



# Electric convection oven with humidifier

User Manual



**Models:**

7543.0015 – 7543.0020

# CONTENT



.....	3
1. SAFETY INSTRUCTIONS .....	3
2. INTRODUCTION.....	3
3. PACKING LIST .....	4
4. OPERATION .....	4
5. CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR.....	5
6. TROUBLE SHOOTING.....	5
7. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	6
8. COMPLIANCE .....	6



.....	7
1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	7
2. INLEIDING .....	7
3. PAKLIJST .....	8
4. BEDIENING .....	8
5. REINIGING, ONDERHOUD EN REPARATIE.....	9
6. PROBLEMEN OPLOSSEN.....	9
7. TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	10
8. NALEIVING .....	10



.....	11
1. SICHERHEITSHINWEISE .....	11
2. EINLEITUNG .....	11
3. PACKLISTE.....	12
4. BEDIENUNG .....	12
5. REINIGUNG, WARTUNG UND REPARATUR.....	13
6. FEHLERSUCHE .....	13
7. TECHNISCHE DATEN .....	14
8. KONFORMITÄT .....	14



.....	15
1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	15
2. INTRODUCTION.....	15
3. LISTE DE COLISAGE.....	16
4. FONCTIONNEMENT .....	16
5. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RÉPARATION .....	17
6. DÉPANNAGE.....	17
7. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	18
8. CONFORMITÉ .....	18



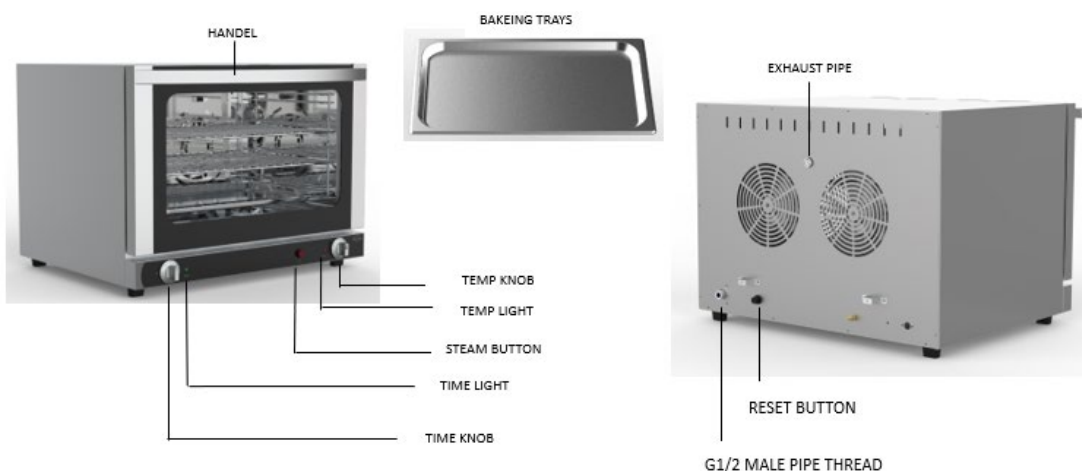
Please read this manual carefully before using this product

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

1. When using the oven, please check whether the voltage conforms to 220-240V / 50-60Hz and place it on a flat and stable surface.
2. If necessary, contact the service agent or qualified technical personnel for installation and maintenance. Do not remove any components of this product by yourself.
3. In order to prevent leakage danger, please do not immerse electrical appliances, power lines and plugs in water.
4. Some surfaces will get hot during operation. Be careful when using the electric oven.
5. Wear appropriate protective clothing when using the electric oven.
6. During use, avoid anything from touching the heating element.
7. Always turn off and disconnect the power when not in use.
8. Not suitable for outdoor use.
9. This electric oven can only be used according to this manual and by users with adaptability.
10. This electric oven is not suitable for the use of people (including children) who perform poorly either physically, sensorially or mentally or are lack of experience and knowledge, unless the person responsible for their safety has supervised or directed their use.
11. All packages shall be kept away from children and handled in accordance with the regulations of relevant local authorities.
12. If the power cord is damaged, it must be replaced by the agent or senior qualified technician to avoid danger.
13. When taking out the baking tray and adding food, it is necessary to wear qualified heat insulation gloves.
14. Please be careful that the steam or hot gas is discharged from the steam port. Also, do not use the water spray gun to clean the machine.
15. The utensils around the product must be kept at a distance of more than 10cm for safety.  
**Note:** if the oven is near the wall, the wall will be burned or stained. Make sure that curtains and other fabric are not in contact with the oven. Don't put anything on the bottom and top of the oven; otherwise, it may burn off.

## 2. INTRODUCTION

Please read this manual carefully. Proper maintenance and operation of this machine can give full play to the best performance of the electric oven.





