

KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK  
TEIN NIETSRVTK KLAR  
KLARSTEIN NIETSRVTK

# KLARSTEIN

## **Blaise**

Druckofen

Pressure Oven

Horno a presión

Four sous pression

Forno a pressione

10032444



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

**INHALTSVERZEICHNIS**

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	7
Bedienfeld und Tastenfunktionen	8
Vor dem ersten Betrieb	8
Bedienung	9
Verwendung von Zubehör	17
Funktionsübersicht	18
Reinigung und Pflege	19
Fehlersuche und Fehlerbehebung	19
Fehlermeldungen	20
Hinweise zur Entsorgung	21

English	22
Español	41
Français	60
Italiano	79

**TECHNISCHE DATEN**

Artikelnummer	10032444
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	1600 W
Fassungsvermögen	26 L

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

2014/30/EU (EMV)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS)  
 2009/125/EG (ErP)

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Berühren Sie keinesfalls die heißen Geräteoberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere elektrische Bestandteile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten oder dieses selbst verwenden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwenden oder es reinigen möchten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör hinzufügen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn das Netzstromkabel beschädigt ist, das Gerät Funktionsstörungen aufweist oder auf sonstige Art und Weise beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung den Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Sach- und/oder Personenschäden führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht draußen ( das Gerät ist nur für die Verwendung im Innenbereich ausgelegt).
- Achten Sie darauf, dass das Netzstromkabel nicht in Berührung mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen kommt, da es dadurch beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf, oder in die Nähe, eines elektrischen Herds/ Gasherds oder in einen heißen Ofen.
- Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
- Verbinden Sie das Netzstromkabel immer zuerst mit dem Gerät selbst, bevor Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose stecken. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Große Nahrungsmittel, Aluminiumverpackungen oder ähnliches Material darf nicht in einen Toaster hineingesteckt werden, da dadurch Brand- und Stromschlaggefahr entstehen würde.
- Brandgefahr besteht wenn ein Toaster mit leicht entzündlichem Material abgedeckt wird oder er dieses berührt. Dies schließt Vorhänge, Tischdecken, Wände etc. mit ein.
- Versuchen Sie nicht, Nahrungsmittel aus einem Toaster zu entnehmen, während dieser eingesteckt ist.

- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Netzstecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Aus Sicherheitsgründen passt der Netzstecker nur auf eine Art und Weise in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Netzstecker nicht vollständig in die Steckdose machen, drehen Sie den Stecker um. Sollte der Netzstecker noch immer nicht vollständig in die Steckdose passen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsmaßnahme zu umgehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die zukünftige Verwendung sorgfältig auf.

### **Hinweise zum Kabel**

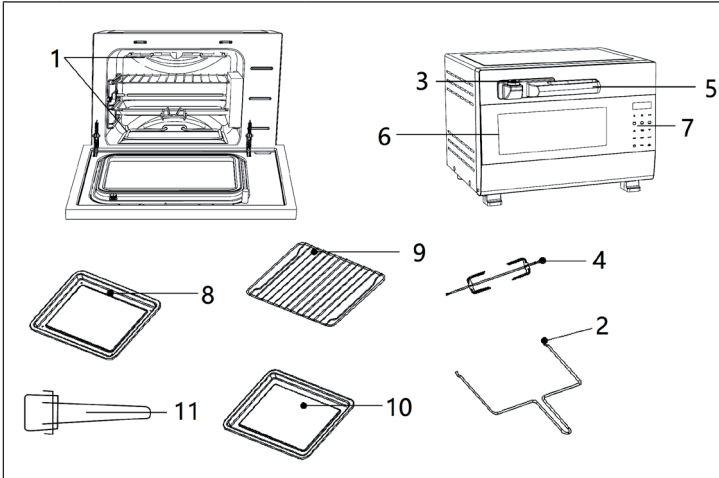
- Dieses Gerät ist mit einem kurzen Netzstromkabel ausgestattet, um die Gefahr, sich im Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern zu minimieren.
- Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung Sorgfalt walten gelassen wird.
- Sollten Sie ein Verlängerungskabel verwenden achten Sie darauf, dass (1) die gekennzeichnete elektrische Leistung des Verlängerungskabel mindestens der elektrischen Leistung des Gerät entspricht und dass (2) das Verlängerungskabel so platziert wird, dass es nicht über die Tischkante herunter hängt und dadurch von Kindern heruntergezogen oder zur Stolperfalle werden könnte.

### **Besondere Hinweise**

- Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Erdungsleitung mit dem richtigen Anschluss verbinden. Verbinden Sie die Erdungsleitung keinesfalls mit der Gasleitung, Wasserleitung, Blitzableiter oder der Telefonleitung. Andernfalls könnte dies zu Sach- und/oder Personenschäden führen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche, um ein Herunterfallen und dadurch entstehende Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißer Umgebung auf.
- Bitte halten Sie, zu den Seiten und zur Oberseite des Geräts, einen Mindestabstand von 150 mm zu anderen Küchengeräten ein.
- Der Ofen ist nur für den Einsatz im Innenbereich geeignet und kann nicht draußen verwendet werden.

<p><b>VERBOTEN</b> Nicht erlaubt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verändern Sie, wenn Sie kein Fachmann sind, nicht den Schaltplan.</li> <li>• Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren</li> <li>• Das Stromkabel sollte vom Hersteller oder vom Kundendienst ausgetauscht werden.</li> <li>• Halten Sie das Gerät fern von leicht entzündlichem und explosivem Material</li> <li>• Halten Sie Kinder vom Ofen fern</li> <li>• Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem oder lockerem Schalter</li> <li>• Werfen Sie das Gerät nicht herunter und vermeiden Sie jegliche Gewaltanwendung gegen das Gerät</li> <li>• Bitte verwenden Sie nur eine 120 V ~ 60 Hz Stromversorgung</li> <li>• Bitte nehmen Sie die den Dichtungsring des Geräts nicht heraus.</li> </ul>
<p><b>VORSICHT</b> Halten Sie sich genau an die Anweisungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker am Steckerkopf aus der Steckdose. Berühren Sie nicht die Bestandteile aus Metall.</li> <li>• Berühren Sie den Ofen während des Kochvorgangs keinesfalls.</li> <li>• Berühren Sie die Heizelemente des Ofens nicht direkt nach Beenden des Kochvorgangs, da dadurch Verbrennungen oder Verletzungen entstehen könnten.</li> <li>• Öffnen Sie den Ofen nur vorsichtig, da heißer Dampf austreten und Sie verletzen könnte.</li> <li>• Reinigen Sie den Ofen nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern.</li> <li>• Bitte stellen Sie den Ofen bei der ersten Verwendung auf 200°C ein und lassen Sie ihn für 30 Minuten laufen.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass Kinder die Heizelemente des Ofens nicht berühren</li> <li>• Die Oberfläche mit dem Schriftzug „Heiße Oberfläche“ wird während der Verwendung des Ofens sehr heiß.</li> </ul>
<p><b>ACHTUNG</b> Bei Gebrauch zu beachten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaben Sie die Glasoberfläche nicht mit einem ätzenden Reinigungsmittel oder einem Messer ab.</li> <li>• Reinigen Sie den Ofen nicht mit einer Metallbürste.</li> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker nach der Verwendung des Geräts aus der Steckdose heraus.</li> <li>• Erhitzen Sie im Ofen kein Papier, Plastik, nicht hitzebeständiges oder leicht entzündliches Material.</li> <li>• Verwenden Sie, in Verbindung mit dem Ofen, keine Fernbedienung oder externe Zeitschaltuhren.</li> <li>• Legen Sie keine Baumwolle oder ähnliches Material in den Ofen.</li> <li>• Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien</li> </ul>










## GERÄTEÜBERSICHT



**Hinweis:** Die Teile (8) und (9) sind NICHT bei allen Geräten im Lieferumfang enthalten, können aber zusammen mit dem Grillkäfig (ohne Abbildung) auf unserer Webseite [elektronik-star.de](http://elektronik-star.de) unter der Artikelnummer **10032445** erworben werden.

Nr.	Geräteteil	Funktion
1	Heizstab	Erzeugt Hitze und wärmt Lebensmittel auf
2	Drehspieß-Halter	Wird zur Entnahme von Lebensmittel auf dem Drehspieß verwendet
3	Druckventil	Lässt Dampf und Druck ab.
4	Drehspieß	Fixiert Lebensmittel und ermöglicht durch die Drehbewegung ein gleichmäßiges Erhitzen
5	Ofengriff	Zum Öffnen der Ofentür.
6	Sichtfenster aus Glas	Ermöglicht den Einblick ins Ofeninnere
7	Bedienfeld	Siehe Details im Abschnitt „Bedienfeld“
8	Backofen-Gitter	Zum Platzieren von Lebensmitteln.
9	Backblech	Zum Platzieren von Lebensmitteln.
10	Krümelfach	Wird unter dem Heizstab platziert und fängt überschüssige Krümel und Öl auf.
11	Ofenzange	Zur Entnahme des Backblechs oder Backofen-Gitters.

## BEDIENFELD UND TASTENFUNKTIONEN

Taste	Funktion	Taste	Funktion
	Druckgaren		Zeit oder Temperatur verringern
	Ofenlampe	BAKE	Kuchen
	Drehspieß	TOAST	Brot
	Oberhitze	ROAST	Huhn etc.
	Ober- und Unterhitze	START/ CANCEL	Zum Starten oder Abbrechen von Programmen verwenden
	Unterhitze	BROIL	Fleisch/Fisch/Gemüse etc.
	Zeit oder Temperatur erhöhen	DIY	DIY Menüs
	Temperatur/Zeit anpassen		

## VOR DEM ERSTEN BETRIEB

### Vor dem Betrieb

- Verwenden Sie das Gerät nur in einer Umgebung mit ausreichender Belüftung bzw. einer effektiven Lüftungsanlage.
- Die von Ihnen verwendete Steckdose sollte leicht zugänglich sein. Achten Sie darauf, dass das Netzstromkabel keine scharfen Kanten oder heißen Oberflächen berührt, da es dadurch beschädigt werden könnte.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät zur Verwendung auf dem Küchentisch zu platzieren. Sollten Sie das Gerät an einem anderen Ort platzieren, überprüfen Sie zunächst, ob dieser das Eigengewicht des Geräts tragen kann und für Temperaturen über 80°C ausgelegt ist.



## Installation

1. Entnehmen Sie das Gerät und das Gerätezubehör aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie das Gerät an einem dafür geeigneten Ort auf und achten Sie darauf, dass der Mindestabstand von 150 mm zu beiden Seiten und der Oberseite eingehalten wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Erdungsleitung und das Netzstromkabel des Geräts jeweils richtig angeschlossen wurden.
4. Schalten Sie das Gerät, gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, ein.

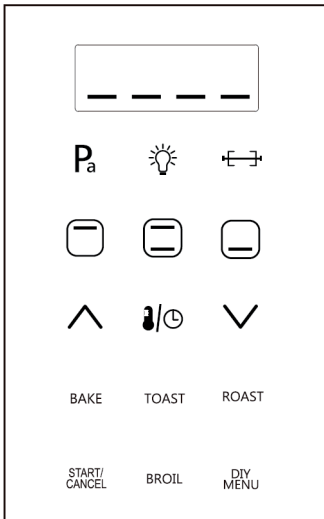
---

## BEDIENUNG

---

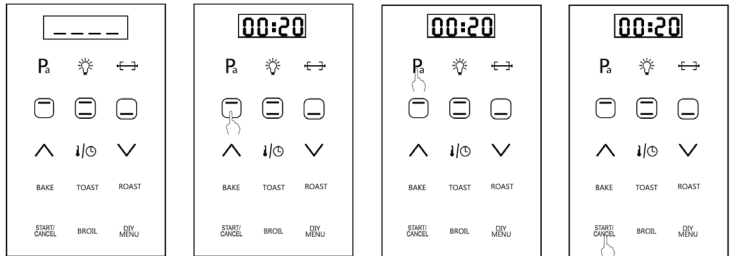
### 1. Einschalten

Alle Tasten leuchten für eine Sekunde auf. Der LED-Bildschirm zeigt [----] an. Die Taste START/CANCEL leuchtet auf und blinkt, alle anderen Tasten gehen nach kurzer Zeit wieder aus.



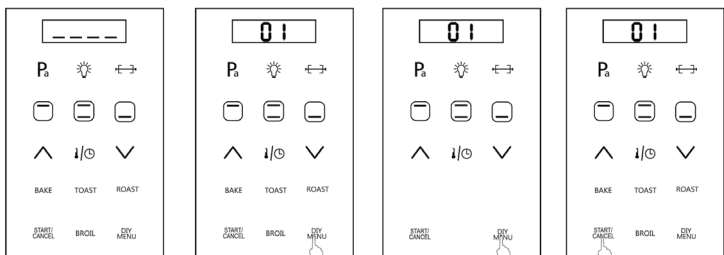
## 2. Pa-Funktion (Druckgaren)

- Drücken Sie die Taste „Oberhitze“.
- Drücken Sie auf Pa.
- Drücken Sie zum Starten die Taste START/CANCEL.



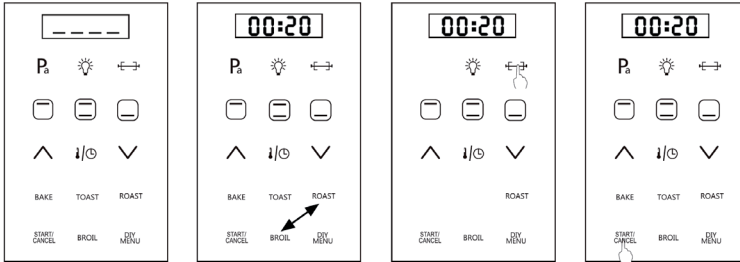
## 3. DIY Menüs

Drücken Sie die Taste DIY/MENU. Der LED-Bildschirm zeigt „01“ an. „01“ steht für die erste DIY-Funktion. Die voreingestellte Zeit „00:10“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Die Betriebstemperatur beträgt 200°C. Stellen Sie die Zeit/Temperatur/Funktion wie im Rezept angegeben ein. Wählen Sie Oberhitze/Ober- und Unterhitze/Unterhitze, Pa, Drehspieß, Temperatur/Zeit ein. Drücken Sie zum Starten die Taste START/CANCEL. Sie können bis zu 10 verschiedene Garfunktionen auswählen und im DIY-Menü einspeichern.



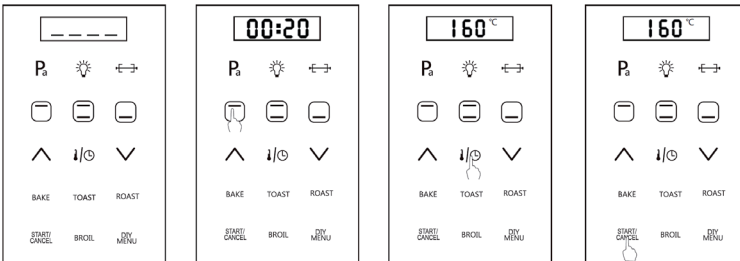
#### 4. Drehspieß

- Drücken Sie die Taste ROAST.
- Drücken Sie die Taste DREHSPIESS .
- Drücken Sie zum Starten die Taste START/CANCEL.



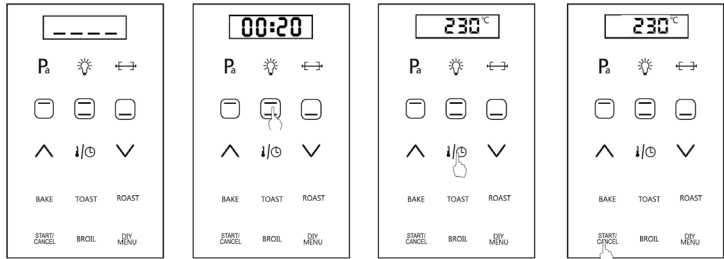
#### 5. Oberhitze

- Drücken Sie die Taste OBERHITZE. Die voreingestellte Zeit „00:20“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
- Drücken Sie auf die Taste TEMPERATUR/ZEIT. Die voreingestellte Temperatur „160°C“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.



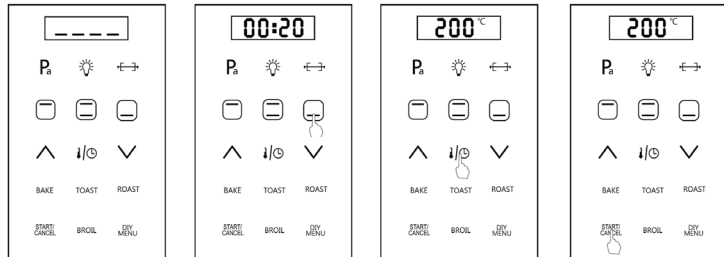
## 6. Ober- und Unterhitze

- Drücken Sie die Taste OBER- UND UNTERHITZE. Die voreingestellte Zeit „00:20“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
- Drücken Sie auf die Taste TEMPERATUR/ZEIT. Die voreingestellte Temperatur „230°C“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.



