zwakke personen, personen met een trage reactiesnelheid of personen met een verstandelijke beperking (inclusief kinderen), tenzij er begeleiding is tijdens het gebruik.

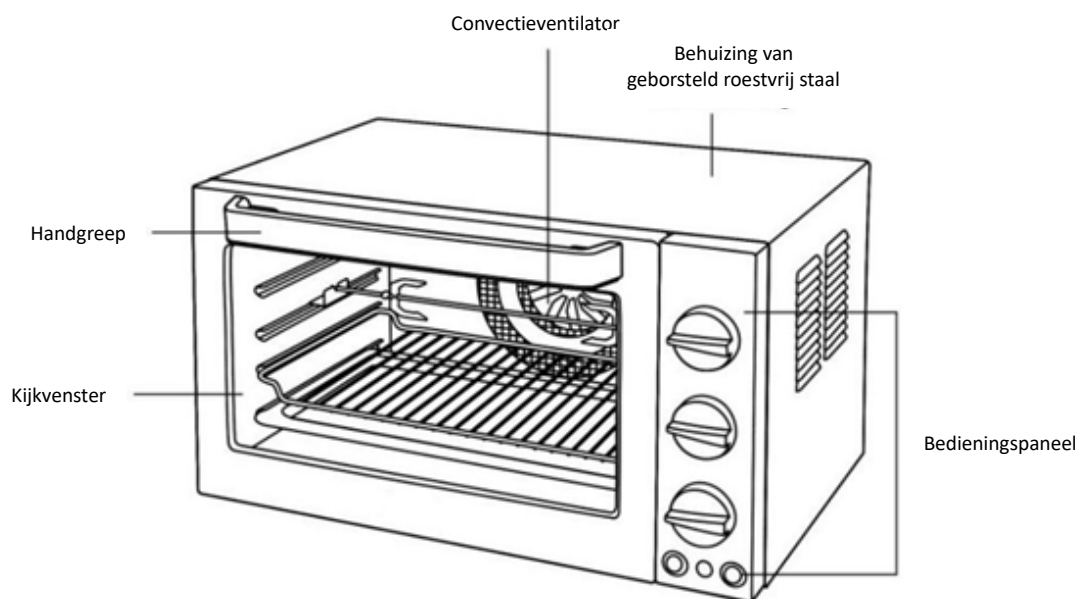
Let op: Als de oven te dicht bij de muur staat, kan de muur verbranden of vlekken vertonen. Zorg ervoor dat het gordijn etc. de oven niet raakt. Plaats niets onder de onderkant van de oven en de bovenkant van het toestel; een voorwerp dat op die manier wordt geplaatst, kan verbranden.

2. SPECIFICATIES

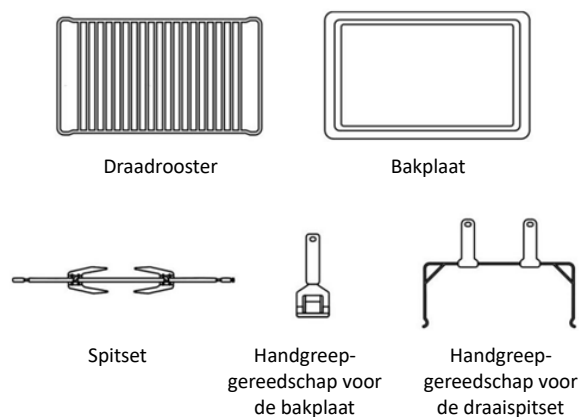
Model	7543.0025
Nominale spanning	220-240
Nominaal vermogen	2700W
Capaciteit	42L
Frequentie	50-60Hz



