

# GUSTEAU

Elektrischer Einbaubackofen  
Built-in Electric Oven  
Horno eléctrico empotrable  
Four électrique encastrable  
Forno a incasso

10033188 10033189



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

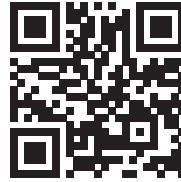
## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Zubehör	6
Installation	8
Bedienfeld, Tasten und Anzeigen	11
Inbetriebnahme	13
Bedienfunktionen	15
Bedienung des Backofens	26
Kochanleitung	30
Reinigung und Pflege	32
Fehlersuche und Fehlerbehebung	37
Fehlercodes	39
Hinweise zur Entsorgung	40

English	41
Français	77
Español	115
Italiano	153

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

Chal-Tec UK limited  
 Unit 6 Riverside Business Centre  
 Brighton Road  
 Shoreham-by-Sea  
 BN43 6RE  
 United Kingdom

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10033188	10033189
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Leistung gesamt (Kilowatt)	2,8 KW
Kabeltyp/-querschnitt	H05VV-F 3* 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellänge	1,2 m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/565 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Energie-Effizienz-Klasse	A
Backofen-Lampe	25 W/300 °C
Grill-Leistung (Kilowatt)	2,65 KW

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Allgemeine Sicherheitshinweise

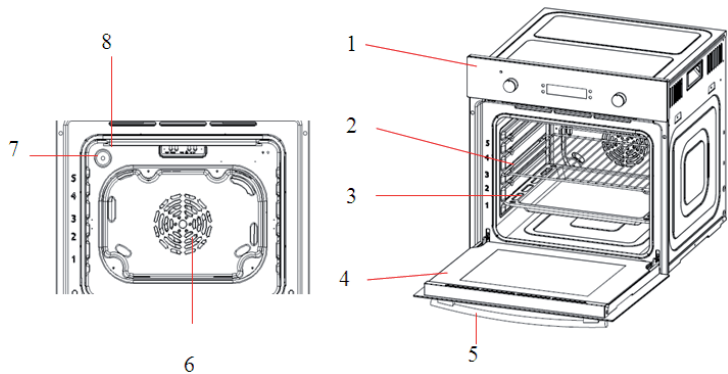
- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf. Stellen Sie sicher, dass alle anderen Personen, welche dieses Gerät verwenden, ebenfalls mit der Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es vorkommen, dass ein unangenehmer Geruch auftritt. Dies hängt mit den Bindemitteln zusammen, welche für das Isoliermaterial verwendet wurden. Schalten Sie das neue Gerät ein und lassen Sie das leere Gerät auf 250 °C für 60 Minuten laufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Backofens zu entfernen.
- Während der ersten Verwendung ist es vollkommen normal, dass leichter Rauch und Gerüche auftreten. Sollte dies der Fall sein, warten Sie, bis der Geruch verschwindet, bevor Sie Nahrungsmittel im Ofen platzieren.
- Bitte verwenden Sie dieses Gerät in einem gut belüfteten Raum.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während der Verwendung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Ofeninneren nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, insbesondere dann, wenn dieses in Verwendung ist.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn die Oberfläche Risse aufweist, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte von Kindern nur unter Aufsicht und Anleitung eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn Sie die Lampe im Ofeninneren austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Eine Netzabschaltmöglichkeit muss in der festen Verkabelung, gemäß den Anschlussvorschriften, integriert werden.
- Sollte das Netzstromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür, da das Glas dadurch zerkratzt werden könnte, was zu einem Zerbrechen des Glases führen kann.
- Verwenden Sie zur Ofenreinigung keinesfalls einen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einer externen Fernbedienung oder einem externen Timer verwendet werden.

### Spezielle Hinweise

- Verwenden Sie den Ofen nur dann, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Ofen nicht mit feuchten Händen oder Füßen.
- Die Ofentür sollte während der Verwendung des Geräts nur selten geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem hierfür autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch inkorrekte Platzierung und Installation von hierfür nicht autorisierten Personen entstehen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür oder Schublade liegen, da das Gerät dadurch kippen oder die Tür beschädigt werden könnte.
- Einige Bestandteile des Geräts können auch nach dem Ausschalten noch lange heiß bleiben. Warten Sie, bis diese vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden, ist es empfehlenswert, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

## GERÄTEÜBERSICHT



- |   |                 |   |                   |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 1 | Bedienfeld      | 5 | Griff             |
| 2 | Führungsschiene | 6 | Ventilatorenmotor |
| 3 | Backblech       | 7 | Lampe             |
| 4 | Ofen-Tür        | 8 | Heizelement       |

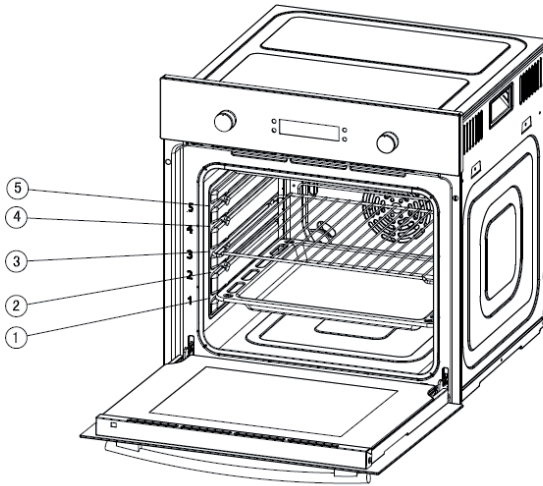
## ZUBEHÖR

Das im Lieferumfang enthaltene Zubehör ist für die Zubereitung vieler verschiedener Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Backofen hineinschieben.

### Zubehör einsetzen

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Backofen hineinschieben. Schieben Sie das Zubehör immer so weit hinein, dass es die Backofentür nicht berührt.

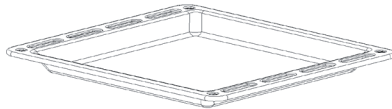
Ziehen Sie das Zubehör bei Bedarf etwa bis zur Hälfte heraus, bis es einrastet. Dadurch lassen sich zubereitete Speisen und Gefäße leichter entnehmen.



**Hinweis:** Das Zubehör kann sich, wenn es heiß wird, leicht verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es wieder seine ursprüngliche Form an. Die Funktionalität des Zubehörs wird dadurch nicht eingeschränkt.

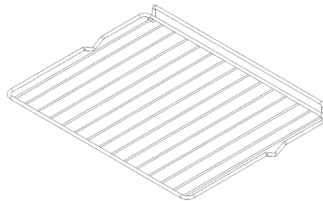
**Backblech:**

Eignet sich für die Zubereitung von Kuchen, Gebäck, gefrorenen Mahlzeiten und großen Mengen. Das Backblech kann außerdem als Abtropfschale dienen. Platzieren Sie es unterhalb des Rostes, wenn Sie direkt auf diesem grillen.



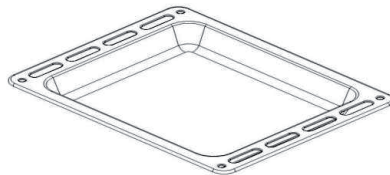
**Rost:**

Lebensmittel, die gegrillt werden sollen, können Sie direkt auf das Rost legen. Stellen Sie mit Lebensmitteln gefüllte Back- und Auflaufformen ebenfalls direkt auf dem Rost ab.



**Tiefes Backblech (optional):**

Wird für Gebäck, große Braten, saftige Gerichte und zum Sammeln des Fettes beim Grillen verwendet.



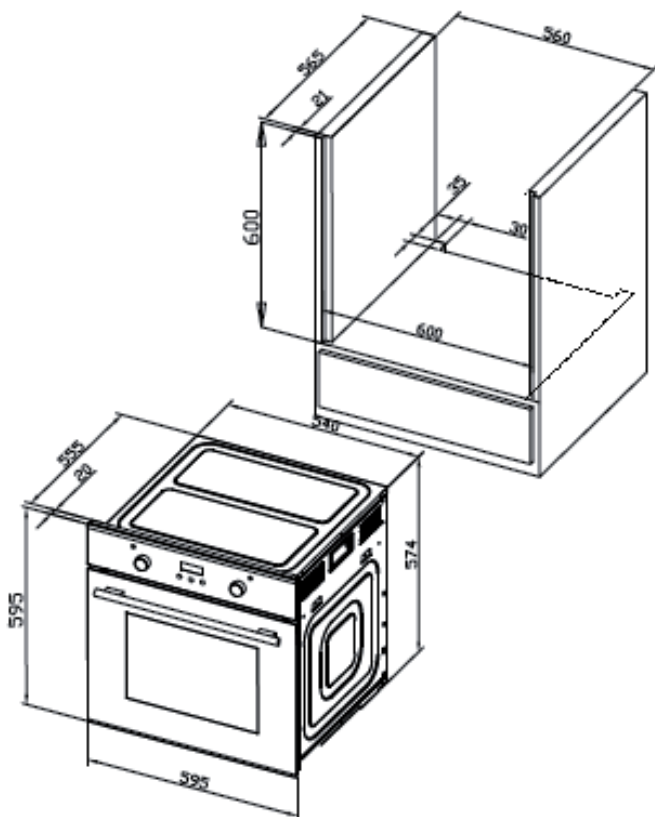
## INSTALLATION

### Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenzeilen vorgesehen. Passen Sie den Ofen zwischen die Küchenwände und Möbel ein, entsprechend der unten stehenden Abbildung (Maße in mm).

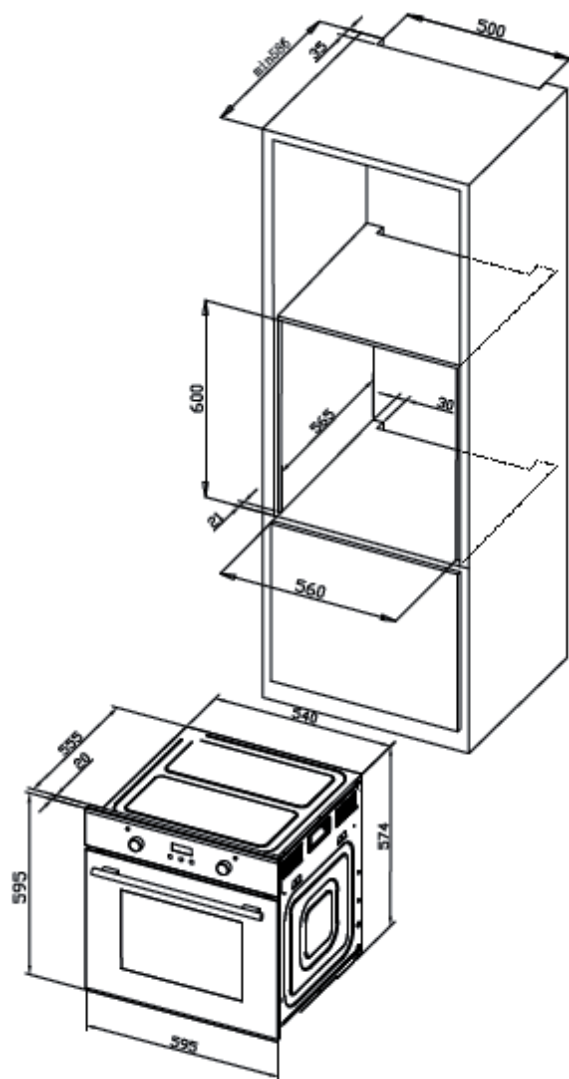
- Oberflächen, Kunststofflamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 85 °C über Raumtemperatur).
- Die Einbauschränke müssen waagrecht aufgestellt und fixiert sein.
- Zwischen dem Gerät und den umliegenden Gerätefronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich. Wenn sich unter dem Ofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Regalbrett eingesetzt werden.

### Installationsmethode 1:





## Installationsmethode 2:



## Montage und Anschluss

- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Heben oder Bewegen des Gerätes verwendet werden. Für die Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrizitätsvorschriften angeschlossen werden.
- Tragen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen. Verwenden Sie zum Tragen die Öffnung oder die Kabelgriffe an beiden Seiten des Geräts.

## Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät muss geerdet werden!
- Für Schäden, die durch die Verwendung des Gerätes ohne Schutzkontaktsteckdose entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Das Netzkabel darf nicht geklemmt, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.
- Das verwendete Netzstromkabel muss den spezifischen Geräteanforderungen entsprechen. Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.

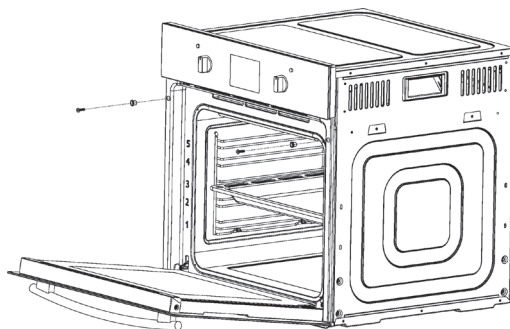


### WARNUNG

Stromschlaggefahr! Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Brand durch Beschädigung des Netzstromkabels oder unsachgemäße Installation. Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden und ist ordnungsgemäß zu installieren. Vor allen Arbeiten an der elektrischen Installation ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

## Installation

1. Schieben Sie den Ofen in den Einbauschrank, richten Sie ihn richtig aus und sichern Sie ihn in dieser Position.
2. Fixieren Sie den Ofen, wie in der Abbildung dargestellt, mit zwei Schrauben und zwei Unterlegscheiben.



3. Stecken Sie den Netzstromstecker des Ofens in eine geerdete Steckdose und überprüfen Sie, ob er funktioniert.

## BEDIENFELD, TASTEN UND ANZEIGEN

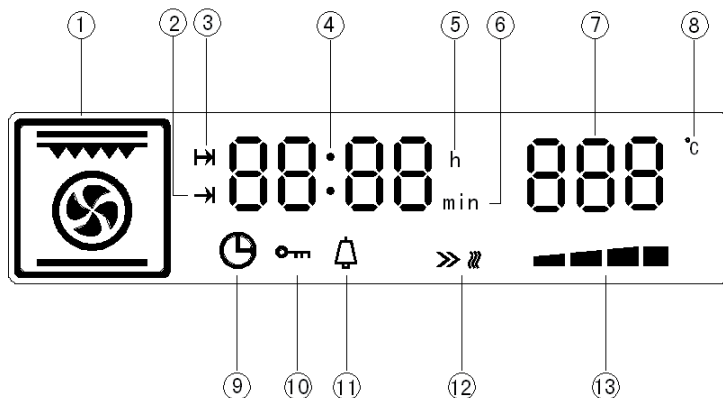
Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp können sich die einzelnen Details unterscheiden.