## 7. Unterhitze

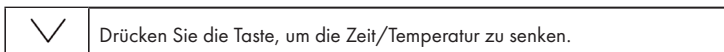
- Drücken Sie die Taste UNTERHITZE. Die voreingestellte Zeit „00:20“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
- Drücken Sie auf die Taste TEMPERATUR/ZEIT. Die voreingestellte Temperatur „200°C“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.



## 8. Temperatur erhöhen



## 9. Temperatur senken

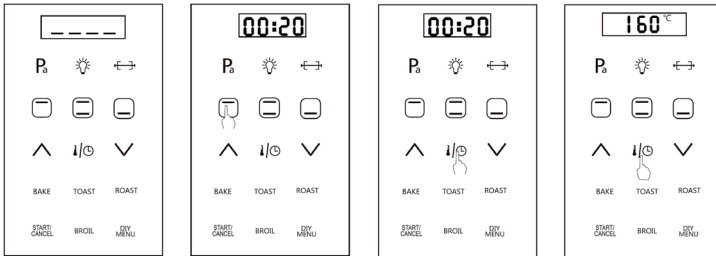


## 10. Temperatur/Zeit anpassen

- Wählen Sie zunächst eine der manuellen Funktionen aus.
- Drücken Sie anschließend auf die Taste TEMPERATUR/ZEIT, um Temperatur oder Zeit einzustellen.

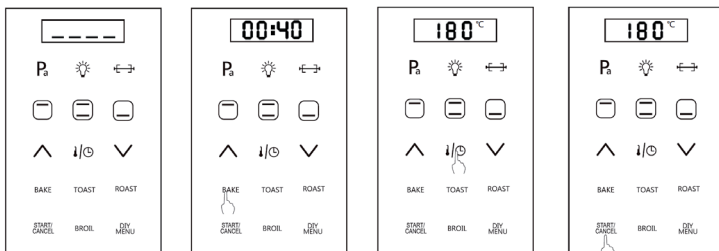
Beispiel:

1. Drücken Sie Taste OBERHITZE. Die auf dem LED-Bildschirm angezeigte Zeit ist „00:20“.
2. Drücken Sie einmal die Taste TEMPERATUR/ZEIT, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Zeit angezeigt. Passen Sie die Zeit nun auf die in Ihrem Rezept vorgegebene Zeit an.
3. Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT erneut, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Temperatur angezeigt. Passen Sie die Temperatur nun, auf die in Ihrem Rezept vorgegebene Temperatur an.



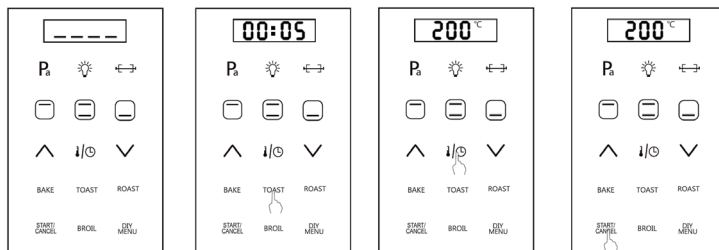
## 11. Backen (BAKE)

- Drücken Sie die Taste BAKE. Die voreingestellte Zeit „00:40“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt werden.
- Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Temperatur „180°C“ angezeigt.



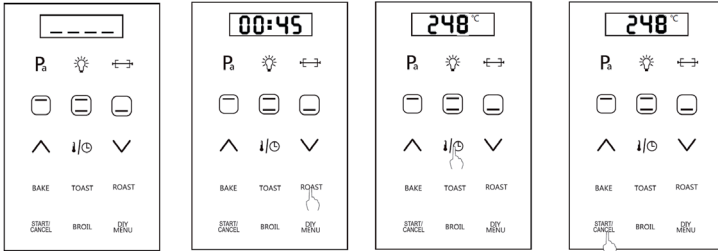
## 12. Toasten (TOAST)

- Drücken Sie die Taste TOAST. Die voreingestellte Zeit „00:05“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt werden.
- Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Temperatur „200°C“ angezeigt.



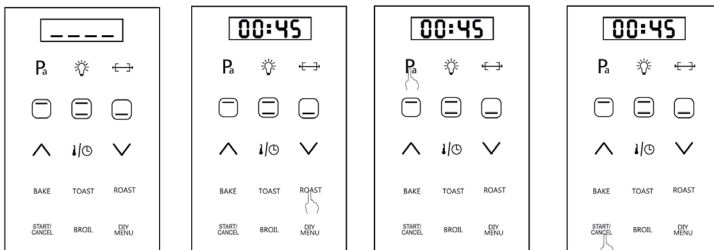
### 13. Rösten (ROAST)

Drücken Sie die Taste ROAST. Die voreingestellte Zeit „00:45“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Temperatur „248°C“ angezeigt.



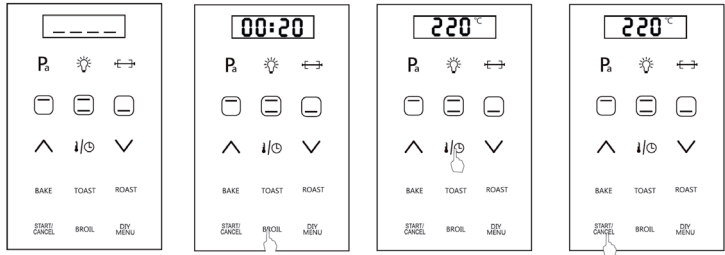
Druckvariante:

1. Drücken Sie die Taste ROAST. Die voreingestellte Zeit „00:45“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste Pa.
3. Drücken Sie zum Start des Röstvorgangs die Taste START/CANCEL.



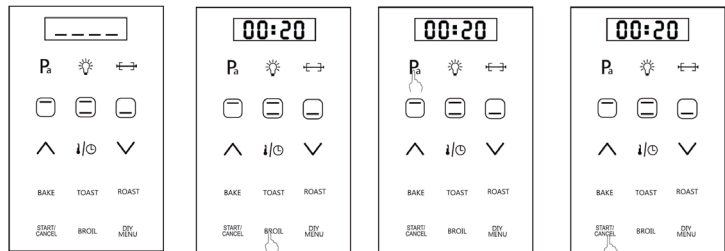
## 14. Grillen (BROIL)

- Drücken Sie die Taste BROIL. Die voreingestellte Zeit „00:20“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt werden.
- Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT, wird auf dem LED-Bildschirm die voreingestellte Temperatur „220°C“ angezeigt.



Druckvariante:

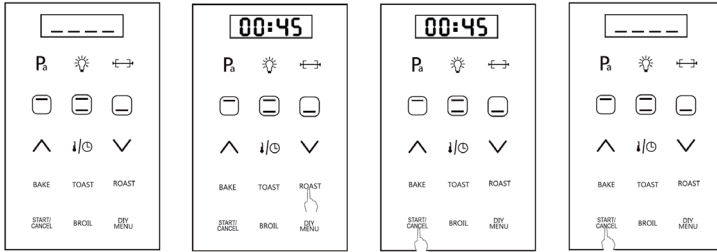
1. Drücken Sie die Taste BROIL. Die voreingestellte Zeit „00:20“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste Pa.
3. Drücken Sie zum Start des Röstvorgangs die Taste START/CANCEL.





## 15. Start/Abbrechen

- Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Kochvorgang zu starten, nachdem Sie Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt haben.
- Wenn Sie den Ofen während er in Betrieb ist stoppen möchten, drücken Sie erneut die Taste START/CANCEL. Der Ofen unterbricht dann den Betrieb.



## VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

### Backofen-Gitter

Nahrungsmittel oder Behälter, welche Nahrungsmittel enthalten, können darauf platziert werden. Kann in der Einkerbung an der Innenseite des Ofens geschoben werden.

### Backblech

- Nahrungsmittel können darauf platziert werden. Sie können beim Kuchenbacken beispielsweise den Teig auf dem Blech platzieren.
- Kann zum Sammeln von Öl verwendet werden. Beim Grillen von Hühnchen kann das Backblech zum Auffangen des überschüssigen Öls unterhalb des Hühnchens platziert werden.

### Wichtige Hinweise

- Die Temperatur während des Backens ist sehr heiß. Bitte verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie etwas aus dem Ofen entnehmen oder hinschieben.
- Verwenden Sie niemals Unterhitze, wenn Sie das Backblech zum Auffangen von Öl verwenden.
- Legen Sie keine Nahrungsmittel auf die Glasscheibe, nachdem Sie den Ofen geöffnet haben. Vermeiden Sie es, etwas zu verschütten.

## FUNKTIONSÜBERSICHT

Funktion	Druck	Zeit (Std.:Min.)	Voreingestellte Zeit (Std.:Min.)	Temperatur (°C)	Start-Temperatur (°C)	Oberhitze	Unterhitze	Drehspieß	Vorheizen	Hinweise
Backen	ohne	0:01 - 1:00	0:40	150-220	180	ja	ja	nein	nein	Kuchen, Kekse
Toasten	ohne	0:01 - 0:12	0:05	160-248	200	ja	ja	nein	nein	Brot
Rösten	ohne	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	ja	ja	nein	nein	Fleisch
	10 KPa	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	ja	ja	nein	nein	
Rösten + Drehen	ohne	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	ja	ja	ja	nein	Ganzes Hühnchen
	10 KPa	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	ja	ja	ja	nein	
Grillen	ohne	0:01 - 1:30	0:20	180-248	220	ja	ja	nein	nein	Fisch, Gemüse
	10 KPa	0:01 - 1:30	0:20	180-248	220	ja	ja	nein	nein	
Oberhitze	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	160	ja	nein	nein	nein	
Ober- und Unterhitze	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	230	ja	ja	nein	nein	
Unterhitze	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	200	nein	ja	nein	nein	
Pa	10 KPa	Nachdem Sie RÖSTEN, GRILLEN, Ober- und Unterhitze, Ober- oder Unterhitze ausgewählt haben, können Sie die Druckfunktion nutzen.								

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

- Ziehen Sie den Netzstecker nach der Verwendung des Geräts aus der Steckdose. Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie das Ofeninnere und all das von Ihnen verwendete Zubehör nach jeder Benutzung.
- Wenn Sie den Ofen für einen längeren Zeitraum nicht verwenden, trocknen Sie das Ofeninnere und das Zubehör. Bewahren Sie das Zubehör im Innern des Backofens auf.

### Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals Benzin, Alkohol, organische Lösungen und Scheuermittel, da es dadurch zu einer Farbveränderung oder Rissen im Lack kommen könnte.
- Zur Vermeidung von Korrosion der Bestandteile des Ofens, reinigen Sie den Ofen bitte mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen oder Stromschlägen niemals eine Metallbürste, um den Ofen zu reinigen.

---

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

---

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Das Einschalten des Ofens ist nicht möglich.	Das Netzstromstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstromstecker in die Steckdose.
	Kein Strom auf der Steckdose.	Schalten Sie die Steckdose ein oder kontaktieren Sie für die Reparatur einen Elektriker
	Funktionstaste ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Ofen funktioniert nicht.	Funktionstaste ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Unsachgemäße Bedienung.	Lesen Sie in der Bedienungsanleitung nach oder kontaktieren Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Heizstab funktioniert nicht.	Die Kabelverbindung ist fehlerhaft.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Heizstab ist defekt.	
Seltsamer Geruch beim Backen.	Es befinden sich Rückstände im Backofen.	Entfernen Sie die Rückstände.
	Ofen wurde nicht richtig gereinigt.	Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör.
Die Tasten funktionieren nicht.	Das leitfähige Gummi wurde schlecht installiert oder ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Hauptsteuerung ist beschädigt.	
Die Ofenlampe schaltet sich nicht ein.	Die Lampe ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Hauptsteuerung ist beschädigt.	

## FEHLERMELDUNGEN

Code	Gründe	Lösungsansatz
E1	Stromkreisschutz des Temperatursensors	Wenn der Stromkreis des Temperatursensors offen ist, stellt dieser nach 2 Minuten die Arbeit ein. „E1“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Der Alarm piept 10 Mal.
E2	Kurzschlusserkennung des Temperatursensors	Wenn der Temperatursensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er sofort die Arbeit ein. „E2“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Der Alarm piept 10 Mal.
E4	Sensor Verbindungsfehler	Wenn nach 10 Minuten Laufzeit des Backofens keine Temperaturveränderung festgestellt werden kann, schaltet das Gerät sich automatisch ab. „E4“ wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Der Alarm piept 10 Mal.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

---

## CONTENT

---

Safety Instructions	23
Product Description	26
Control Panel and Buttons	27
Before first Use	27
Operation	28
Accessories Using Manual	36
Function List	37
Care and Cleaning	38
Troubleshooting	38
Error Codes	39
Hints on Disposal	40

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10032444
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	1600 W
Capacity	26 L

---

## DECLARATION OF CONFORMITY

---

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



**This product is conform to the following European Directives:**

2014/30/EU (EMC)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS)  
 2009/125/EG (ErP)

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### General Hints

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to „off“, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
- A fire may occur if toasters are covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in. (This may be omitted if toaster employs sheathed type heating elements.)
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Household use only.

### Short Cord Instructions

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.

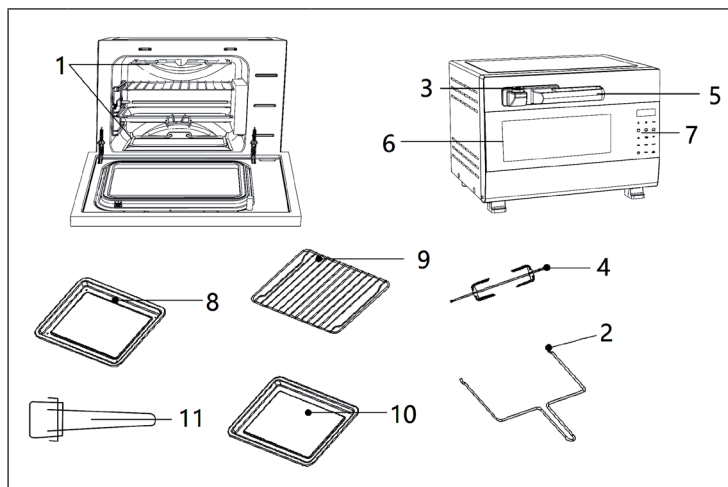
### Special Instructions

- Please make sure connect the earth wire correct.
- Don't connect on the gas pipe, water pipe, lightning rod and telephone line. Otherwise
- will lead to accident.
- Should be placed in the horizontal plane that avoid damage and loss.
- Please don't placed the oven in the hot place.
- Please keep more than 150mm distance with other kitchen equipment for the flank and top side of oven.
- The oven only can use for indoor,can not be used outdoor oothers.



<p><b>PROHIBITED</b> No operating</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No changing the diagram if you are not specialist of repairing</li> <li>• No repairing by yourselves</li> <li>• The power cord should be changed by service manager or manufactures</li> <li>• Do not keep any In ammable and explosive easy</li> <li>• Keep the children away from the oven</li> <li>• Do not use the damaged or loose switch</li> <li>• Do not crash or attack</li> <li>• Please only use 120V-60Hz power supply</li> <li>• Please don't take out the sealing circle.</li> </ul>
<p><b>CAUTION</b> Operate as per strict instructions</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pull the head of the plug rmly, no touch any metal part of the plug</li> <li>• Do not touch the oven in the cooking process</li> <li>• Do not touch the heating elements when the cooking is end</li> <li>• Or you may be scarlded</li> <li>• Open the oven carefully as the hot steam may come out to hurt you</li> <li>• Do not use the high pressure or steaming cleaner to clean the oven.</li> <li>• Please Set 200°C and 30 minutes time when you use it initially.</li> <li>• Keep the children away from the heating elements</li> <li>• The surface with high temperature logo will be hot in the cooking process</li> </ul>
<p><b>CAREFUL</b> Careful before operating</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use crude cleaner or knife to shave the glass surface</li> <li>• Do not use the metal brush to clean the oven</li> <li>• Pull o the plug after nished using</li> <li>• Do not heat paper, plastic, temperature resistance or other inflammable material</li> <li>• Do not control by remote or outside timer.</li> <li>• Do not put cotton and similar material into oven.</li> <li>• Do not use outdoors.</li> </ul>










## PRODUCT DESCRIPTION



**Note:** The parts (8) and (9) are NOT included with all appliances, but can be purchased together with the grill cage (not illustrated) on our website [hifi-tower.co.uk](http://hifi-tower.co.uk) under item number **10032445**.