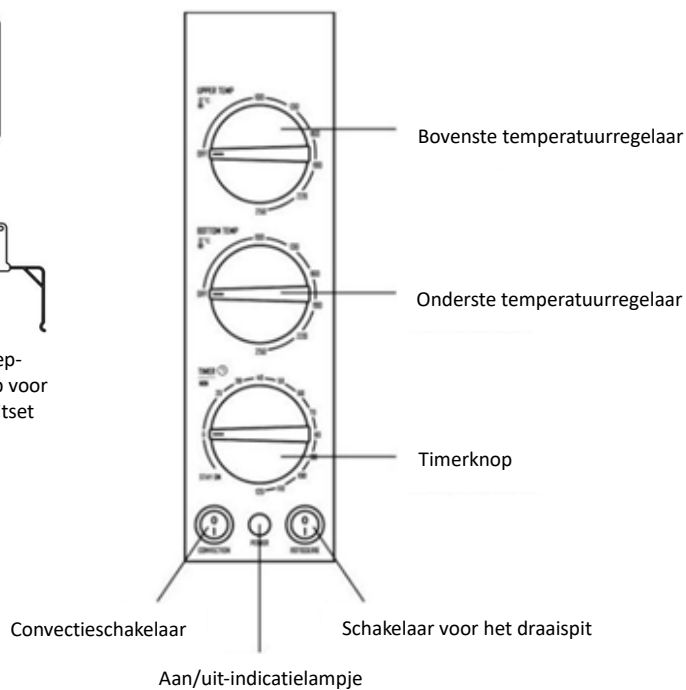
3. ONDERDELEN



ACCESSOIRES



BEDIENINGSPANEEL





4. BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning.
2. Verwarm de lege oven voor het eerste gebruik ongeveer 10 minuten voor. Sommige onderdelen van het apparaat zijn licht ingeet. Dit kan ertoe leiden dat het apparaat rook, een brandlucht en een gelige kleur afgeeft wanneer u het voor de eerste keer inschakelt. De rook en geur zullen snel verdwijnen. Dit is normaal.
3. Plaats het voedsel op het rooster of de bakplaat en sluit vervolgens de deur.
4. Stel de temperatuur in met de temperatuurregelaar.
5. Selecteer de bovenste, onderste of beide verwarmingsstanden, afhankelijk van de gerechten die u gaat bereiden. U kunt zien of de verwarmingselementen werken door naar het aan/uit-lampje te kijken.
6. Schakel de heteluchtfunctie tegelijkertijd in om te bakken en braden. Dit helpt uw voedsel gelijkmatig en snel te garen.
7. Stel de timerknop in op het nummer dat de kooktijd (minuten) aangeeft, afhankelijk van de gerechten die u gaat bereiden.
8. Haal na het koken het gekookte eten uit de oven.
9. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik of wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat.

5. HOE DE ROTISSERIEFUNCTIE TE GEBRUIKEN

1. Plaats de bakplaat in de onderste positie.
2. Steek het draaispit in het midden van het eten. Steek de twee spiesjes in verschillende hoeken om het eten steviger vast te houden en zet de spies vast met de duimschroef.
3. Plaats het draaispit met het bevestigde eten in de oven. Steek het puntige uiteinde van het spit in de ROTISSERIE-aansluiting en zorg ervoor dat het vierkante uiteinde van het spit op de spithouder rust.
4. Stel de gewenste temperatuur in.
5. Stel de gewenste tijd in.
6. Druk op de draaispitschakelaar.
7. Door tegelijkertijd de heteluchtfunctie in te schakelen, wordt uw eten gelijkmatig gegaard.
8. Na het braden klinkt er een zoemer. Als het vlees niet gaar genoeg is, kunt u de kooktijd verlengen.
9. Gebruik altijd een handgreep om gerechten van het draaispit uit de oven te halen.
10. Gebruik altijd een pannenvlap of ovenwant wanneer u warm eten uit de oven haalt.

6. TIMERINSTELLING

- Het bereik van de timer is 0 tot 120 minuten.
- De TIMERKNOP wordt gebruikt om de gewenste kookduur in te stellen en fungeert tevens als aan-/uitschakelaar voor de oven.
- Stel de timer in door deze met de klok mee te draaien. De oven schakelt automatisch uit na de geselecteerde tijd en er klinkt een bel.
- Wanneer u de timer instelt op minder dan 5 minuten, draai deze dan naar meer dan 6 minuten en vervolgens terug naar de geselecteerde tijd.



