

Kitchen  
move

Smart products for living!

**FOUR**

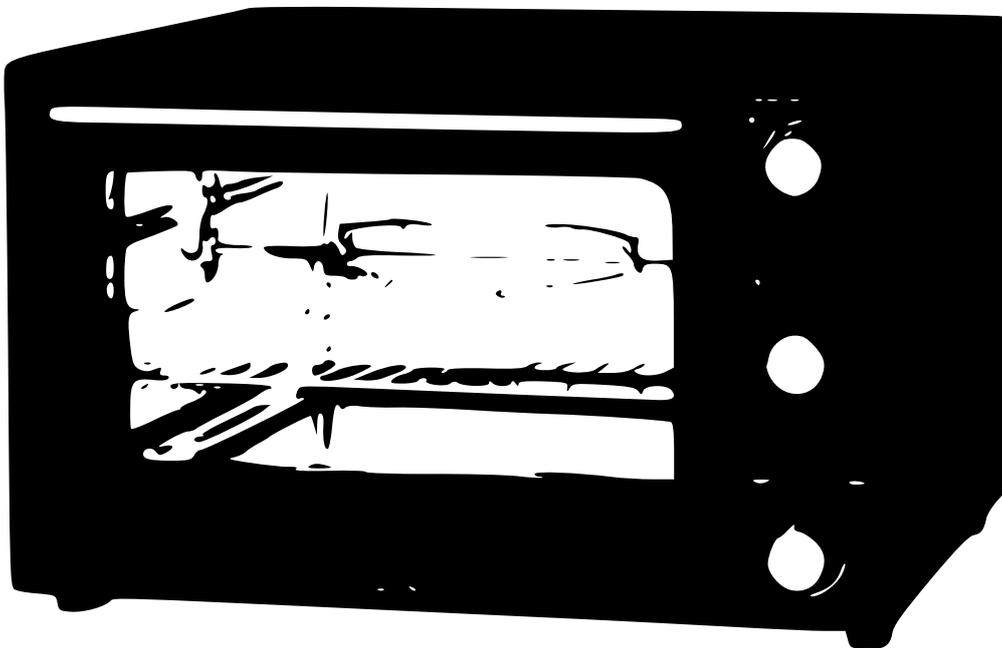
**ARIZONA**

Modèle : BAT-48RC

BAT-58RC

BAT-KE22

**MANUEL D'UTILISATION**



**POUR USAGE A L'INTERIEUR  
FOR INDOOR USE**

**IMPORTÉ PAR BATIMEX:**

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire  
13830 Roquefort La Bédoule France

VERSION DE FEVRIER 2023

**Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION!** Les précautions de sécurité principales doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les précautions suivantes, afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Ce four avec grill est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- maisons de ferme
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- environnements de type chambres d'hôtes.

Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au guide d'utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.

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.

**ATTENTION:** Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques apparentes.



Ce logo signifie que la partie où il est positionné peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison ou dans des pièces humides.

Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.

**ATTENTION !** Si votre appareil tombe, faites-le examiner par un professionnel avant de le remettre sous tension. Des dommages internes peuvent représenter un risque d'accident.

## ○ CONSIGNES COMPOSANTS REMPLAÇABLES ○

Utiliser uniquement des pièces d'origine ou de caractéristiques équivalentes. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.

## ○ CONSIGNES D'INSTALLATION ○

Avant tout, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vérifiez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.

Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.

Veillez à placer votre four sur une surface stable et plane résistant à la chaleur surface (par exemple plans de travail en acier inoxydable ou des plans de travail en pierre naturelle tels que le granit). Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour du appareil.

Placez l'appareil contre le mur, en butée grâce aux cales de distance de sécurité à l'arrière du four. Assurez-vous que le mur est en matériau résistant à la chaleur, par ex. carreaux, naturel pierre ou granit.



**DANGER - Choc électrique !**

Ne placez pas l'appareil immédiatement à côté d'un point d'eau (évier ou bassins) ou dans les zones de cave humide. Sinon, il y a un risque de choc électrique.