No.	Parts name	Function introduce
1	Heating Tube	Produce heat and heating the food.
2	Rotisserie Removal Tool	Used for taking food on the rotisserie to. ol
3	Pressure Release Valve	Exhaust steam and pressure from it.
4	Rotisserie Tool	Fixed food, uniform heating food when rotation.
5	Oven Handle	For opening oven door.
6	Glass Window	Observe inside situation of oven.
7	Control Panel	See details in control panel instructions.
8	Roasting Tray	Place cook food
9	Roasting Rack	Place cook food
10	Crumb Tray	Place under the bottom heating tube to collect oil while roasti
11	Rack Removal Tool	Take out the roasting tray or roasting rack.

## CONTROL PANEL AND BUTTONS

Button Name	Function Description	Button Name	Function Description
 Pa	Pressure roast		Decrease time or temperature scale
	Oven lamp	BAKE	Cake
	Rolling fork	TOAST	Bread
	Top Grill	ROAST	Chicken, etc
	Both Grill	START/ CANCEL	Use for start working or cancel programs
	Bottom Grill	BROIL	Meat/Fish/Vegetable, etc
	Increase time or temperature scale	DIY	DIY Menus
	Adjust Temperature/Timer		

## BEFORE FIRST USE

### Before Operation

- Keep using environment ventilated. And equipped with effective ventilation equipment.
- The socket should be set in the position easy plug. And avoid the place such as the power cord touch the sharp edge, high temperature cause the damage.
- Suggest to use the oven on the kitchen table. And make sure can bear the oven weight and accept above
- 80°C if placed other place.

## Installation

- 1 Take off the packing case, take out all the accessories and packages.
- 2 Find the right location to place the oven to keep the effective distance for the both side.
- 3 Confirm the socket supply power and earth wire connect correct.
- 4 Power on, according to the instruction manual to operate.

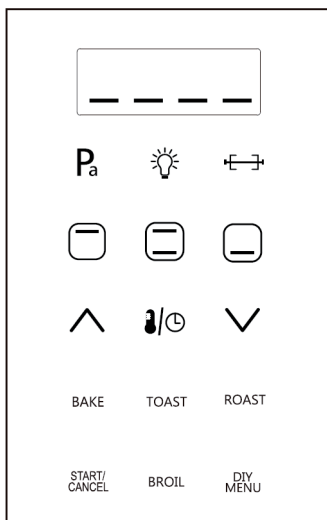
---

## OPERATION

---

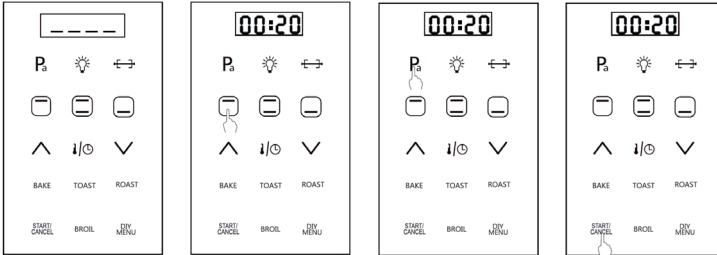
### 1. Power On

All buttons light 1 second, then LED display shows [----]. START/CANCEL button will light and flicker, others buttons will light o .



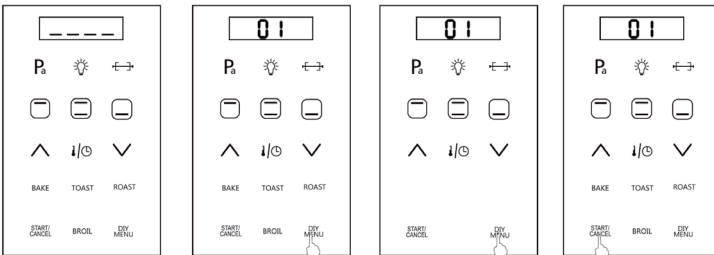
## 2. Pa Function

- Press TOP GRILL button.
- Press Pa.
- Press START/CANCEL button to start.



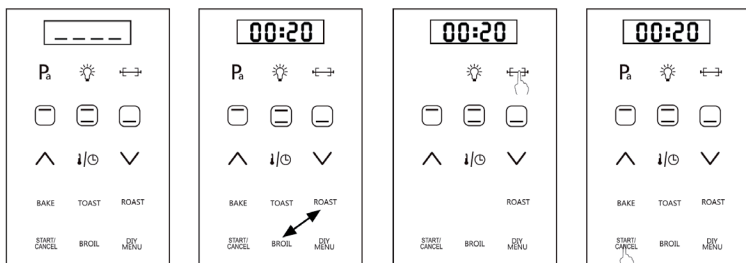
## 3. DIY Menus

Press DIY/MENU button. The LED display shows "01", means first DIY function. Default time is 00:10 shown on LED display. Working temperature 200°C. Then set the time/temperature/function as per recipe, choose Top/Bottom/Both Grill, Pa, Rolling fork, Temperature/Time. Then press START/CANCEL for starting. Note: Can save DIY 10 cooking functions.



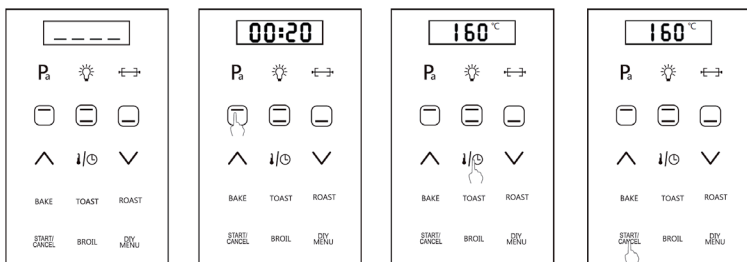
#### 4. Rolling fork

- Press ROAST button.
- Press ROLLING FORK.
- Press START/CANCEL button to start.



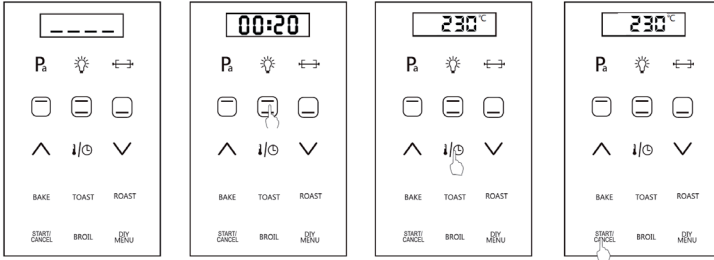
#### 5. Top Grill

- Press TOP GRILL button, the default time is 00:20 shown on LED display. Press TEMPERATURE/TIMER button.
- The default temperature is 160°C shown on LED display.



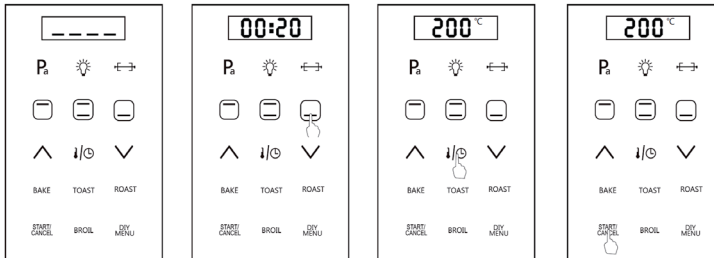
## 6. Both Grill

- Press BOTH GRILL button, the default time is 00:20 shown on LED display.
- Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 230°C shown on LED display.

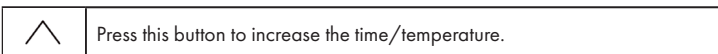


## 7. Bottom Grill

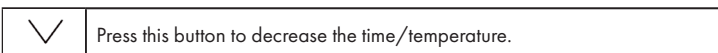
- Press BOTTOM GRILL button, the default time is 00:20 shown on LED display.
- Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 200°C shown on LED display.



## 8. Increase Temperature



## 9. Decrease Temperature

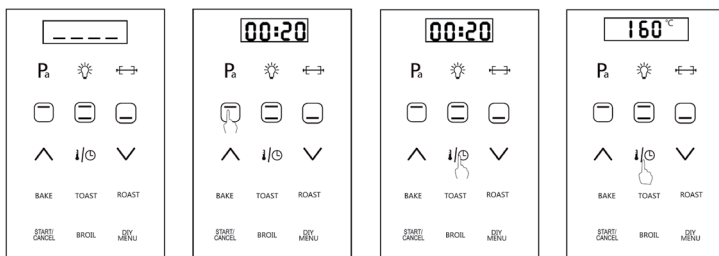


## 10. Adjust Temperature/Timer

- Choose one of manual function first.
- Then press TEMPURTURE/TIMER button to set the temperature or time.

For example:

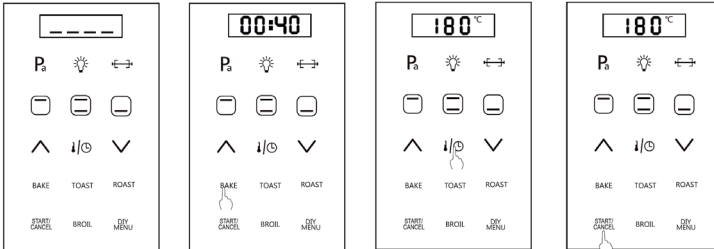
1. Press TOP GRILL button, the LED display shown the time is 00:20.
2. Press TEMPURTURE/TIMER button one time, the LED display shown default time, then adjust time as per recipe.
3. Press TEMPURTURE/TIMER button twice, the LED display shown default temperature, then adjust temperature as per recipe.





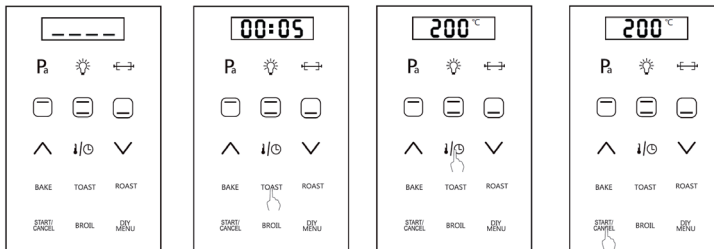
## 11. Bake

- Press BAKE, the default time is 00:40 shown on LED display.
- Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 180°C shown on LED display.



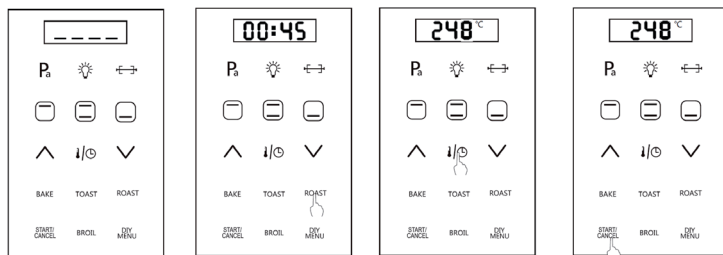
## 12. Toast

- Press TOAST, the default time is 00:05 shown on LED display.
- Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 200°C shown on LED display.



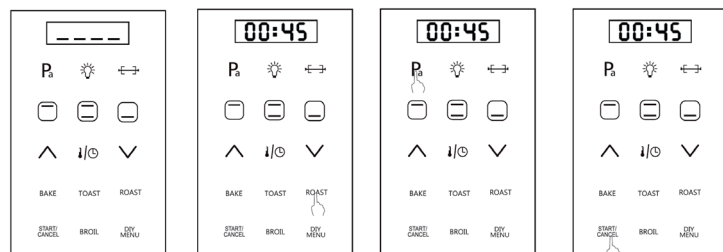
### 13. Roast

Press the key of ROAST, the default time is 00:45 shown on LED display.  
Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 248 °C shown on LED display.



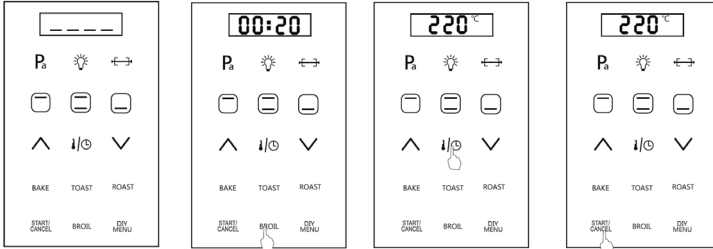
Pressure mode:

1. Press ROAST button, the default time is 00:45 shown on LED display.
2. Press Pa button.
3. Press START button to start cooking



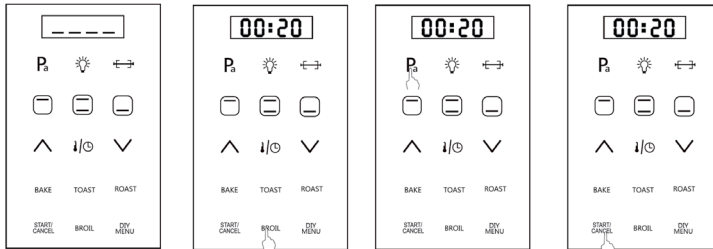
## 14. Broil

- Press the key of BROIL, the default time is 00:20 shown on LED display.
- Press TEMPERATURE/TIMER button, the default temperature is 220 C shown on LED display.



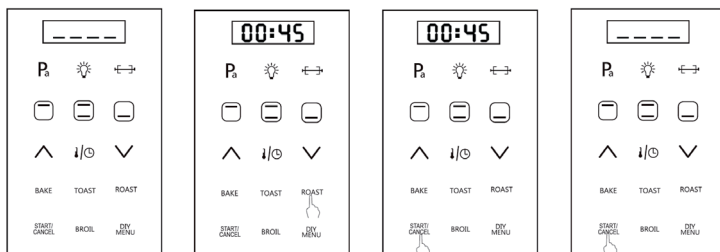
### Pressure mode:

1. Press BROIL button, the default time is 00:20 shown on LED display.
2. Press Pa button.
3. Press START button to start cooking



## 15. Start/Cancel

- Press START/CANCEL button to start the cooking after you set up function, time and temperature.
- If you want to stop the oven working, press the START/CANCEL button when the oven is working. Then the oven will stop.




---

## ACCESSORIES USING MANUAL

---

### Roasting Rack

Use for placing food or containers with food. Can be pushed in the notches on the inside of the oven.

### Tray

Use for place food. For example, put cake on the tray when cook cake. Use for collect the oil. For example, place under the food to collect the oil when cook chicken.

### Important Notes

- It will be high temperature when cooking. To avoid burns, please take protective when put in and take out the accessory.
- Don't use the bottom grill working mode when use for the tray collect the oil.
- Don't put the food on the glass of oven after opening the window, avoid oven topple over.

## FUNCTION LIST

Function	Pressure	Time (hr:min)	Default time (hr:min)	Temperature Range (°C)	Initial Temperature (°C)	Top Grill	Bottom Grill	Rolling fork	Preheat	Remark
Bake	no Pa	0:01-1:00	0:40	150-220	180	yes	yes	no	no	Cake, Cookies
Toast	no Pa	0:01-0:12	0:05	160-248	200	yes	yes	no	no	Bread
Roast	no Pa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	yes	yes	no	no	Meat
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	yes	yes	no	no	
Roast + Rolling fork	no Pa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	yes	yes	yes	no	Whole chicken
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	yes	yes	yes	no	
Broil	no Pa	0:01-1:30	0:20	180-248	220	yes	yes	no	no	Fish, Vegetables
	10 KPa	0:01-1:30	0:20	180-248	220	yes	yes	no	no	
Top Grill	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	160	yes	no	no	no	
Both Grill	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	230	yes	yes	no	no	
Bottom Grill	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	200	no	yes	no	no	
Pa	10 KPa	After Choosing Roast , Broil, Both Grill, Top Grill or Bottom Grill then you can use the pressure toast function.								

---

## CARE AND CLEANING

---

- Unplug the plug after cooking, let the oven cool down before cleaning the oven.
- Need to clean the cavity of oven and all accessories after use.
- If oven not be used for a long time, drying cavity of oven and all accessories. And keep all accessories into cavity.

### Important Notes

- To avoid change colour and crack the painting. Never use gasoline, alcohol, organic solvents and cleaning powder to clean.
- To avoid corrosion oven parts, please use soft cleaning solvent to clean and maintenance.
- To avoid damage oven or electric shock, never use the metal brush to clean.

---

## TROUBLESHOOTING

---

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
Unable to start oven.	Not connect to power supply	Connect to the correct socket.
	Socket no power.	Switch on the socket switch or call Professional maintenance electrician.
	Function button failure.	Contact after-sale service center.
Oven does not work.	Function button failure.	Contact after-sale service center.
	Improper operation	Check operate manual or after-sale service center.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Suggested Solution</b>
Heating tube does not work.	Wire connecting terminal unflexed.	Contact after-sale service center.
	Heating pipe failure.	
Peculiar smell when cooking.	Have residue inside.	Clean residue.
	Clean incomplete last time.	Clean oven cavity and accessory.
Buttons do not work.	Conducting electricity rubber in bad installation or damaged.	Contact after-sale service center.
	Master P.C.B damaged.	
Oven lamp fails to light.	Lamp damaged.	Contact after-sale service center.
	Master P.C.B damaged.	