7. ONDERHOUD EN REINIGING

1. Zorg ervoor dat de netspanning is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
2. Gebruik een vochtige doek of spons om de binnen- en buitenkant te reinigen. Dompel de binnenkant van de oven niet onder en was deze niet af onder stromend water, aangezien dit het apparaat ernstig kan beschadigen.
3. Gebruik nooit schuurmiddelen, schoonmaakmiddelen of harde gereedschappen om etensresten van de ovenwanden te verwijderen. Door ze nog een paar keer af te nemen met een vochtige doek, worden ze verwijderd.
4. De accessoires kunnen worden gereinigd met warm zeepsop.
5. Droog ze grondig af voordat u ze opbergt.

8. NALEVING

Het WEEE-keurmerk op dit product geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Om mogelijke schade aan de menselijke gezondheid en/of het milieu te voorkomen, moet het product worden goedgekeurd en gerecycled voor milieuveiligheid voordat het wordt afgevoerd. Voor informatie over hoe u hiermee moet omgaan, kunt u contact opnemen met de gemeente die verantwoordelijk is voor afvalverwerking in uw regio.





Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und auch bei Nichtgebrauch immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden und andere Gefahren zu vermeiden.
3. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es am Stromnetz angeschlossen ist.
4. Beaufsichtigen Sie das Gerät unbedingt unter Aufsicht Erwachsener, insbesondere in Anwesenheit von Kindern.
5. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker. Reparaturen sollten stets vom Kundendienst oder einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds, eines beheizten Backofens oder in die Nähe leicht entflammbarer Materialien.
8. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile Fläche. Achten Sie beim Bewegen des Geräts stets darauf, keine heißen Oberflächen zu berühren. Beim Bewegen eines Geräts mit heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
9. Die Verwendung von Zubehör oder Ausrüstung, die nicht vom Hersteller geliefert wurde, kann zu Schäden, Fehlfunktionen oder Verletzungen am Gerät führen.
10. Halten Sie das Glasfenster im heißen Zustand trocken. Dies kann zum Zerspringen des Glases führen.
11. Vorsicht: Berühren Sie nicht die Metallteile und das Glasfenster der Tür, da diese während des Betriebs extrem heiß werden. Öffnen und Schließen Sie die Tür nur mit dem Griff.
12. Beim Zubereiten von ölspritzenden Gerichten wie Brathähnchen empfiehlt es sich, zwei Lagen Alufolie auf ein Tablett zu legen, um Ölspritzer zu vermeiden. Legen Sie eine Folie auf das Tablett. Das Öl tropft dann in den Spalt zwischen den Folien.
13. Versuchen Sie nicht, Speisereste zu entfernen, während das Gerät noch an eine Steckdose angeschlossen ist.
14. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
15. Dieses Gerät darf nicht von körperlich schwachen, langsam reagierenden oder geistig behinderten Personen (einschließlich Kindern) ohne Anleitung während des Betriebs bedient werden.