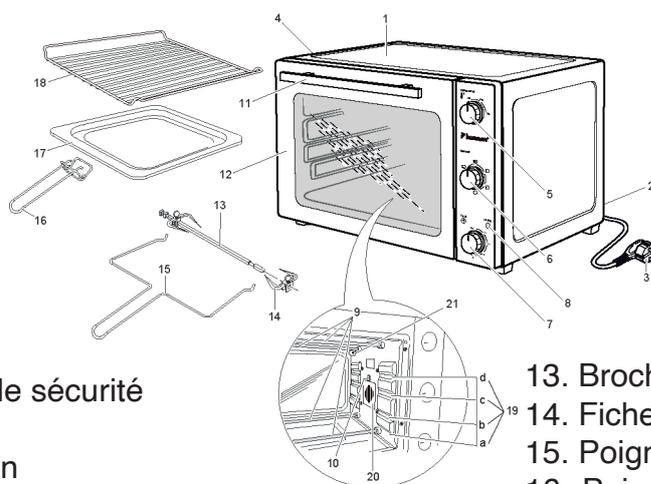
### **Attention! Risque d'incendie**

Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable.

Toujours assurer une distance minimale entre l'appareil et les armoires suspendues, les plafonds, parois latérales ou similaires d'au moins 12 cm au-dessus l'appareil et 12 cm sur les côtés.

Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ...

Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.



1. Corps de l'appareil
2. Cales de distance de sécurité
3. Cordon et fiche
4. Fentes de ventilation
5. Bouton Thermostat
6. Bouton Modes de fonctionnement
7. Bouton Minuterie
8. Témoin lumineux marche/arrêt
9. Éléments chauffants
10. Entraînement de la broche
11. Poignée de la porte
12. Porte vitrée

13. Broche à rôtir
14. Fiche de la broche
15. Poignée de retrait de la broche
16. Poignée de retrait de la plaque ou grille
17. Plaque
18. Grille
19. Rainures pour différentes hauteurs de la grille
20. Ventilateur
21. Éclairage intérieur

## CONSIGNES D'UTILISATION

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.

Certaines parties peuvent devenir chaudes voir brûlantes. Ne pas toucher sans gant ou autre protection thermique.

Assurez-vous que vos mains soient sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, son câble ou sa prise.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.

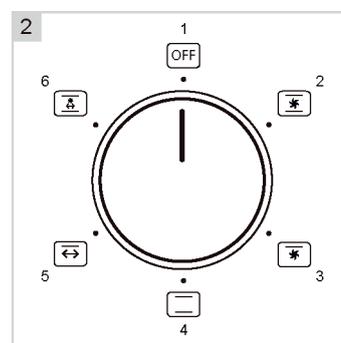
Pour débrancher l'appareil, placez tous ses boutons sur leur position d'arrêt, puis débranchez sa fiche de la prise murale. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte ouverte du four.

Ne pas mouiller la porte vitrée durant son utilisation. Attendre qu'elle refroidisse totalement. La vitre risque de se briser.

Bouton Mode de fonctionnement :

1. Arrêt
2. Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante
3. Cuisson au grill avec fonction Chaleur Tournante
4. Cuisson traditionnelle
5. Cuisson à la broche avec fonction Rôtissoire
6. Cuisson traditionnelle avec fonction Chaleur Tournante et Rôtissoire



### AVANT LA PREMIERE UTILISATION :

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Nettoyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le bouton Mode de fonctionnement sur 4
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

**ATTENTION** : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée.

**Grille** : Pour griller, cuire, pour les cuissons classiques dans des plats à gratin, et pour charger la plaque de cuisson.

**Plaque de cuisson** : Pour gratiner et rôtir divers aliments contenant de l'eau ou libérant de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.