### Funktionstasten






Taste	Funktion
K1	Erinnerung, Einstellungsänderung (Temperatur/Zeit)
K2	Uhr, Zeitvorwahl
K3	Start
K4	Pause/Abbrechen
KB1	Plus/Minus (Kochfunktion)
KB2	Plus/Minus (Temperatur/Zeit)

## Anzeigen



Anzeige	Funktion
1	<b>Programm-Modus</b> (Anzeige für das entsprechende Heizelement, während das Gerät in Betrieb ist)
2	<b>Betriebszeiteinstellung</b> (Symbol)
3	<b>Zeitvorwahl</b> (Symbol für Start und Ende der Zubereitungszeit)
4	<b>Uhrzeit</b> (Anzeige, inklusive Stunde, Minute und Sekunde)
5	<b>Stunden</b> (Symbol)
6	<b>Minuten</b> (Symbol)
7	<b>Ofentemperatur</b> (Anzeige)

Anzeige	Funktion
8	<b>Grad Celsius</b> (Symbol, Einheit des Geräts)
9	<b>System-Zeit</b> (Uhr-Symbol)
10	<b>Türverriegelung</b> (Symbol)
11	<b>Wecker</b> (Symbol)
12	<b>Ofen-Betriebsanzeige</b> (Symbol)
13	<b>Betriebsstatus</b> (Balkenanzeige)

Symbol	Funktion
	Oberes äußeres Heizelement
	Heizventilator (Auftauen)
	Oberes inneres Heizelement
	Unteres Heizelement
	Selbstreinigungsmodus

---

## INBETRIEBNAHME

---

### Hinweise zum Gebrauch

- Sobald der Ofen ordnungsgemäß installiert wurde, kann er zum Kochen verwendet werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung des Ofens, ob sich noch überflüssiges Zubehör im Ofeninneren befindet. Falls ja, entfernen Sie dieses, um die sichere Verwendung des Geräts zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Ofen nur für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Beachten Sie die auf der jeweiligen Verpackung angegebenen Hinweise zur Backtemperatur. Wenn Sie bereits mit der Verwendung des Ofens vertraut sind, können Sie Ihren eigenen Gewohnheiten zum Einstellen der Backtemperatur und Backzeit nachgehen.
- Wenn Sie zur Zubereitung der Lebensmittel die Umlufffunktion verwenden möchten, lesen Sie sich zunächst die auf der Verpackung angegebenen Hinweise durch.
- Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung komplett aufgetaut werden, es sei denn auf der Verpackung steht explizit, dass diese Lebensmittel gefroren zubereitet werden können.

- Heizen Sie den Ofen vor und legen Sie erst dann Lebensmittel in das Ofeninnere, wenn die Betriebsleuchte des Ofens erloschen ist. Wenn Sie den Umluftmodus verwenden, können Sie, wenn Sie möchten, auf das Vorheizen verzichten, dies wird die auf der Verpackung angegebene Garzeit allerdings um ca. 10 Minuten verlängern.
- Sollten Sie eine Backform verwenden, stellen Sie diese in die Mitte des Rosts und achten Sie darauf, dass ausreichend Platz nach oben ist, damit die Hitze zirkulieren kann.
- Vermeiden Sie es, die Ofentür zu öffnen, wenn das Gerät in Betrieb ist und halten Sie diese bei der Verwendung geschlossen.
- Das Ofenlicht geht während der Verwendung des Ofens immer wieder an und aus.
- Verwenden Sie zur Abdeckung von Backformen keine Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminiumfolie verpackten Lebensmittel in den Ofen. Die hohe Reflektivität der Folie kann dazu führen, dass die Heizelemente beschädigt werden.
- Legen Sie den Boden des Ofeninneren niemals mit Aluminiumfolie aus.
- Stellen Sie während der Zubereitung niemals Backformen oder Kochgeschirr direkt auf den Boden des Ofens und verwenden Sie hierfür immer die im Lieferumfang enthaltenen Backbleche und Roste.
- Die Heizelemente und andere innere Komponenten des Ofens werden während der Verwendung extrem heiß. Vermeiden Sie es, diese versehentlich zu berühren und verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas aus dem Ofen herausholen möchten.
- Lassen Sie beim Öffnen der Ofentür extreme Vorsicht walten, da beim Öffnen Dampf und Hitze aus dem Ofeninneren entweichen kann.
- Der Griff des Abtropfbleches sollte nur zum Wiedereinsetzen oder zum neu positionieren verwendet werden und dient nicht zur Entnahme aus dem Ofeninneren. Wenn Sie das Abtropfblech herausnehmen wollen, verwenden Sie immer Ofenhandschuhe. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sollte der Griff des Abtropfbleches nicht in seiner Position bleiben.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

- Heizen Sie den leeren Ofen für eine Stunde auf 250 °C mit Ober- und Unterhitze auf, um den Geruch, den ein neues Gerät mit sich bringt, loszuwerden.
  - Vergewissern Sie sich, dass sich im Ofen keine Verpackungsreste befinden.
  - Stellen Sie sicher, dass der Ofen richtig installiert wurde und eine ausreichende Belüftung während des Gebrauchs gewährleistet ist, beispielsweise durch Öffnen von Türen und Fenstern während des Backvorgangs.
1. Wählen Sie mithilfe des Funktionswahlschalters Ober- und Unterhitze aus.
  2. Stellen Sie eine Temperatur von 250 °C ein. Schalten Sie den Ofen nach 1 Stunde mit dem Funktionswahlschalter aus.
  3. Reinigen Sie das Zubehör, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden, mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch.

### **Gerät einschalten**

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.

- Alle Leuchtanzeigen des Bedienfelds leuchten für eine Sekunde auf und erinnern Sie daran, die Zeit einzustellen.
- Die voreingestellte Uhrzeit ist 12 Uhr. Die Ziffer „12“ blinkt auf dem Bedienfeld auf. Sie können nun die Uhrzeit einstellen (siehe den Abschnitt „Uhrzeiteinstellung“ für genauere Hinweise).
- Wenn 10 Sekunden lang nichts eingegeben wurde, wechselt der Bildschirm zur Minuteneinstellung.
- Wenn bei der Minuteneinstellung 10 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- Wenn im Standby-Modus 5 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Bildschirm-Anzeige erlischt.
- Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, können Sie mit der Taste oder dem Funktionswahlschalter (KB1) in den Standby-Modus wechseln.
- Im Standby-Modus werden die aktuelle Uhrzeit und das Uhr-Symbol (9) auf dem Bildschirm angezeigt (siehe nachfolgendes Bild).



**Anzeige Initialer Standby-Modus**

- Sobald der Ofen eingeschaltet wird, startet das Backofentürschloss eine Selbstüberprüfung. Während der Selbstüberprüfung schließt und öffnet sich das Backofentürschloss automatisch.
- Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein abweichender Alarm ausgelöst wird, ist die Selbstüberprüfung abgeschlossen. Wird während der Selbstüberprüfung der Fehlercode „E-3“ angezeigt, beachten Sie die Schutzfunktionen zur Fehleranalyse (siehe Abschnitt „Schutzfunktionen“ im Kapitel „Bedienfunktionen“). Sie können die Pause/Abbrechen-Taste (K4) drücken, um den Fehlercode zu löschen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

---

## BEDIENFUNKTIONEN

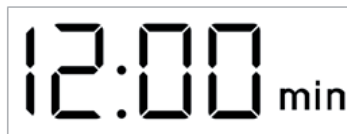
---

### Uhrzeit einstellen

- Drücken Sie im Standby-Modus zur Uhrzeitanpassung einmal die Uhr-Taste (K2).
- Die Stundenanzeige blinkt in der Bildschirm-Anzeige auf (1 Mal/Sekunde). Durch Drehen des Funktionswahlschalters (KB2), kann die aktuelle Stunde (0 – 23) eingestellt werden. Während Sie die aktuelle Stunde einstellen, wird auf dem Bildschirm „h“ angezeigt.



Anzeige Stundeneinstellung



Anzeige Minuteneinstellung

- Drücken Sie nach dem Einstellen der Stunde erneut die Uhr-Taste (K2), um in die Minuteneinstellung zu gelangen.
- Die Minutenanzeige blinkt in der Bildschirm-Anzeige auf. Durch Drehen des Funktionswahlschalters (KB2), können die aktuellen Minuten (0 – 59) eingestellt werden. Während Sie die Minuten einstellen, wird auf dem Bildschirm „min“ angezeigt.
- Drücken Sie nach dem Einstellen der Minuten erneut die Uhr-Taste (K2). Die Uhrzeiteinstellung ist damit abgeschlossen und das „:“-Symbol blinkt. Nach dem Bestätigen werden das Stunden- und das Minutensymbol (h/min) nicht mehr auf dem Bildschirm angezeigt.
- Wenn die Uhrzeiteinstellung nicht innerhalb von 10 Sekunden bestätigt wird, vervollständigt das System standardmäßig die Uhrzeiteinstellung und kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Wird die Uhrzeiteinstellung nicht innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten vorgenommen, dann ist das System auf 12:00 Uhr voreingestellt und wechselt in den Standby-Modus. Bei Unterbrechung der Stromversorgung wird die Uhr zurückgesetzt.
- Es wird nur die aktuelle Uhrzeit im Standby-Modus angezeigt.

### Funktionswahl: Betriebsarten

- Im Standby-Modus können Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters (KB1) verschiedene Betriebsarten auswählen. In der nachfolgenden Abbildung sind die entsprechenden Symbole zur jeweiligen Funktion dargestellt (der Ofen speichert die zuletzt verwendete Betriebsart).

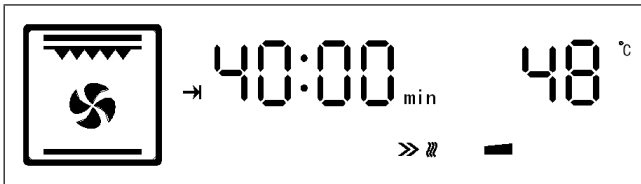


Symbole der Betriebsarten

- Wenn Sie eine Betriebsart auswählen, zeigt an der Uhrzeitposition die Standard-Garzeit der entsprechenden Funktion an (im Eco-Modus erscheint „Eco“), die Temperaturposition zeigt die Standard-Temperatur der entsprechenden Funktion an.
- Ist die Temperatur für einen Funktionsmodus anpassbar, dann wird an der Temperaturposition der Standard-Temperaturwert der entsprechenden Funktion angezeigt und dieser blinkt. Das Temperatureinheit-Symbol „°C“ (8) blinkt ebenfalls. Sie können den Funktionswahlschalter (KB2) drehen, um die Gartemperatur einzustellen.



- Wenn die Temperatur für einen Funktionsmodus nicht angepasst werden kann, blinken die Standard-Garzeit und das Betriebszeit-Symbol (2) in der Bildschirm-Anzeige auf.
- Nachdem Sie die Gartemperatur für Funktionsmodi mit anpassbarer Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Einstelltaste (K1), um die Garzeit-Einstellungen vorzunehmen. An der Uhrzeitposition des Anzeige-Bildschirms wird die Standard-Garzeit der entsprechenden Funktion angezeigt und diese blinkt. Das Betriebszeit-Symbol (2) blinkt in der Anzeige. Sie können den Programmschalter (KB2) drehen, um die Garzeit einzustellen.
- Bei Funktionsmodi ohne anpassbare Temperatureinstellung können Sie die Garzeit direkt einstellen (beachten Sie die oben genannten Hinweise).
- Wenn Garzeit und Temperatur nicht eingestellt sind oder Sie die Start-Taste (K3) nicht innerhalb von 10 Sekunden nach Beendigung drücken, kehrt das System automatisch in den Standby-Modus zurück. Die Standard-Garzeit, die Temperatur und der einstellbare Temperaturbereich sind in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt.
- Im Betriebszustand zeigt der Ofen folgende Bildschirmanzeige an:



**Anzeige Betriebsmodus**




- Ofen-Betriebsanzeige: Das Betriebszeit-Symbol (2) wird angezeigt und an der Uhrzeitposition erscheint die Countdown-Zeit für das Garen. Außerdem werden das entsprechende Symbol der gewählten Funktion (1), die Gartemperatur (7), die Ofen-Betriebsanzeige (12) und die Balkenanzeige für den Betriebsstatus (13) am Bildschirm angezeigt.




**Hinweis:** Der Einstellbereich für die Garzeit beträgt 5–150 Minuten.



- Wenn Sie die Garzeit- oder Gartemperatureinstellungen aufrufen, werden die entsprechende Garzeit und das Betriebszeit-Symbol (2) oder das Gartemperatur- und Temperatur-Einheitensymbol (8) angezeigt und blinken auf dem Bildschirm (1 Mal/Sekunde). Es hört auf zu blinken, nachdem Sie den Start bestätigt haben. Die Garzeit beginnt nach dem Start mit dem Countdown (Countdown in Sekunden).
- Wenn die Temperatur im Ofeninneren sich der eingestellten Temperatur annähert, ertönt 2 Sekunden lang ein Signal. Wenn die Garzeit auf 0 heruntergezählt wird, beendet der Ofen den Betriebsmodus (der Abluftventilator arbeitet weiter) und kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück. Das Signal ertönt kontinuierlich und der Abluftventilator stoppt, nachdem die Ofeninnenraum-Temperatur unter 100 °C gesunken ist.

**Hinweis:** Der Temperaturanzeigebereich liegt nicht unter 30 °C. In der Bildschirm-Anzeige erscheint „Lo“, wenn die Temperatur unter 30 °C liegt.

## Übersicht und Beschreibung der Ofen-Betriebsarten

Symbol	Funktion/Modus (M) Beschreibung	Temperatur (° C) (voreingestellt)	Temperatur- bereich (° C)	Zeit (min) (voreingestellt)
	<b>Schnelles Vorheizen (M1)</b>	220	50-250	50:00
	<p>Bei diesem Modus werden die inneren und die äußeren Bereiche der oberen Heizelemente sowie die unteren Heizelemente aktiviert, um die Hitzezirkulation zu alternieren. In diesem Modus ist zudem die Umlufffunktion aktiv, der eine gleichmäßige Verteilung der Hitze ermöglicht und die Garzeit der Lebensmittel verkürzt.</p>			
	<b>Auftauen/Umluft (M2)</b>	50	Nicht anpassbar	30:00
	<p>Der Ventilator läuft ohne zusätzliche Hitze bei Raumtemperatur. Die Auftauzeit ist abhängig von der Menge und der Beschaffenheit der Lebensmittel. Beachten Sie die auf der Verpackung angegebene Auftauzeit.</p>			
	<b>Unterhitze (M3)</b>	200	50 – 250	50:00
	<p>Dieser Modus ermöglicht es Ihnen, das untere Element für Pizza, langsam kochende Gerichte oder zum Aufwärmen von Speisen zu verwenden.</p>			

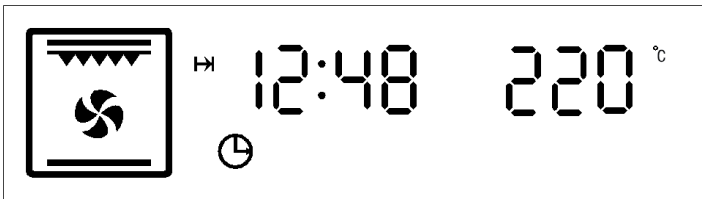
Symbol	Funktion/Modus (M) Beschreibung	Temperatur (° C) (voreingestellt)	Temperatur- bereich (° C)	Zeit (min) (voreingestellt)
	<b>Halb-Grill (M4)</b>	210	50 – 230	50:00
	Bei dieser Zubereitungsmethode wird nur der innere Bereich der oberen Heizelemente verwendet, wodurch die Hitze direkt nach unten auf die Lebensmittel abstrahlt. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Mengen Speck, Toast und Fleisch etc.			
	<b>Umluft und Grill (M5)</b>	210	50 - 250	60:00
	Bei dieser Zubereitungsmethode werden das obere Heizelement und der Ventilator zusammen verwendet, wodurch die Hitze im Ofeninneren schneller zirkulieren kann. Eignet sich für das schnelle Backen von Lebensmitteln und ermöglicht, dass die Feuchtigkeit im Inneren von Lebensmitteln, wie beispielsweise Rindersteak, Hamburger und einigen Gemüsesorten bewahrt wird.			
	<b>ECO (M6)</b>	200	50 – 250	01:20:00
	Der Eco-Modus ist ein energiesparender Grillmodus. Bei dieser Garmethode werden der obere Innenring und das untere Heizelement aufgeheizt. Er eignet sich zum langsamen Erwärmen von Zutaten. Die Betriebstemperatur der Ofenheizung steigt langsam an, so dass das vollständige Eindringen von Wärme in die Speisen den überschüssigen Wärmeverbrauch reduziert.			