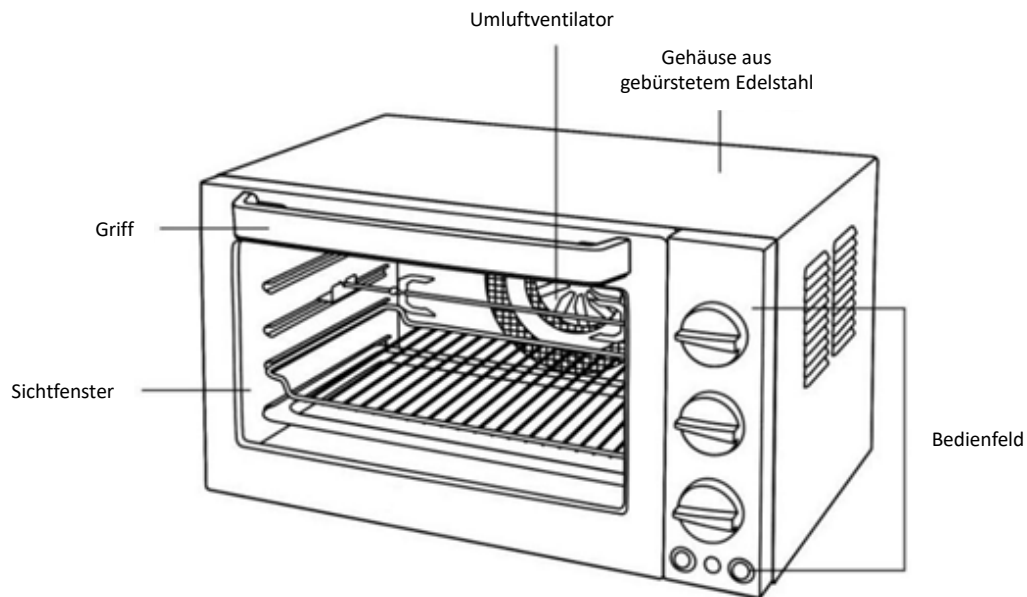
Hinweis: Wenn der Backofen zu nahe an der Wand steht, kann es zu Verbrennungen oder Flecken an der Wand kommen. Stellen Sie sicher, dass Gardinen usw. den Korpus nicht berühren. Stellen Sie keine Gegenstände unter den Korpus und die Oberseite des Geräts; Gegenstände, die dort platziert werden, könnten sich verbrennen.

2. TECHNISCHE DATEN

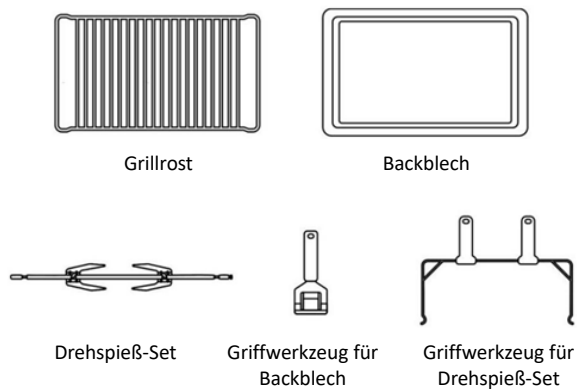
Modell	7543.0025
Nennspannung	220-240
Nennleistung	2700W
Fassungsvermögen	42L
Frequenz	50-60Hz



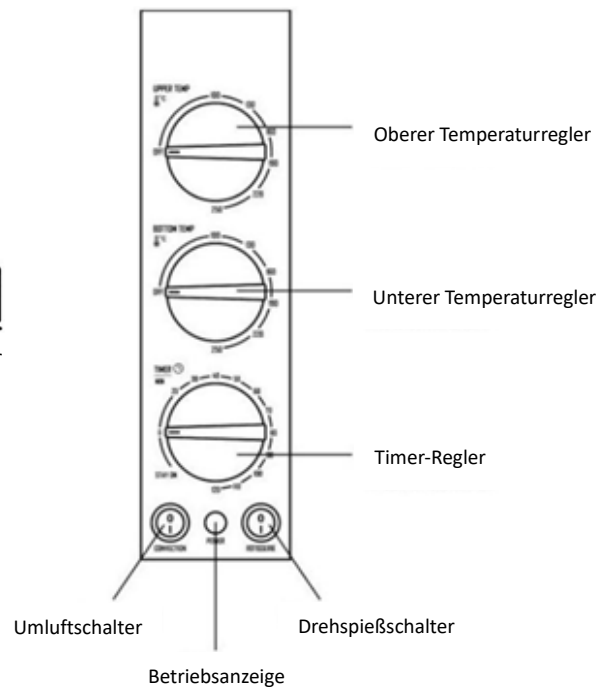
3. TEILEBEZEICHNUNG



ZUBEHÖR



BEDIENFELD





4. BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang auf. Einige Geräteteile sind leicht eingefettet. Dadurch kann es beim ersten Einschalten zu Rauchentwicklung, Brandgeruch und einer gelblichen Oberfläche kommen. Rauch und Geruch klingen jedoch nach kurzer Zeit ab. Dies ist normal.
3. Legen Sie die Speisen auf den Rost oder das Backblech und schließen Sie die Tür.
4. Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
5. Wählen Sie je nach gewünschtem Gericht die Ober-, Unter- oder BEIDE Heizstufen. Die Betriebsanzeige zeigt an, ob die Heizstufen funktionieren.
6. Schalten Sie zum Backen und Braten gleichzeitig die Umluft ein, damit Ihre Speisen gleichmäßig und schnell garen.
7. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit (in Minuten) ein.
8. Nach dem Garen das Grillgut herausnehmen.
9. Nach Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, den Netzstecker ziehen.