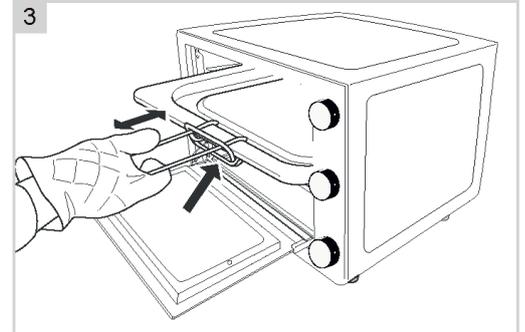
Broche et fourches de rôtissoire : Permettent de cuire un poulet ou un rôti jusqu'à 3,5 kg

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

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

### Cuisson Traditionnelle :

1. Ouvrez la porte du four (12)
2. Placez la plaque du four (17) contenant les aliments à la hauteur désirée dans les rainures du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez le thermostat sur la température souhaitée (5).
5. Réglez le bouton de fonctionnement en position 4.
6. Réglez la durée de cuisson voulue avec le bouton de la minuterie (7). La durée de la cuisson dépend de l'aliment et la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt (8) s'allume.
7. Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint. Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».
8. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait et protégez-vous les mains d'un gant ou autre protection thermique.



### Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante

Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode traditionnelle ou maintien au chaud. En effet la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, volailles, le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

Insérez la grille en position basse.

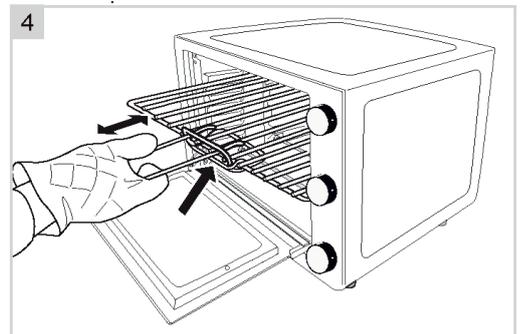
Positionnez le bouton Mode de fonctionnement sur 2

Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

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

Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez les aliments.

Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson, vous pouvez arrêter le four en mettant sur OFF. La minuterie continue son compte à rebours mais le four ne chauffe plus.



Sortez la grille du four au moyen de la poignée de retrait et protégez-vous les mains d'un gant ou autre protection thermique.

### Cuisson broche avec fonction Rôtissoire :

Ce mode de cuisson est idéal pour rôtir à la broche des poulets, des volailles, des rôtis de porc et des pièces de veau. Dans ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).

- Placez le plateau de récupération des graisses en bas au-dessus de la résistance, puis insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four.

- Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).

- Positionnez le bouton Mode de fonctionnement sur 5

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

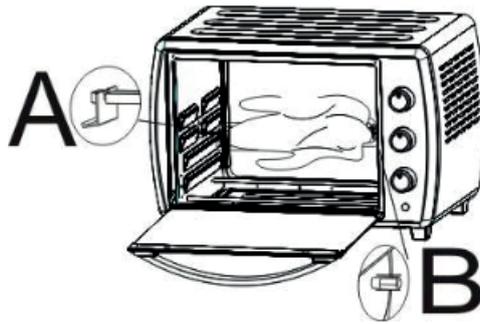
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

- Si les aliments sont cuits, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant sur OFF. La minuterie continue son compte à rebours mais le four ne chauffe plus.

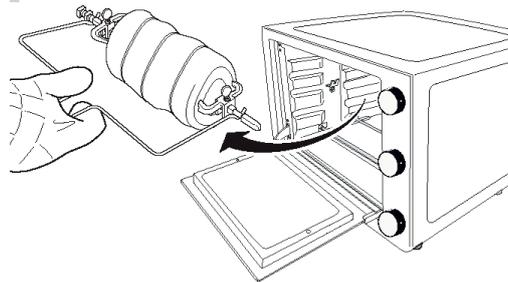
Lorsque vous utilisez la rôtissoire, nous vous conseillons d'utiliser uniquement la cuisson par le haut. En effet, la plaque de cuisson (récupération de graisse) recouvre la résistance du dessous, il n'y a donc pas d'intérêt à utiliser la cuisson par le bas.

## Installer le tournebroche dans le four

Mettre le Tournebroche en commençant par mettre le côté B et finir par le côté A.



**ATTENTION !** Veillez bien à ce que la pièce à rôtir, en tournant, ne touche pas la résistance supérieure. Pour retirer le Tournebroche, commencez par retirer le côté A puis le côté B. Utilisez la poignée de retrait. Attention ! La broche ainsi que les aliments rôtis sont brûlants.



## Conseils

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.

Placez le plateau de récupération des graisses sous la grille de cuisson afin d'éviter que les graisses ne s'égouttent sur la résistance et le fond du four.

Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plateau de récupération des graisses et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.

## CONSIGNES D'ENTRETIEN

Débranchez l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.

Débranchez la prise et laissez refroidir complètement l'appareil avant tout nettoyage.

Nettoyez tous les éléments du mini-four avec de l'eau et une solution détergente douce. Rincez les soigneusement et séchez les avec un chiffon doux.

Remarque: Les parties électriques de l'appareil peuvent être nettoyées uniquement avec un chiffon sec.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte avec un chiffon humide.

Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.

Remettez tous les composants dans le four.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

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

## ATTENTION !

L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.

N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

## ○ **DEPANNAGE & CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** ○

Avant chaque utilisation et après tout choc, veuillez vérifier l'absence de signes de dommages, d'usures nécessitant une réparation. N'utilisez pas cet appareil si l'une des pièces est endommagée ou défectueuse. Les réparations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses. Utilisez uniquement des pièces ou des accessoires de rechange fournis ou non, recommandés par le fabricant.w

### **Dépannage**

<b>PROBLÈMES</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>MESURE CORRECTIVE</b>
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise secteur n'est pas connectée à l'alimentation secteur.	Insérez la fiche dans une prise de courant.
	La prise d'alimentation est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
Le temps de cuisson de la nourriture semble très long  La fumée et les odeurs se développent pendant l'utilisation.	La porte en verre a été ouverte souvent pour vérifier la progression de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte vitrée plus souvent que nécessaire.
	Le mauvais niveau de température a été réglé.  Il y a un résidu de détergent ou de nourriture sur les éléments chauffants.	Vérifiez les paramètres de température.  Retirez les aliments de l'appareil et continuez le processus de cuisson avec la porte vitrée ouverte jusqu'à ce que la fumée s'arrête.

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : contacter le Service Après-Vente.

### **Caractéristiques techniques**

MARQUE	Kitchen move
RÉFÉRENCE	BAT-KE22 & BAT-48RC & BAT-58RC
TENSION	220-240V
FRÉQUENCE	50Hz
PUISSANCE	1300 W & 1800W & 2000W
CAPACITÉ	22L & 48L & 58L
TEMPÉRATURE	90°C - 230°C

**Before using this device for the first time, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.**

## SAFETY INSTRUCTIONS

**CAUTION:** Basic safety precautions should always be followed when using an electrical appliance, including the following precautions, to reduce the risk of fire, electric shock or injury.

This appliance may be used by children aged 8 years or over, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless they are at least 8 years old and under adult supervision. Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.

This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards. Children must not play with the appliance.

This oven with grill is intended for use in domestic and similar applications such as

- staff kitchens in shops, offices and other working environments
- farmhouses
- by guests in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments.

Any professional use, not appropriate or not in accordance with the user's guide, does not engage the responsibility or the guarantee of the manufacturer and the distributor.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**CAUTION:** To avoid hazards due to accidental resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be powered through an external switch, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off by the electricity supplier.

This appliance operates at high temperatures which can cause burns, do not touch exposed metal parts.

This logo means that the part where it is positioned can become very hot during operation of the appliance.

Do not leave the appliance unattended.

Do not use the appliance outside the house or in damp rooms.

Never move the appliance during operation.

**CAUTION:** If your appliance is dropped, have it examined by a professional before turning it on again. Internal damage can cause an accident.

## INSTRUCTIONS REPLACEABLE COMPONENTS

Use only genuine parts or parts of equivalent specification. Use of accessories or equipment not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

First of all, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance's rating plate.

Check that the socket to which you connect the appliance is earthed.

Do not use an extension cord to connect the appliance.

Make sure that you place your oven on a stable and flat heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Make sure there is sufficient ventilation around the appliance.

Place the appliance against the wall, abutting the safety spacers at the back of the oven. Make sure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.