---

## **ERROR CODES**

---

<b>Code</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Suggested Solution</b>
E1	Temperature sensor open circuit protection.	When temperature sensor open, will stop working after 2 minutes. Show "E1". Buzzer sound 10 times.
E2	Temperature sensor short circuit protection.	When temperature sensor short out, will stop working. Show "E2". Buzzer sound 10 times.
E4	Sensor connection failure.	Can not recognize temperature change after start working 10 minutes. Show "E4". Buzzer sound 10 times.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.



**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Indicaciones de seguridad	42
Características	45
Panel de control y pantalla	46
Antes del primer uso	46
Uso	47
Uso de accesorios	55
Vista general de funciones	56
Limpieza y cuidado	57
Búsqueda y resolución de errores	57
Resolución de errores	58
Retirada del aparato	59

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10032444
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	1600 W
Capacidad	26 l

---

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



**Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:**

2014/30/UE (EMC)  
 2014/35/UE (baja tensión)  
 2011/65/UE (refundición RoHS)  
 2009/125/EG (ErP)

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

### Consejos generales

- Lea todo el manual de instrucciones detenidamente
- No toque en absoluto la superficie del aparato. Use los mangos o pomos.
- No sumerja el cable, enchufe u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Vigile a los niños cuando estén cerca del aparato o lo estén usando.
- Desenchufe el aparato si no va a usarlo durante mucho tiempo o para limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar accesorios.
- No use el aparato si el cable de corriente está dañado, si presenta problemas de funcionamiento o se ha dañado de alguna manera. No intente reparar usted mismo el aparato. Contacte con el servicio técnico para reparación, revisiones o ajustes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños personales o materiales.
- No use el aparato en exteriores (solo está previsto para su uso en interiores).
- Asegúrese de que el cable de corriente no toca bordes puntiagudos o superficies calientes, ya que podría dañarse.
- No coloque el aparato encima o cerca de un horno eléctrico, de gas o caliente.
- Tenga especial cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No conecte el cable a la toma de corriente en la pared antes de haberlo conectado al aparato. Apague el aparato antes de quitar el cable de corriente.
- Utilice el aparato solo para su uso provisto.
- Los alimentos grandes, el embalaje de aluminio o material similar no debe ser introducido en el tostador ya que supone riesgo de quemadura o descarga eléctrica.
- El riesgo de quemadura se da cuando el tostador toca o se cubre con material fácilmente inflamable. Esto incluye cortinas, manteles, paredes, etc.
- No intente sacar los alimentos del tostador mientras está enchufado.

- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Por motivos de seguridad el conector del cable solo es compatible con un enchufe polarizado. Si el conector no se enchufa completamente, dé la vuelta al enchufe. Si el conector aun así no entra completamente en el enchufe, contacte con un electricista cualificado. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- El aparato solo es apto para uso casero.
- Guarde este manual de instrucciones para usos futuros.

### Consejos sobre el cable

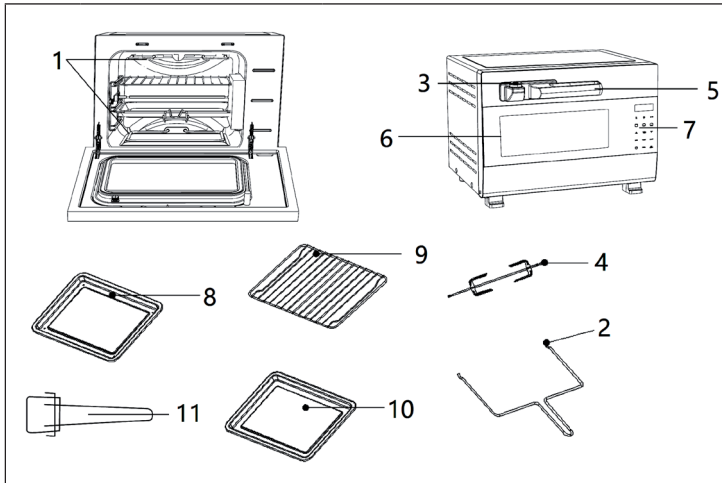
- Este aparato está equipado con un cable de corriente corto para reducir el peligro de enredarse o tropezarse con él.
- Hay disponibles alargadores de cables y se pueden usar teniendo cuidado.
- Si usa un alargador de cable tenga cuidado de que (1) la potencia eléctrica indicada del cable de extensión es al menos igual a la potencia eléctrica del equipo y (2) el cable de extensión se coloca de modo que no cuelgue del borde de la mesa y pueda ser arrastrado por niños o constituir un peligro de tropiezo.

### Indicaciones especiales

- Por favor compruebe que conecta el cable de tierra con la conexión correcta. No conecte en ningún caso el cable de tierra con el conector de gas, agua, pararrayos o teléfono. De lo contrario podría ocasionar daños personales o materiales.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable para evitar caídas y daños.
- No coloque el aparato en entornos calientes.
- Deje una distancia mínima de 150 mm entre los laterales y la parte superior del aparato y el resto de aparatos de cocina.
- El horno es apto solo para uso en interiores y no debe ser usado en exteriores

<p><b>PROHIBIDO</b> No permitido</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cambie el esquema eléctrico si no es un experto.</li> <li>• No intente reparar usted mismo el aparato.</li> <li>• El cable de corriente debe ser cambiado por el fabricante o el servicio de atención al cliente.</li> <li>• Mantenga el aparato lejos de materiales inflamables y explosivos.</li> <li>• Mantenga a los niños lejos del horno.</li> <li>• No use el aparato si los interruptores están rotos o sueltos.</li> <li>• No arroje el dispositivo hacia abajo y evite cualquier uso de fuerza contra él.</li> <li>• Use solo fuentes de alimentación de 120 V ~ 60 Hz.</li> <li>• No retire la anilla de sellado del aparato.</li> </ul>
<p><b>CUIDADO</b> Siga cuidadosamente las instrucciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire el cable de alimentación tirando de la cabeza del enchufe. No toque las piezas de metal.</li> <li>• No toque de ninguna manera el horno durante el proceso de cocción.</li> <li>• No toque los elementos calientes del horno directamente tras finalizar el proceso de cocción, ya que podría ocasionar daños o lesiones.</li> <li>• Abra el horno con cuidado ya que podría originarse vapor caliente y hacerle daño.</li> <li>• No limpie el horno con limpiadores de alta presión o de vapor.</li> <li>• Antes del primer uso, ajuste el horno a 200 °C y déjelo funcionar durante 30 minutos.</li> <li>• Tenga cuidado de que los niños no toquen los elementos calientes del horno.</li> <li>• La superficie con el letrero „superficie caliente“ se calienta mucho durante el uso del horno.</li> </ul>
<p><b>ATENCIÓN</b> A tener en cuenta durante el uso</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No raspe la superficie de vidrio con un agente de limpieza corrosivo o un cuchillo.</li> <li>• No limpie el horno con cepillos metálicos.</li> <li>• Desenchufe el aparato después de su uso.</li> <li>• No caliente en el horno papel, plástico, material no resistente al calor o que se inflama fácilmente.</li> <li>• No lo use junto con otros hornos, controles remotos o temporizadores externos.</li> <li>• No coloque algodón o materiales similares en el horno.</li> <li>• No utilice el aparato en exteriores.</li> </ul>









## CARACTERÍSTICAS



**Nota:** Las piezas (8) y (9) NO están incluidas en todos los aparatos, pero pueden adquirirse junto con la parrilla (sin ilustración) en nuestra página web [electronic-star.es](http://electronic-star.es) bajo el número de artículo **10032445**.

Núm.	pieza del aparato	Función
1	Elemento calefactor	Genera calor y calienta los alimentos
2	Soporte de asador giratorio	Se usa para quitar comida del asador giratorio.
3	Válvula de presión	Deja salir el vapor y la presión
4	Asador giratorio	Fija alimentos y posibilita un movimiento giratorio para calentarlos homogéneamente.
5	Asa del horno	Para abrir la puerta del horno
6	Ventana de cristal	Permite ver el interior del horno
7	Panel de control	Ver detalles en el apartado "panel de control"
8	Rejilla del horno	Para colocar los alimentos
9	Bandeja de horno	Para colocar los alimentos
10	Bandeja de migas	Se coloca debajo del elemento calefactor y recoge las migas y el aceite sobrante.
11	Pinzas de horno	Para sacar la rejilla o bandeja del horno

## PANEL DE CONTROL Y PANTALLA

Botón	Función	Botón	Función
	Cocción a presión		Reducir el tiempo o la temperatura
	Bombilla del horno	BAKE	cocinar
	Asador giratorio	TOAST	Pan
	Calor arriba	ROAST	Pollo, etc.
	Calor arriba y abajo	START/ CANCEL	Para comenzar o terminar el programa
	Calor abajo	BROIL	Carne, pescado, verduras, etc.
	Aumentar el tiempo o la temperatura	DIY	Menús DIY
	Ajustar la temperatura o el tiempo		

## ANTES DEL PRIMER USO

### Antes del primer uso

- Use el aparato solo en un entorno con suficiente ventilación o sistema de ventilación.
- El enchufe que use debe ser fácilmente accesible. Compruebe el cable de corriente no toque esquinas puntiagudas o superficies calientes ya que esto podría ocasionar daños.
- Le recomendamos usar el aparato en una mesa de cocina. Si coloca el aparato en otro lugar, compruebe primero si puede cargar con el peso del aparato y soportar temperaturas de hasta 80 °C.

## Instalación

1. Saque el aparato y los accesorios del paquete y retire todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato en un lugar apropiado y compruebe que se mantenga una distancia mínima de 150 mm entre los lados y la parte superior del aparato.
3. Asegúrese de que el cable de tierra y el cable de corriente del aparato están correctamente conectados.
4. Encienda el aparato según las instrucciones.

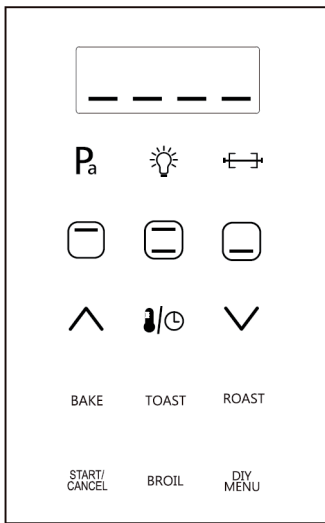
---

## USO

---

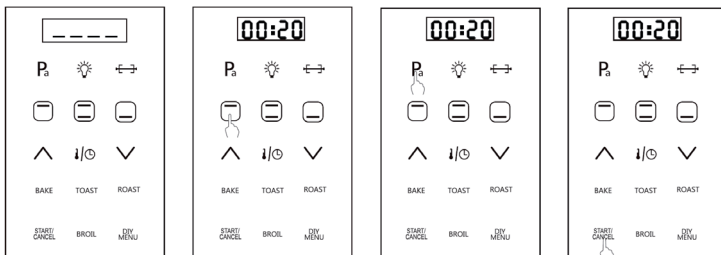
### 1. Encendido

Todos los botones se iluminan durante unos segundos. La pantalla led muestra [----] El botón START/CANCEL se ilumina y parpadea, todos los demás botones se apagan enseguida.



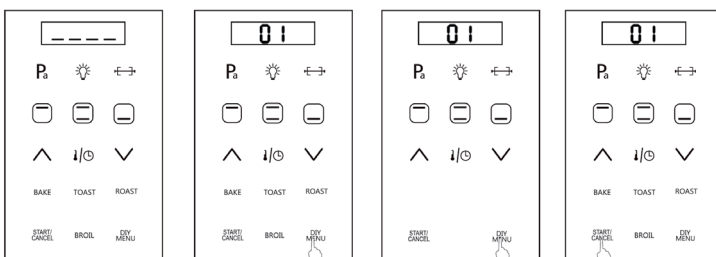
## 2. Función Pa (cocción a presión)

- Presione el botón „calor arriba“.
- Presione Pa
- Presione para comenzar el botón START/CANCEL.



## 3. Menús DIY

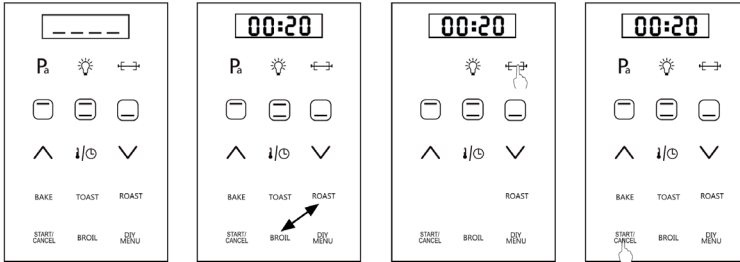
Presione el botón DIY/MENU La pantalla led muestra „01“. „01“ significa la primera función DIY. El tiempo preconfigurado „00:10“ se muestra en la pantalla led. La temperatura de funcionamiento es de 200 °C. Ajuste el tiempo/temperatura/función como se indica en la receta. Seleccione calor arriba/calor arriba y abajo/calor abajo, Pa, asador giratorio, temperatura/tiempo. Para comenzar presione el botón START/CANCEL. Puede seleccionar hasta 10 funciones de cocción distintas y guardarlas en los menús DIY.





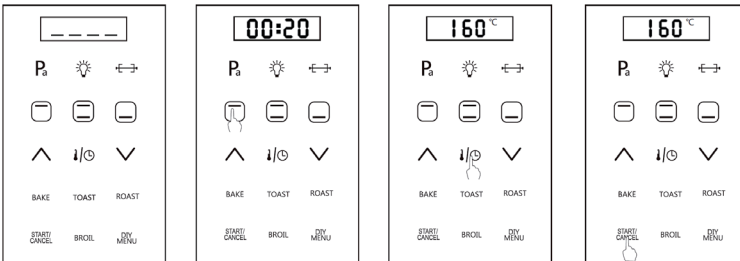
#### 4. Asador giratorio

- Presione el botón ROAST.
- Presione el botón de asador giratorio.
- Presione para comenzar el botón START/CANCEL.



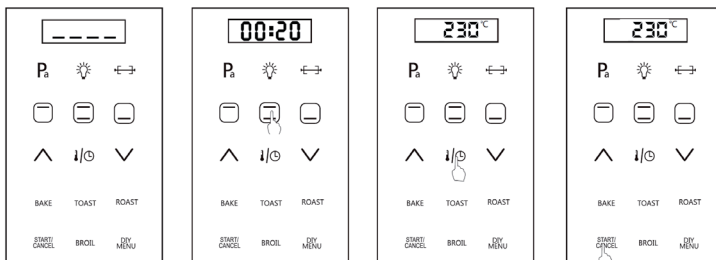
#### 5. Calor arriba

- Presione el botón de calor arriba. El tiempo preconfigurado „00:20“ se muestra en la pantalla led.
- Presione el botón de tiempo/temperatura. La temperatura preconfigurada de 160 °C se mostrará en la pantalla led.



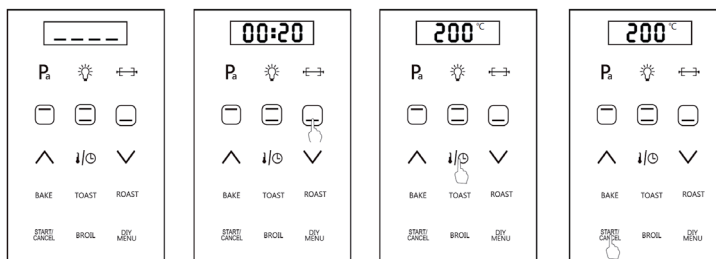
## 6. Calor arriba y abajo

- Presione el botón de calor arriba y abajo. El tiempo preconfigurado „00:20“ se muestra en la pantalla led.
- Presione el botón de tiempo/temperatura. La temperatura preconfigurada de 230 °C se mostrará en la pantalla led.

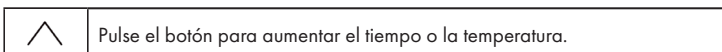


## 7. Calor abajo

- Presione el botón de calor abajo. El tiempo preconfigurado „00:20“ se muestra en la pantalla led.
- Presione el botón de tiempo/temperatura. La temperatura preconfigurada de 200 °C se mostrará en la pantalla led.