Symbol	Funktion/Modus (M) Beschreibung	Temperatur (° C) (voreingestellt)	Temperatur- bereich (° C)	Zeit (min) (voreingestellt)
	<b>Grill mit Oberhitze (M7)</b>	200	50 – 230	60:00
	Bei dieser Zubereitungs- methode werden alle Bereiche der oberen Heizelemente verwendet. Die Hitze strahlt direkt auf die Lebensmittel ab. Die Methode eignet sich für die Zubereitung von mittleren oder großen Mengen an Würsten, Speck, Rindersteak, Fisch etc.			
	<b>Reinigung (M8)</b>	430	Nicht Anpassbar	01:30:00
	Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion nutzen, muss alles Zubehör (inklusive Backblechen, Backgittern, Backformen etc.) aus dem Ofeninneren entfernt werden, da diese durch die hohen Temperaturen beschädigt werden könnten. Die Temperatur im Ofeninneren kann bis zu 430 °C erreichen, so dass Fett und Lebensmittelrückstände verkohlt werden, was eine einfachere Reinigung ermöglicht.			

**Hinweis:** Der Abluftmotor läuft im Betriebsstatus (M1-M7) auf niedriger Geschwindigkeit und stellt den Betrieb ein, wenn die Temperatur in ausgeschaltetem Zustand unter 100 °C fällt. Wenn die Temperatur im Ofeninneren höher als 300 °C ist, läuft der Abluftmotor mit Hochgeschwindigkeit.

## Zeitvorwahl-Funktion: Ende der Garzeit einstellen

- Drücken Sie, nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur wie gewünscht eingestellt haben und bevor Sie die Start-Taste (K3) drücken, die Uhr-Taste (K2), um mit der Zeitvorwahl-Funktion das Ende der Garzeit einzustellen (voreingestelltes Garzeitende = aktuelle Uhrzeit + eingestellte Garzeit).
- Das Symbol „Zeitvorwahl“ (3) für das Ende der Garzeit blinkt in der Bildschirm-Anzeige auf (1 Mal/Sekunde), die Position der Stundenziffer der Uhrzeitanzeige blinkt ebenfalls. Drehen Sie am Funktionswahlschalter (KB2), um die Stunden einzustellen.
- Nachdem Sie die Stunde eingestellt haben, drücken Sie erneut die Uhr-Taste (K2) und geben Sie die Minuten ein. Der Minutenwert der Uhrzeitanzeige blinkt und Sie können durch Drehen des Funktionswahlschalters (KB2) die Minuten einstellen. Mit der Uhr-Taste (K2) können Sie die Stunden- und Minuteinstellungen zirkulär umschalten.
- Drücken Sie, nachdem Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, die Start-Taste (K3), um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Der Ofen geht in den Zeitvorwahl-Modus über. Die längste Zeitspanne für die Zeitvorwahl beträgt 24 Stunden.
- Im Zeitvorwahl-Modus sieht die Bildschirmanzeige wie auf dem unten stehenden Bild aus. Alle Elemente und Motoren sind zu diesem Zeitpunkt nicht in Betrieb.



Anzeige Zeitvorwahl

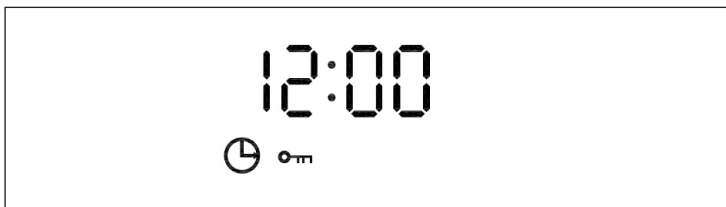
- Anzeige der Zeitvorwahl-Einstellungen: Das Zeitvorwahl-Symbol (3) und das Uhr-Symbol (9) werden angezeigt, an der Uhrzeitposition wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, das Symbol für die gewählte Betriebsart (1) erscheint auf dem Bildschirm und die Temperaturposition zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
- Wenn die Einstellungen der Zeitvorwahlfunktion nicht innerhalb von 10 Sekunden bestätigt werden, kehrt der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Wenn Sie die vorgenommene Einstellung im Zeitvorwahlmodus rückgängig machen wollen, können Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4) drücken, um die Einstellungen zurückzusetzen, der Ofen wechselt in den Standby-Modus.

## Pyrolytischer Selbstreinigungsmodus

- Detaillierte Erläuterungen zum pyrolytischen Selbstreinigungsmodus finden Sie im Abschnitt „Automatische Reinigung“ im Kapitel „Reinigung und Pflege“ in dieser Anleitung.

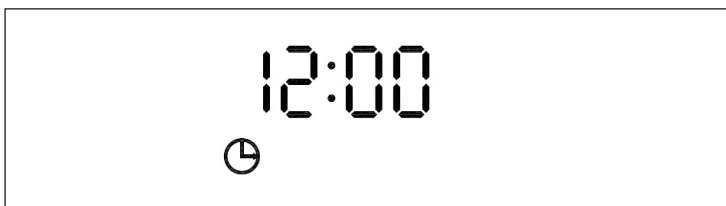
## Türverriegelung

- Anzeige der Türverriegelung: Wenn der Selbstreinigungsprozess abgeschlossen ist, wechselt der Ofen in den Standby-Modus. Liegt die Temperatur des Garraums über 300 °C, wird auf dem Bildschirm das Türschloss-Symbol (10) angezeigt (siehe Bild unten).



**Türschloss im Standby-Modus aktiviert**

- Das Türschloss wird automatisch deaktiviert, wenn die Garraum-Temperatur unter 300 °C liegt. Das Türschloss-Symbol (10) auf dem Bildschirm erlischt zu diesem Zeitpunkt (siehe Bild unten).



**Türschloss im Standby-Modus deaktiviert**

### Türverriegelung ist aktiviert: Der Ofen wird in folgenden Fällen verriegelt:

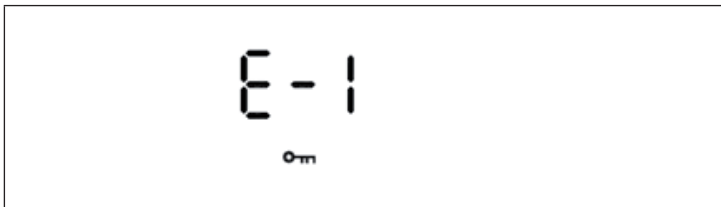
- In allen Funktionsmodi (außer im Auftaumodus) wird die Türverriegelung automatisch aktiviert, wenn die Temperatur des Garraums über 300 °C liegt.
- Während des Selbstreinigungsvorgangs wird die Türverriegelung aktiviert.
- Wenn der Temperatursensor abweichend reagiert und der Ofen die eingestellte Temperatur innerhalb von 15 Minuten nicht erreichen kann, wird die Türverriegelung automatisch aktiviert (außer im Auftaumodus und im Eco-Modus).
- Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet und der Temperatursensor einen Sensorbruch oder Sensorkurzschluss aufweist, wird die Türverriegelung aktiviert und der Kühlventilator funktioniert weiterhin, die Anzeige ist wie im Bild oben dargestellt (Türverriegelung aktiviert).

### Türverriegelung ist deaktiviert: Der Ofen wird entriegelt und erfüllt folgende Anforderungen:

- Wenn der Selbstreinigungsprozess abgeschlossen ist oder angehalten wurde, wird die Verriegelung der Ofentür nur dann automatisch aufgehoben, wenn die Temperatur des Garraums auf unter 300 °C sinkt.
- Wenn während des Selbstreinigungsprozesses der Strom unterbrochen wird, wird die Ofentür erst nach dem Wiedereinschalten entriegelt. (Selbst beim Wiedereinschalten wird die Ofentür nur dann automatisch entriegelt, wenn die Garraum-Temperatur unter 300 °C liegt.)
- In einem anderen Funktionsmodus, wenn die Ofentemperatur abweichend ist, wird die Ofentür nur entriegelt, wenn die Garraum-Temperatur unter 300 °C liegt.

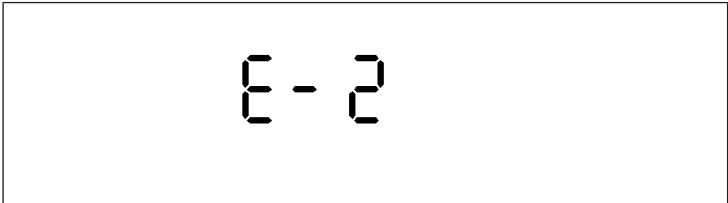
### Schutzfunktionen

- Auf dem Bildschirm wird „E-1“ angezeigt, wenn der Sensor im Betriebsmodus einen Kurzschluss oder Sensorbruch aufweist, und der Alarm blinkt kontinuierlich zehnmal (1 Mal/Sekunde) auf (zur Anzeige siehe nachfolgendes Bild). Der Ofen ist zu diesem Zeitpunkt verriegelt. Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um in den Standby-Modus zurückzukehren.



Anzeige Alarm Sensorstörung

- Wenn die Temperatur nach 5 Minuten Aufheizen über 35 °C liegt (außer im Abtaubetrieb und im Eco-Modus), bedeutet dies, dass ein Problem mit dem Heizelement vorliegt. Auf dem Bildschirm wird „E-2“ angezeigt und der Alarm blinkt kontinuierlich zehnmal nacheinander (1 Mal/Sekunde) auf (zur Anzeige siehe nachfolgendes Bild). Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um in den Standby-Modus zurückzukehren.



E-2

#### Anzeige Alarm Heizelementstörung

- 1 Wenn während des Selbsttests nach dem Einschalten das Signal der Türverriegelung 20 Sekunden lang nicht erkannt wird, die Ofentür verriegelt ist und auf dem Bildschirm der Fehlercode „E-3“ angezeigt wird, liegt eine Störung der Türverriegelung vor.
  - 2 Wenn beim Selbsttest nach dem Einschalten das Signal der Türverriegelung 20 Sekunden lang nicht erkannt wird, die Ofentür aber nicht verriegelt ist und auf dem Bildschirm der Fehlercode „E-3“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Ofentür nicht richtig geschlossen ist.
  - 3 Wenn auf dem Bildschirm während der Selbstreinigung der Fehlercode „E-3“ angezeigt wird und die Tür verriegelt ist, bedeutet dies, dass das Türschloss einen Fehler aufweist.
  - 4 Wenn auf dem Bildschirm während der Selbstreinigung der Fehlercode „E-3“ angezeigt wird und die Ofentür nicht richtig geschlossen ist, erscheint die Fehlermeldung genau aus diesem Grund.
- In den oben aufgeführten Fällen, blinkt zusätzlich zur Anzeige des Fehlercodes der Alarm kontinuierlich zehnmal nacheinander (1 Mal/Sekunde) auf (zur Anzeige siehe nachfolgendes Bild). Mit der Pause/Abbrechen-Taste (K4) können Sie in den Standby-Modus zurückkehren.



E-3

#### Anzeige Alarm Türschloss-Störung



## Zeitabfrage

1. Wenn Sie im Garmodus einmal die Uhr-Taste (K2) drücken, wird auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit angezeigt, das zweite Symbol blinkt. Die Bildschirmanzeige kehrt, wenn Sie die Uhr-Taste (K2) erneut drücken oder nach 10 Sekunden automatisch, zur Garzeitanzeige zurück.
2. Wenn Sie im Garmodus oder im Zeitvorwahlmodus die Erinnerungstaste (K1) drücken, können Sie die verbleibende Countdown-Zeit bis zum Weckeralarm anzeigen lassen. Die Bildschirmanzeige kehrt, wenn Sie die Uhr-Taste (K2) erneut drücken oder nach 10 Sekunden automatisch, wieder in den Ausgangszustand zurück. Sie können sich im Standby-Modus die verbleibende Zeit bis zum Alarm anzeigen lassen und den Alarm zurücksetzen. Wenn die Zeit bis zum Alarm weniger als eine Minute beträt, wird auf dem Bildschirm an der Uhrzeitposition „0:00“ angezeigt.
3. Im Zeitvorwahlmodus können Sie sich durch Drücken der Uhr-Taste (K2) den Beginn der Garzeit anzeigen lassen. Auf dem Bildschirm blinkt die Uhrzeit des Garzeitbeginns und das Betriebszeit-Symbol (2) auf. Drücken Sie erneut die Uhr-Taste (K2) oder kehren Sie 10 Sekunden später automatisch zur Systemzeit-Anzeige zurück.

## Wecker-Funktion

- Drücken Sie im Standby-Modus die Erinnerungstaste (K1), um in die Alarmeinstellung zu gelangen. Die Stundenanzeige beginnt auf dem Bildschirm zu blinken, der Minutenwert leuchtet lange auf und das Wecker-Symbol (11) wird permanent auf dem Bildschirm angezeigt.
1. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (KB2) die Stunde (1–23) ein. Die Stundenanzeige leuchtet auf.
  2. Wenn Sie die Erinnerungstaste (K1) erneut drücken, blinkt die Minutenanzeige, die Stundenanzeige leuchtet immer noch.
  3. Drehen Sie am Funktionswahlschalter (KB2), um die Minuten (0–59) einzustellen. Die Minutenanzeige leuchtet auf.
  4. Drücken Sie, sobald der Alarm eingestellt ist, zum Bestätigen die Start-Taste (K3). Auf dem Bildschirm beginnt das Symbol „:“ zu blinken und das Wecker-Symbol (11) bleibt erleuchtet. Der Countdown beginnt nun herunterzuzählen. Wenn die Zeit abgelaufen ist und der Bildschirm „0“ anzeigt, wird 1 Minute lang (1 Mal/Sekunde) ein Alarm ausgeführt und das Wecker-Symbol (11) blinkt auf dem Bildschirm auf (1 Mal/Sekunde). Sie können eine beliebige Taste drücken, um das Blinken zu beenden.

### Hinweise:

1. Während des Einstellens leuchtet das Symbol „:“ lange auf und das Wecker-Symbol (11) bleibt auf dem Bildschirm dauerhaft hell erleuchtet.
2. Drücken Sie während des Einstellens die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um die aktuelle Alarmzeiteinstellung zu löschen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
3. Haben Sie einen Alarm eingestellt, wird das Wecker-Symbol (11) permanent angezeigt, wenn das Menü aufgerufen wird, und Sie können die Countdown-Zeit abfragen.

## Start/Pause/Abbrechen

1. Drücken Sie, nachdem Sie die Betriebsart ausgewählt haben, zum Starten des Geräts die Start-Taste (K3). Wenn Sie während des Betriebs erneut die Start-Taste (K3) drücken, wird die Funktion neu gestartet.
2. Wenn Sie während des Betriebs einmal die Pause-Taste (K4) drücken, wird die Zubereitung pausiert. Die Temperatur- und die Zeitanzeige blinken auf dem Bildschirm auf und das Funktionssymbol bleibt lange erleuchtet. Wenn Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4) erneut drücken, wird der aktuelle Kochvorgang abgebrochen.
3. Wenn Sie, während Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen, die Abbrechen-Taste (K4) drücken, wird die Uhrzeiteinstellung abgebrochen und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
4. Wenn die Betriebsart, die Betriebszeit und die Temperatur eingestellt wurden, wird die Funktionseinstellung durch Drücken der Abbrechen-Taste (K4) verlassen und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

---

## BEDIENUNG DES BACKOFENS

---

### Allgemeine Bedienungshinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da heißer Dampf entweichen kann.

### Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie antihafbeschichtete, geeignete Metallteller, Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Backblech/Rost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Backblechs/Rosts zu platzieren.
4. Halten Sie die Backofen-Tür geschlossen.

### Tipps zum Braten

1. Das Würzen mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns oder Pute oder eines großen Stückes Fleisch.
2. Die Zubereitung von Fleisch mit Knochen dauert ca. 15 bis 30 Minuten länger als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
3. Sie sollten ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Fleischhöhe einkalkulieren.
4. Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit ca. 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft wird so besser im ganzen Braten verteilt und läuft beim Schneiden des Fleisches nicht aus.
5. In einer feuerfesten Schale befindlicher Fisch sollte auf dem Rost auf der mittleren oder einer unteren Ebene platziert werden.