**DANGER - Electric shock!**

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

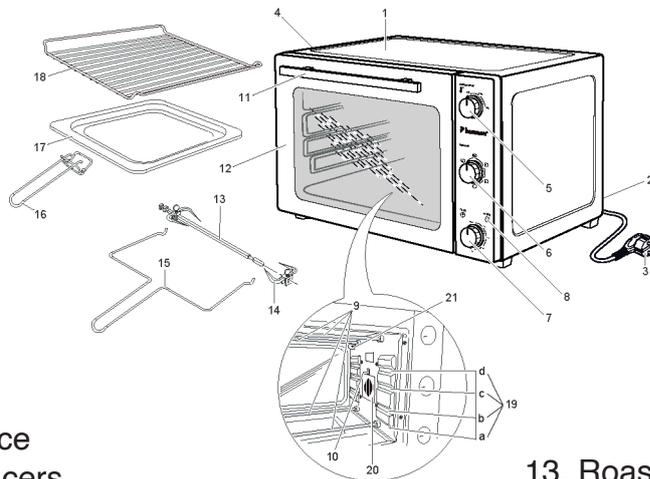
**Caution! Danger of fire**

Electrical appliances must be able to release the heat they produce so that there is no risk of fire. Therefore, make sure that there is sufficient space around the appliance and that it cannot come into contact with flammable materials.

Always ensure a minimum distance between the appliance and suspended cupboards, ceilings, side walls or similar of at least 12 cm above the appliance and 12 cm to the sides.

Never place the appliance in corners or under easily flammable materials such as curtains, drapes, cupboards, etc.

Do not block any air intakes or exhaust openings.



1. Body of the appliance
2. Safety distance spacers
3. Cord and plug
4. Ventilation slots
5. Thermostat button
6. Operating modes button
7. Timer button
8. On/Off indicator light
9. Heating elements
10. Spindle drive
11. Door handle
12. Glass door

13. Roast spit
14. Spit plug
15. Spit removal handle
16. Plate or grid removal handle
17. Plate
18. Grate
19. Slots for different grid heights
20. Fan
21. Interior lighting

## INSTRUCTIONS FOR USE

This appliance is not designed to be used with an external timer or remote control system.

Some parts may become hot or even scorching. Do not touch without gloves or other thermal protection. Make sure your hands are dry when touching an electrical appliance, its cable or plug.

Do not operate the appliance near flammable materials or near an external heat source such as a hotplate or gas cooker.

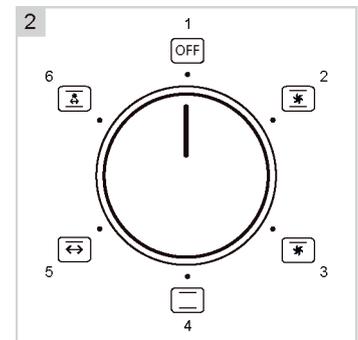
To unplug the appliance, turn all its buttons to their off position, then pull the plug from the wall socket. Always grasp the plug, never pull on the power cord.

Never place heavy objects on the open oven door.

Do not get the glass door wet during use. Wait for it to cool down completely. The glass may break.

Operating mode button :

1. Off
2. Cooking with the Fanning function
3. Grilling with Fanfare function
4. Traditional cooking
5. Spit cooking with rotisserie function
6. Traditional cooking with Fanning and Roasting function



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME :

- Remove all packaging material from the appliance.
- Remove all accessories (rack, tray) from the appliance.
- Clean the oven and its accessories with a damp cloth and dry them.
- Unwind the power cord completely and plug it into an electrical outlet.
- Set the operating mode switch to 4
- Set the thermostat knob to 230°C.
- Set the timer knob to 15 minutes to run the oven empty (without food or accessories) for this time.

**CAUTION:** When first used, the appliance may emit a slight odour and some smoke. This is normal and will stop very quickly. Make sure that the appliance is used in a well ventilated room.

**Grill:** For grilling, baking, classic cooking in casseroles and loading the baking tray.

**Griddle:** For grilling and roasting various foods that contain water or release water or oil during cooking.

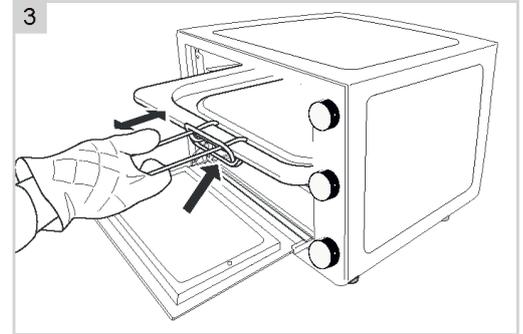
**Spit and rotisserie forks:** For cooking a chicken or roast up to 3.5 kg

**Timer knob:** The knob should always be set to «0» when the oven is not in use. Turn the knob clockwise to the desired time (max. 60 minutes). The countdown starts automatically.

**Thermostat knob:** The temperature setting range is 90° to 230°C. Set the desired temperature according to the cooking task.

## Traditional Cooking :

1. Open the oven door (12)
2. Place the baking tray (17) with the food at the desired height in the oven grooves.
3. Close the door.
4. Set the thermostat to the desired temperature (5).
5. Set the operating knob to position 4.
6. Set the desired cooking time with the timer button (7). The cooking time depends on the food and the quantity. The on/off indicator (8) lights up.
7. Grill the food until it is ready. When the cooking time has elapsed, a signal sounds and the oven switches off automatically. The on/off indicator light goes out. If cooking is finished before the set cooking time has elapsed, manually turn the timer knob to «0».
8. Remove the baking tray from the oven using the removal handle and protect your hands with a glove or other heat protection.



## Cooking with the Fanfare function

This function is ideal to complement the use of your oven in traditional or keep-warm mode. The rotating heat function circulates the heat in the oven and allows you to quickly sear and cook red meat, poultry and fish, while keeping them tender, soft and juicy. Insert the rack in the lower position.

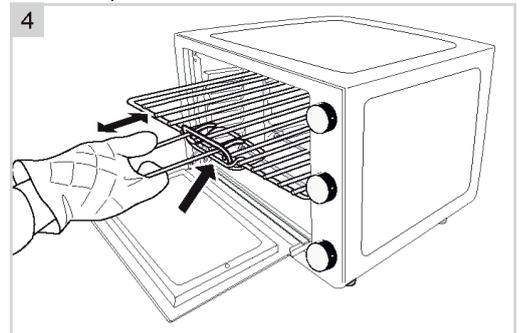
Set the operating mode button to 2

Set the cooking temperature with the thermostat knob.

Set the cooking time with the timer button.

Wait until the oven has reached the set temperature (the heat indicator will go out), then insert the food.

If the cooking is finished before the end of the cooking time, the oven can be switched off. The timer will continue to count down but the oven will not heat up.



Remove the rack from the oven using the removal handle and protect your hands with a glove or other heat protection.

## Spit cooking with rotisserie function:

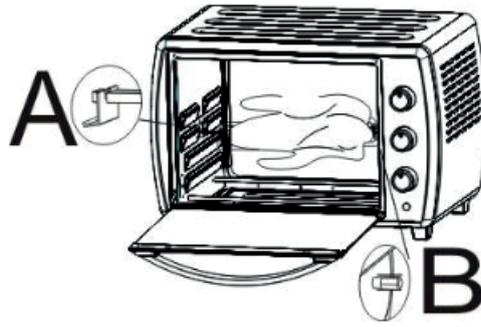
This cooking mode is ideal for spit-roasting chickens, poultry, pork roasts and veal. In this cooking mode, it is not necessary to preheat the oven.

- Place the meat on the spit and secure it with the forks (for best results, tie the meat with kitchen string).
- Place the grease tray at the bottom above the heating element, then insert the spit into its drive mechanism inside the oven.
- Close the door leaving it ajar (half open).
- Set the operating mode switch to 5
- Set the cooking temperature with the thermostat knob.
- Set the cooking time with the timer knob.
- If the food is cooked, but the set cooking time has not yet elapsed, you can turn the oven off. The timer will continue to count down but the oven will not heat up.

When using the rotisserie, we recommend that you only use top cooking. This is because the baking tray (grease trap) covers the bottom heating element, so there is no point in using bottom baking.

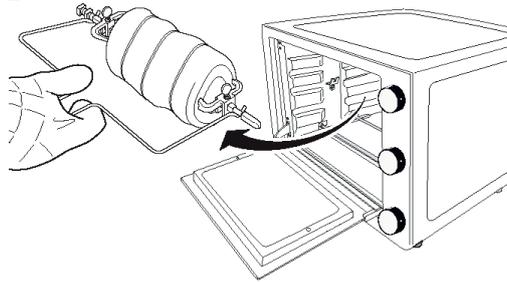
## Installing the spit in the oven

Put the spit on, starting with side B and ending with side A.