## 8. Aumentar la temperatura



## 9. Reducir la temperatura

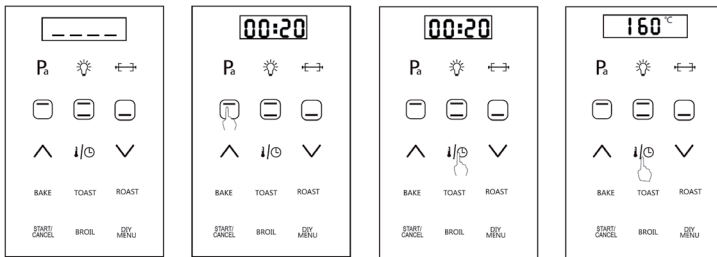


## 10. Ajustar la temperatura o el tiempo

- Seleccione a continuación una función manual.
- Presione finalmente el botón de tiempo/temperatura, para ajustar la temperatura o el tiempo.

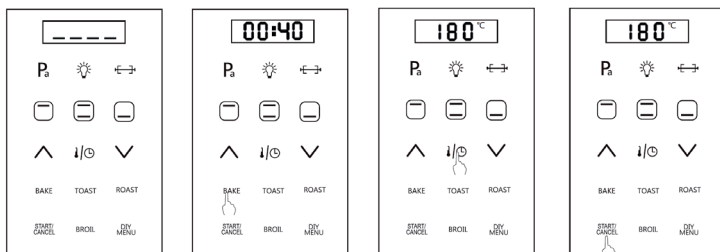
Ejemplo:

1. Presione el botón de calor arriba. El tiempo mostrado en la pantalla led es „00:20“.
2. Pulse una vez el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led el tiempo preconfigurado. Ahora ajuste el tiempo según su receta.
3. Pulse el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led el tiempo preconfigurado. Ahora ajuste la temperatura según su receta.



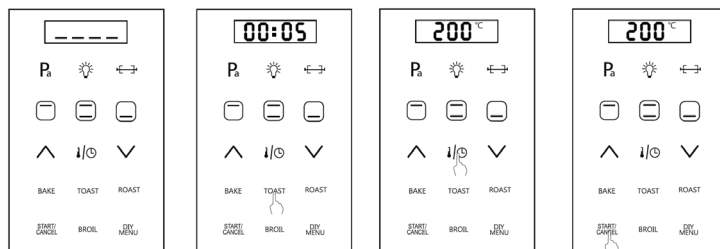
## 11 Hornear (BAKE)

- Presione el botón BAKE. El tiempo preconfigurado „00:40“ se muestra en la pantalla led.
- Pulse el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led la temperatura preconfigurada de 180 °C.



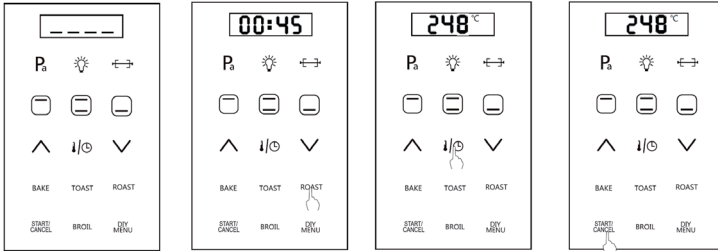
## 12. Tostar (TOAST)

- Presione el botón TOAST. El tiempo preconfigurado „00:05“ se muestra en la pantalla led.
- Pulse el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led la temperatura preconfigurada de 200 °C.



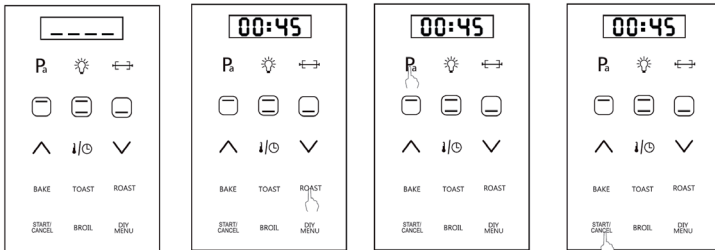
### 13. Asar (ROAST)

Presione el botón ROAST. El tiempo preconfigurado „00:45“ se muestra en la pantalla led. Pulse el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led la temperatura preconfigurada de 248 °C.



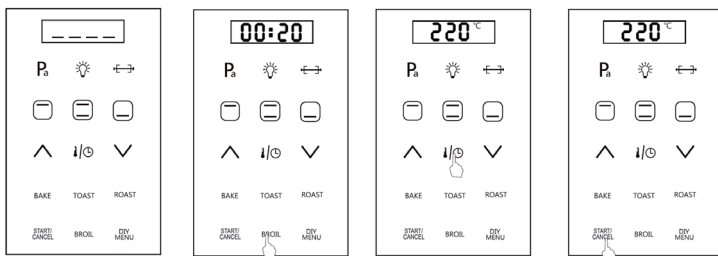
Variante de presión:

1. Presione el botón ROAST. El tiempo preconfigurado „00:45“ se muestra en la pantalla led.
2. Presione el botón Pa.
3. Presione para comenzar el proceso de asado el botón START/CANCEL.



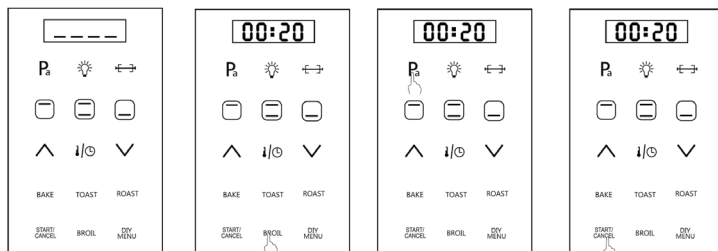
### 14 Asar a la parrilla (BROIL)

- Presione el botón BROIL. El tiempo preconfigurado „0:20” se muestra en la pantalla led.
- Pulse el botón temperatura/tiempo, se mostrará en la pantalla led la temperatura preconfigurada de 220 °C.



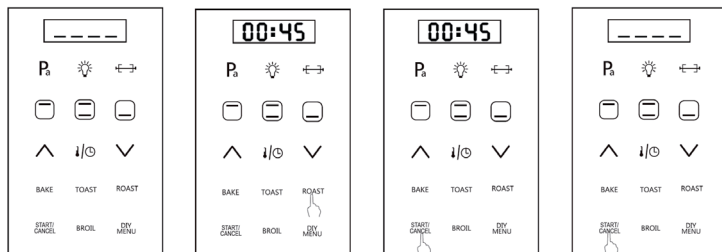
Variante de presión:

1. Presione el botón BROIL. El tiempo preconfigurado „0:20” se muestra en la pantalla led.
2. Presione el botón Pa.
3. Presione para comenzar el proceso de asado el botón START/CANCEL.



## 15. Comenzar/detener

- Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con el proceso de cocción, según ha configurado la función, el tiempo y la temperatura.
- Si quiere parar el horno durante el funcionamiento, pulse de nuevo el botón START/CANCEL. El horno detiene el funcionamiento.



## USO DE ACCESORIOS

### Rejilla del horno

En ella se pueden colocar alimentos o recipientes con alimentos. Se puede deslizar en las muescas del interior del horno.

### Bandeja de horno

- En ella se pueden colocar alimentos. Al hornear pasteles, puede colocar la masa en la bandeja.
- Se puede usar para recoger el aceite. Al asar pollos la bandeja puede recoger el aceite sobrante que cae por debajo del pollo.

### Advertencia importante

- La temperatura durante el horneado es muy alta. Use guantes de horno o similares cuando quiera sacar o meter algo en el horno.
- Nunca use calor inferior si va a usar una bandeja para recoger el aceite.
- No coloque alimentos en la ventana de cristal una vez que haya abierto el horno. Evite derrames.

## VISTA GENERAL DE FUNCIONES

Funktion	Presión	Tiempo (horas:minutos)	Tiempo preconfigurado (horas:minutos)	Temperatura (°C)	Temperatura de inicio (°C)	Calor arriba	Calor abajo	Asador giratorio	Precalentamiento	Aviso
Hornear	sin	0:01 - 1:00	0:40	150-220	180	sí	sí	no	no	Pastel, galletas
Tostar	sin	0:01 - 0:12	0:05	160-248	200	sí	sí	no	no	Pan
Asar	sin	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	sí	sí	no	no	Carne
	10 KPa	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	sí	sí	no	no	
Asar + girar	sin	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	sí	sí	sí	no	Pollo entero
	10 KPa	0:01 - 2:00	0:45	180-248	248	sí	sí	sí	no	
Asar a la parrilla	sin	0:01 - 1:30	0:20	180-248	220	sí	sí	no	no	Pescado, vegetales
	10 KPa	0:01 - 1:30	0:20	180-248	220	sí	sí	no	no	
Calor arriba	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	160	sí	no	no	no	
Calor arriba y abajo	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	230	sí	sí	no	no	
Calor abajo	Pa	0:01 - 2:00	0:20	60-248	200	no	sí	no	no	
Pa	10 KPa	Después de seleccionar asar, asar a la parrilla, calor arriba y abajo, calor arriba o calor abajo, puede usar la función de presión.								



## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe el aparato después de su uso. Deje que el horno se enfríe antes de la limpieza.
- Limpie el interior del horno y los accesorios que haya usado después de cada uso.
- Si no va a usar el horno durante un largo periodo de tiempo, seque el interior y los accesorios. Guarde los accesorios en el interior del horno.

### Advertencia importante

- Para limpiar el horno no use nunca gasolina, alcohol, soluciones orgánicas o agentes abrasivos, ya que podrían modificar el color o ocasionar grietas en la pintura.
- Para evitar la corrosión de las piezas del horno, límpielo con un producto de limpieza suave.
- Para evitar daños o descargas eléctricas, no use nunca cepillos de metal para limpiar el horno.

## BÚSQUEDA Y RESOLUCIÓN DE ERRORES

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el horno	El cable no está enchufado.	Conecte el cable de corriente en el enchufe.
	No hay corriente en el enchufe.	Encienda el enchufe o contacte con un electricista para su reparación.
	La tecla de función está defectuosa.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
El horno no funciona.	La tecla de función está defectuosa.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	Funcionamiento incorrecto.	Lea el manual de instrucciones o contacte con el servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
El elemento calefactor no funciona.	La conexión del cable está defectuosa.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El elemento calefactor está defectuoso.	
Se forman olores al hornear.	Hay restos en el horno.	Limpie los restos.
	El horno no se ha limpiado.	Limpie el horno y los accesorios.
Los botones no funcionan.	La goma conductora no se ha instalado bien o está dañada.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El controlador principal está dañado.	
La bombilla no se enciende.	La bombilla está dañada.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El controlador principal está dañado.	

## RESOLUCIÓN DE ERRORES

Código	Motivo	Solución
E1	Protección del circuito del sensor de temperatura	Si el circuito del sensor de temperatura está abierto, dejará de funcionar tras 2 minutos. "E1" se mostrará en la pantalla led. La alarma pita 10 veces.
E2	Detección de cortocircuito del sensor de temperatura	Si hay un cortocircuito en el sensor de temperatura, deja de funcionar inmediatamente. "E2" se mostrará en la pantalla led. La alarma pita 10 veces.
E4	Error de conexión del sensor	Si tras 10 minutos de funcionamiento no se ha detectado un cambio de temperatura, el aparato se apaga automáticamente. "E4" se mostrará en la pantalla led. La alarma pita 10 veces.

---

## RETIRADA DEL APARATO

---



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	61
Aperçu de l'appareil	64
Panneau de commande et fonctions des touches	65
Avant la première utilisation	65
Utilisation	66
Utilisation des accessoires	74
Aperçu des fonctions	75
Nettoyage et entretien	76
Identification et résolution des problèmes	76
Codes erreurs	77
Conseils pour le recyclage	78

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10032444
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	1600 W
Capacité	26 L

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

2014/30/UE (CEM)  
 2014/35/UE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)  
 2009/125/CE (ErP)

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Consignes générales

- Lisez ce mode d'emploi entièrement et attentivement.
- Ne touchez en aucun cas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons de commande.
- Ne plongez jamais le câble, la fiche ou d'autres parties électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter les risques d'électrocution.
- Surveillez les enfants qui se tiennent à proximité de l'appareil ou qui l'utilisent eux-mêmes.
- Débranchez l'adaptateur secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée ou lorsque vous le nettoyez. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil présente des dysfonctionnements ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Pour vérification, réparation ou réglage, adressez-vous au service client.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dégâts aux objets ou aux personnes.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur (l'appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement).
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas au contact de rebords coupants ou de surfaces chaudes car cela pourrait l'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou au gaz ni dans un four chaud.
- Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours le câble d'alimentation sur l'appareil lui-même avant de brancher la fiche dans la prise murale. Éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche de la prise.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Les aliments de grande taille, les emballages en aluminium ou matériaux équivalents ne doivent pas être insérés dans un grille-pain car cela créerait des risques d'incendie et d'électrocution.
- Le risque d'incendie se présente lorsqu'un grille-pain est recouvert d'un matériau inflammable ou qu'il entre au contact de celui-ci. Cela inclut les voilages, les nappes, certaines parois etc.
- N'essayez pas de retirer des aliments d'un grille-pain lorsque celui-ci est enclenché.

- Cet appareil dispose d'un adaptateur secteur polarisé (un contact est plus large que l'autre). Pour des raisons de sécurité, l'adaptateur secteur ne peut se brancher que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si l'adaptateur secteur ne correspond pas exactement à la prise, retournez la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas convenablement dans la prise, prenez contact avec un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner les mesures de sécurité.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

### Consignes concernant le câble

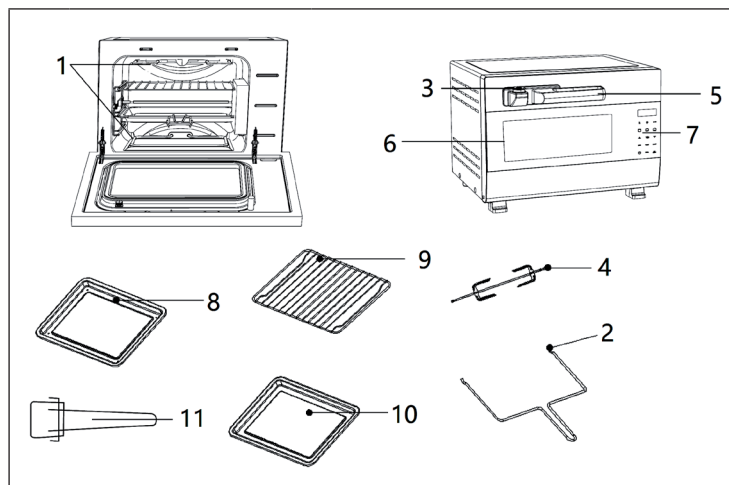
- Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation court pour minimiser le risque de s'emmêler ou de trébucher sur le câble.
- Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées si vous le faites avec précaution.
- Si vous devez utiliser une rallonge électrique, veillez à ce que (1) la puissance électrique indiquée pour le câble rallonge corresponde au moins à la puissance électrique de l'appareil, et à ce que (2) la rallonge soit placée de sorte qu'elle ne pende pas au-dessus d'un rebord de table au risque d'être tirée par des enfants ou de faire trébucher quelqu'un.

### Consignes particulières

- Veillez à brancher le câble de terre à la prise adéquate. Ne branchez en aucun cas un câble de terre sur une conduite de gaz ou d'eau, un paratonnerre pour une conduite téléphonique. Cela pourrait causer des dégâts matériels ou aux personnes.
- Placez l'appareil sur une surface stable et horizontale pour éviter une chute éventuelle et des dégâts en conséquence.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud.
- Veuillez conserver un espace de 150 mm tout autour de l'appareil, sur les côtés et au-dessus, avant les autres appareils culinaires.
- Le four est prévu pour un usage en intérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

<p><b>INTERDIT</b> Il est interdit de</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De modifier le schéma de câblage si vous n'êtes pas un spécialiste.</li> <li>• N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.</li> <li>• Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant ou par le service client.</li> <li>• Maintenez l'appareil loin des matériaux facilement inflammables ou explosifs.</li> <li>• Tenez les enfants à l'écart du four.</li> <li>• N'utilisez pas l'appareil avec un interrupteur endommagé ou desserré</li> <li>• Ne faites pas tomber l'appareil et évitez toute utilisation de la force contre l'appareil.</li> <li>• Veuillez utiliser une alimentation de 120 V ~ 60 Hz uniquement</li> <li>• Veuillez ne pas retirer l'anneau d'étanchéité de l'appareil.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION</b> Suivez strictement les indications</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranche la fiche de la prise en la tenant par sa tête. Ne touchez pas aux éléments métalliques de l'appareil.</li> <li>• Ne touchez en aucun cas au four pendant le processus de cuisson.</li> <li>• Ne touchez pas aux éléments chauffants du four tout de suite en fin de cuisson, car cela peut provoquer des blessures ou des brûlures.</li> <li>• Ouvrez le four avec précaution car de la vapeur chaude pourrait en sortir et vous brûler.</li> <li>• Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur haute pression.</li> <li>• Veuillez régler le four sur 200°C lors de la première utilisation et faites-le fonctionner 30 minutes.</li> <li>• Veillez à ce que les enfants ne touchent pas les éléments chauffants du four</li> <li>• Les surfaces avec l'inscription „surface chaude“ deviennent très chaudes en fonctionnement.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION</b> A respecter pendant l'utilisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne grattez pas la surface vitrée avec un nettoyeur corrosif ou un couteau.</li> <li>• Ne nettoyez pas le four avec une brosse métallique.</li> <li>• Débranchez la fiche de la prise quand vous n'utilisez plus l'appareil.</li> <li>• Ne chauffez pas dans le four des papiers, plastiques, matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables.</li> <li>• N'utilisez pas de télécommande ou de minuterie externe pour commander le four.</li> <li>• Ne mettez pas de coton ou de matériel similaire dans le four.</li> <li>• N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.</li> </ul>

## APERÇU DE L'APPAREIL












**Remarque :** Les pièces (8) et (9) ne sont PAS fournies avec tous les appareils, mais peuvent être achetées avec la grille (non illustrée) sur notre site internet [elektronic-star.fr](http://elektronic-star.fr) sous la référence **10032445**.