5. SO VERWENDEN SIE DIE DREHSPIEßFUNKTION

1. Legen Sie das Backblech in die untere Position.
2. Stecken Sie den Drehspieß mittig in das Grillgut. Stecken Sie die beiden Spieße in unterschiedlichen Winkeln ein, um das Grillgut besser zu fixieren, und sichern Sie den Spieß mit der Rändelschraube.
3. Legen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut in den Backofen. Stecken Sie das spitze Ende des Spießes in die DREHSPIEß-BUCHSE. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende des Spießes auf der Spießhalterung aufliegt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie den Drehspießschalter.
7. Schalten Sie beim Braten gleichzeitig die Umluft ein, damit Ihr Grillgut gleichmäßig gart.
8. Nach dem Garen ertönt ein Signalton. Ist das Fleisch noch nicht zufriedenstellend durch, können Sie die Garzeit verlängern.
9. Grillgut immer am Griff aus dem Backofen nehmen.
10. Heiße Speisen immer mit Topflappen oder Topflappen aus dem Backofen nehmen.

6. TIMER-EINSTELLUNG

- Der Timer ist von 0 bis 120 Minuten einstellbar.
- Mit dem TIMER-KNOPF stellen Sie die gewünschte Garzeit ein und der Backofen wird gleichzeitig ausgeschaltet.
- Stellen Sie den Timer durch Drehen im Uhrzeigersinn ein. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab, und es ertönt ein Klingeln.
- Wenn Sie den Timer auf weniger als 5 Minuten einstellen, drehen Sie ihn auf mehr als 6 Minuten und dann zurück auf die gewählte Zeit.



7. PFLEGE UND REINIGUNG

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Weichen Sie das Innere des Backofens nicht ein und waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da dies das Gerät ernsthaft beschädigen kann.
3. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Reinigungsmittel oder harte Werkzeuge, um Speisereste an den Backofenwänden zu lösen. Wischen Sie die Teile mehrmals mit einem feuchten Tuch ab.
4. Das Zubehör kann mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
5. Vor der Lagerung gründlich trocknen.

8. KONFORMITÄT

Das WEEE-Zeichen auf diesem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Gesundheitsschäden und/oder Umweltschäden zu vermeiden, muss das Produkt vor der Entsorgung geprüft und umweltgerecht recycelt werden. Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Müllabfuhrbehörde.





Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser ce produit.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

1. Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout dommage ou danger.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
4. Une surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil, surtout en présence d'enfants.
5. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas du plan de travail.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e). Toute réparation doit toujours être effectuée par le service client ou un centre de service agréé.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, dans un four chaud ou à proximité de matériaux facilement inflammables.
8. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Lorsque vous déplacez l'appareil, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
9. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non fournis par le fabricant peut endommager votre appareil, entraîner son dysfonctionnement ou des blessures corporelles.
10. Lorsqu'il est chaud, n'appliquez pas d'eau sur la vitre. Cela pourrait la briser.
11. Attention, ne touchez pas les parties métalliques et la vitre de la porte ; elles deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation ; utilisez la poignée pour ouvrir et fermer la porte.
12. Pour la cuisson de plats susceptibles d'éclabousser de l'huile, comme du poulet rôti, il est recommandé de placer deux feuilles de papier aluminium sur un plateau afin de limiter les éclaboussures. Placez-en une sur un plateau. L'huile s'écoulera alors dans l'espace entre les feuilles.
13. N'essayez pas de déloger des particules d'aliments lorsque l'appareil est branché sur une prise électrique.
14. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
15. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes physiquement faibles, à réaction lente ou mentalement handicapées (y compris les enfants), sauf si elles sont accompagnées pendant son utilisation.