### 3. PACKING LIST

The Detailed List:

Model	Tray	Wire grid	Glove	User manual
7543.0015	3 baking trays	-	Self-provided	1 pcs
7543.0020	1 baking trays	2 wire grids	Self-provided	1 pcs

Machine installation: please take out the whole machine and all accessories, remove the packaging materials, put the machine on a flat desktop, and connect the water source and back part with a 4-tap water pipe.

Quality and service will be provided to ensure that the packaging provided at the time of packaging is complete and undamaged. If you find any man-made damage or logistics transportation damage during transportation, please contact your dealer or logistics company immediately.

### 4. OPERATION

Before use for the first time, the oven must be cleaned and the utensils must be cleaned:

1. Clean the inside of the grill and electric oven with warm soapy water and wet cloth.
2. Put the tray in the electric oven.
3. Close the oven glass door.
4. Set the temperature knob to "maximum" and the timer knob to "five minutes".

**Note:** when using for the first time, please adjust the knob to 30 minutes to eliminate peculiar smell. During this period, it may emit peculiar smell and white smoke due to heating of the protective oil, which is a normal phenomenon. At the same time, please keep indoor air circulation.

5. When the timer is set to zero, turn off the oven and unplug the power cord.
6. After the electric oven is cooled, it can be used.

**Notes:**

1. Before putting food into the baking tray, please apply a layer of cooking oil on the baking tray to avoid food from sticking on the baking tray after baking.
2. When opening the glass, please be careful that a large amount of hot air is rushed out of the inner cavity to avoid scalding.
3. When closing the glass, please be careful not to touch the door with your hands to avoid from scalding your fingers.
4. If you haven't used this machine for a long time, please remove the dust or moisture before using it.
5. Avoid scalding. Do not approach the steam exhaust port when the machine is working.

**Set Timer**

The timer knob is also the power switch. When the timer is set to "0", the power is off.

1. Connect the electric oven to the main power supply.
2. Set the timer knob to the required time (0 – 120 minutes).

**Note:** if the time needed is less than 20 minutes, the timer must be adjusted to more than 20 minutes, and then adjust to desired time to work.

3. The device will start heating to the set temperature (see "set temperature"), and the power indicator will light up.

**Note:** Time can be adjusted during cooking if necessary. Just use the timer knob to adjust the settings as needed.

4. When the timer reaches "0", you will hear "alarm" and then the electric oven will close.

**Set Thermostat**

1. Adjust the temperature control knob to the required temperature (50°C - 250°C).
2. The temperature control indicator will be on.

**Notes:** When the temperature of the electric oven reaches the set temperature, the temperature indicator light will go out.





### Set Humidification Switch

1. Use a hose with a 1 / 2" connector to connect the machine to the tap.
2. The humidification switch is an automatic reset switch. Press the switch to humidify the machine when working. Release the switch to automatically reset to turn off the humidification.
3. In line with food cooking requirements, you can press the humidification switch to humidify the cavity.
4. Check the food baking regularly, and adjust the time and temperature to achieve the desired baking effect.

## 5. CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR

- Before cleaning the electric oven, it is necessary to turn off the oven and disconnect the power supply.
- The electric oven must be cooled before cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water and a damp cloth.
- Air dry thoroughly after cleaning.
- If necessary, please contact the agent or senior qualified technical personnel for maintenance.

## 6. TROUBLE SHOOTING

If your electric oven fails, please call for help to check.

Problem	Possible Causes	Details
The machine is broking	Electrical equipment is not turned on	Check that the device is properly plugged in and powered on
	Plug and lead damaged	Contact the agent or senior qualified technician
	Plug damage	Replace plug
	Power supply	Check power supply
	Internal line fault	Contact the agent or senior qualified technician
The machine does not reach the set temperature	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
The machine is heated, but the power indicator is not on	The bulb or indicator light is burnt out	Contact the agent or senior qualified technician
The power indicator is on, but the appliance is not heated	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Incorrect thermostat setting	Check the thermostat
Heating speed is abnormally slow	Product surface is not clean	Clean product surface
	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
To overcook or scorch food in cooking	Hot air failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician



## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Power	Electric Current	Temperature Range (°C)	Time Range (Minutes)
7543.0015	220-240V 50-60Hz	2900W	12.6A	50-250	0-120 minutes + stay on
7543.0020					

Model	Tray/Wire grid Size (mm)	Product Size (mm)	Cavity Size (mm)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
7543.0015	440x330	575x600x502	455x360x330	26.3	29.5
7543.0020	530x325(GN1/1)/ 542x330	675x600x502	555x360x330	29	32