N°	Pièce de l'appareil	Fonction
1	Barres chauffante	Produit de la chaleur et réchauffe les aliments
2	Support de tournebroche	Utilisé pour retirer les aliments du tournebroche
3	Soupape de pression	Evacue la vapeur et la pression.
4	Tournebroche	Maintient les aliments et permet une répartition homogène de la chaleur grâce à son mouvement rotatif
5	Poignée du four	Pour ouvrir la porte du four.
6	Vitre en verre	Permet de surveiller l'intérieur du four
7	Panneau de commande	Voir les détails au paragraphe „panneau de commande“
8	Grille du four	Pour déposer les aliments à cuire.
9	Plaque de cuisson	Pour déposer les aliments à cuire.
10	Plateau à miettes	Se place sous le plateau à miettes et récupère les miettes et l'huile qui déborde.
11	Pinces du four	Pour récupérer la plaque de cuisson ou la grille de cuisson.



## PANNEAU DE COMMANDE ET FONCTIONS DES TOUCHES

Touche	Fonction	Touche	Fonction
	Cuisson à la pression		Réduire la durée ou la température
	Eclairage du four	BAKE	Gâteau
	Tournebroche	TOAST	Pain
	Cuisson par le dessus	ROAST	Poulet etc.
	Cuisson par le haut et par le bas	START/ CANCEL	Pour démarrer ou interrompre un programme
	Cuisson par le bas	BROIL	
	Augmenter le durée ou la température	DIY	Viande/poisson/légumes etc.
	Ajuster la température/durée	Menus DIY	

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Avant l'utilisation

- N'utilisez l'appareil que dans un environnement bien aéré ou équipé d'un système de ventilation efficace.
- La prise de courant que vous utilisez doit rester facilement accessible. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas de bord tranchant ou de surfaces chaudes, car cela pourrait l'endommager.
- Nous vous recommandons de placer l'appareil sur le comptoir de la cuisine pour l'utiliser. Si vous installez l'appareil ailleurs, vérifiez d'abord si l'endroit peut supporter le poids de l'appareil et s'il est conçu pour des températures supérieures à 80 ° C.

## Installation

1. Retirez l'appareil et les accessoires de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil dans un endroit approprié et veillez à respecter la distance minimale de 150 mm sur les côtés et vers le haut.
3. Assurez-vous que le fil de terre et le cordon d'alimentation de l'unité sont correctement connectés.
4. Allumez l'appareil conformément aux instructions du manuel d'utilisation.

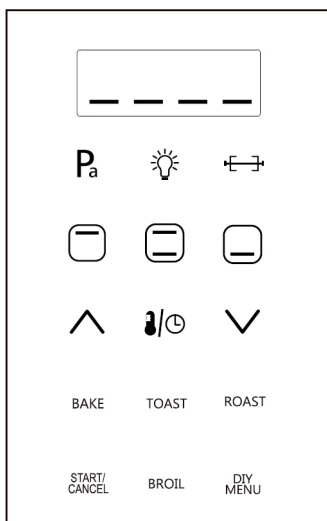
---

## UTILISATION

---

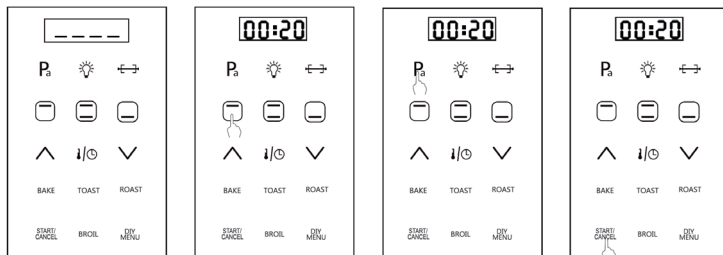
### 1. Allumage

Tous les boutons s'allument pendant une seconde. L'écran LED affiche [---]. Le bouton START/CANCEL s'allume et clignote, tous les autres boutons s'éteignent au bout d'un court moment.



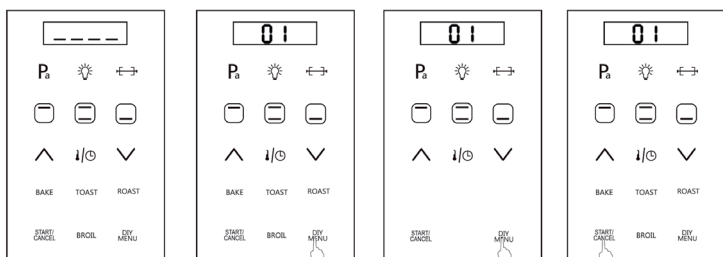
## 2. Fonction Pa (cuisson à la pression)

- Appuyez sur le bouton „élément chauffant supérieur“.
- Appuyez sur Pa.
- Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer.



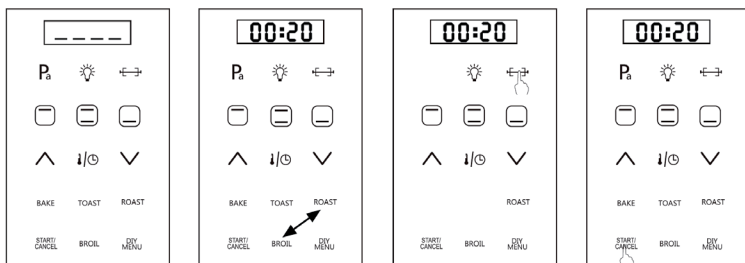
## 3. Menus DIY

Appuyez sur le bouton DIY/MENU. L'écran LED indique „01“. „01“ correspond à la première fonction DIY. La durée par défaut de „00:10“ est affichée sur l'écran LED. La température de fonctionnement est de 200°C. Réglez la durée /température/ fonction tel qu'indiqué dans la recette. Choisissez élément chauffant supérieur/éléments supérieur et inférieur/élément inférieur, Pa, tournebroche, température/durée. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer. Vous pouvez sélectionner jusqu'à 10 fonctions de cuisson différentes et les sauvegarder dans le menu DIY.



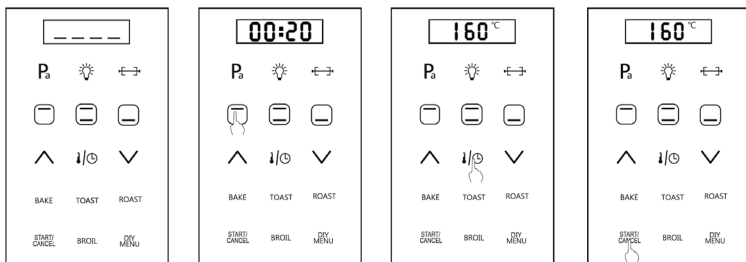
#### 4. Tournebroche

- Appuyez sur le bouton ROAST.
- Appuyez sur le bouton TOURNEBROCHE.
- Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer.



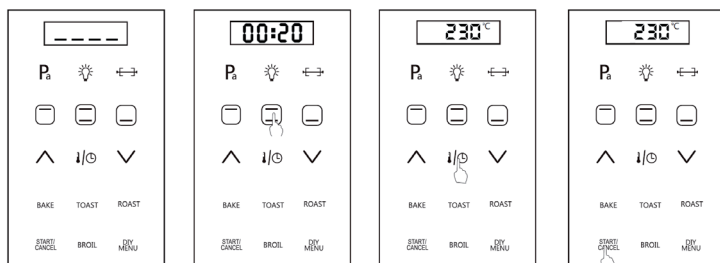
#### 5. Cuisson par le haut

- Appuyez sur le bouton CUISSON PAR LE HAUT. La durée par défaut de „00:20“ s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE. La température par défaut de „160°C“ s’affiche sur l’écran LED.



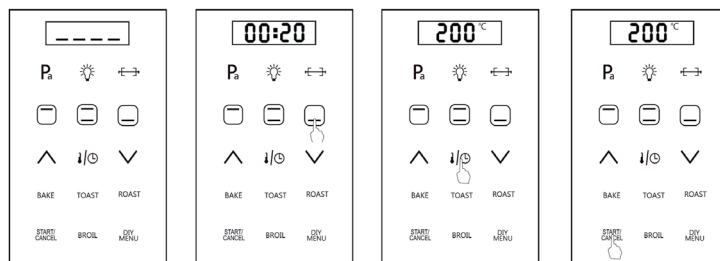
## 6. Cuisson par le haut et par le bas

- Appuyez sur le bouton RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE. La durée par défaut de „00:20“ s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE. La température par défaut de „230°C“ s’affiche sur l’écran LED.

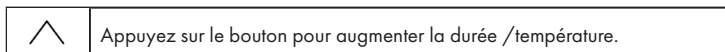


## 7. Cuisson par le bas

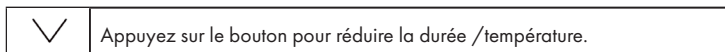
- Appuyez sur le bouton CUISSON PAR LE BAS. La durée par défaut de „00:20“ s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE. La température par défaut de „200°C“ s’affiche sur l’écran LED.



## 8. Augmenter la température



## 9. Réduire la température

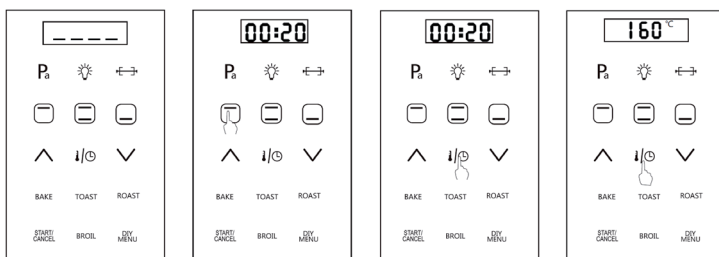


## 10. Ajuster la température/durée

- Choisissez d'abord une des fonctions manuelles.
- Appuyez ensuite sur le bouton TEMPÉRATURE/DUREE, pour régler la température ou la durée.

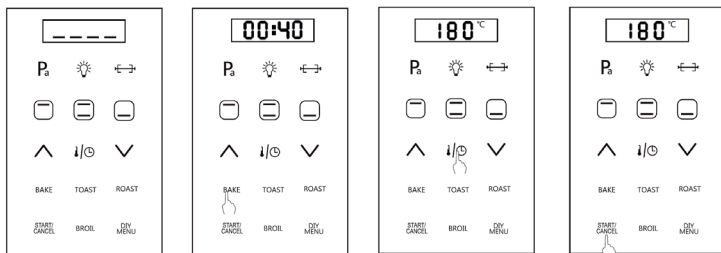
Exemple :

1. Appuyez sur le bouton CUISSON PAR LE HAUT. la durée affichée à l'écran est de „00:20“.
2. Appuyez une fois sur le bouton TEMPÉRATURE/DUREE et la durée par défaut s'affiche sur l'écran LED. Adaptez maintenant la durée à celle de votre recette.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE, l'écran LED affiche la température par défaut. Adaptez maintenant la température à celle de votre recette.



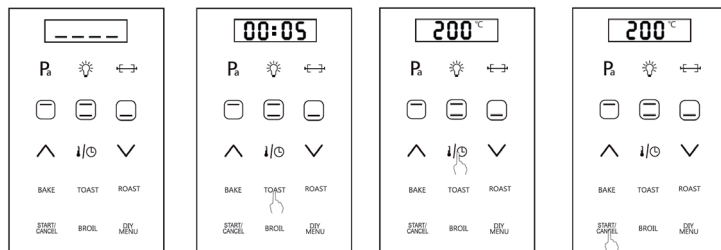
## 11. Cuisson (BAKE)

- Appuyez sur le bouton BAKE. La durée par défaut est de „00:40” et s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE, la température par défaut de „180°C” s’affiche sur l’écran LED.



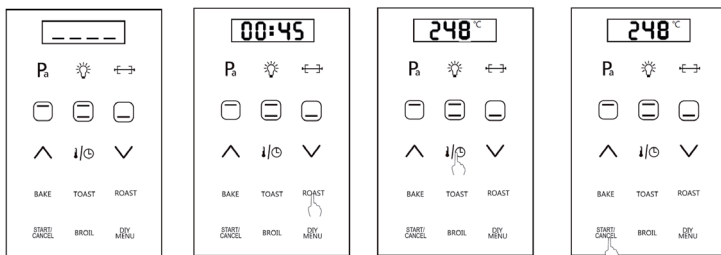
## 12. Toaster (TOAST)

- Appuyez sur le bouton TOAST. La durée par défaut est de „00:05” et s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE, la température de „200°C” par défaut s’affiche sur l’écran LED.



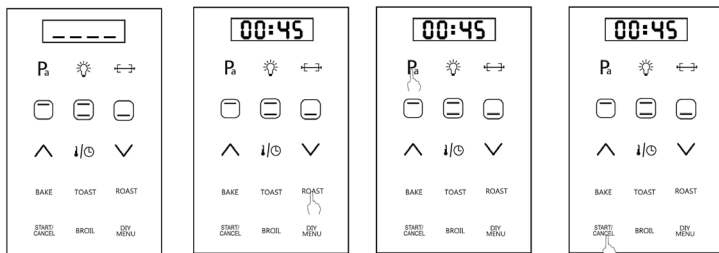
### 13. Rôtir (ROAST)

Appuyez sur le bouton ROAST. La durée par défaut „00:45” s’affiche sur l’écran LED.  
Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE, la température de „248 °C” par défaut s’affiche à l’écran.



Variantes avec la pression :

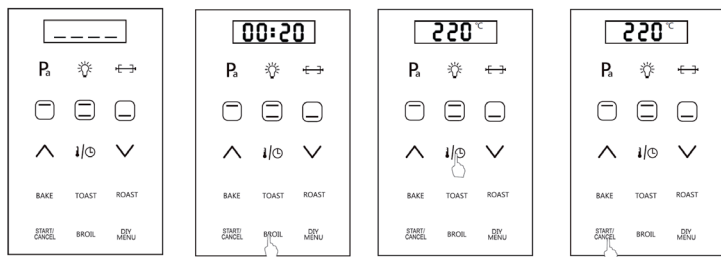
1. Appuyez sur le bouton ROAST. La durée par défaut de „00:45” s’affiche sur l’écran LED.
2. Appuyez sur le bouton Pa.
3. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer le rôtissage.





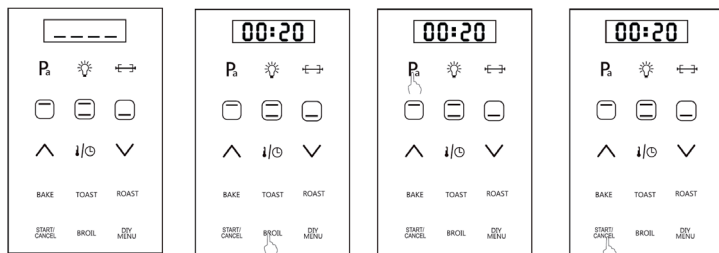
## 14. Grillades (BROIL)

- Appuyez sur le bouton BROIL. La durée par défaut de „00:20” s’affiche sur l’écran LED.
- Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE/DURÉE, l’écran LED affiche la température par défaut de „220°C”.



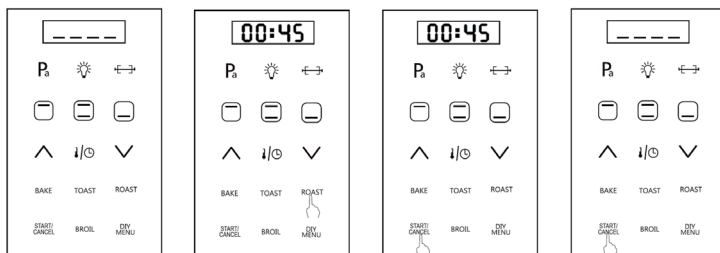
Variante sous pression :

1. Appuyez sur le bouton BROIL. L’écran LED affiche la durée par défaut de „00:20”.
2. Appuyez sur le bouton Pa.
3. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer le rôtissage.