## Tipps zum Grillen

- Grillen eignet sich ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine knusprige braune Kruste, ohne dass es zu stark austrocknet. Zum Grillen eignen sich besonders flache Fleischstücke, Fleischspieße und Würste sowie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

## Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Hinweise werden Ihnen dabei helfen, Ihr Gerät umweltfreundlich zu verwenden und dabei Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie dunkle oder emaillierte Backformen, da bei diesen die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie, vor der Zubereitung von Lebensmitteln, wenn es im Rezept angegeben ist, den Ofen vor.
3. Öffnen Sie die Tür während des Backens so selten wie möglich.
4. Versuchen Sie, wenn möglich, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zuzubereiten, indem Sie mehrere Backbleche verwenden oder 2 Backformen auf den Rost stellen.
5. Garen Sie mehrere Gerichte nacheinander. Der Backofen ist dann schon heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit ausschalten und die Ofentür geschlossen halten.
7. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel und Gerichte vor dem Backen auftauen.

## Ausführliche Tipps zum Backen und Grillen

### So vermeiden Sie Probleme beim Backen:

1. So können Sie feststellen, ob der Biskuit-Kuchen durchgebacken ist: Stecken Sie ca. 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen am höchsten Punkt des Kuchens hinein. Wenn der Holzstab beim Herausziehen sauber bleibt, ist der Kuchen fertig.
2. Der Kuchen fällt zusammen: Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Rührzeiten.
3. Der Kuchen ist in der Mitte hochgegangen, an den Rändern aber noch flach: Fetten Sie das nächste Mal die Seiten der Backform nicht ein und lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
4. Der Kuchen wird an der Oberseite zu dunkel: Stellen Sie den Kuchen im Backofen weiter nach unten, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
5. Der Kuchen ist zu trocken: Wenn er fertig gebacken ist, machen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den Kuchen. Beträufeln Sie ihn anschließend mit Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.












6. Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht von außen gut aus, ist aber im Inneren durchnässt (klebrig, voller Wasser): Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie das Brot/den Kuchen bei niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit einem feuchten Belag immer zuerst den Boden. Bestreuen Sie den Boden mit Mandeln oder Semmelbröseln und belegen Sie den Kuchen anschließend mit der Garnierung. Befolgen Sie die im Rezept angegebenen Anweisungen und Backzeiten.
7. Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt: Wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie Feingebäck auf einer Ebene mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb Backpapier immer passend auf das Backblech zu.
8. Der Boden eines Obstkuchens ist zu hell: Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer.
9. Der Obstsaft läuft über: Benutzen Sie das nächste Mal, wenn vorhanden, ein tieferes Backblech.
10. Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander: Lassen Sie um jedes Gebäckstück einen Abstand von ca. 2 cm. So ist genügend Platz, damit die Backwaren schön aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden können.
11. Wenn Sie gleichzeitig auf mehreren Ebenen backen, kann es vorkommen, dass der Kuchen/das Gebäck auf der oberen Ebene dunkler wird als auf der unteren Ebene: Verwenden Sie immer 3D-Heißluft (Umluft), wenn Sie auf mehreren Ebenen backen. Auch dann kann es aber vorkommen, dass Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen gestellt werden, zu unterschiedlichen Zeiten fertig sind.
12. Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser: Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertropfchen auf dem Bedienfeld oder an benachbarten Oberflächen bilden. Das ist ein normaler physikalischer Vorgang.











### So vermeiden Sie Probleme beim Grillen:

1. Heizen Sie beim Grillen den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen. Verwenden Sie die Grillfunktion ausschließlich bei geschlossener Ofentür.
2. Soweit möglich, sollten die Fleischstücke, die Sie zubereiten möchten, gleich dick sein. Dadurch wird gewährleistet, dass diese gleichmäßig bräunen können und saftig bleiben.
3. Wenden Sie das Grillgut nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit.
4. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
5. Geben Sie bei magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Füllen Sie den Boden des Gefäßes mit ca. 0,5 cm Flüssigkeit auf.
6. Geben Sie bei Schmorbraten reichlich Flüssigkeit hinzu. Füllen Sie den Boden des Gefäßes mit ca. 1–2 cm Flüssigkeit auf.
7. Legen Sie die zu grillenden Speisen direkt auf den Rost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, werden die besten Ergebnisse erzielt, wenn Sie es in die Mitte des Rostes legen. Das Abtropfblech sollte auf der Ebene 1 eingesetzt werden, um Flüssigkeit aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.

8. Schieben Sie beim Grillen das Backblech nicht auf Stufe 4 oder 5 ein, da es durch die hohe Hitze verformt und der Garraum beim Herausnehmen des Backblechs beschädigt werden kann.
9. Die Heizelemente schalten sich kontinuierlich ein und aus. Das ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
10. Wenn das Grillfleisch fertig ist, schalten Sie den Backofen aus. Lassen Sie das Fleisch noch 10 Minuten ruhen, damit die Fleischsäfte sich besser verteilen können.
11. Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie das Fleisch dann mit der Schwarte nach unten in die Bratform.
12. Legen Sie ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf den Rost auf der unteren Ebene. Wenden Sie es nach ca.  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Garzeit.
13. Durchstechen Sie bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel. Dadurch kann das Fett herauslaufen.
14. Wenden Sie Fischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zubereitungszeit, ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Stellen Sie ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines feuerfestes Gefäß in der Bauchhöhle des Fisches platzieren, macht ihn das stabiler.
15. Wie Sie erkennen, wann der Braten fertig ist: Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffel-Test“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn der Löffel ins Fleisch eingedrückt werden kann, muss der Braten etwas länger gegart werden.
16. Wenn das Fleisch zu dunkel und die Kruste teilweise verbrannt ist, sollten Sie die Ebene und die Ofentemperatur überprüfen.
17. Wenn das Fleisch gut aussieht, aber der Fleischsaft eingebrannt ist, verwenden Sie beim nächsten Mal eine kleinere Bratform oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
18. Wenn das Fleisch gut aussieht, der Fleischsaft aber zu klar und wässrig ist, verwenden Sie beim nächsten Mal eine größere Bratform und fügen Sie weniger Flüssigkeit hinzu.
19. Es kann vorkommen, dass sich bei der Zubereitung Dampf bildet. Das ist ein normaler physikalischer Vorgang. Der Wasserdampf entweicht durch die Tür und kann sich absetzen und Kondenswasser bilden, z. B. auf dem Bedienfeld oder an benachbarten Oberflächen.

## KOCHANLEITUNG

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Backofen-Ebene	Temperatur (°C)	Backzeit (min)
Kuchen	Runde Backform		2. Ebene	140-160	30-45
Brot	Backblech		2. Ebene	180-200	10-20
	Backblech		3. Ebene	170-190	10-20
	Backblech		1. + 3. Ebene	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Backblech		2. Ebene	190-210	15-25
Dicke Pizza (kalt)	Backblech		2. Ebene	180-200	20-30
	Backblech + Rost		1. + 3. Ebene	170-190	25-35
Brotstücke (9 Stück)	Rost		3. Ebene	160-170	10-15
	Rost		1. + 3. Ebene	160-180	15-25
Wurst	Rost		3. Ebene	160-180	10-15
Rippchen	Rost		3. Ebene	200-220	20-35

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Backofen-Ebene	Temperatur (°C)	Backzeit (min)
Schweinefleisch	Backblech		2. Ebene	190-210	70-85
	Backblech		1. Ebene	180-200	55-70
Rindersteak (3 cm dick)	Backblech		2. Ebene	190-210	20-35
Kleines ganzes Huhn (1,2 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	50-60
Ganzes Huhn (1,6 kg)	Rost		2. Ebene	190-210	50-60
Kleine Hühnchenteile (150 g)	Rost		3. Ebene	200-220	30-40
Ganze Gans (3,5 kg)	Rost		2. Ebene	170-190	60-70
Großes Stück Lammfleisch mit Knochen (1,2 kg)	Backblech		2. Ebene	170-190	60-70
Ganzer Fisch (1,0 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	30-40
Ganzer Fisch (1,5 kg)	Rost		2. Ebene	180-200	40-50

**Hinweis:** Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich immer darauf, dass die Lebensmittel in einen kalten leeren Ofen gegeben werden. Die Werte können abweichen, wenn der Ofen vorgeheizt wird.

- Legen Sie Backpapier erst dann in den Ofen, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.
- Bei den in der Tabelle angegebenen Werten handelt es sich lediglich um ungefähre Richtwerte, welche angepasst werden können.
- Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang enthaltene Zubehör. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Ofens, ob alles nicht benötigte Zubehör daraus entfernt wurde.
- Verwenden Sie zur Entnahme von Zubehör aus dem Backofen immer Ofenhandschuhe.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

### Automatische Reinigung

#### Pyrolytischer Selbstreinigungsmodus

- Durch Drehen des Programmschalters (KB1) können Sie in den pyrolytischen Selbstreinigungsmodus wechseln. Die voreingestellte Temperatur des Modus können Sie nicht verändern. Die voreingestellte Betriebsdauer dieses Modus beträgt 1,5 Stunden. Die Mindestbetriebsdauer für diesen Modus liegt bei 1 Stunde und die Maximalbetriebsdauer bei 2 Stunden.
- Nachdem Sie den pyrolytischen Selbstreinigungsmodus ausgewählt und die Betriebszeit eingestellt haben, drücken Sie die Starttaste (K3), um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Nun erscheint das Symbol für die Betriebszeit-Einstellung (2) auf dem Bildschirm, die Türverriegelung wird aktiviert, wobei das Türschloss-Symbol (10) die ganze Zeit angezeigt wird und angibt, dass die Ofentür verriegelt ist. Der pyrolytische Selbstreinigungsmodus startet. Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um den Funktionsmodus zu pausieren oder abzubrechen.
- In diesem Modus wird der Countdown bis zum Ende der Selbstreinigung heruntergezählt. Nachdem Sie die Selbstreinigungsfunktion bestätigt und gestartet haben, wird an der Uhrzeitposition die Countdown-Zeit angezeigt. An der Temperaturposition erscheint auf dem Bildschirm die Anzeige „PYR“. Die Ofenlampe kann nach dem Start des pyrolytischen Selbstreinigungsmodus nicht mehr verwendet werden.
- Nach dem Starten der Selbstreinigungsfunktion wird automatisch die Türverriegelung aktiviert, die Ofentür wird verriegelt und der Selbstreinigungsprozess beginnt. Wenn nach Beginn des Selbstreinigungsprozesses der Fehlercode „E-3“ auf dem Bildschirm angezeigt wird, beachten Sie die Schutzfunktionen zur Fehleranalyse (siehe Abschnitt „Schutzfunktionen“ im Kapitel „Bedienfunktionen“). Sie können die Pause/Abbrechen-Taste (K4) drücken, um den Fehlercode zu löschen und in den Standby-Modus zurückzukehren. Setzen Sie nach dem Löschen des Fehlercodes die Selbstreinigungsfunktion zurück und drücken Sie zum Neustarten der Selbstreinigung erneut die Start-Taste (K3).



## Hinweise zur pyrolytischen Selbstreinigung



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Äußere des Ofens wird während der Selbstreinigung heißer als bei anderen Betriebsarten. Berühren Sie keinesfalls das Ofengehäuse und halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

- Entfernen Sie vor der Verwendung des Reinigungsmodus alles Zubehör, wie Backbleche und Backrost, aus dem Ofen, da dieses durch die im Modus entstehenden hohen Temperaturen beschädigt werden könnte.
- Benutzen Sie nach dem Selbstreinigungsmodus kein Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung des Ofens.
- Entfernen Sie vor der Verwendung des Selbstreinigungsmodus alle Lebensmittelrückstände etc. aus dem Ofeninneren, da von diesen während der Selbstreinigung ansonsten eine große Menge Rauch und seltsame Gerüche ausgehen können.
- Achten Sie darauf, dass der Raum während der Durchführung des Selbstreinigungsmodus ausreichend gut belüftet ist.
- Nach der Verwendung des Selbstreinigungsmodus, können Rückstände im Ofen verbleiben, die nicht entfernt werden konnten. Entfernen Sie diese mit einem Mikrofasertuch.
- Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Dichtung des Ofens defekt oder beschädigt ist. Die Ofentürdichtung muss von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, wobei nur eine Original-Ersatz-Türdichtung eingebaut werden darf. Verwenden Sie keine alternativen Türdichtungen, da diese möglicherweise nicht geeignet sind. Tauschen Sie die Ofendichtung daher keinesfalls selbst aus.

## Manuelle Reinigung

### Hinweise zur Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich.
- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum und die Außenseite des Ofens mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch. Verwenden zur Reinigung keine Scheuermittel.
- Reiben Sie nach der Reinigung den Ofeninnenraum trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Ofens niemals mit einem Dampfreiniger.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasscheiben keine Scheuermittel.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden möchten, fragen Sie beim Hersteller des Ofenreinigers nach, ob dieser Reiniger für Ihr Modell geeignet ist.
- Für alle durch Reinigungsmittel verursachten Schäden am Gerät werden die Kosten

nicht vom Hersteller übernommen, auch wenn der Schaden noch innerhalb der Garantiezeit entsteht.

- Alle Flecken, die auf dem Boden des Backofens auftreten können, stammen von Lebensmittelresten oder übergelaufener Flüssigkeit durch die Verwendung von zu hohen Temperaturen oder zu kleinen Behältern.
- Sie sollten eine Backtemperatur und -funktion wählen, die für das Essen, das Sie zubereiten, geeignet ist. Achten Sie auch darauf, dass das Essen in einem ausreichend großen Gefäß zubereitet wird und dass Sie gegebenenfalls die Tropfschale verwenden.

### Backofen reinigen

- Für die Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Ofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange er noch warm ist.

### Reinigung der Ofen-Seitenwände

1. Nehmen Sie den linken und rechten Schiebeeinsatz heraus, indem Sie gegen die Unterseite des Schiebeeinsatzes drücken und diesen gleichzeitig zur Seite ziehen. Drücken Sie ihn nach oben und ziehen Sie ihn heraus.
2. Reinigen Sie die Seitenwände des Ofens und setzen Sie den Schiebeeinsatz in umgekehrter Reihenfolge zu Punkt 1 wieder ein.

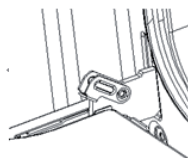
### Reinigung der Ofentür

Zum Reinigen und Entfernen der Türverkleidungen können Sie die Backofen-Tür abnehmen. Jedes Türscharnier hat einen Verschluss: Wenn dieser geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht demontiert werden.

**Hinweis:** Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es plötzlich stark zurückfedern. Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss die ganze Zeit geschlossen ist, beim Entfernen der Tür muss er aber offen sein.

### Die Ofentür entfernen

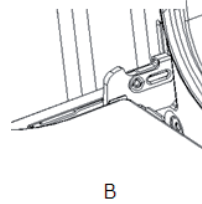
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Öffnen Sie den rechten und linken Verschluss (Bild A).
- Schließen Sie die Tür so weit, bis Sie den Stoppunkt erreichen. Halten Sie die linke und die rechte Seite der Tür fest, bewegen Sie dann die Tür nach oben und unten und ziehen Sie die Tür heraus.



A

## Die Ofentür einbauen

- Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass Sie diese wieder richtig einsetzen.
- Bei der Montage der Backofentür ist darauf zu achten, dass beide Scharniere direkt in die Öffnungsmündung gesteckt werden.
- Beide Seiten der Scharnierfalz müssen ineinander greifen.
- Drücken Sie den Verschluss beim Öffnen der Tür nach unten (Bild B).

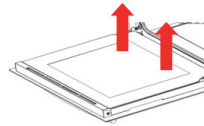


B

**Hinweis:** Wenn die Ofentür versehentlich herunterfällt oder die Türaufhängungen sich plötzlich schließt, achten Sie darauf, dass Ihre Hand nicht dazwischen ist.

## Türpanel entfernen

- Entfernen Sie die Backofentür und legen Sie sie auf ein Stück Stoff.
- Drücken Sie mit einer Hand gegen das Außenglas und ziehen Sie mit der anderen Hand am Innenglas. Halten das Glas fest und ziehen Sie es heraus.