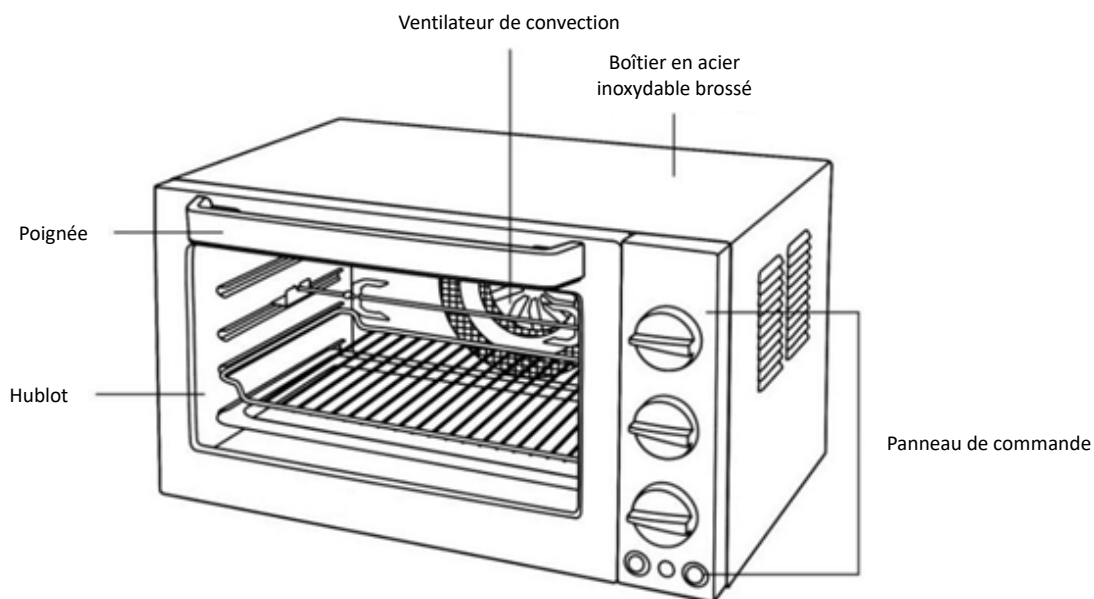
Remarque : Si le four est placé trop près du mur, celui-ci risque d'être brûlé ou taché. Assurez-vous que les rideaux, etc., ne soient pas en contact avec le corps. Ne placez rien sous le bas du four et le dessus de l'appareil ; un objet placé ainsi pourrait brûler.

2. CARACTÉRISTIQUES

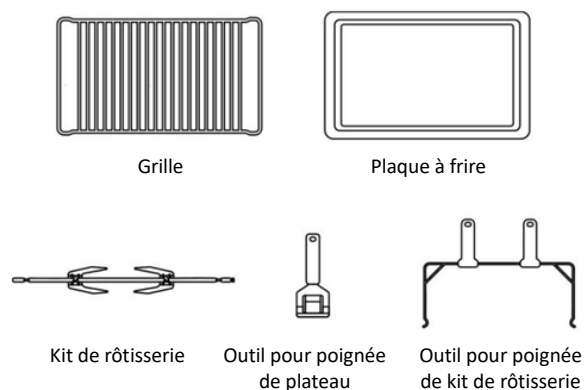
Modèle	7543.0025
Tension nominale	220-240
Puissance nominale	2700W
Capacité	42L
Fréquence	50-60Hz