## 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.





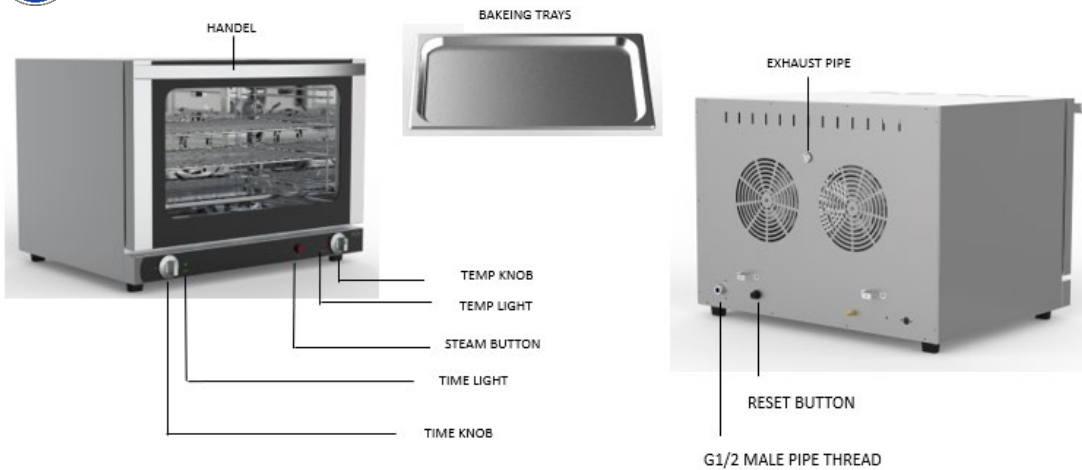
**Lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit product gebruikt.**

## **1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

1. Controleer bij gebruik van de oven of de spanning 220-240 V / 50-60 Hz is en plaats de oven op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Neem indien nodig contact op met een servicemedewerker of gekwalificeerd technisch personeel voor installatie en onderhoud. Verwijder zelf geen onderdelen van dit product.
3. Om lekkage te voorkomen, dient u elektrische apparaten, elektriciteitskabels en stekkers niet onder te dompelen in water.
4. Sommige oppervlakken worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van de elektrische oven.
5. Draag geschikte beschermende kleding bij gebruik van de elektrische oven.
6. Vermijd contact met het verwarmingselement tijdens gebruik.
7. Schakel de oven altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt.
8. Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
9. Deze elektrische oven mag alleen worden gebruikt volgens deze handleiding en door gebruikers met aanpassingsvermogen.
10. Deze elektrische oven is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht heeft gehouden op of instructies heeft gegeven voor het gebruik ervan.
11. Alle verpakkingen moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden en behandeld in overeenstemming met de voorschriften van de relevante lokale autoriteiten.
12. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de agent of een ervaren, gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen.
13. Draag geschikte, warmte-isolerende handschoenen bij het verwijderen van de bakplaat en het toevoegen van voedsel.
14. Let op dat er stoom of heet gas uit de stoompoort ontsnapt. Gebruik ook geen waterspuit om het apparaat te reinigen.
15. Houd voor de veiligheid de ruimte rond het apparaat op een afstand van meer dan 10 cm.  
**Let op:** als de oven zich dicht bij een muur bevindt, kan de muur verbranden of vlekken vertonen. Zorg ervoor dat gordijnen en andere stoffen niet in contact komen met de oven. Plaats niets op de bodem of bovenkant van de oven; dit kan verbranden.

## **2. INLEIDING**

Lees deze handleiding aandachtig door. Goed onderhoud en gebruik van dit apparaat zorgen ervoor dat de elektrische oven optimaal presteert.



### 3. PAKLIJST

De gedetailleerde lijst:

Model	Bakplaat	Rooster	Handschoen	Gebruikershandleiding
7543.0015	3 bakplaten	-	Zelf meegebracht	1 stuk
7543.0020	1 bakplaat	2 roosters	Zelf meegebracht	1 stuk

Installatie van de machine: verwijder de hele machine en alle accessoires, verwijder het verpakkingsmateriaal, plaats de machine op een vlak werkblad en sluit de watertoevoer en het achterste gedeelte aan op een waterleiding met 4 kranen.

Kwaliteit en service worden gegarandeerd door de verpakking die bij de verpakking wordt geleverd, compleet en onbeschadigd te houden. Als u tijdens het transport door de mens veroorzaakte schade of logistieke transport-schade constateert, neem dan onmiddellijk contact op met uw dealer of logistieke dienstverlener.

### 4. BEDIENING

Voor het eerste gebruik moet de oven en het keukengerei worden gereinigd:

1. Reinig de binnenkant van de grill en de elektrische oven met warm zeepsop en een natte doek.
2. Plaats de bakplaat in de elektrische oven.
3. Sluit de glazen ovendeur.
4. Zet de temperatuurknop op "maximaal" en de timerknop op "vijf minuten".

**Let op:** draai de knop bij het eerste gebruik naar 30 minuten om een vreemde geur te voorkomen. Gedurende deze tijd kan er een vreemde geur en witte rook vrijkomen door verhitting van de beschermende olie, wat normaal is. Zorg er tegelijkertijd voor dat de luchtcirculatie binnenshuis goed is.

5. Wanneer de timer op nul staat, schakelt u de oven uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
6. Nadat de elektrische oven is afgekoeld, kan deze worden gebruikt.