**ATTENTION:** Make sure that the piece to be roasted does not touch the upper heating element when turning.

To remove the spit, first remove side A and then side B. Use the removal handle. Caution! The spit and the roasted food are hot.



### Tips

When baking or roasting, it is best to always preheat the oven to the desired cooking temperature to ensure perfect cooking.

Place the grease tray under the cooking rack to prevent grease from dripping onto the heating element and the bottom of the oven.

If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminium foil. Place one sheet on the fat tray and cover the food with the other. This prevents oil and fat from spilling out during cooking.

## MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Unplug the appliance when not in use or before cleaning.

Unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.

Clean all parts of the mini oven with water and a mild detergent solution. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

Note: The electrical parts of the appliance can only be cleaned with a dry cloth.

Clean the interior and exterior of the oven and door with a damp cloth.

Make sure that no water or soap gets inside the oven through the ventilation holes on the top of the oven.

Put all components back into the oven.

If the appliance is not kept clean, the surface may degrade and affect the life of the appliance, leading to a dangerous situation.

The oven must be cleaned regularly and any food deposits must be removed.

### CAUTION!

The appliance must not be connected to the mains while being cleaned.

Do not use aggressive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) for cleaning.

Never immerse the plug or appliance in water or any other liquid.

## TROUBLESHOOTING & TECHNICAL SPECIFICATIONS

Before each use and after any shock, please check for signs of damage, wear and tear requiring repair. Do not use this appliance if any part is damaged or defective. Repairs must be carried out by a suitably qualified person. Repairs by unqualified persons may be dangerous. Use only supplied and unsupplied replacement parts or accessories recommended by the manufacturer.

### Troubleshooting

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	CORRECTIVE ACTION
The appliance does not work.	The mains plug is not connected to the mains supply.	Insert the plug into an outlet.
	The power plug is defective.	Use a different mains socket.
The cooking time of the food seems very long	The glass door has been opened frequently to check the cooking progress.	Do not open the glass door more often than necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and odours develop during use.	There is a detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops.

For any other problems with your appliance: contact the After Sales Service.

### Technical specifications

BRAND	Kitchen move
REFERENCE	BAT-KE22 & BAT-48RC & BAT-58RC
VOLTAGE	220-240V
FREQUENCY	50Hz
POWER	1300W & 1800W & 2000W
CAPACITY	22L & 48L & 58L
TEMPERATURE	90°C - 230°C

# CONSIGNES POUR LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

## INSTRUCTIONS FOR WASTE DISPOSAL



Emballage recyclable - recyclable packaging



Triez et recyclez l'emballage - Sort and recycle the packaging



Notre entreprise contribue financièrement à un système global de tri, de collecte selective et de recyclage des déchets d'emballages ménagers - Our company contributes financially to a global system of sorting, selective collection and recycling of household packaging waste.



Cet appareil est un déchet électrique et électronique. Il doit être recyclé et ne doit pas être mis au rebut avec les déchets domestiques. This device is electrical and electronic waste. It should be recycled and not disposed of with domestic waste.

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Conformité du produit relative aux dispositions des directives communautaires - Product conformity with the provisions of community directives.



Aptitude au contact alimentaire, ce symbole indique que les composants du produit répondent aux exigences réglementaires en vigueur et garantit que l'objet de présente pas de toxicité pour les aliments ou les boissons. - Food contact, this symbol indicates that the components of the product meet current regulatory requirements and ensures that the item is not toxic to food or drink.



Surfaces chaudes - Hot surfaces



Risque de choc électrique - Risk of electric shock



Equipement de classe I - Class I equipment



Risque d'incendie - Risk of fire

**2 ans de garantie**  
**2 years warranty**

[www.kitchen-move.com](http://www.kitchen-move.com)

Pour toute question / For any question :  
[support@batimex-import.fr](mailto:support@batimex-import.fr)

**IMPORTÉ PAR BATIMEX:**

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire  
13830 Roquefort La Bédoule France