C

## Türpanel einbauen

- Setzen Sie das innere Glas in die Glasnut ein.
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen auf den Einbauschlitz ausgerichtet und das Glas an seinen Platz geschoben werden.
- Setzen Sie die Backofentür ein.



### VORSICHT

Glasbruchgefahr! Wenn das Glas Kratzer aufweist, kann es zu Rissen kommen. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine scheuernden Reinigungsmittel.

## Glühbirne der Ofenlampe auswechseln

Wenn das Licht im Ofen ausfällt, muss die Glühbirne ausgetauscht werden.



### WARNUNG

Stromschlaggefahr! Trennen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Glühbirne vom Strom und schalten Sie den Hauptschalter im Sicherungskasten aus.

- Legen Sie, wenn der Ofen abgekühlt ist, ein Geschirrtuch hinein, um Schäden zu vermeiden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine Glühbirne desselben Typs.
- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

### Regelmäßige Kontrollen

Neben der regelmäßigen Reinigung des Backofens sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und Kocheinheiten des Backofens. Sie sollten das Gerät mindestens alle zwei Jahre von einem hierfür qualifizierten Techniker überprüfen lassen.
- Lassen Sie eventuelle Betriebsstörungen beheben.
- Führen Sie eine regelmäßige Wartung des Backofens durch.



#### **WARNUNG**

Gefahr von Personen- und Sachschäden! Alle Reparaturen und Wartungen sollten von der zuständigen Servicestelle oder einem entsprechend autorisierten Monteur durchgeführt werden.

---

**Umweltschutz-Hinweis:** Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Schneiden Sie den Stecker ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu vermeiden. Dies sollte von einer kompetenten Person durchgeführt werden.

---

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

**Hinweis:** Schauen Sie sich bei auftretenden Problemen des Ofens zunächst die unten dargestellte Tabelle an, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn Sie das Problem nicht lösen können und versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.

### Normale Vorkommnisse:

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass er einige Stunden lang eigenartig riecht und qualmt. Starten Sie die Heiz-Funktion, indem Sie den Temperatur-DrehSchalter drehen, um den Backofen 1 Stunde lang ohne Inhalt zu erhitzen. Falls Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, beenden Sie dann die Heiz-Funktion und warten Sie einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie den Backofen.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann es vorkommen, dass laute Geräusche ertönen, die durch das Ausdehnen des Metalls verursacht werden.
- Durch die Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann Dampf entstehen. Dieser Dampf tritt über den Ofenabzug und die Belüftungsöffnungen aus.
- Der Kühlventilator schaltet sich 15 Minuten nach der Inbetriebnahme des Gerätes ein. Selbst wenn der Backofen geschlossen ist, arbeitet das Gebläse noch bis zu 35 Minuten lang.
- Bitte heizen Sie den Backofen vor dem Backen vor.
- Für langes Garen können Sie den Backofen vor Ende des Backens ausschalten und die Restwärme zum Garen verwenden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist und ob der Strom bei Ihnen zu Hause an ist.
	Der Trennschalter ist draußen	Überprüfen Sie den Trennschalter und setzen Sie diesen gegebenenfalls zurück.
	Sie haben vergessen, die Timer-Funktionstaste zu drücken.	Setzen Sie die Timer-Funktion zurück.
Die Ofenlampe geht nicht an.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe (Glühbirne) aus.
	Es gibt keinen Strom.	Überprüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Der Backofen stoppt plötzlich während des Betriebes.	Die Stromversorgung ist unterbrochen (Stromausfall).	Überprüfen Sie, ob der Strom bei Ihnen Zuhause an ist.
	Das Thermostat ist überhitzt.	Überprüfen Sie, ob der Kühlventilator an ist. Falls ja, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Backofen heizt sich nicht auf.	Wurde eine Temperatur eingestellt?	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Wenn dieses Gerät über einen Timer verfügt, könnte es sein, dass Sie den Timer nicht eingestellt haben.	Aktivieren Sie den Timer.
	Kein Strom.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Das Heizelement ist defekt.	Das Heizelement muss gegen ein neues ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Wenn das Gerät in Betrieb ist, läuft Wasser aus der Glastür.	Die Türdichtung ist durchlässig.	Die Türdichtung muss gegen eine neue ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Das Scharnier muss durch ein neues ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Ofen wurde ausgeschaltet, aber Sie können immer noch hören, dass er in Betrieb ist.	Der Ofen ist über einen längeren Zeitraum bei hoher Temperatur gelaufen.	Halten Sie Ihre Hand an die Belüftungsöffnung. Falls Sie fühlen, dass warme Luft ausströmt, ist dies normal.
	Der Kühlventilator läuft nach dem Abschalten weiter.	Wenn die Lufttemperatur aus der Auslassöffnung Raumtemperatur hat, deutet das auf einen Defekt hin. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Die Ofentür ist verschlossen und kann nicht geöffnet werden.	Die Türverriegelung ist fehlerhaft.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Kundendienst zu wartenden Teile.
	Der Temperatursensor ist fehlerhaft.	

**Hinweise:** Wenn das Problem nicht gelöst werden konnte:

- 1 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Sicherungen deaktivieren oder herausschrauben).
- 2 Kontaktieren Sie den Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Kundendienst zu wartenden Teile.
- 3 Entsperrung der Ofentür erzwingen: Wenn die Ofentür verriegelt ist und der Störungssensor keinen Türschlossfehler meldet, halten Sie die Uhr-Taste (K2) und die Pause/Abbrechen-Taste (K4) gleichzeitig im Standby-Modus gedrückt. Die Türverriegelung wird entsperrt, wenn ein „Di“-Signal ertönt, das Türschloss-Symbol (10) erlischt und die Ofentür kann geöffnet werden. Die Türverriegelungsfunktion ist fehlerhaft.
- 4 Nachdem die Türverriegelung des Ofens entsperrt wurde, muss der Ofen vom Strom getrennt und wieder angeschlossen werden. Das Türschloss führt eine Selbstüberprüfung durch. Anschließend kann der Ofen wieder normal verwendet werden.

## FEHLERCODES

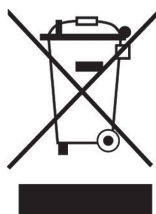
Fehlercode	Ursache	Mögliche Lösung
E 1	Sensorkurzschluss oder Sensor nicht angeschlossen	Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.

Fehlercode	Ursache	Mögliche Lösung
E 2	Die Temperatur im Ofeninneren liegt nach 5 Minuten heizen noch immer unterhalb von 35 °C, was bedeutet, dass das Heizelement ein Problem haben könnte.	Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.
E 3	Das Gerät hat während der Selbstüberprüfung festgestellt, dass die Ofentür offen oder nicht richtig verschlossen ist.	Drücken Sie die Pause/Abbrechen-Taste (K4), um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen und schließen Sie die Ofentür. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.



**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 items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:



---

**CONTENT**

---

Technical data	42
Safety instructions	42
Device overview	44
Accessories	44
Control panel, buttons and indicators	46
Installation	49
Getting started	52
Operating functions	54
How to operate the oven	63
Main cooking guideline	66
Cleaning and maintenance	68
Troubleshooting	73
Fault codes	75
Hints on disposal	76

---

**MANUFACTURER & IMPORTER (UK)**

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10033188	10033189
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Total power consumption (kilowatt)	2.8 KW
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5 mm <sup>2</sup>
Cable length	1.2 m
External dimensions (height/width/depth)	595/595/575 mm
Installation dimensions (height/width/depth)	600/600/565 mm
Main oven	Multifunktion oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W/300 °C
Grill power consumption (kilowatt)	2.65 KW

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### General Instructions

- Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.
- Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 60 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away:
- A disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.

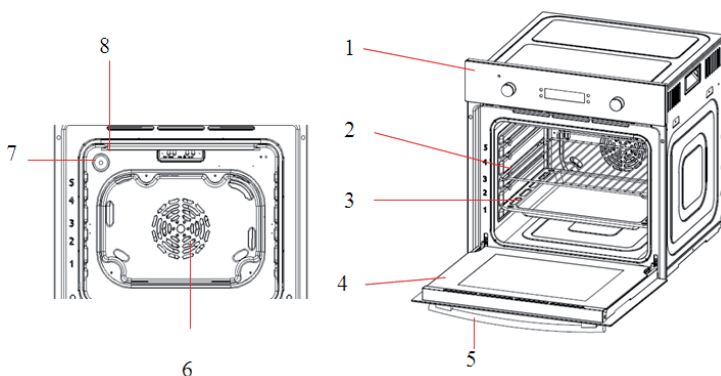
### Special Instructions

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

---

## DEVICE OVERVIEW

---



- |   |               |   |                                |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 5 | Handle                         |
| 2 | Wire rack     | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Tray          | 7 | Lamp                           |
| 4 | Door          | 8 | Grill heating element          |

---

## ACCESSORIES

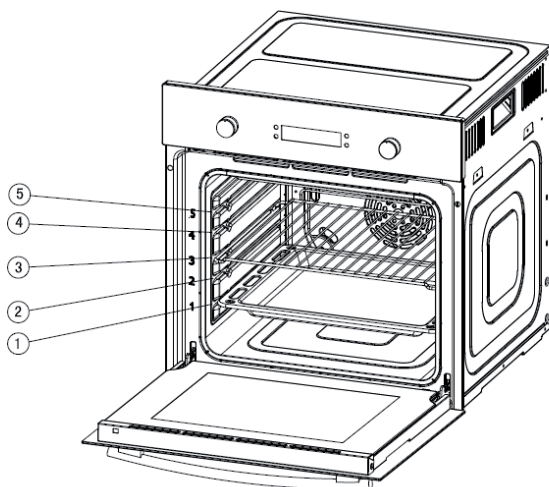
---

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

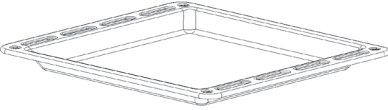
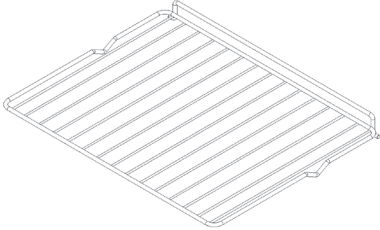
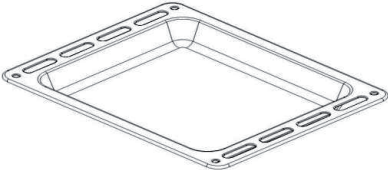
### Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

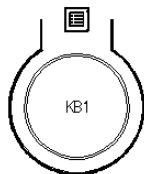


**Note:** The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

<p><b>Oven pan:</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.</p>	
<p><b>Wire rack:</b> Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.</p>	
<p><b>Oven deep pan (optional):</b> Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.</p>	

## CONTROL PANEL, BUTTONS AND INDICATORS

Here you see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



K1



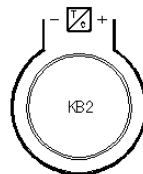
K2



K3



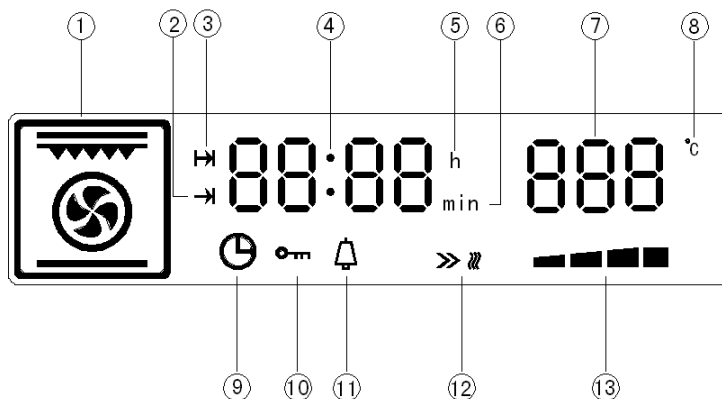
K4



### Function buttons






Button	Function
K1	Reminder/parameter switch (temperature/time)
K2	Clock, reservation
K3	Start
K4	Pause/cancel
KB1	Plus/minus (cooking function)
KB2	Plus/minus (temperature/time)

## Display indicators



Indicator	Function
1	<b>Program mode</b> (indicator for the corresponding heating element while the unit is in operation)
2	<b>Working time</b> (icon)
3	<b>Reservation function</b> (icon for setup the start and end of working time)
4	<b>Time</b> (display, including hour, minute and second)
5	<b>Hour</b> (icon)
6	<b>Minutes</b> (icon)
7	<b>Temperature value</b> (display)

Indicator	Function
8	<b>Degree Celsius</b> (icon, unit of the appliance)
9	<b>System time</b> (clock icon)
10	<b>Door lock</b> (icon)
11	<b>Alarm</b> (icon)
12	<b>Operating display</b> (icon)
13	<b>Operating status</b> (dynamic indicator bar)

Icon	Function
	Top outer heating element
	Heating fan (Defrost)
	Top inner heating element
	Bottom heating element
	Self-cleaning mode



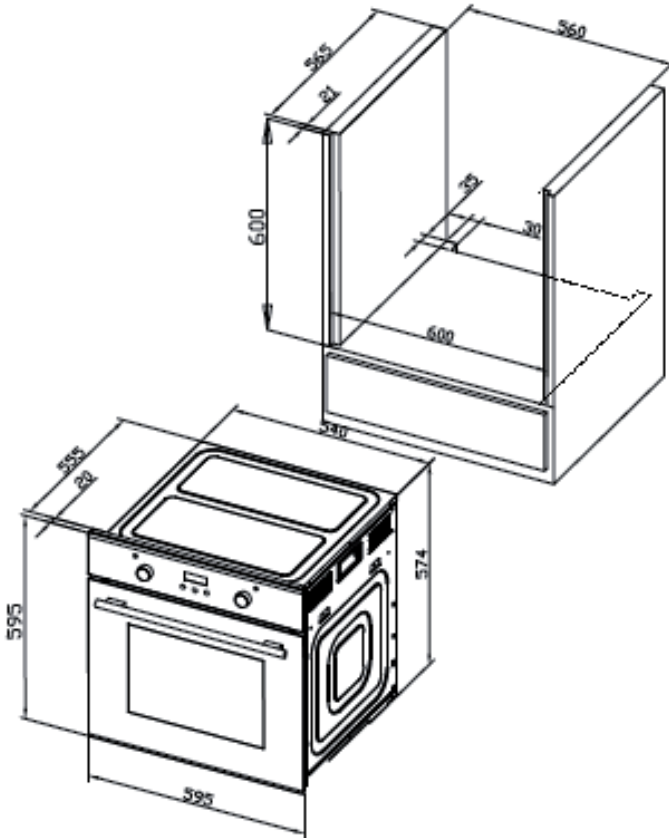
## INSTALLATION

### Before installation

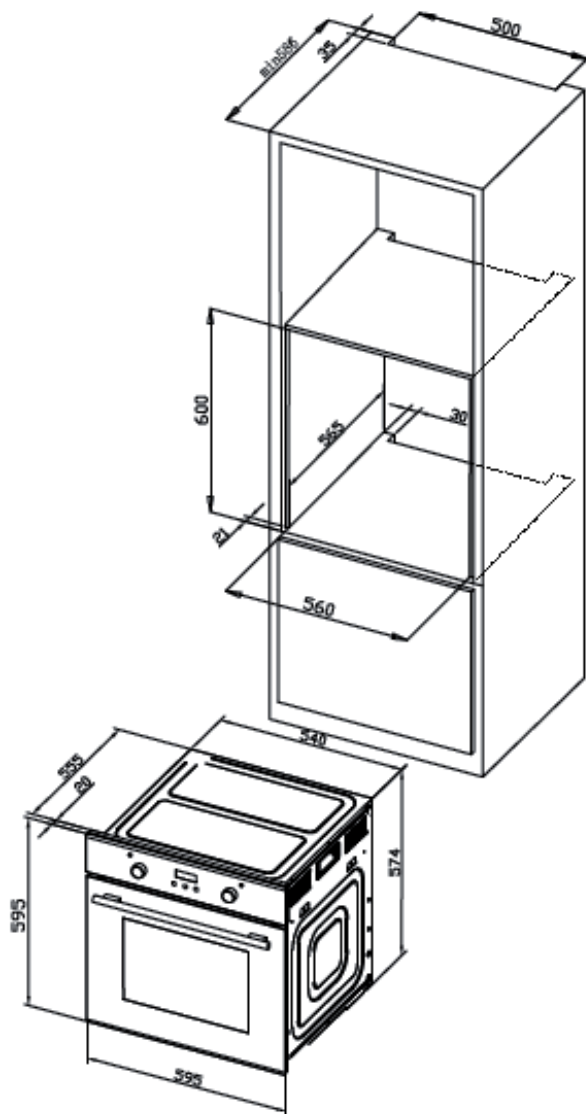
The appliance is designed for installation in standard kitchen units. Fit the oven between the kitchen walls and furniture as shown in the illustration below (dimensions in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant up to 85 °C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- A gap of 5 mm is required between the appliance and the surrounding unit fronts. If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.