## 15. Démarrer/interrompre

- Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour démarrer la cuisson après avoir réglé la fonction, la durée et la température.
- Si vous voulez arrêter le four alors qu'il est en marche, appuyez de nouveau sur le bouton START/CANCEL. Le four s'arrête alors.



## UTILISATION DES ACCESSOIRES

### Grille de cuisson du four

Les aliments et les récipients qui les contiennent peuvent y être placés. Elle peut être glissée dans l'encoche à l'intérieur du four.

### Plaque de cuisson

- vous pouvez y déposer des aliments. Par exemple lorsque vous cuisez des gâteaux, vous pouvez déposer la pâte sur la plaque.
- Elle peut servir à récupérer l'huile. lorsque vous rôtissez un poulet, la plaque de cuisson peut être placée sous le poulet et servir à récupérer l'huile excédentaire.

### Consignes importantes

- Pendant la cuisson, la température est très chaude. veuillez utiliser des maniques ou équivalents lorsque vous souhaitez retirer quelque chose du four ou bien l'y placer.
- N'utilisez jamais le chauffage par le bas lorsque vous utilisez la plaque de cuisson pour récupérer l'huile qui s'écoule.
- Ne déposez aucun aliment sur la plaque de verre après avoir ouvert le four. Evitez d'y renverser des aliments.

## APERÇU DES FONCTIONS

Fonction	Pression	Durée (hh:mm)	Durée par défaut (hh:mm)	Température (°C)	Température de démarrage (°C)	Cuisson par le haut	Cuisson par le bas	Tournebroche	Préchauffage	Conseils
Cuisson	sans	0:01-1:00	0:40	150-220	180	oui	oui	non	non	Gâteau, biscuits
Toaster	sans	0:01-0:12	0:05	160-248	200	oui	oui	non	non	Pain
Rôtir	sans	0:01-2:00	0:45	180-248	248	oui	oui	non	non	Viande
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	oui	oui	non	non	
Rôtir + tourner	sans	0:01-2:00	0:45	180-248	248	oui	oui	oui	non	Poulet entier
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	oui	oui	oui	non	
Griller	sans	0:01-1:30	0:20	180-248	220	oui	oui	non	non	Poisson, légumes
	10 KPa	0:01-1:30	0:20	180-248	220	oui	oui	non	non	
Cuisson par le haut	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	160	oui	non	non	non	
Cuisson par le haut et par le bas	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	230	oui	oui	non	non	
Cuisson par le bas	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	200	non	oui	non	non	
Pa	10 KPa	Une fois que vous avez sélectionné la fonction RÔTIR, GRILLER, cuisson par le haut et par le bas, cuisson par le haut ou par le bas, vous pouvez utiliser la fonction pression.								

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Débranchez la fiche de la prise après utilisation de l'appareil. Avant de le nettoyer, laissez refroidir le four.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires utilisés après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, séchez l'intérieur et les accessoires. Conservez les accessoires à l'intérieur du four.

### Consignes importantes

- Pour nettoyer le four, n'utilisez jamais d'essence, de l'alcool, de solvants organiques ou de produits abrasifs, car cela peut provoquer une décoloration ou des fissures dans la peinture.
- Pour éviter la corrosion des éléments du four, nettoyez-le avec un produit doux.
- Pour éviter les dégâts et les risques d'électrocution, n'utilisez jamais de brosse métallique pour nettoyer le four.

---

## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

---

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le four.	La fiche n'est pas bien branchée dans la prise.	Branchez la fiche dans la prise de courant.
	Pas de courant dans la prise.	Allumez l'interrupteur de la prise de courant ou prenez contact avec un électricien pour réparation.
	La touche de fonction est défectueuse.	Contactez le service client.
Le four ne fonctionne pas.	La touche de fonction est défectueuse.	Contactez le service client.
	Utilisation non conforme.	Relisez le mode d'emploi ou contactez le service client.

Problème	Cause possible	Solution
L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Il y a un défaut de connexion du câble.	Prenez contact avec le service client.
	L'élément chauffant est défectueux.	
Odeur étrange lors de la cuisson.	Il y a des restes alimentaires dans le four.	Éliminez les restes.
	Le four n'a pas été bien nettoyé.	Nettoyez le four et les accessoires.
Le bouton ne fonctionne pas.	Le caoutchouc conducteur a été mal installé ou endommagé.	Contactez le service client.
	Le contrôleur principal est endommagé.	
L'éclairage du four ne s'allume pas.	La lampe est endommagée.	Contactez le service client.
	Le contrôleur principal est endommagé.	

## CODES ERREURS

Code	Causes	Solution
E1	Circuit de protection du capteur de température.	Lorsque le circuit de protection du capteur de température est ouvert, il coupe le fonctionnement du four au bout de 2 minutes. L'écran LED affiche le code „E1“. L'alarme retentit 10 fois.
E2	Détection de court-circuit du capteur de température.	Lorsque le capteur de température détecte un court-circuit, il interrompt tout de suite le travail. L'écran LED affiche le code erreur „E2“. L'alarme retentit 10 fois.
E4	Erreur de connexion du capteur	Si au bout de 10 minutes de fonctionnement du four aucune modification de température n'est détectée, l'appareil s'éteint automatiquement. L'écran LED affiche le code erreur „E4“. L'alarme retentit 10 fois.

---

## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE

---



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

**INDICE**

Avvertenze di sicurezza	80
Descrizione del prodotto	83
Prima di procedere al primo utilizzo	84
Prima di procedere al primo utilizzo	84
Utilizzo	85
Utilizzo degli accessori	93
Panoramica delle funzioni	94
Pulizia e manutenzione	95
Ricerca e correzione degli errori	95
Avvisi di errore	96
Smaltimento	97

**DATI TECNICI**

Numero articolo	10032444
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	1600 W
Capacità	26 L

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ****Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



**Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:**

2014/30/UE (EMC)  
 2014/35/UE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)  
 2009/125/UE (ErP)

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### Avvertenze generali

- Leggere attentamente tutto il manuale d'uso.
- Non toccare assolutamente le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare impugnature e tasti.
- Non immergere cavo, spina o altri componenti elettrici del dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- Tenere sotto controllo i bambini che utilizzano il dispositivo o che si trovano nelle sue vicinanze.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, se il dispositivo non viene utilizzato per periodi prolungati o se si desidera pulirlo. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di inserire o togliere accessori.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualunque modo. Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente. Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per controlli, riparazioni o regolazioni.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose o persone.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto (il dispositivo è progettato per il solo uso in ambienti chiusi).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con bordi affilati o superfici bollenti, in modo che non venga danneggiato.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a fornelli elettrici/fornelli a gas o in forni bollenti.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta un dispositivo contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.
- Collegare sempre il cavo di alimentazione prima al dispositivo e poi alla presa di corrente a muro. Spegnerne sempre il dispositivo prima di staccare la spina dalla presa di corrente.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per gli scopi previsti.
- Alimenti di grandi dimensioni, imballaggi di alluminio o di materiali simili non possono essere inseriti in un tostapane, dato che potrebbero comportare rischio di incendio e folgorazione.
- Si corre il rischio d'incendio quando il tostapane viene coperto o entra in contatto con materiali facilmente infiammabili. Tra questi rientrano tende, tovaglie, pareti ecc.
- Non cercare di togliere alimenti dal tostapane mentre è ancora collegato alla rete elettrica.



- Questo dispositivo è dotato di una spina polarizzata (un contatto più largo dell'altro). Per motivi di sicurezza, la spina può essere inserita in un solo verso in una presa di corrente polarizzata. Se la spina non dovesse inserirsi completamente nella presa di corrente, girare la spina. Se la spina continua a non entrare completamente nella presa, contattare un elettricista qualificato. Non cercare di aggirare le misure di sicurezza.
- Il dispositivo è adatto al solo uso casalingo.
- Conservare con cura questo manuale d'uso per futuri utilizzi.

### **Avvertenze sul cavo**

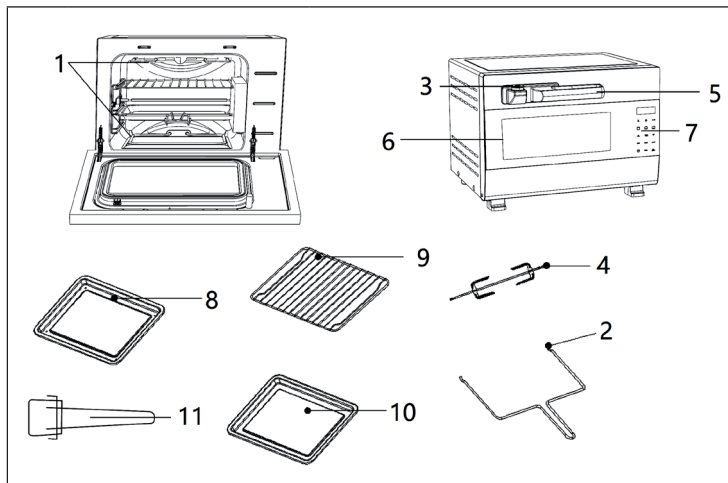
- Questo dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione corto, in modo da ridurre al minimo il rischio di inciampare sul cavo o di restarvi impigliati.
- Sono disponibili e possono essere utilizzate prolunghe, se durante l'utilizzo viene prestata particolare attenzione.
- Se viene utilizzata una prolunga, assicurarsi che (1) la potenza elettrica indicata della prolunga corrisponda almeno a quella del dispositivo e che (2) il cavo sia posizionato in modo da non pendere dal bordo del tavolo, evitando quindi che i bambini possano tirarlo e da non inciamparvi.

### **Particolari avvertenze**

- Si prega di assicurarsi che la messa a terra sia collegata alla connessione corretta. Non collegare assolutamente la messa a terra con condotti del gas, dell'acqua, del telefono o parafulmini, altrimenti potrebbero verificarsi danni a cose o persone.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, per evitare che cada e si danneggi.
- Non posizionare il dispositivo in ambienti estremamente caldi.
- Si prega di lasciare almeno 150 mm di distanza tra i lati e la parte superiore del dispositivo e altri elettrodomestici da cucina.
- Il forno è adatto solamente all'uso in ambienti chiusi e non può essere utilizzato all'aperto.

<p><b>VIETATO</b> Non consentito</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non modificare il sistema elettrico, se non siete tecnici specializzati.</li> <li>• Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente.</li> <li>• Il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza ai clienti.</li> <li>• Tenere il dispositivo lontano da materiali esplosivi e facilmente infiammabili.</li> <li>• Tenere i bambini lontano dal forno.</li> <li>• Non utilizzare il dispositivo con commutatori danneggiati o allentati.</li> <li>• Non far cadere il dispositivo e non utilizzare forza eccessiva su di esso.</li> <li>• Utilizzare solamente un'alimentazione da 120 V ~ 60 Hz</li> <li>• Si prega di non togliere la guarnizione ad anello del dispositivo.</li> </ul>
<p><b>PRECAUZIONE</b> Seguire attentamente tutte le indicazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staccare la spina dalla presa di corrente impugnando il corpo. Non toccare componenti metalliche.</li> <li>• Non toccare assolutamente il forno durante la cottura.</li> <li>• Non toccare gli elementi riscaldanti del forno immediatamente dopo l'utilizzo, in quanto potrebbero insorgere lesioni o ustioni.</li> <li>• Aprire il forno con attenzione, per evitare ustioni o lesioni dovute al vapore che fuoriesce.</li> <li>• Non lavare il forno con pulitori a pressione o a vapore.</li> <li>• Per il primo utilizzo, impostare la temperatura del forno su 200 °C e lasciare andare per 30 minuti.</li> <li>• Assicurarsi che i bambini non tocchino gli elementi riscaldanti.</li> <li>• La superficie con la scritta "Superficie bollente" diventa estremamente calda durante l'utilizzo del forno.</li> </ul>
<p><b>ATTENZIONE</b> Da tenere in considerazione durante l'utilizzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non raschiare la superficie in vetro con un detergente corrosivo o un coltello.</li> <li>• Non pulire il forno con una spazzola metallica.</li> <li>• Staccare la spina dalla presa di corrente dopo l'utilizzo.</li> <li>• Non riscaldare nel forno carta, plastica o materiali non ignifughi o facilmente infiammabili.</li> <li>• Non utilizzare telecomandi o timer in combinazione con il forno.</li> <li>• Non mettere cotone o materiali simili nel forno.</li> <li>• Non utilizzare il dispositivo all'aperto.</li> </ul>








## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



**Nota:** Le parti (8) e (9) NON sono incluse in tutti gli apparecchi, ma possono essere acquistate insieme alla griglia (non illustrata) sul nostro sito web [elektronic-star.it](http://elektronic-star.it) con il numero di articolo **10032445**.

N°	Componente	Funzione
1	Elemento riscaldante	Produce calore e riscalda gli alimenti.
2	Supporto dello spiedo girevole	Viene utilizzato per rimuovere gli alimenti dallo spiedo.
3	Valvola della pressione	Per rilasciare vapore e pressione.
4	Spiedo girevole	Permette di fissare gli alimenti e garantisce una cottura omogenea grazie alla rotazione.
5	Maniglia del forno	Per aprire lo sportello del forno.
6	Finestrella in vetro	Per vedere all'interno del forno.
7	Pannello di controllo	Per dettagli, v. paragrafo "Pannello di controllo".
8	Griglia per il forno	Per posizionare alimenti.
9	Teglia per il forno	Per posizionare alimenti.
10	Vano per le briciole	Viene posizionato sotto all'elemento riscaldante e raccoglie briciole o olio in eccesso.
11	Impugnatura a pinza per rimuovere teglia e griglia	Per rimuovere griglia e teglia.

## PRIMA DI PROCEDERE AL PRIMO UTILIZZO

Tasto	Funzione	Tasto	Funzione
<b>P</b> <sub>a</sub>	Cottura a pressione	∨	Diminuire tempo o temperatura
	Illuminazione del forno	BAKE	Torte
	Spiedo girevole	TOAST	Pane
	Calore dall'alto	ROAST	Pollo ecc.
	Calore dall'alto e dal basso	START/ CANCEL	Per attivare o arrestare i programmi
	Calore dal basso	BROIL	Carne/pesce/verdure ecc.
	Aumentare tempo o temperatura	DIY	Menù DIY
	Regolare tempo o temperatura		

## PRIMA DI PROCEDERE AL PRIMO UTILIZZO

### Prima dell' utilizzo

- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti con sufficiente ventilazione o con un impianto di ventilazione efficace.
- La presa di corrente utilizzata deve essere facilmente accessibile. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con bordi affilati o superfici bollenti, in modo che non venga danneggiato.
- Consigliamo di posizionare il dispositivo sul tavolo della cucina per l' utilizzo. Se il dispositivo viene posizionato in un altro luogo, assicurarsi che questo possa sopportare il peso del dispositivo e temperature oltre 80 °C.

## Installazione

1. Togliere il dispositivo e gli accessori dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Posizionare il dispositivo in un luogo adeguato e assicurarsi di rispettare la distanza minima di 150 mm sui lati e sulla parte superiore.
3. Assicurarsi che la messa a terra e il cavo di alimentazione del dispositivo siano stati collegati correttamente.
4. Accendere il dispositivo seguendo le indicazioni del manuale d'uso.

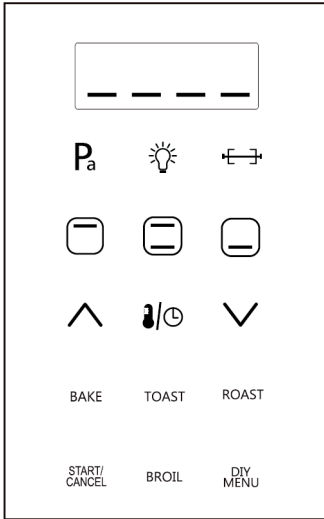
---

## UTILIZZO

---

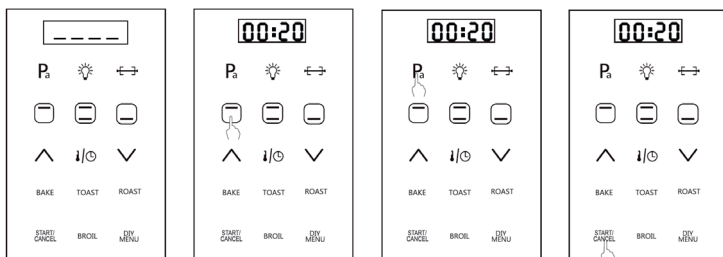
### 1. Accensione

Tutti i tasti si illuminano per un secondo. Lo schermo LED mostra [----]. Il tasto START/CANCEL si illumina e lampeggia, tutti gli altri tasti si spengono dopo breve tempo.