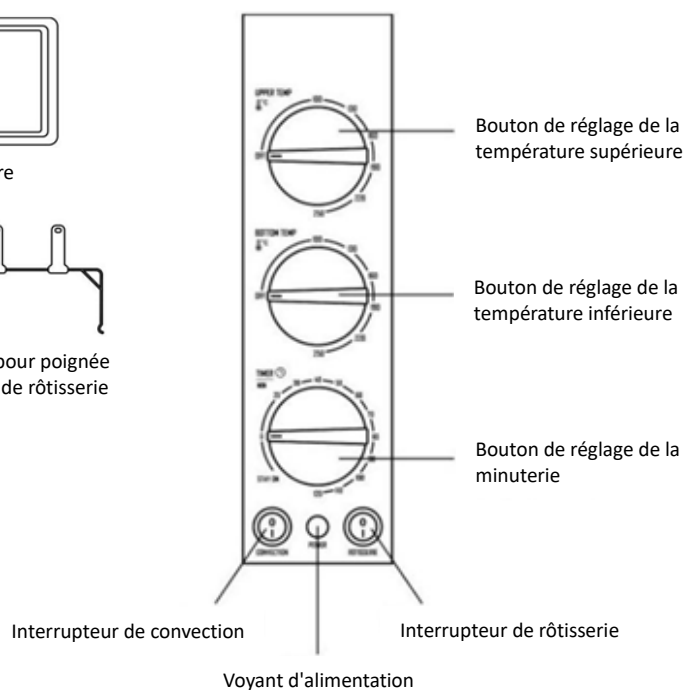
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES



ACCESSOIRES



PANNEAU DE COMMANDE





4. MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du secteur.
2. Avant la première utilisation, faites chauffer le four à vide pendant environ 10 minutes. Certaines parties de l'appareil sont légèrement graissées. Cela peut provoquer de la fumée, une odeur de brûlé et une surface jaunâtre lors de la première mise en marche. Ces odeurs disparaîtront rapidement. Ceci est normal.
3. Placez les aliments sur la grille ou la plaque de cuisson, puis fermez la porte.
4. Réglez la température à l'aide du bouton de réglage de la température.
5. Sélectionnez la chaleur de voûte, de sole ou les deux en fonction des plats que vous allez cuisiner. Vous pouvez vérifier le fonctionnement des deux en observant le voyant d'alimentation.
6. Pour cuire et rôtir simultanément, activez la convection : cela permet une cuisson uniforme et rapide.
7. Réglez le minuteur sur le temps de cuisson (en minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments cuits.
9. Débranchez le cordon d'alimentation après utilisation ou lorsque l'appareil doit être laissé sans surveillance.

5. UTILISATION DE LA FONCTION RÔTISSEUR

1. Placez la plaque de cuisson en position basse.
2. Insérez la broche au centre de l'aliment à rôtir. Insérez les deux brochettes à des angles différents pour maintenir l'aliment fermement et fixez la broche avec la vis moletée.
3. Placez la broche dans le four, avec l'aliment fixé. Insérez la pointe de la broche dans la douille du RÔTISSEUR et assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche repose sur le support.
4. Réglez la température souhaitée.
5. Réglez la durée souhaitée.
6. Appuyez sur l'interrupteur de la broche.
7. Pour rôtir, activez simultanément la convection pour une cuisson uniforme. 8. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit. Si la viande n'est pas cuite à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson.
8. Utilisez toujours la poignée pour retirer les rôtissoires du four.
9. Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisine pour retirer les aliments chauds du four.

6. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- La minuterie s'étend de 0 à 120 minutes.
- Le bouton de la MINUTERIE permet de régler la durée de cuisson souhaitée et sert également d'interrupteur marche/arrêt du four.
- Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la minuterie. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une sonnerie retentira.
- Si la minuterie est réglée sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus de 6 minutes, puis remettez-la sur la durée sélectionnée.



7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage.
2. Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures. Ne laissez pas tremper l'intérieur du four et ne le lavez pas à l'eau courante, car cela l'endommagerait gravement.
3. N'utilisez jamais de matériaux abrasifs, de détergents ou d'outils durs pour déloger les particules de nourriture déposées sur les parois du four. Essuyez-les plusieurs fois avec un chiffon humide pour les éliminer.
4. Les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse.
5. Séchez soigneusement avant de ranger.

8. CONFORMITÉ

Le marquage DEEE apposé sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Afin de prévenir tout risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, ce produit doit être homologué et recyclé pour des raisons environnementales avant sa mise au rebut. Pour connaître les modalités de gestion, veuillez contacter les autorités locales en charge de l'élimination des déchets.