#### Opmerkingen:

1. Breng een laagje bakolie aan op de bakplaat voordat u voedsel op de bakplaat legt om te voorkomen dat het voedsel na het bakken aan de bakplaat blijft plakken.
2. Let er bij het openen van het glas op dat er een grote hoeveelheid hete lucht uit de binnenruimte ontsnapt om verbranding te voorkomen.
3. Let er bij het sluiten van het glas op dat u de deur niet met uw handen aanraakt om verbranding van uw vingers te voorkomen.
4. Als u dit apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, verwijder dan stof of vocht voordat u het gebruikt.
5. Voorkom verbranding. Kom niet in de buurt van de stoomuitlaat wanneer het apparaat in werking is.



### Timer instellen

De timerknop is tevens de aan/uit-schakelaar. Wanneer de timer op "0" staat, is de stroom uitgeschakeld.

1. Sluit de elektrische oven aan op het lichtnet.
2. Stel de timerknop in op de gewenste tijd (0 - 120 minuten).

**Opmerking:** als de benodigde tijd korter is dan 20 minuten, moet de timer worden ingesteld op meer dan 20 minuten en vervolgens worden aangepast naar de gewenste werktijd.

3. Het apparaat begint te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (zie "ingestelde temperatuur") en de aan/uit-indicator licht op.

**Opmerking:** De tijd kan indien nodig tijdens het koken worden aangepast. Gebruik hiervoor de timerknop.

4. Wanneer de timer op "0" staat, hoort u een "alarm" en wordt de elektrische oven uitgeschakeld.

### Thermostaat instellen

1. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur (50°C - 250°C).
2. De temperatuurindicator licht op.

**Opmerking:** Wanneer de temperatuur van de elektrische oven de ingestelde temperatuur bereikt, gaat het temperatuurindicatielampje uit.

### Bevochtigingsschakelaar instellen

1. Gebruik een slang met een 1/2" aansluiting om het apparaat op de kraan aan te sluiten.
2. De bevochtigingsschakelaar is een automatische resetschakelaar. Druk op de schakelaar om het apparaat te bevochtigen tijdens gebruik. Laat de schakelaar los om de bevochtiging automatisch uit te schakelen.
3. Afhankelijk van de kookvereisten kunt u op de bevochtigingsschakelaar drukken om de ovenruimte te bevochtigen.
4. Controleer het bakproces regelmatig en pas de tijd en temperatuur aan om het gewenste bakresultaat te bereiken.

## 5. REINIGING, ONDERHOUD EN REPARATIE

- Voordat u de elektrische oven reinigt, moet u deze uitschakelen en de stroomtoevoer afsluiten.
- De elektrische oven moet zijn afgekoeld voordat u hem reinigt.
- Reinig de buitenkant van de oven met warm zeepsop en een vochtige doek.
- Laat de oven na het reinigen goed aan de lucht drogen.
- Neem indien nodig contact op met de vertegenwoordiger of een ervaren gekwalificeerd technisch personeel voor onderhoud.

## 6. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als uw elektrische oven defect is, neem dan contact op voor hulp om het apparaat te laten controleren.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Details
De machine is kapot	De elektrische apparatuur is niet ingeschakeld	Controleer of het apparaat goed is aangesloten en ingeschakeld
	Stekker en snoer beschadigd	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
	Stekker beschadigd	Controleer de stroomvoorziening
	Stroomvoorziening	Check power supply
	Interne lijnstoring	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus



Probleem	Mogelijke oorzaken	Details
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Thermostaatstoring	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
	Defecte verwarmingsbuis	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
Het apparaat verwarmt, maar de aan/uit-indicator brandt niet	De lamp of het indicatielampje is doorgebrand	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
De aan/uit-indicator brandt, maar het apparaat verwarmt niet	Defecte verwarmingsbuis	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
	Thermostaatstoring	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
	De thermostaat is verkeerd ingesteld	Controleer de thermostaat
De verwarmingsnelheid is abnormaal laag	Het productoppervlak is niet schoon	Maak het productoppervlak schoon
	Defecte verwarmingsbuis	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
Te gaar of aanbranden van voedsel tijdens het koken	Storing in hete lucht	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus
	Thermostaatstoring	Neem contact op met de agent of een ervaren technicus

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Spanning	Vermogen	Elektrische stroom	Temperatuurbereik (°C)	Tijdsbereik (minuten)
7543.0015	220-240V 50-60Hz	2900W	12.6A	50-250	0-120 minuten + aanblijven
7543.0020					

Model	Afmetingen bakplaat/rooster (mm)	Productafmetingen (mm)	Afmetingen oven kamer (mm)	Nettogewicht (kg)	Brutogewicht (kg)
7543.0015	440x330	575x600x502	455x360x330	26.3	29.5
7543.0020	530x325(GN1/1)/ 542x330	675x600x502	555x360x330	29	32

## 8. NALEIVING

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 milieuviligheid 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.