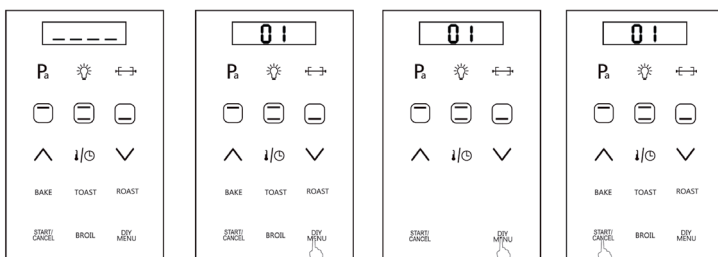
## 2. Funzione Pa (Cottura a pressione)

- Premere il tasto "Calore dall'alto".
- Premere Pa.
- Per iniziare premere START/CANCEL.



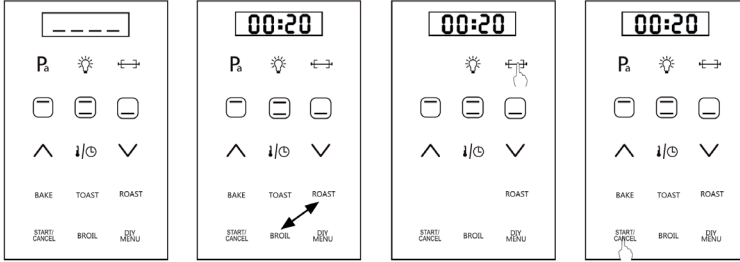
## 3. Menù DIY

Premere il tasto DIY/MENU. Lo schermo LED mostra "01". "01" indica la prima funzione DIY. Il tempo predefinito "00:10" viene mostrato sullo schermo LED. La temperatura di funzionamento corrisponde a 200 °C. Impostare tempo/temperatura/ funzione in base alle indicazioni della ricetta. Selezionare calore dall'alto/calore dall'alto e dal basso/calore dal basso, Pa, spiedo girevole, temperatura/tempo. Per iniziare premere START/CANCEL. Possono essere selezionate fino a 10 funzioni di cottura e salvate nel menù DIY.



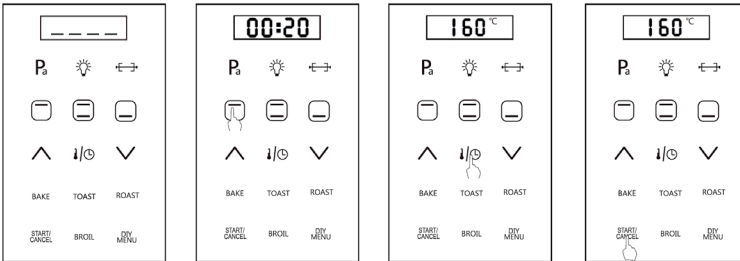
#### 4. Spiedo girevole

- Premere ROAST.
- Premere il tasto SPIEDO GIREVOLE.
- Per iniziare premere START/CANCEL.



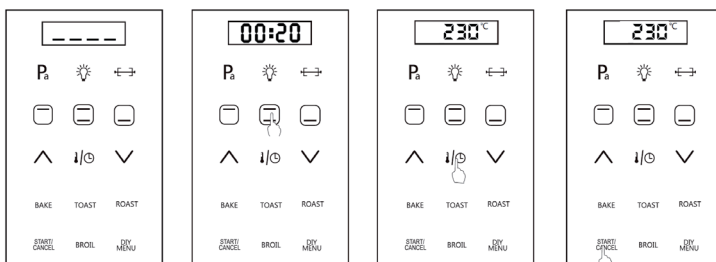
#### 5. Calore dall'alto

- Premere il tasto CALORE DALL'ALTO. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premere TEMPERATURA/TEMPO. La temperatura predefinita "160 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



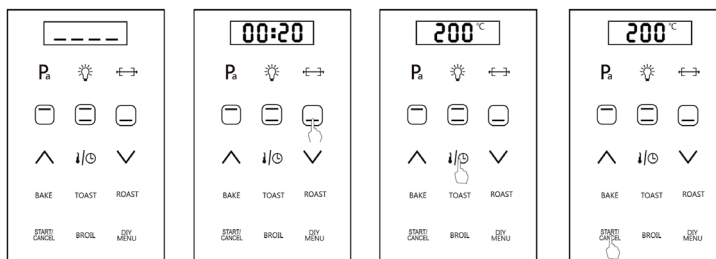
## 6. Calore dall'alto e dal basso

- Premere il tasto CALORE DALL'ALTO E DAL BASSO. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premere TEMPERATURA/TEMPO. La temperatura predefinita "230 °C" viene mostrata sullo schermo LED.

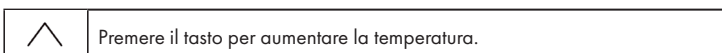


## 7. Calore dal basso

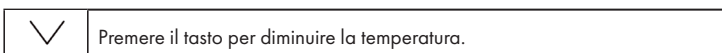
- Premere il tasto CALORE DAL BASSO. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premere TEMPERATURA/TEMPO. La temperatura predefinita "200 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



## 8. Aumentare la temperatura



## 9. Diminuire la temperatura



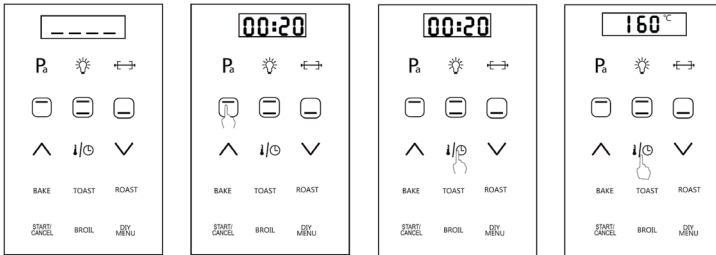


## 10. Regolazione tempo/temperatura

- Selezionare una delle funzioni manuali.
- Premere TEMPERATURA/TEMPO, per impostare tempo o temperatura.

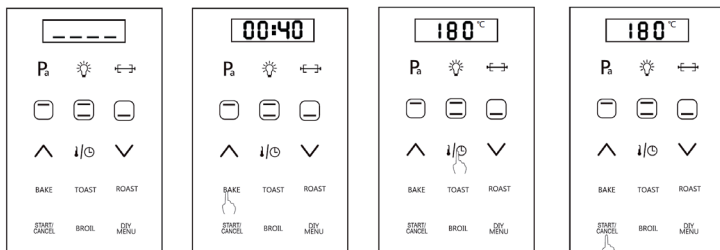
Esempio:

1. Premere il tasto CALORE DALL'ALTO. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
2. Premendo TEMPERATURA/TEMPO una volta viene mostrato sullo schermo LED il tempo predefinito. Regolare il tempo in base alle indicazioni della ricetta.
3. Premendo TEMPERATURA/TEMPO una seconda volta viene mostrata sullo schermo LED la temperatura predefinita. Regolare la temperatura in base alle indicazioni della ricetta.



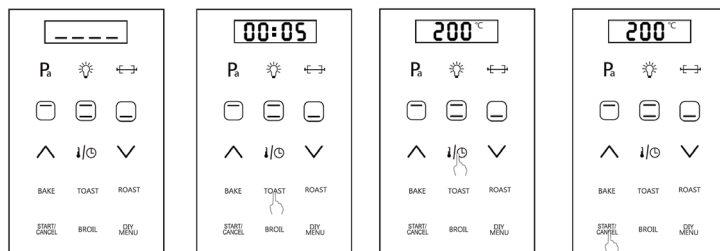
## 11. Cuocere (BAKE)

- Premere BAKE. Il tempo predefinito "00:40" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premendo TEMPERATURA/TEMPO, la temperatura predefinita "180 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



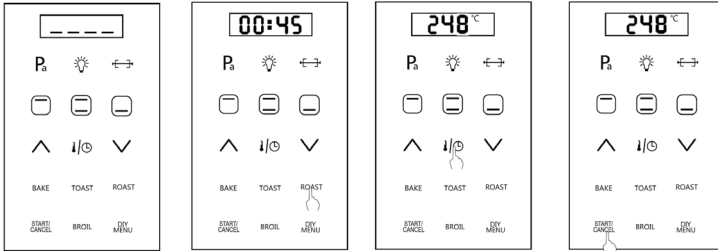
## 12. Tostare (TOAST)

- Premere TOAST. Il tempo predefinito "00:05" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premendo TEMPERATURA/TEMPO, la temperatura predefinita "200 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



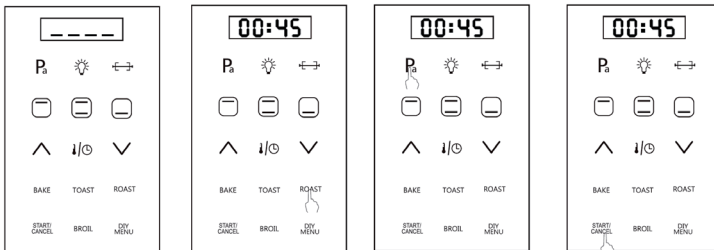
### 13. Arrostitore (ROAST)

- Premere ROAST. Il tempo predefinito "00:45" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premendo TEMPERATURA/TEMPO, la temperatura predefinita "248 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



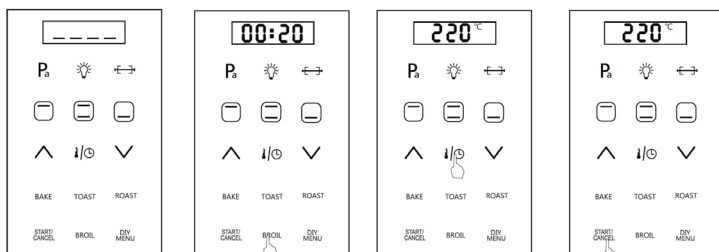
Variante a pressione:

1. Premere ROAST. Il tempo predefinito "00:45" viene mostrato sullo schermo LED.
2. Premere Pa.
3. Premere START/CANCEL per iniziare ad arrostitore.



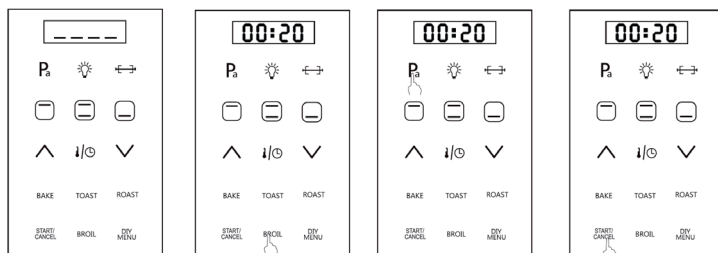
## 14. Grigliare (BROIL)

- Premere BROIL. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
- Premendo TEMPERATURA/TEMPO, la temperatura predefinita "220 °C" viene mostrata sullo schermo LED.



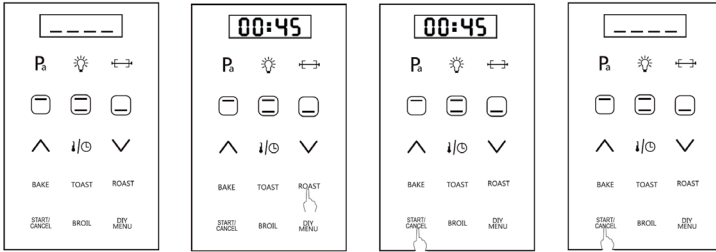
Variante a pressione:

1. Premere BROIL. Il tempo predefinito "00:20" viene mostrato sullo schermo LED.
2. Premere Pa.
3. Premere START/CANCEL per iniziare a grigliare.



## 15. Attivazione/arresto

- Premere START/CANCEL per iniziare la cottura, dopo aver impostato funzione, tempo e temperatura.
- Se si desidera arrestare il forno durante il funzionamento, premere nuovamente START/CANCEL. Il funzionamento del forno viene interrotto.



## UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

### Griglia da forno

- Sulla griglia possono essere posizionati alimenti o contenitori con alimenti.
- Può essere inserita nel forno facendola scorrere nelle apposite rientranze.

### Teglia da forno

- Sulla teglia è possibile posizionare alimenti, ad esempio l'impasto durante la preparazione di torte.
- Può essere utilizzata per la raccolta di olio. Durante la preparazione di pollo arrosto, la teglia può essere posizionata sotto al pollo per raccogliere olio in eccesso.

### Avvertenze importanti

- La temperatura del forno è estremamente elevata. Utilizzare presine da forno o oggetti simili, quando si mette qualcosa in forno o si toglie qualcosa.
- Non utilizzare mai il calore dal basso, se la teglia viene utilizzata per raccogliere olio.
- Non posizionare alimenti sulla lastra di vetro dopo aver aperto il forno. Evitare di rovesciare qualcosa.

## PANORAMICA DELLE FUNZIONI

Funzione	Pressione	Tempo (ore : minuti)	Tempo predefinito (ore : minuti)	Temperatura (°C)	Temperatura iniziale (°C)	Calore dall'alto	Calore dal basso	Spiedo girevole	Preriscaldare	Avvertenze
Cuocere	senza	0:01-1:00	0:40	150-220	180	Si	Si	No	No	Torta, biscotti
Tostare	senza	0:01-0:12	0:05	160-248	200	Si	Si	No	No	Pane
Arrostire	senza	0:01-2:00	0:45	180-248	248	Si	Si	No	No	Carne
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	Si	Si	No	No	
Arrostire + rotazione	senza	0:01-2:00	0:45	180-248	248	Si	Si	Si	No	Pollo intero
	10 KPa	0:01-2:00	0:45	180-248	248	Si	Si	Si	No	
Grigliare	senza	0:01-1:30	0:20	180-248	220	Si	Si	No	No	Pesce, verdure
	10 KPa	0:01-1:30	0:20	180-248	220	Si	Si	No	No	
Calore dall'alto	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	160	Si	No	No	No	
Calore dall'alto e dal basso	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	230	Si	Si	No	No	
Calore dal basso	Pa	0:01-2:00	0:20	60-248	200	No	Si	No	No	
Pa	10 KPa	Dopo aver selezionato ARROSTIRE, GRIGLIARE, calore dall'alto e dal basso, calore dall'alto o calore dal basso, è possibile utilizzare la funzione a pressione.								

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Dopo l'utilizzo, staccare la spina dalla presa di corrente. Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare il forno.
- Pulire il forno e tutti gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Se il forno non viene utilizzato per lunghi periodi, asciugare l'interno e gli accessori. Conservare gli accessori all'interno del forno.

### Avvertenze importanti

- Non utilizzare mai per la pulizia del forno benzina, alcool, solventi organici e sostanze abrasive, in modo da evitare la comparsa di cambi di colore o crepe sulla vernice.
- Per evitare la corrosione dei componenti del forno, pulirlo con un detergente delicato.
- Non utilizzare mai una spugna metallica per pulire il forno, in modo da evitare danneggiamenti o folgorazioni.

---

## RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

---

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il forno.	La spina non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina alla presa di corrente.
	Non arriva elettricità alla presa di corrente.	Attivare la presa di corrente o contattare un elettricista per la riparazione.
	Il tasto funzione è guasto.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
Il forno non funziona.	Il tasto funzione è guasto.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	Utilizzo improprio.	Leggere il manuale d'uso o contattare il servizio di assistenza ai clienti.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
L'elemento riscaldante non funziona.	Il collegamento del cavo è fallace.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	L'elemento riscaldante è guasto.	
Strani odori durante la cottura.	Nel forno ci sono dei residui.	Rimuovere i residui.
	Il forno non è stato pulito a dovere.	Pulire forno e accessori.
I tasti non funzionano.	La gomma conduttiva non è installata correttamente.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	Il comando principale è danneggiato.	
L'illuminazione del forno non si accende.	La lampada è danneggiata.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	Il comando principale è danneggiato.	

## AVVISI DI ERRORE

<b>Codice</b>	<b>Motivi</b>	<b>Soluzioni</b>
E1	Protezione del circuito elettrico del sensore della temperatura	Se il circuito elettrico del sensore della temperatura è aperto, questo arresta il lavoro dopo 2 minuti. Sullo schermo LED compare "E1" e un segnale acustico risuona 10 volte.
E2	Riconoscimento di cortocircuito del sensore della temperatura	Se il sensore della temperatura riconosce un cortocircuito, viene subito arrestato il lavoro. Sullo schermo LED compare "E1" e un segnale acustico risuona 10 volte.
E4	Errore di collegamento del sensore	Se dopo 10 minuti di funzionamento del forno non ci sono cambiamenti di temperatura, il dispositivo si spegne automaticamente. Sullo schermo LED compare "E4" e un segnale acustico risuona 10 volte.



---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.





KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK