

FR

# ARTHUR MARTIN



**MINI FOUR 45L**

**Modèle: AMF488**

**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Lire attentivement ce manuel et le garder pour références futures

## **POUR UNE UTILISATION SEULEMENT DOMESTIQUE**

### **IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SECURITE**

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions de ce manuel.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
3. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
6. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui

sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
8. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou des boutons.
9. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie du four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
10. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
11. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ni après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
13. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur. Lorsque vous utilisez le four, gardez quelques centimètres d'espace

libre sur les autres côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

14. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de prendre des pièces ou avant de le nettoyer.
15. Pour déconnecter l'appareil, mettez le contrôle en position STOP, puis débranchez la prise de courant. Tenez toujours la prise de courant, mais ne tirez jamais sur le cordon.
16. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec une feuille métallique. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
17. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
18. Les aliments ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
19. Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou touche des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des couvertures, des murs, etc. en cours de fonctionnement. Ne placez aucun objet sur le four pendant son fonctionnement.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
21. Ne rangez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four non utilisé.

22. Portez toujours des gants isolants protecteurs lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
23. Cet appareil a une porte en verre trempé. Le verre est plus résistant que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Le verre trempé peut se briser, mais les morceaux brisés n'auront pas de bords tranchants. Évitez de rayer la surface de la porte ou les bords. Si la porte comporte des égratignures ou des rayures, contactez notre service clientèle avant d'utiliser le four.
24. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
25. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
26. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
27. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
28. Ne posez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte en verre.
29. Le poids des aliments placés sur la plaque/grille ne doit pas dépasser 3 kg. Ne placez pas les aliments sur un seul côté de la plaque, il est préférable de placer la nourriture de manière uniforme sur la plaque.
30. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil comprend une fonction de chauffage. Les surfaces, autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Comme les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet appareil doit être utilisé avec attention. Manipulez l'appareil exclusivement sur des surfaces destinées à être manipulées et portez

une protection contre la chaleur telles que des gants de cuisine.

31. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
32. Vous devez faire très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
33. Tournez le bouton de la minuterie sur "LOW" pour éteindre l'appareil.

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

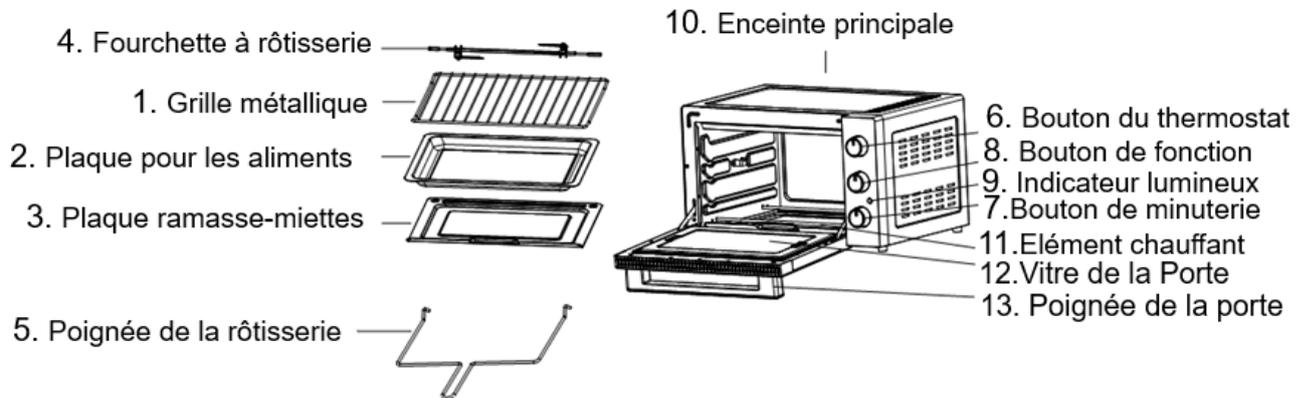
## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

### **Avant d'utiliser votre four**

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

1. Déballez l'appareil et retirez le plastique.
2. Retirez tous les accessoires. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. (AUCUNE PIÈCE n'est autorisée dans le lave-vaisselle).
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et les remettre dans le four. Branchez le four dans la prise et vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four.
4. Après avoir réassemblé votre four, nous vous recommandons de le laisser tourner à la température MAXIMALE pendant environ 15 minutes pour éliminer toute trace d'huile d'emballage qui pourrait subsister après l'expédition.

## DESCRIPTION :

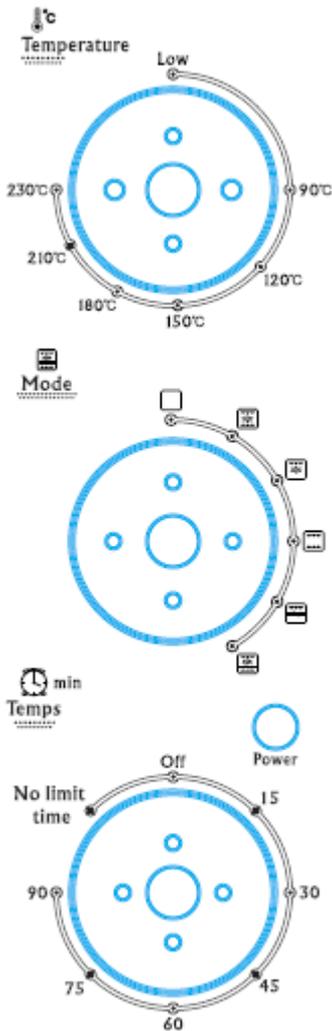


## Utilisation du four

- ① **Grille métallique** : Pour la cuisson au four et la cuisine en général dans des plats allant au four.
- ② **Plaque pour aliments** : Pour griller et rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et divers autres aliments.
- ③ **Plateau ramasse-miettes** : Pour la collecte de miettes ou de particules de nourriture tombées. Se retire pour faciliter le nettoyage.
- ④ **Fourchette à rôtisserie** : Utilisez pour rôtir une variété de viandes et de volailles.
- ⑤ **Poignée du plateau** : Permet de prendre la broche du rôtissoire.
- ⑥ **Bouton du thermostat** : choisissez la température désirée de 90°C à 230°C (LOW correspond à la température ambiante).
- ⑦ **Bouton de minuterie** : Tournez la commande vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et le four reste allumé jusqu'à ce qu'il s'éteigne manuellement. Pour activer la minuterie, tournez la commande à droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour une autre utilisation. Une sonnerie retentit à la fin du temps programmé.
- ⑧ **Bouton de fonction** : il existe six modes (☐ mode veille, ☒ chaleur tournante + éléments chauffants supérieur et inférieur, ☒ chaleur tournante + éléments chauffants supérieurs, ☒ éléments chauffants supérieur et inférieur, ☒ rôtissoire + éléments chauffants supérieurs, ☒ chaleur tournante+ rôtissoire)
- ⑨ **Indicateur lumineux** : S'allume lorsque le four est allumé.
- ⑩ **Enceinte principale**
- ⑪ **Élément chauffant** : Pour réchauffer des aliments.
- ⑫ **Vitre de la porte** : Pour visualiser la nourriture.

⑬ **Poignée de la porte** : Cela vous permet d'ouvrir la porte.

## PANNEAU DE CONTROLE



## INSTRUCTIONS D'OPERATION

### 1. MODES &

Ce mode est idéal pour cuire des tranches de porc, des cuisses de poulet, des ailes de poulet, des pommes de terre, de la volaille, des côtelettes, du poisson, etc., avec une cuisson plus uniforme.

**Remarque** : Tous les temps de cuisson sont basés sur les viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

#### Opération

- 1) Placez une grille dans le rail central du four.
- 2) Placez les aliments à cuire sur la plaque, puis placez-les sur la grille.
- (3) Tournez le bouton sur les modes  OU .
- (4) Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée, selon les besoins ou la recette.
- 5) Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- (6) Vérifiez la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin prévue.

7) Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et le bouton de la minuterie revient automatiquement à la position Off. Ouvrez complètement la porte et retirez les aliments.

**ATTENTION** : Les aliments cuits, la grille en métal et la porte peuvent être très chauds, manipulez-les avec précaution. Ne laissez pas le four sans surveillance.

## 2. MODE

Ce mode est idéal pour la cuisson du pain, des pizzas et de la volaille en général.

### Opération

1) Placez une grille dans le rail central du four.

2) Placez les aliments à cuire sur la plaque, puis placez-les sur la grille.

(3) Tournez le bouton sur le mode .

(4) Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée, selon les besoins ou la recette.

5) Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.

(6) Pour vérifier ou enlever les aliments, utilisez une poignée pour les accompagner dans les aliments.

7) Lorsque le grillage est terminé, une sonnerie retentit et le bouton de la minuterie revient automatiquement à la position Off. Ouvrez complètement la porte et retirez immédiatement les aliments, sinon la chaleur restante dans le four continuera à griller et à sécher vos rôtis.

**ATTENTION** : Les aliments cuits, la grille en métal et la porte peuvent être très chauds, manipulez-les avec précaution.

## 3. MODES &

Ce mode est idéal pour la cuisson des poulets entiers et de la volaille en général.

**Remarque** : Tous les temps de grillage sont basés sur les viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

**Utilisation de la fourchette de la rôtissoire** : insérez l'extrémité pointue de la broche dans la fourche en veillant à ce que les pointes de la fourche soient orientés dans le même sens que l'extrémité pointue de la broche, glissez-les vers l'équerre de la broche et fixez-les à l'aide de la vis. Placez les aliments à cuire sur la broche en faisant tourner la broche directement au centre de la nourriture. Placez un deuxième aliment dans l'autre extrémité du rôti ou de la volaille. Vérifiez que la nourriture est centrée sur la broche. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans sa prise, située sur le côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche repose sur son support, situé sur le côté gauche de la paroi du four.

### Opération

1) Placez la plaque à aliments dans le rail de support le plus bas du four pour collecter les miettes ou l'huile.

(2) Tournez le bouton sur les modes  OU .

3) Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.

4) Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.

(5) Vérifiez la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin prévue.

(6) Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et le bouton de la minuterie revient automatiquement à la position Off. Ouvrez complètement la porte et retirez les aliments.

**ATTENTION** : Les aliments cuits, la grille en métal et la porte peuvent être très chauds, manipulez-les avec précaution. Ne laissez pas le four sans surveillance.

## MAINTENANCE

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez votre revendeur si le produit nécessite un entretien.

## NETTOYAGE

**ATTENTION** : Pour vous protéger contre les chocs électriques, NE PLACEZ PAS LE FOUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Votre four doit être nettoyé régulièrement pour une performance optimale et une longue durée de vie. Un nettoyage régulier réduira également les risques d'incendie.

Étape 1. Retirez la fiche de la prise électrique. Laissez refroidir.

Étape 2. Retirez le ramasse-miettes amovible, le support et la plaque du four. Nettoyez-les avec un détergent doux. Assurez-vous de n'utiliser que de l'eau savonneuse douce.

Étape 3. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyez les parois du four, le dessous du four et la porte en verre avec une éponge et un détergent doux. Essuyez avec un chiffon doux sec et propre.

Étape 4. Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.

**ATTENTION** : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL. Assurez-vous de n'utiliser que de l'eau savonneuse douce. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à récurer et les nettoyeurs chimiques endommageront le revêtement de cet appareil. Des pièces peuvent se détacher et toucher des parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.

Étape 5. Laissez l'appareil refroidir et sécher complètement avant de le ranger. Si vous rangez le four pendant de longues périodes, assurez-vous que le four soit propre et exempt de particules d'aliments. Rangez le four dans un endroit sec comme sur une étagère ou un placard. Aucun entretien supplémentaire par l'utilisateur n'est nécessaire.

Tout autre entretien doit être effectué par un professionnel autorisé.

## RANGEMENT

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil. N'exercez aucune contrainte sur le cordon à car il pourrait s'abîmer et se casser.

## SPECIFICATIONS :

Modèle	KWS2042LQ-S3UB
Tension	230V
Fréquence	50Hz-60Hz
Puissance	2000W
Capacité	45Litres
Utilisation domestique, ne pas immerger dans l'eau	

## **Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.**



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE

pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

### **Danger**

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

### **Important !**

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

## **Garantie**

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

## **GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## **Service**

**E-mail : [sav@gmtfrance.fr](mailto:sav@gmtfrance.fr)**

**EN**

# ARTHUR MARTIN



**MINI OVEN 45L**

**Model: AMF488**

**INSTRUCTION MANUAL**

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

## HOUSEHOLD USE ONLY

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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.
5. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph "cleaning".
6. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. This appliance is intended to be used 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 type environments;
  - bed and breakfast type environments.

8. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
9. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
13. Rear surface of appliances should be placed against a wall. When operating the oven, keep at least four inches of space on other sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking parts, or before cleaning.
15. To disconnect, turn the control to STOP, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
16. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
19. 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.

20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
24. Do not use outdoors.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
27. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
28. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
29. The weight of the food which is put on the Food Tray/Wire Rack cannot be over 3.0kg. The food cannot concentrate on one side of the Food Tray/Wire Rack, you would better try your best to make the food put on the Food Tray/Wire Rack evenly.
30. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with

**CAUTION.** Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders.

31. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

32. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

33. Turn the timer knob to “LOW” position to shut off the appliance.

**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.**

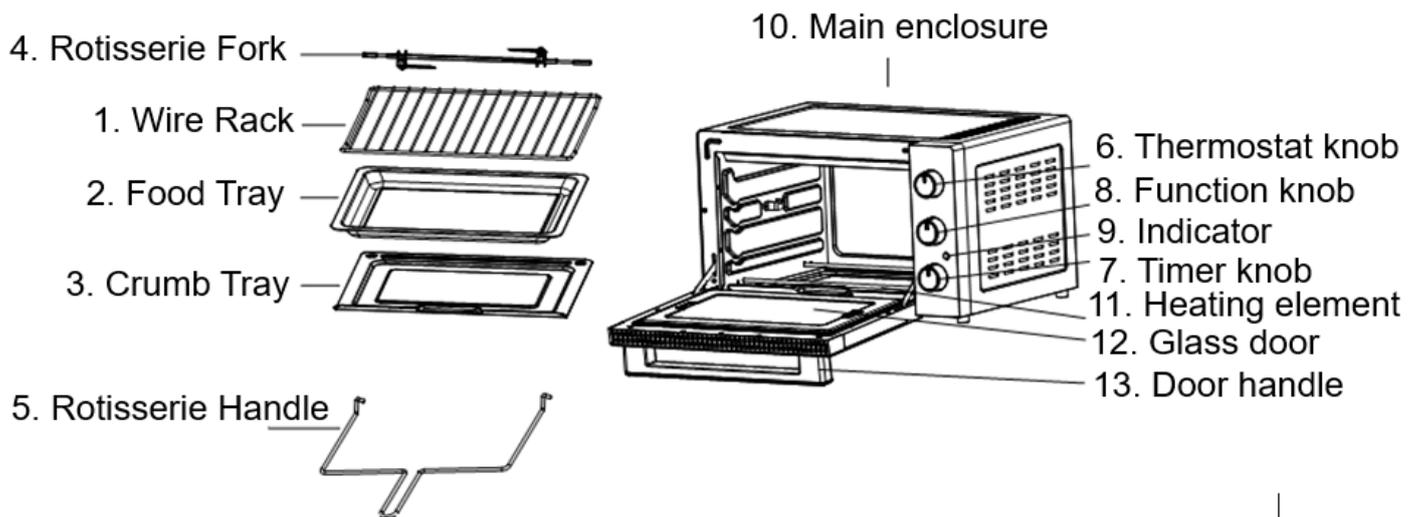
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **Before Using Your Electric Oven**

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

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water. (NO PARTS are allowed into Dishwasher.)
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

## COMPONENTS:

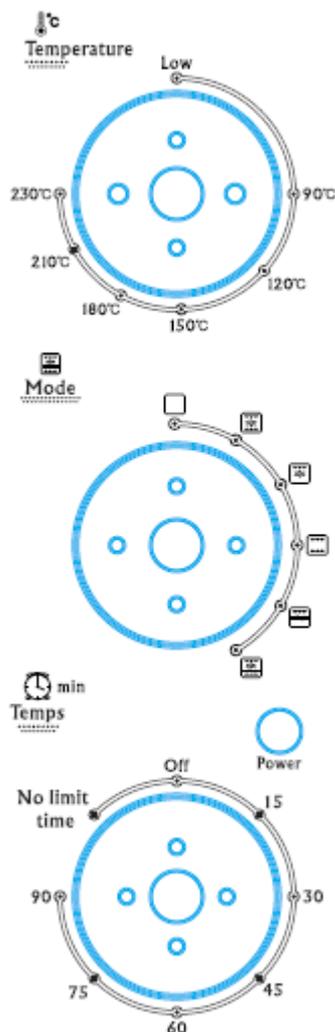


## Using Your Electric Oven

**Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:**

- ① **Wire Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- ② **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- ③ **Crumb Tray:** For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
- ④ **Rotisserie Fork:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- ⑤ **Rotisserie Handle:** Allow you to pick up rotisserie spit.
- ⑥ **Thermostat knob:** Choose desired temperature from Low-90°C-230°C (Low is at the room temperature).
- ⑦ **Timer knob:** Turn control to the left (counter - clockwise) and the oven will Stay On until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- ⑧ **Function knob:** There are six modes ( stand-by mode,  convection + upper and lower heating elements,  convection + upper heating elements,  upper and lower heating elements,  rotisserie + upper heating elements,  convection + rotisserie)
- ⑨ **Indicator:** It is illuminated whenever oven is turned on.
- ⑩ **Main enclosure**
  - ,11 **Heating element:** For heating food
  - ,12 **Glass door:** Large viewing window allow you to see the food in oven.
  - ,13 **Door handle:** Allow you to open the door

## CONTROL PANEL



## OPERATION INSTRUCTIONS

### 4. MODE &

This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

**Note:** All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

#### Operation

- (1) Place a grill rack into the middle support guide of the oven.
- (2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the grill rack.
- (3) Turn the MODE knob to  OR .
- (4) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (6) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to Off position automatically. Open the door completely and remove the food.

**CAUTION:** Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

## 5. **MODE**

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

### **Operation**

- (1) Place a grill rack into the middle support guide of the oven.
- (2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the grill rack.
- (3) Turn the **MODE knob** to .
- (4) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time
- (6) To check or remove food ,use a handle to help side food in and out.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to Off position automatically.  
Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.

**CAUTION:** Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care.

## 6. **MODE** &

This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.

**Note:** All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

**Rotisserie fork use:** insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit, slide towards square of spit and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fort into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

### **Operation**

- (1) Place the food tray into the lowest support guide of the oven to collect the crumb or oil.
- (2) Turn the **MODE knob** to  OR .
- (3) Set the **Thermostat knob** to 230°C.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to Off position automatically.  
Open door completely and remove the food.

**CAUTION:** Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

## USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact your seller if the product requires servicing.

## CLEANING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** To protect against electrical shock, **DO NOT IMMERSSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

Step 1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.

Step 2. Remove the Removable Crumb Tray, Rack, Tray by pulling out of the oven. Clean them with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.

Step 3. To clean inside of oven, wipe the oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.

Step 4. Wipe outside of oven with a damp cloth.

**CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING**

**PADS.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

Step 5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

## SPECIFICATION:

Model	KWS2042LQ-S3UB
Rated voltage	230V
Rated frequency	50Hz-60Hz
Rated power	2000W
Oven capacity	45Litres
Household use only, DO NOT IMMERSSEIN WATER	

## REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

### **Danger:**

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

### **Important!**

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

### **Warranty:**

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

## KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **Service**

E-mail : [sav@gmtfrance.fr](mailto:sav@gmtfrance.fr)

# ARTHUR MARTIN

**GMT : Global Market Technology**

**22 Rue de la ferme Saint Ladre**

**95470 SAINT WITZ**