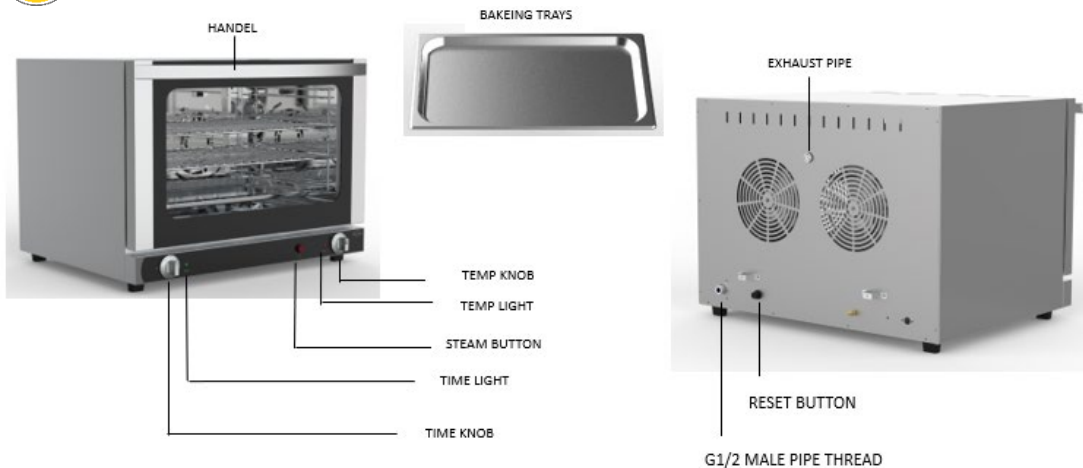
**Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.**

## **1. SICHERHEITSHINWEISE**

1. Stellen Sie den Backofen vor der Inbetriebnahme auf eine ebene und stabile Fläche und stellen Sie ihn auf die entsprechende Spannung (220–240 V / 50–60 Hz).
2. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst oder qualifiziertes Fachpersonal für Installation und Wartung. Entfernen Sie keine Komponenten des Produkts selbst.
3. Tauchen Sie Elektrogeräte, Stromkabel und Stecker nicht in Wasser, um Leckagen zu vermeiden.
4. Einige Oberflächen erhitzen sich während des Betriebs. Seien Sie daher vorsichtig beim Gebrauch des Elektrobackofens.
5. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.
6. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Heizelement.
7. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
8. Nicht für den Außenbereich geeignet.
9. Dieser Elektrobackofen darf nur gemäß dieser Anleitung und von entsprechend geschulten Benutzern verwendet werden.
10. Dieser Elektrobackofen ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen geeignet, es sei denn, die für ihre Sicherheit verantwortliche Person hat die Benutzung beaufsichtigt oder angeleitet.
11. Alle Verpackungen sind von Kindern fernzuhalten und gemäß den Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden zu handhaben.
12. Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem autorisierten Händler oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Tragen Sie beim Herausnehmen des Backblechs und beim Einlegen von Speisen geeignete Wärmeschutzhandschuhe.
14. Achten Sie darauf, dass kein Dampf oder heißes Gas aus der Dampföffnung austritt. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wassersprühpistole.
15. Halten Sie aus Sicherheitsgründen mindestens 10 cm Abstand zu Utensilien in der Nähe des Geräts.  
**Hinweis:** Wenn sich der Backofen in der Nähe einer Wand befindet, kann es zu Verbrennungen oder Flecken an der Wand kommen. Achten Sie darauf, dass Vorhänge und andere Textilien den Backofen nicht berühren. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Boden oder die Oberseite des Backofens, da diese sonst verbrennen könnten.

## **2. EINLEITUNG**

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Die ordnungsgemäße Wartung und Bedienung dieses Geräts trägt zur optimalen Leistung des Elektrobackofens bei.



### 3. PACKLISTE

Detaillierte Liste:

Modell	Backblech	Gitter	Glove	Bedienungsanleitung
7543.0015	3 Backbleche	-	Selbstbeschaffung	1 Stück
7543.0020	1 Backblech	2 Gitter	Selbstbeschaffung	1 Stück

Installation der Maschine: Bitte entnehmen Sie die gesamte Maschine und sämtliches Zubehör, entfernen Sie die Verpackung, stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche und schließen Sie die Wasserzufuhr und das hintere Teil mit einem 4-Zapfhahn-Wasserschlauch an.

Wir garantieren, dass die Verpackung vollständig und unbeschädigt ist. Sollten Sie während des Transports Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Händler oder Ihr Logistikunternehmen.

### 4. BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch müssen der Backofen und die Utensilien gereinigt werden:

1. Reinigen Sie die Innenseite des Grills und des Backofens mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch.
2. Legen Sie das Backblech in den Backofen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf „Maximum“ und den Timer auf „5 Minuten“.

**Hinweis:** Stellen Sie den Temperaturregler bei der ersten Inbetriebnahme auf 30 Minuten, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Während dieser Zeit kann es aufgrund der Erhitzung des Schutzzöls zu unangenehmen Gerüchen und weißer Rauch kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie gleichzeitig für eine ausreichende Luftzirkulation.

5. Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, sobald der Timer auf Null steht.
6. Sobald der Backofen abgekühlt ist, können Sie ihn verwenden.

Hinweise:

1. Tragen Sie vor dem Einlegen von Speisen etwas Speiseöl auf das Backblech auf, damit die Speisen nach dem Backen nicht am Blech kleben bleiben.
2. Achten Sie beim Öffnen des Glases darauf, dass nicht zu viel heiße Luft aus dem Innenraum strömt, um Verbrühungen zu vermeiden.
3. Berühren Sie beim Schließen des Glases die Tür nicht mit den Händen, um Verbrühungen zu vermeiden.
4. Entfernen Sie Staub und Feuchtigkeit vor dem Gebrauch, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben.
5. Vermeiden Sie Verbrühungen. Nähern Sie sich nicht der Dampfaustrittsöffnung, wenn das Gerät in Betrieb ist.



### Timer einstellen

Der Timer-Knopf dient gleichzeitig als Netzschalter. Steht der Timer auf „0“, ist das Gerät ausgeschaltet.

1. Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.
2. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit (0–120 Minuten) ein.

**Hinweis:** Wenn die benötigte Zeit weniger als 20 Minuten beträgt, muss der Timer auf einen Wert über 20 Minuten eingestellt und anschließend auf die gewünschte Betriebszeit eingestellt werden.

3. Das Gerät heizt auf die eingestellte Temperatur (siehe „Eingestellte Temperatur“) auf, und die Betriebsanzeige leuchtet auf.

**Hinweis:** Die Zeit kann während des Garvorgangs bei Bedarf angepasst werden. Passen Sie die Einstellungen einfach mit dem Timer-Knopf an.

4. Wenn der Timer „0“ erreicht, ertönt ein Alarm, und der Backofen schaltet sich ab.

### Thermostat einstellen

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (50°C – 250°C) ein.
2. Die Temperaturanzeige leuchtet.

Hinweise: Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturanzeige.

### Befeuchtungsschalter einstellen

1. Schließen Sie das Gerät über einen Schlauch mit 1/2-Zoll-Anschluss an den Wasserhahn an.
2. Der Befeuchtungsschalter ist ein automatischer Rückstellschalter. Drücken Sie den Schalter, um das Gerät während des Betriebs zu befeuchten. Lassen Sie den Schalter los, um die Befeuchtung automatisch auszuschalten.
3. Je nach Garbedarf können Sie den Befeuchtungsschalter drücken, um den Garraum zu befeuchten.
4. Kontrollieren Sie regelmäßig den Garzustand und passen Sie Zeit und Temperatur an, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

## 5. REINIGUNG, WARTUNG UND REPARATUR

- Schalten Sie den Elektrobackofen vor der Reinigung aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie den Elektrobackofen vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung gründlich trocknen.
- Wenden Sie sich bei Bedarf an einen Händler oder qualifiziertes Fachpersonal zur Wartung.

## 6. FEHLERSUCHE

Sollte Ihr Elektrobackofen ausfallen, rufen Sie bitte einen Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursachen	Details
Die Maschine bricht ab	Elektrische Geräte sind nicht eingeschaltet	Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt und eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel beschädigt	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
	Stecker beschädigt	Stecker ersetzen
	Stromversorgung	Stromversorgung prüfen
	Interner Leitungsfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker



Problem	Mögliche Ursachen	Details
Die Maschine erreicht die eingestellte Temperatur nicht	Thermostatfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
	Heizrohrfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
Die Maschine heizt, aber die Betriebsanzeige leuchtet nicht	Die Glühbirne oder Kontrollleuchte ist durchgebrannt	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
Die Betriebsanzeige leuchtet, aber das Gerät heizt nicht	Heizrohrfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
	Thermostatfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
	Falsche Thermostateinstellung	Thermostat prüfen
Heizgeschwindigkeit ist ungewöhnlich langsam	Produktoberfläche ist nicht sauber	Produktoberfläche reinigen
	Heizrohrfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
To overcook or scorch food in cooking	Heißluftfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker
	Thermostatfehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker

## 7. TECHNISCHE DATEN

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Temperaturbereich (°C)	Zeitbereich (Minuten)
7543.0015	220-240V 50-60Hz	2900W	12.6A	50-250	0-120 Minuten + Dauerbetrieb
7543.0020					

Modell	Backblechgröße (mm)	Produktgröße (mm)	Garraumgröße (mm)	Nettogewicht (kg)	Bruttogewicht (kg)
7543.0015	440x330	575x600x502	455x360x330	26.3	29.5
7543.0020	530x325 (GN1/1)	675x600x502	555x360x330	29	32

## 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.**

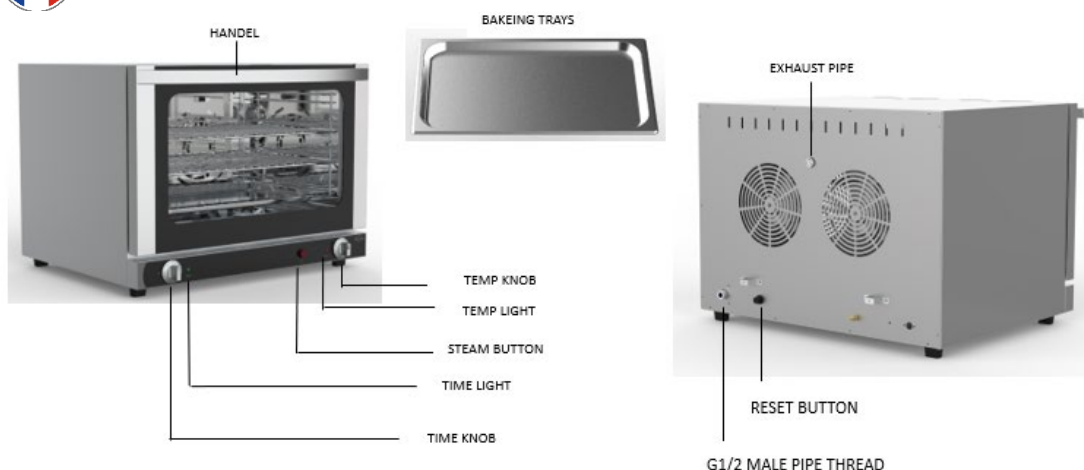
## **1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

1. Lors de l'utilisation du four, veuillez vérifier que la tension est conforme à 220-240 V / 50-60 Hz et placez-le sur une surface plane et stable.
2. Si nécessaire, contactez le service après-vente ou un technicien qualifié pour l'installation et la maintenance. Ne démontez aucun composant de ce produit vous-même.
3. Afin d'éviter tout risque de fuite, veuillez ne pas immerger les appareils électriques, les câbles électriques et les prises dans l'eau.
4. Certaines surfaces peuvent chauffer pendant le fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous utilisez le four électrique.
5. Portez des vêtements de protection appropriés lorsque vous utilisez le four électrique.
6. Pendant l'utilisation, évitez tout contact avec l'élément chauffant.
7. Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
8. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
9. Ce four électrique ne peut être utilisé que conformément à ce manuel et par des personnes ayant une certaine adaptabilité.
10. Ce four électrique ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) présentant des troubles physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si la personne responsable de leur sécurité les a supervisés ou dirigés.
11. Tous les emballages doivent être tenus hors de portée des enfants et manipulés conformément à la réglementation locale.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
13. Lors du retrait de la plaque de cuisson et de l'ajout d'aliments, il est nécessaire de porter des gants isolants thermiques.
14. Veillez à ce que de la vapeur ou des gaz chauds ne s'échappent pas de l'orifice de vapeur. N'utilisez pas non plus le pistolet à eau pour nettoyer l'appareil.
15. Pour des raisons de sécurité, les ustensiles autour de l'appareil doivent être maintenus à une distance de plus de 10 cm.

**Remarque** : si le four est placé près d'un mur, celui-ci risque d'être brûlé ou taché. Assurez-vous que les rideaux et autres tissus ne soient pas en contact avec le four. Ne posez aucun objet sur le fond et le dessus du four, car cela pourrait brûler.

## **2. INTRODUCTION**

Veillez lire attentivement ce manuel. Un entretien et une utilisation corrects de cet appareil permettent d'optimiser les performances de votre four électrique.



### 3. LISTE DE COLISAGE

Liste détaillée :

Modèle	Plateau	Grilles	Gant	Manuel d'utilisation
7543.0015	3 plaques de cuisson	-	Fournies	1 pièce
7543.0020	1 plaque de cuisson	2 Grilles	Fournies	1 pièce

Installation de la machine : veuillez retirer l'appareil et tous les accessoires, retirer le matériel d'emballage, placer la machine sur une surface plane et raccorder l'arrivée d'eau et la partie arrière à un tuyau d'eau à 4 robinets.

Nous garantissons la qualité et le service après-vente afin de garantir que l'emballage fourni est complet et intact. En cas de dommage dû à l'homme ou au transport, veuillez contacter immédiatement votre revendeur ou votre entreprise de logistique.

### 4. FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation, nettoyez le four et les ustensiles :

1. Nettoyez l'intérieur du gril et du four électrique avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide.
2. Placez la plaque dans le four électrique.
3. Fermez la porte vitrée du four.
4. Réglez la température sur « maximum » et la minuterie sur « cinq minutes ».

**Remarque :** lors de la première utilisation, réglez la minuterie sur 30 minutes pour éliminer les odeurs. Pendant cette période, une odeur particulière et une fumée blanche peuvent se dégager en raison de la chaleur de l'huile de protection, ce qui est normal. Veillez à maintenir une bonne circulation de l'air intérieur.

5. Lorsque la minuterie est à zéro, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
6. Une fois le four électrique refroidi, vous pouvez l'utiliser.

**Remarques :**

1. Avant de placer les aliments sur la plaque de cuisson, appliquez une couche d'huile de cuisson sur la plaque pour éviter qu'ils n'attachent après la cuisson. 2. Lors de l'ouverture de la vitre, veillez à ce qu'une grande quantité d'air chaud soit expulsée de la cavité intérieure afin d'éviter les brûlures.
2. Lors de la fermeture de la vitre, veillez à ne pas toucher la porte avec les mains pour éviter de vous brûler les doigts.
3. Si vous n'avez pas utilisé cet appareil depuis longtemps, veuillez éliminer la poussière ou l'humidité avant de l'utiliser.
4. Évitez les brûlures. Ne vous approchez pas de l'orifice d'échappement de la vapeur lorsque l'appareil est en marche.



### Réglage de la minuterie

Le bouton de la minuterie sert également d'interrupteur d'alimentation. Lorsque la minuterie est réglée sur « 0 », l'appareil est éteint.

1. Branchez le four électrique sur le secteur.
2. Réglez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée (0 à 120 minutes).

**Remarque :** si la durée nécessaire est inférieure à 20 minutes, réglez la minuterie sur une durée supérieure à 20 minutes, puis réglez-la sur la durée souhaitée.

3. L'appareil commencera à chauffer jusqu'à la température souhaitée (voir « Température souhaitée ») et le voyant d'alimentation s'allumera.

**Remarque :** La durée peut être ajustée pendant la cuisson si nécessaire. Utilisez simplement le bouton de la minuterie pour ajuster les paramètres.

4. Lorsque la minuterie atteint « 0 », une alarme retentira, puis le four électrique s'éteindra.

### Réglage du thermostat

1. Réglez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (50°C - 250°C).
2. Le voyant de réglage de la température s'allumera.

Remarques : Lorsque la température du four électrique atteint la température souhaitée, le voyant de température s'éteint.

### Réglage de l'interrupteur d'humidification

1. Raccordez l'appareil au robinet à l'aide d'un tuyau avec un raccord de 1/2".
2. L'interrupteur d'humidification est à réarmement automatique. Appuyez dessus pour humidifier l'appareil pendant son fonctionnement. Relâchez-le pour le réinitialiser automatiquement et désactiver l'humidification.
3. Selon les besoins de cuisson des aliments, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur d'humidification pour humidifier la cavité.
4. Vérifiez régulièrement la cuisson des aliments et ajustez le temps et la température pour obtenir l'effet de cuisson souhaité.

## 5. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RÉPARATION

- Avant de nettoyer le four électrique, il est nécessaire de l'éteindre et de le débrancher.
- Laissez refroidir le four électrique avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide.
- Laissez sécher complètement à l'air libre après le nettoyage.
- Si nécessaire, contactez un agent ou un technicien qualifié pour l'entretien.

## 6. DÉPANNAGE

En cas de panne de votre four électrique, contactez le service d'assistance pour vérification.

Problème	Causes possibles	Détails
L'appareil est en panne	L'équipement électrique n'est pas allumé	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et sous tension
	Fiche et cordon d'alimentation endommagés	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
	Fiche endommagée	Remplacez la fiche
	Alimentation électrique	Vérifiez l'alimentation
	Défaut de ligne interne	Contactez l'agent ou un technicien qualifié



Problème	Causes possibles	Détails
L'appareil n'atteint pas la température réglée	Défaillance du thermostat	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
	Défaillance du tube chauffant	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
L'appareil chauffe, mais le voyant d'alimentation est éteint	L'ampoule ou le voyant est grillé	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Défaillance du tube chauffant	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
	Défaillance du thermostat	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
	Réglage incorrect du thermostat	Vérifiez le thermostat.
La vitesse de chauffage est anormalement lente	La surface du produit n'est pas propre	Nettoyez la surface du produit
	Défaillance du tube chauffant	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
To overcook or scorch food in cooking	Défaillance de l'air chaud	Contactez l'agent ou un technicien qualifié
	Défaillance du thermostat	Contactez l'agent ou un technicien qualifié

## 7. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Plage de température (°C)	Durée (minutes)
7543.0015	220-240V 50-60Hz	2900W	12.6A	50-250	0-120 minutes + fonctionnement continu
7543.0020					

Modèle	Dimensions du plateau/grille (mm)	Dimensions du produit (mm)	Dimensions de la chambre de cuisson (mm)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
7543.0015	440x330	575x600x502	455x360x330	26.3	29.5
7543.0020	530x325(GN1/1)/ 542x330	675x600x502	555x360x330	29	32

## 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.