### Installation method 1:



## Installation method 2:



## Installation and connection

- The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons. Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

### Connection to the mains supply

- This appliance must be earthed!
- No liability is assumed for any damage caused by using the appliance without an earthed socket.
- The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

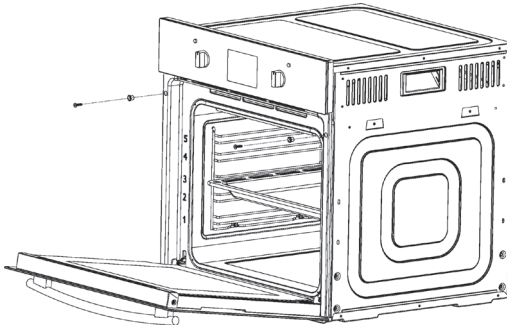


#### WARNING

Risk of electric shock! Risk of electric shock, short circuit or fire due to damage to the mains cable or improper installation. The appliance may only be connected to the mains by an authorized qualified person and must be installed properly. Before carrying out any work on the electrical installation, the appliance must be disconnected from the mains.

### Installation

1. Slide the oven into the cabinet aperture, align and secure it.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



3. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply. Check whether the appliance is working.

---

## GETTING STARTED

---

### Notes on use

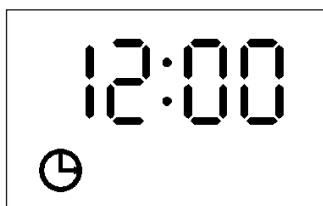
- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking. This appliance is exclusively for domestic use.
- Check carefully if there are no accessory parts left inside the oven before starting cooking and baking, and remove them to ensure safety.
- Use the oven to cook food only.
- Please refer to the related information of the baking temperature and time which is shown on the food packaging. When you are familiar with use of the oven, you can follow your own habits to set the cooking temperature and time.
- If you are using hot-air circulation for cooking, you should refer to the pattern of such proposals of cooking on the food packaging.
- Ensure complete thawing frozen food before cooking, unless a mark of „cook from frozen“ appears on food packaging.
- You should preheat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to preheat when using the fan oven mode, however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
- Place the cooking trays in the center of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Avoid opening the door to observe food cooking when oven is working.
- The oven light will remain on and off during cooking circularly.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element. You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
- The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently and use oven gloves if you want to get anything out of the oven.
- Important: Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and NOT for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove. The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.

## Before first use

- To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of top/bottom heating at 250 °C is ideal for this purpose.
  - Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.
  - Ensure the room the oven is installed in is well ventilated by opening doors and windows during this process.
1. Use the function selector to set top/bottom heating.
  2. Set the temperature selector to 250 °C. After 1 hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.
  3. Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

## Power on

- Connect your appliance to the mains supply.
- All indicator lights of the display board will light up for 1 sec and then remind the user to input the time.
- Default time indicates 12:00, the hour 12 will flash, the time can be input at this stage (refer to the „Setting the clock“ section for more details).
- After 10 sec without any operation and the display will change to adjust minute.
- Within 10 sec without any operation when adjusting the minutes, the oven will enter standby mode automatically.
- Under standby mode, if there is no any operation in 5 minutes, the oven will switch off automatically, and the display screen extinguishes.
- When the oven is switched off, you can change to standby mode by means of key or programming switch (KB1).
- The standby mode displays the system time and the clock icon (9). (Refer to the picture below for the display effect.)



**Initial standby mode**

- When oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-examination, the door lock will run back and forth automatically.
- If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code "E-3" during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis (see section „Protection function“ in chapter "Operating functions"). You can touch the pause/cancel button (K4) to cancel the fault code and return to standby mode.

## OPERATING FUNCTIONS

### Setting the clock

- Under standby status, touch the clock button (K2) one time to enter clock adjustment state.
- At this time hour value of the clock will flash (1 time/second). By rotating the programming switch (KB2) you can set the hour time (0 – 23 is adjustable). While you are setting the current hour, "h" is displayed on the screen.



Hour adjustment display effect



Minute adjustment display effect

- After adjusting the hour time, touch the clock button (K2) again to switch to minute adjustment.
- Minute value will flash at this time. By rotating the programming switch (KB2) you can set the minute time (0 – 59 is adjustable). While you are setting the current minute, "min" is displayed on the screen.
- After well set the minutes, retouch the clock button (K2) and the clock setting is accomplished. At this time, the second icon ":" flashes. After confirmation, hour icon and minute icon (h/min) are not shown on the screen anymore.
- If the clock setting is not confirmed within 10 seconds, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to standby mode.
- If the clock is not set within 20 seconds after power on, the system defaults to 12:00 and enters standby mode. If the power is off, the clock will be reset.
- There will be only system clock displayed under standby status.

### Function selection: operating modes

- Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch (KB1), refer to the picture below for the corresponding position icon (oven function will remember the last operation).



Function mode diagram

- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show "Eco" under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function.

- For temperature adjustable function mode, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash. Temperature icon "°C" (8) will flash as well. You can rotate the programming switch (KB2) to set the cooking temperature.
- If the temperature is not adjustable for that function mode, then default cooking time and working time icon (2) will flash on the display.
- For temperature adjustable function mode, after well set the cooking temperature, touch the parameter switch (K1) to switch to cooking time adjustment. The display screen clock place will display the default cooking time of the corresponding function and flash. The working time icon (2) will flash on the display. You can rotate the programming switch (KB2) to set the cooking time at this time.
- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly. Please refer to the above for detailed operation.
- If the cooking time and temperature are not set, or you are not touching the start button (K3) within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. The default cooking time, the temperature and the adjustable temperature range are listed in the table below.
- Under working status the oven displays as follows:



**Cooking status display effect**




- Oven display when working: The working time icon (2) will be displayed, the clock place will display cooking countdown time. Also the corresponding selected function icon (1), cooking temperature (7), oven function start icon (12) and working state dynamic indicator bar (13) will be displayed.

**Note:** The cooking time setting range is 5–150 minutes.




- When switching to cooking time or cooking temperature setting, the corresponding cooking time and the working time icon (2) or the cooking temperature and unit icon (8) are displayed and will flash on the display screen (1 time/second). It will stop flashing after you confirm the start. The cooking time begins to countdown after startup (countdown by second).
- When the cavity temperature is close to the set temperature, the oven will sound for 2 seconds. If the cooking time is counted down to 0, the oven will stop cooking (the exhaust fan will continue to work), and will automatically return to standby status. The buzzer will continuously sound for 10 times, and the exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100 °C.



**Note:** Temperature display range is not lower than 30 °C, the display shows „Lo“ when lower than 30 °C.

## Overview and description of the oven operating modes

Icons	Function/Mode (M) Description	Default temperature (°C)	Temperature range (° C)	Default time (min)
	<b>Rapid preheating (M1)</b>	220	50-250	50:00
	In this mode the inner and outer part of the top heating element and the bottom heating element are both activated to alternate heat circulation. In this mode, also the fan is in operation to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time, suitable for rapid preheating the oven.			
	<b>Defrost/Fan Work(M2)</b>	50	Not adjustable	30:00
	The fan works without heating at room temperature. The defrost time depends on the quantity and texture of the food. Please refer to the instruction of the food packaging label for the defrost time.			
	<b>Bottom heat (M3)</b>	200	50 – 250	50:00
	This mode is heated by bottom element, and heats the oven from the bottom to the top. This setting allows you to use the lower element for pizza, slow-cooking recipes or warming up meals.			



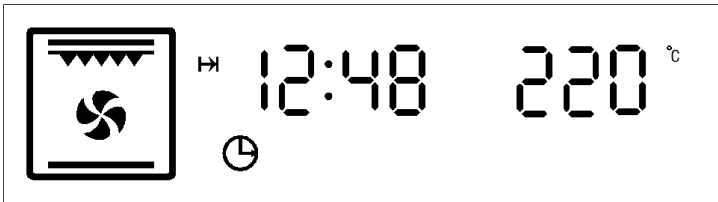
Icons	Function/Mode (M) Description	Default temperature (°C)	Temperature range (° C)	Default time (min)
	<b>Half grill (M4)</b>	210	50 – 230	50:00
	This method of cooking uses the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.			
	<b>Fan heating and grill (M5)</b>	210	50 - 250	60:00
	This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.			
	<b>ECO (M6)</b>	200	50 – 250	60:00
	The Eco mode is an energy saving grilling mode. This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to work. It is suitable for slowly heating ingredients. The oven heating process temperature rises slowly, so that the full penetration of heat into the food, reduces excess heat consumption.			

Icons	Function/Mode (M) Description	Default temperature (°C)	Temperature range (°C)	Default time (min)
	<b>Full Grill (M7)</b>	200	50 – 230	60:00
	For this mode, all of inside and outside top heating element working, quantity of heat will downward to the food. This mode suits to bake middle or large weight of sausage, bacon, beefsteak, fish and etc.			
	<b>Cleaning (M8)</b>	430	Not adjustable	01:30:00
	Before using the pyrolytic function, you must remove the side shelf, oven pan and other relative accessories to avoid damage in the high temperatures reached in the cycle. The internal oven temperature can reach 430°C, the grease and food residue can be carbonized at high temperature for easy cleaning.			

**Note:** The exhaust motor works at low speed in working status (M1-M7), and stops to work when the internal oven temperature is lower than 100 °C under power off status. If the cavity temperature is higher than 300 °C at any function mode, the exhaust motor will work at high speed.

### Reservation function: Setting the end of the preparation time

- After well set the cooking time and temperature and before pressing the start button (K3), touch the clock button (K2) to enter the cooking end time setting/reservation function (default end time = system time + set cooking time.)
- The cooking end time icon (3) will flash (1 time/second), display screen clock place hour value will flash at this time. Rotate the programming switch (KB2) to set the hour time.
- After you set the hour time, touch the clock button (K2) again and enter the minute time setting. At this time, the minute value of the clock position flashes, and the minute time can be set by rotating the programming switch (KB2). You can use the clock button (K2) to switch hour and minute settings circularly.
- After the cooking end time setting is completed, touch the start button (K3) to start. The oven will enter reservation status. The longest reservation time is 24 hours.
- Under reservation status the display screen will display as shown on the picture below. All elements and motors will not work at this time.



#### Reservation status display effect

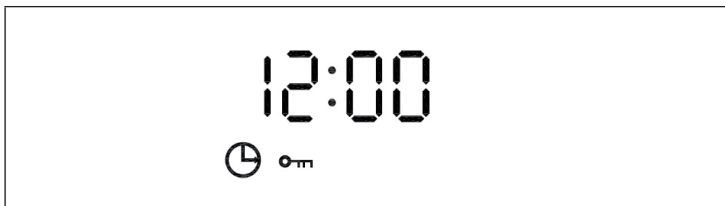
- Reservation status display: The cooking end time icon (3) and the clock icon (9) will be displayed, the clock position shows the system time, corresponding selected function icon will be displayed and the temperature place will display set cooking temperature.
- If more than 10 seconds are not confirmed during setting reservation function, the oven will automatically return to standby state.
- If you need to cancel the set reservation under reservation status, you can touch the pause/cancel button (K4) to cancel it and the oven will enter to standby mode.

### Pyrolytic self-cleaning mode

- For details on the pyrolytic self-cleaning mode, refer to the "Automatic cleaning" in the „Cleaning and maintenance“ chapter of this manual.

### Door lock function

- Door lock display: When the self-cleaning process is completed, the oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300 °C, display screen will display door lock icon (10) (for display effect refer to picture below).



**Door lock activated display effect under standby status**

- Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 300 °C. The door lock icon (10) on the display screen will extinguish at this time (refer to picture below for display effect).



**Door lock relieved display effect under standby status**

### Door lock is activated: oven will be locked under following status

- Among all function mode (except for defrost mode), door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300 °C.
- During self-cleaning process, door lock will be activated.
- When temperature sensor is abnormal, and oven cannot reach set temperature within 15 minutes, door lock will automatically be activated (except for defrost mode and Eco mode).
- When oven is under standby mode, and the temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and the cooling fan still works, display effect will be as shown in pic above (door lock activated).

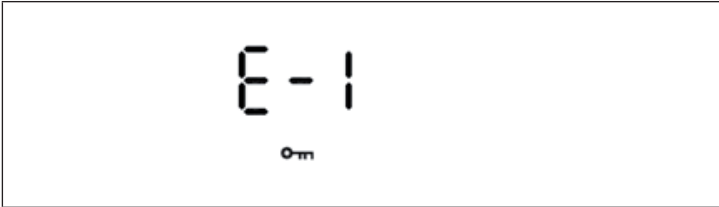
### Door lock is relieved: oven will be unlocked meeting the following requirements

- When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 300 °C.

- If electricity is cut off during self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 300 °C.)
- During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 300 °C.

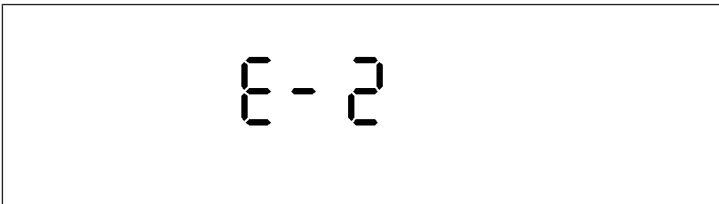
### Protection function

- The display will show "E-1", if the sensor is short circuit or open circuit under cooking mode and the buzzer will continuously prompt for 10 times, 1 s/time (refer to display effect below). The oven will be locked at this time. Touch the pause/cancel button (K4) can return to standby modus.



**Sensor abnormal alarm display effect**

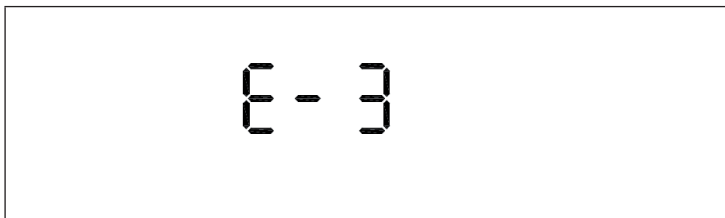
- When the temperature is above 35 °C after 5 minutes of heating, except for defrost mode and Eco mode, it means the heating element has a problem. The display will show "E-2" and the buzzer will continuously prompt for 10 times, 1 s/time (refer to display effect below). Touch the pause/cancel button (K4) can return to standby status at this time.



**Heat element abnormal alarm display effect**

- 1 During self-check after power on, if door lock correct signal is not detected for 20 seconds when door is locked into place, and display screen shows fault code "E-3", indicating a failure of the door lock.
- 2 During self-check after power on, if door lock correct signal is not detected for 20 seconds when door is not locked into place, and display screen shows fault code "E-3", it means oven door is not close to place.
- 3 During self-cleaning process, if display screen shows fault code "E-3" when door is locked into place, it means door lock has a failure.

- 4 During self-cleaning process, if display screen shows fault code "E-3" when door is not close to place, it means door is not close to place.
  - For the above situations when showing fault code, buzzer will continuously prompt for 10 times, 1 s/time (display effect as shown in picture below). Touch pause/cancel button (K4) can return to standby status.



**Door lock abnormal alarm display effect**

### **Time enquiry function**

1. Under cooking state, touch the clock button (K2) once can query system time, clock position shows the current time, second icon will flash. Touch the clock button (K2) again or 10 seconds later automatically return to cooking time display.
2. At the alarm time setting, reservation or cooking state, touch the reminder button (K1) can query the alarm clock remaining countdown. Touch the clock button (K2) again or 10 seconds later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm clock time and reset the alarm clock time under standby state, when the alarm countdown time is less than 1 minute, clock position shows "0:00".
3. In the reservation status, touch of the clock button (K2) can query the cooking start time, clock position shows the cooking start time, cooking start time and the working time setting icon (2) flash. Touch the clock button (K2) again or 10 seconds later automatically return to the system time display.

### **Alarm function**

- Touch the reminder button (K1) under standby state to enter to alarm function setting, this time the clock position hour value will flash, the minute value will long lit and the alarm icon (11) will keep bright.
  1. Rotate the programming switch (KB2) to set the hour time, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0–23.
  2. Touch the reminder button (K1) again, the minute value will flash, and the hour value keeps bright.
  3. Rotate the programming switch (KB2) to set the minute time, at this time the minute value will always bright, the value setting range is 0–59.

- When the alarm time is set, you can touch the start button (K3) for confirmation, the second icon ":" starts to flash, the alarm icon (11) keeps bright and it starts to countdown by second. Wenn the time countdown is „0“, the buzzer will prompt for 1 minute (1 time/second), and the alarm icon (11) will keep flashing on the display (1 time/second). At this time,press any button to stop the flashing.

#### Notes:

- During the setting, the icon ":" will long lit, the alarm icon (11) will always keep bright.
- During the setting, touch the pause/cancel button (K4) will cancel the current alarm time setting and return to standby state.
- If a reminder feature has been set, then the alarm icon (11) should always be displayed when the menu is working, and the alarm time can be queried.

#### Start/pause/cancel function

- After setting up the cooking function, touch the start button (K3) to start working. If touching the start button (K3) when the cooking is suspended, you can restart the work.
- During oven cooking, touch the pause button (K4) once can pause the cooking. Temperature and time will flash on the display, the function icon will long lit. Touch the pause button (K4) again to cancel current cooking.
- When setting the system time, press the cancel button (K4) to exit the clock setting state directly and return to standby state.
- When the oven function, working time and temperature are set, press the cancel button (K4) to exit the function setting state and return to standby state.

---

## HOW TO OPERATE THE OVEN

---

#### General information on baking, roasting and grilling



#### CAUTION

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

#### Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

### Tips for grilling

- Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

## Detailed tips for baking and grilling

### How to avoid problems with baking:

1. How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2. The cake collapses: Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen in the middle but is lower around the edge: Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.



4. The cake goes too dark on top: Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry: When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6. The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water): Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7. The cake is unevenly browned: Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light: Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows: Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking: There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels: The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air (circulating air) to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes: Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

### How to avoid problems with grilling:





1. When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
2. As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
3. Turn the food you are grilling after  $\frac{2}{3}$  of the time.
4. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
5. Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 0,5 cm of liquid.
6. Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1–2 cm of liquid.
7. Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
8. When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
9. The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.













10. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
11. For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
12. Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the specified time.
13. For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
14. Turn the pieces of fish after  $\frac{2}{3}$  of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
15. How to tell when the roast is ready: Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
16. The roast is too dark and the crackling is partly burnt: Check the shelf height and temperature.
17. The roast looks good but the juices are burnt: Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
18. The roast looks good but the juices are too clear and watery: Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
19. Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.






---

## MAIN COOKING GUIDELINE

---

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Cooking time (min)
Cake	Round model		2nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake pan		2nd layer	180-200	10-20
	Bake pan		3rd layer	170-190	10-20
	Bake pan		1st + 3rd layer	160-180	10-20

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Cooking time (min)
Thin pizza (cold)	Bake pan		2nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake pan		2nd layer	180-200	20-30
	Bake pan + rack		1st + 3rd layer	170-190	25-35
Bread piece (9 pieces)	Rack		3rd layer	160-170	10-15
	Rack		1st + 3rd layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake pan		2nd layer	190-210	70-85
	Bake pan		1st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3 cm thick)	Bake pan		2nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2 kg)	Rack		2nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6 kg)	Rack		2nd layer	190-210	50-60

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Cooking time (min)
Small chicken pieces (150 g)	Rack		3rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5 kg)	Rack		2nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2 kg)	Bake pan		2nd layer	170-190	60-70
Whole fish (1.0 kg)	Rack		2nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5 kg)	Rack		2nd layer	180-200	40-50

**Note:** The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. The values may differ if the oven is preheated.

- Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- The baking parameters given in the table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

### Automatic cleaning

#### Pyrolytic self-cleaning mode

- By rotating programming switch (KB1) you can switch to pyrolytic self-cleaning mode. The default temperature of the mode is unadjustable. The default working time is 1.5 hours, adjustable working time range is min. 1 hour and max. 2 hours.

- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and well set working time, touch the start button (K3) to start working. At this time the working time setting icon (2) will be displayed, the door lock will be activated, the door lock icon (10) will always be displayed, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch the pause/cancel button (K4) can pause or cancel the function.
- In this mode, the time to the end of self-cleaning is counted down. After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows countdown time, temperature position shows "PYR". The oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode begins.
- After the start of self-cleaning, the door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked, self-cleaning process starts. If after self-cleaning process starts, display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis (see section „Protection functions“ in chapter „Operating functions“), you can touch the pause/cancel button (K4) to cancel the fault code and return to standby mode. After clearing the fault code, reset self-cleaning function and touch the start button (K3) again to start.

### Notes on pyrolytic self-cleaning mode



#### CAUTION

Risk of burns! When using the self-cleaning function, the outside temperature of the oven will be higher than normal cooking temperature. Do not touch the cavity casing and ensure children are kept away from the oven to avoid getting hurt.

- Before use of the pyrolytic function, you must remove the side shelf, oven pan and other relative accessories to avoid damage in the high temperatures reached in the cycle.
- After using the pyrolytic function, do not use water or other washing agents.
- Before using the pyrolytic function, remove food residue and spillages from inside of the oven cavity and prevent making a large amount of smoke and irritating smells during the cycle.
- When using the self-cleaning function, the oven can produce smoke and irritant smell, please keep the room well ventilated.
- After use the pyrolytic function, you may find matter which was not removed in the side of the cavity, this is to be expected. Use a microfiber cloth to remove.
- Contact customer service, if the seal of the oven is found to be faulty or damaged. It should be replaced by a suitably qualified person and only a genuine replacement door seal should be fitted. Do not use alternative door seals as they may not be suitable. Do not replace the oven seal yourself.

## Manual cleaning

### Notes on cleaning

- Switch off the appliance before cleaning and unplug the appliance from the wall socket.
- Clean the appliance thoroughly before first use.
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

### Cleaning the oven

- No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

### Cleaning the side walls

1. Take down the left and right side-shelves, method is pushing the bottom of the shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

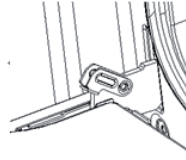
### Cleaning the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Each door hinge has a locking rod: When this is closed, the door is fixed in place and cannot be disassembled.

**Note:** If the hinge is not locked, it may suddenly spring back strongly. Make sure that the locking rod is closed all the time, but it must be open when removing the door.

### Remove the oven door

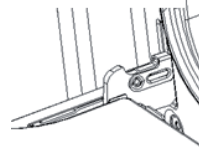
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of the locking rod (picture A).
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



A

### Install the oven door

- The installation is carried out in reverse order.
- When installing the oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B).

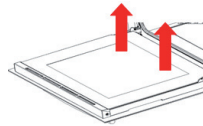


B

**Note:** If the door drops accidentally or hinges shut up suddenly, do not push your hand in hinges.

### Remove the door panel

- Remove the oven door and put it on a piece of cloth.
- Using one hand to push the outside glass, the other hand to pull the inside glass, hold the glass then pull out the glass.



C

### Install the door panel

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.



#### CAUTION

Risk of glass breakage! If the glass has some scratches, it may lead to crack. Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

## Replacing the bulb of the oven lamp

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced.



### WARNING

Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker

## Regular inspections

In addition to regularly cleaning the oven, the following checks must be carried out:

- Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. You should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
- Have any operational faults fixed.
- Carry out periodical maintenance of the cooker.



### WARNING

Risk of personal injury and damage to equipment! All repairs and maintenance activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

---

**Environmental note:** Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

---



## TROUBLESHOOTING

**Note:** The oven may have some abnormal breakdown during working. You can check the fault list before contacting customer service. Contact customer service if you cannot solve the problem and do not attempt to repair the unit yourself.

### Normal operation:

- When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours. Start the heating function by turning the temperature switch to heat the oven for 1 hour without contents. When you use the oven for the first time, then close the heating function, wait for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
- Cracking sounds can occur during the operation of the oven because of well of metal.
- If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
- The fan switches on 15 minutes after the oven begins to work. Even if the oven is closed, the fan will continue to operate for 35 minutes.
- Please preheat the oven before baking.
- For long cooking you can switch off the oven before the end of baking and use the residual heat for cooking.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven isn't working.	The power supply is interrupted.	Check that the appliance is plugged in and that the power is on in your home.
	There is a malfunction of the breakers.	Check if the breaker is working on and reset it if necessary.
	You forgot to push the timer function button.	Reset the timer function.
The lamp isn't coming on.	The lamp is defective.	Replace the lamp (bulb).
	There is no electrical current.	Check that the oven is supplied with power.
The oven suddenly stops working during operation.	The power supply is interrupted (power failure).	Check if the power is on in your home.
	The thermostat is overheated.	Check if the cooling fan still works. If it does please contact customer service.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven is not heating.	Has a temperature been selected?	Set the required temperature.
	If this model has a timer, you may not have set up the time	Set up the timer.
	No power.	Check the power supply.
	The heating element is damaged.	The heating element must be replaced with a new one. Contact customer service.
Water comes out of the glass door during operation.	The door seal is permeable.	The door seal must be replaced with a new one. Contact customer service.
	The hinge is not strong enough	The hinge must be replaced by a new one. Contact customer service.
The oven has been switched off, but you can still hear that it is in operation.	The oven is in operation for a long time, so it must be cooled for a long time.	Place your hand against the outlet opening and feel if hot air comes out, if so, that is normal.
	The cooling fan continues to run after switching off.	If the air temperature from the outlet opening is room temperature, this may indicate a defect. Contact customer service.
Oven door is locked and cannot be opened.	The door lock is faulty.	Please contact the customer service. Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.
	The temperature sensor is faulty.	

**Notes:** If the problem has not been solved:

- 1 Separate the appliance from the mains supply (deactivate or unscrew fuse)
- 2 Contact the customer service. Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside of the appliance.
- 3 Relieve in force: When oven door is locked, and sensor is abnormal not a door lock problem, press and hold the clock button (K2) and the pause/cancel button (K4) at the same time under standby status. Door lock will be released in force when hearing a “di” sound, door lock icon (10) will extinguish and the oven door can be opened. The door lock function is invalid.
- 4 After oven door lock was released in force, the oven must be cut off and reconnected, door lock will self-check again during the connection, oven can be used normally afterwards.

---

## FAULT CODES

---

Error code	Cause	Possible Solution
E 1	Sensor short-circuit or sensor not connected.	Press the pause/cancel button (K4) to put the unit into standby mode. Contact customer service if the problem persists.
E 2	The temperature inside the oven is still below 35 °C after 5 minutes of heating, which means that the heating element may have a problem.	Press the pause/cancel button (K4) to put the unit into standby mode. Contact customer service if the problem persists.
E 3	During the self-test, the unit has determined that the oven door is open or not properly closed.	Press the pause/cancel button (K4) to put the unit into standby mode and close the oven door. Contact customer service if the problem persists.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



---

## **SOMMAIRE**

---

Fiche technique	78
Consignes de sécurité	78
Aperçu de l'appareil	80
Accessoires	80
Installation	82
Panneau de commande, touches et affichage	85
Mise en marche	87
Fonctions de l'appareil	89
Utilisation du four	100
Instructions de cuisson	104
Nettoyage et entretien	106
Identification et résolution des problèmes	111
Codes erreur	113
Informations sur le recyclage	114

---

## **FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)**

---

### **Fabricant :**

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

### **Importateur pour la Grande Bretagne :**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

## FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033188	10033189
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Puissance totale (Kilowatts)	2,8 KW
Type de câble /section de câble	H05VV-F 3* 1,5 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	1,2 m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595/595/575 mm
Dimensions de la niche d'encastrement (hauteur/largeur/profondeur)	600/600/565 mm
Four principal	Multifunktionsofen
Classe d'efficacité énergétique	A
Lampe d'éclairage du four	25 W/300 °C
Puissance du grill (Kilowatt)	2,65 KW

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Consignes générales de sécurité

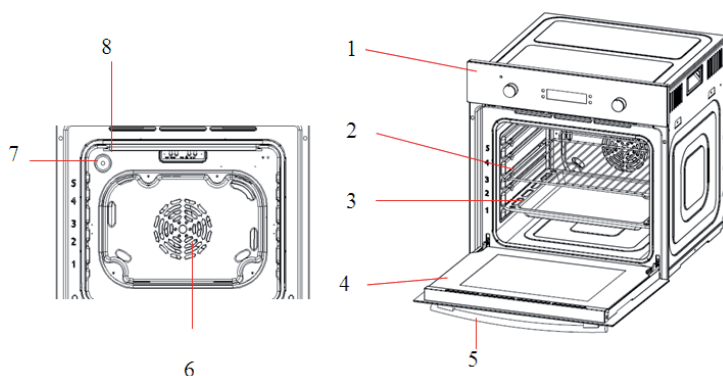
- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Assurez-vous que toutes les autres personnes utilisant cet appareil soient également familiarisées avec le mode d'emploi.
- Lors de la première mise sous tension de l'appareil, une odeur désagréable peut se dégager. Ceci est dû aux liants utilisés pour le matériau isolant. Allumez l'appareil neuf et faites-le fonctionner à vide à 250 °C pendant 60 minutes pour éliminer les restes d'huile à l'intérieur du four.
- Lors de la première utilisation, il est parfaitement normal que la fumée et les odeurs se dégagent plus facilement. Si cela se produit, attendez que l'odeur disparaisse avant de placer les aliments dans le four.
- Veuillez utiliser cet appareil dans une pièce bien ventilée.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas se trouver à proximité de l'appareil, surtout lors de son utilisation.
- Éteignez immédiatement l'appareil si la surface est fissurée pour éviter tout risque d'électrocution.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été familiarisées avec l'appareil et qu'elles comprennent les dangers et les risques encourus.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués par des enfants que sous la surveillance et les conseils d'un adulte.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous remplacez la lampe à l'intérieur du four afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Une option de coupure de courant doit être intégrée au câblage fixe conformément aux instructions de raccordement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clientèle ou une personne de qualification similaire pour éviter tout dommage matériel et / ou blessure.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait rayer le verre et le briser.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en étant relié à une télécommande ou une minuterie externe.

### Consignes spécifiques

- N'utilisez jamais le four avec les pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés.
- La porte du four doit être ouverte le moins possible lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un placement et d'une installation incorrects par de personnes non autorisées.
- Ne laissez rien posé sur la porte du four ou le tiroir ouvert, cela pourrait faire basculer la machine ou endommager la porte.
- Certains composants de l'appareil peuvent rester chauds longtemps après avoir éteint le four. Attendez qu'ils soient complètement refroidis avant de toucher l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est recommandé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

## APERÇU DE L'APPAREIL



- |   |                     |   |                       |
|---|---------------------|---|-----------------------|
| 1 | Panneau de commande | 5 | Poignée               |
| 2 | Rails de guidage    | 6 | Moteur du ventilateur |
| 3 | Plaque à pâtisserie | 7 | Lampe                 |
| 4 | Porte du four       | 8 | Élément chauffant     |

## ACCESSOIRES

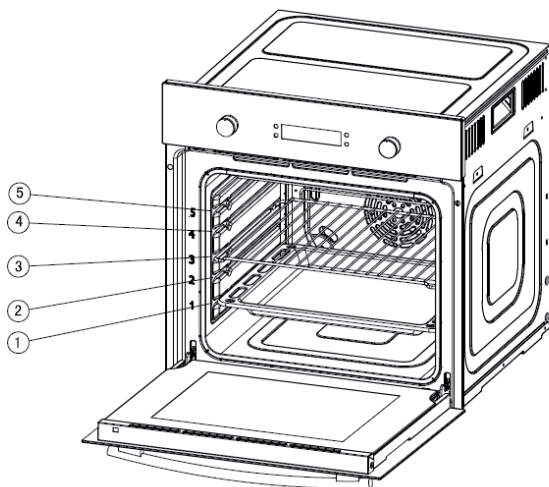
Les accessoires fournis conviennent à la préparation de nombreux aliments. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le four dans le bon sens.

### Installation des accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans le four sur 5 niveaux différents. Poussez toujours l'accessoire de façon à ce qu'il ne touche pas la porte du four.

Si nécessaire, retirez l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Cela facilite le retrait des aliments préparés et des récipients.

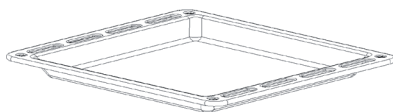




**Remarque :** L'accessoire peut facilement se déformer avec la chaleur. Une fois l'accessoire refroidi, il retrouvera sa forme initiale. La fonctionnalité de l'accessoire n'est pas impactée.

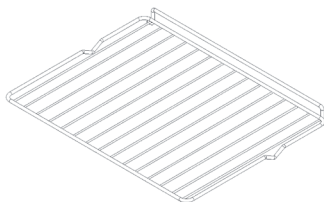
**Plaque à pâtisserie :**

Pour la préparation de gâteaux, pâtisseries, plats congelés et des grandes quantités. La plaque de pâtisserie peut également servir de plateau d'égouttage. Placez-la sous la grille lorsque vous faites des grillades directement sur celle-ci.



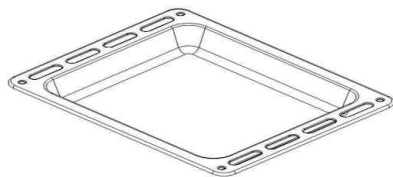
**Grille:**

Les aliments à griller peuvent être placés directement sur la grille. Placez également les moules de cuisson et les plats à gratin directement sur la grille.



**Plaque à pâtisserie creuse (en option) :**

Pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats juteux et pour recueillir la graisse pendant la cuisson.



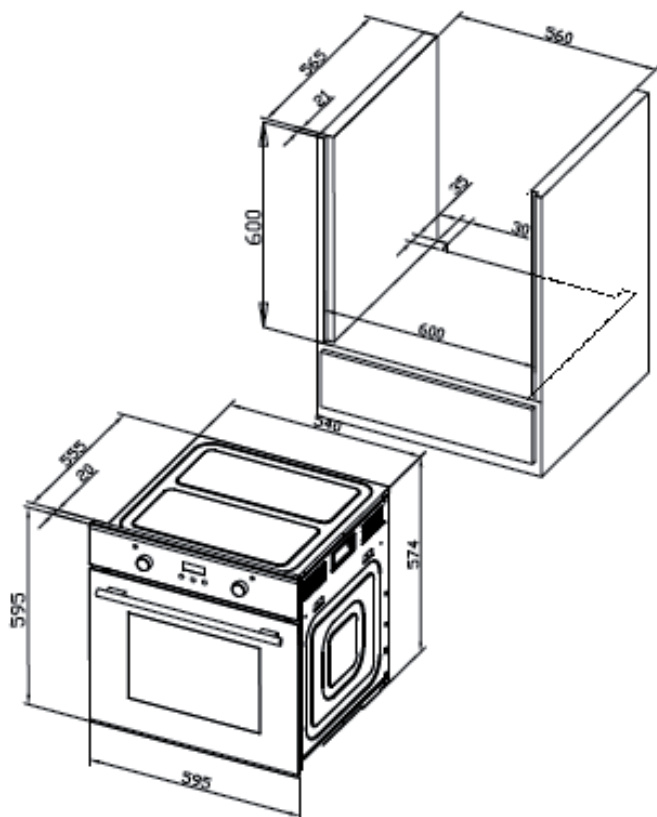
## INSTALLATION

### Avant l'installation

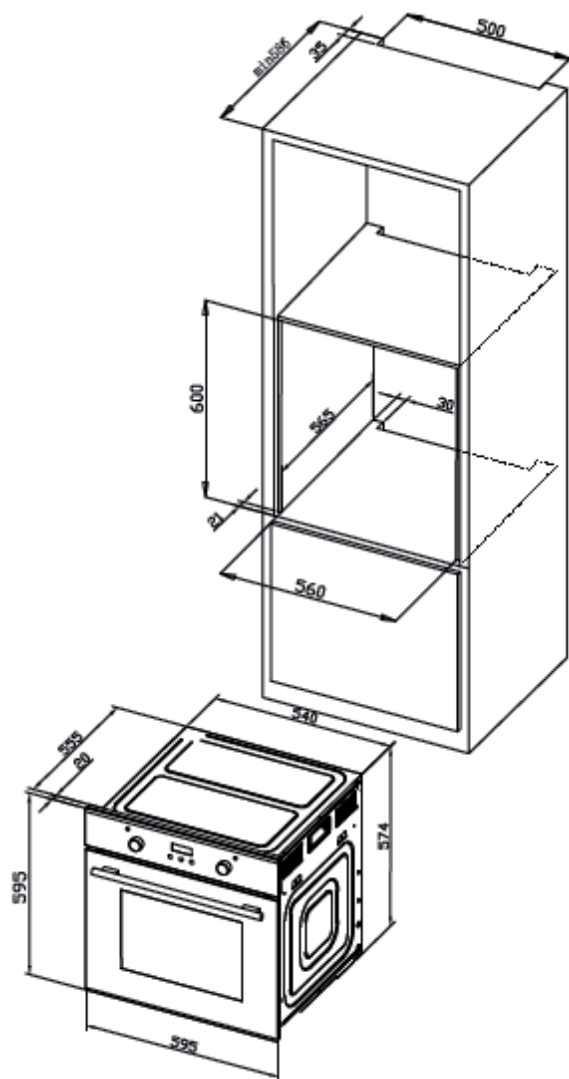
L'appareil est destiné à être encastré dans les cuisines intégrées courantes. Installez le four entre les murs de la cuisine et les meubles, comme indiqué par la figure ci-dessous (dimensions en mm).

- Les surfaces, les stratifiés plastiques et les adhésifs doivent être résistantes à la chaleur (au moins 85 °C au-dessus de la température ambiante).
- Les niches d'encastrement doivent être installées horizontalement et fixées.
- Un espace de 5 mm est requis entre l'appareil et les parois environnantes. S'il y a un tiroir sous le four, vous devez insérer une étagère entre le four et le tiroir.

### 1ère méthode d'installation :



2e méthode d'installation :



## Montage et branchement

- La porte et / ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil. Lors de l'installation, l'appareil doit être connecté conformément aux réglementations locales en matière de gaz et / ou d'électricité.
- Transportez l'appareil à deux personnes au moins. Utilisez le trou ou les serre-câbles des deux côtés de l'appareil pour le transporter.

## Branchement sur l'alimentation de secteur

- L'appareil doit être relié à la terre !
- Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation de l'appareil en l'absence de prise avec mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé, plié ou pincé, ni entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Le cordon d'alimentation utilisé doit répondre aux exigences spécifiques de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

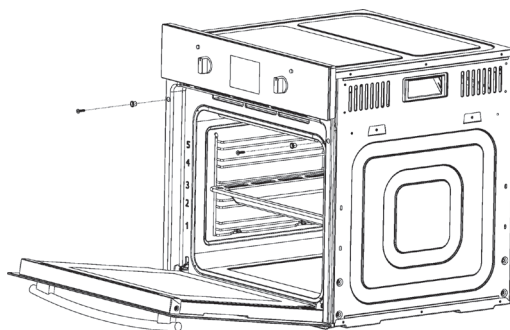


### MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie si un câble est endommagé ou si l'installation est incorrecte. L'appareil doit être branché sur le secteur par un spécialiste agréé uniquement et doit être installé correctement. Avant toute intervention sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du secteur.

## Installation

1. Poussez le four dans le placard intégré, alignez-le correctement et fixez-le dans cette position.
2. Fixez le four comme indiqué sur la figure avec deux vis et deux rondelles.



3. Branchez la fiche du four dans une prise reliée à la terre et vérifiez que tout fonctionne. überprüfen Sie, ob er funktioniert.

## PANNEAU DE COMMANDE, TOUCHES ET AFFICHAGE

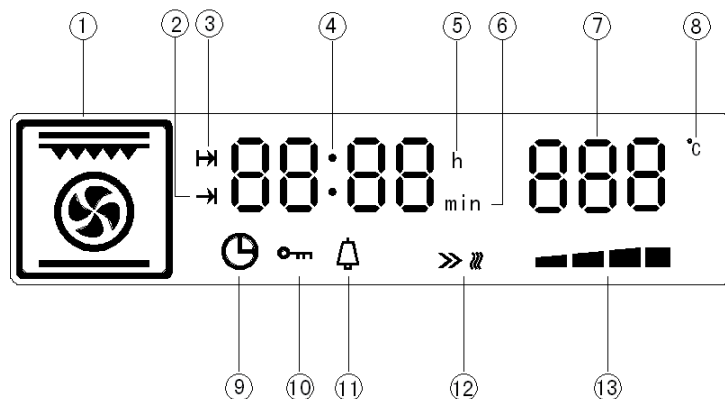
Voici un aperçu du panneau de contrôle. En fonction du type d'appareil, certains détails peuvent différer.



### Touches de fonction






Touche	Fonction
<b>K1</b>	Rappel, modification de réglage (température/durée)
<b>K2</b>	Heure, durée réglée
<b>K3</b>	Démarrage
<b>K4</b>	Pause/Annulation
<b>KB1</b>	Plus/Moins (fonction de cuisson)
<b>KB2</b>	Plus/Moins (température/durée)

## Affichage



Témoin	Fonction
1	<b>Mode de programme</b> (témoin de l'élément chauffant correspondant lorsque l'appareil est en marche)
2	<b>Réglage de la durée de fonctionnement</b> (Symbole)
3	<b>Réglage de la durée</b> (Symbole pour le début et la fin de cuisson)
4	<b>Heure</b> (affichage des heures, minutes et secondes)
5	<b>Heures</b> (Symbole)
6	<b>Minutes</b> (Symbole)
7	<b>Température du four</b> (témoin)

Témoin	Fonction
8	<b>Degrés Celsius</b> (Symbole, unité de l'appareil)
9	<b>Horloge du système</b> (Symbole de l'heure)
10	<b>Verrouillage de la porte</b> (Symbole)
11	<b>Alarme</b> (Symbole)
12	<b>Témoin de marche du four</b> (Symbole)
13	<b>Etat de fonctionnement</b> (affichage en barre)

Symbole	Fonction
	Elément chauffant haut externe
	Ventilation chauffante (décongélation)
	Elément chauffant haut interne
	Elément chauffant bas
	Mode d'auto-nettoyage

---

## MISE EN MARCHÉ

---

### Consignes d'utilisation

- Une fois que le four a été correctement installé, il peut être utilisé pour la cuisson. Cet appareil ne convient que pour un usage domestique.
- Avant d'utiliser le four, vérifiez qu'il n'y a pas d'accessoires inutiles à l'intérieur. Si tel est le cas, retirez-les pour garantir une utilisation sécurisée de l'appareil.
- Utilisez le four uniquement pour la préparation des aliments.
- Respectez les instructions de la température de cuisson sur les emballages. Si vous êtes déjà familiarisé avec l'utilisation du four, vous pouvez suivre vos propres habitudes pour régler la température et le temps de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser la fonction de chaleur tournante pour la préparation des aliments, lisez d'abord les instructions sur l'emballage.
- Assurez-vous que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, à moins que l'emballage n'indique explicitement que ces aliments peuvent être cuits sans être décongelés.

- Préchauffez le four et n'y mettez aucun aliment tant que la lumière du four n'est pas éteinte. Si vous utilisez le mode de chaleur tournante et si vous souhaitez le faire sans préchauffage, vous pouvez prolonger le temps de cuisson indiqué sur l'emballage d'environ 10 minutes.
- Si vous utilisez un moule, placez-le au centre de la grille et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour que la chaleur puisse circuler.
- Évitez d'ouvrir la porte du four lorsque l'appareil est en marche et laissez-la fermée pendant son utilisation.
- La lampe du four s'allume et s'éteint lorsque vous utilisez le four.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les moules de cuisson et ne placez pas de produits alimentaires emballés dans du papier aluminium au four. La réflectivité élevée du film peut endommager les éléments chauffants.
- Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium.
- Ne posez jamais de moules ou de plats de cuisson directement au fond du four pendant la cuisson, utilisez toujours les plaques et les grilles fournies.
- Les éléments chauffants et les autres composants internes du four deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation. Évitez de les toucher accidentellement et utilisez des gants de cuisine si vous souhaitez retirer quelque chose du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur et de la chaleur peuvent s'en échapper.
- La poignée du plateau d'égouttage ne doit être utilisée que pour la réinsertion ou le repositionnement et n'est pas destinée à être retirée de l'intérieur du four. Si vous souhaitez retirer le plateau d'égouttement, utilisez toujours des gants de cuisine. Lorsque l'appareil est allumé, la poignée du plateau d'égouttage ne doit pas rester dans sa position.

### Avant la première utilisation

- Chauffez le four à vide pendant une heure à 250 °C en utilisant la chaleur de sole et de voûte pour éliminer les odeurs du nouvel appareil.
  - Vérifiez qu'il ne reste pas d'emballage dans le four.
  - Assurez-vous que le four a été correctement installé et qu'une ventilation adéquate est garantie pendant l'utilisation, par exemple en ouvrant les portes et les fenêtres pendant la cuisson.
1. Utilisez le sélecteur de fonction pour sélectionner la chaleur de sole et de voûte.
  2. Réglez une température de 250 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four avec le sélecteur de fonction.
  3. Nettoyez l'accessoire à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois.

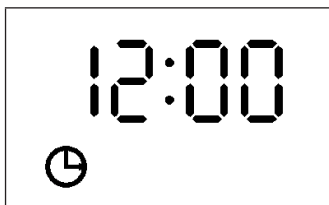
### Allumage de l'appareil

- Branchez la fiche de l'appareil dans la prise de secteur.
- Tous les voyants du panneau de commande s'allument pendant une seconde pour vous rappeler de régler l'heure.
- L'heure par défaut est 12 heures. Le chiffre „12“ clignote sur le panneau de commande. Vous pouvez maintenant régler l'heure (voir la section „Réglage de



l'heure" pour plus de détails).

- Si vous n'avez rien saisi dans les 10 secondes, l'écran de réglage passe au réglage des minutes.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes pendant le réglage des minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 minutes en mode veille, l'appareil s'éteint automatiquement et le témoin de l'écran s'éteint.
- Lorsque le four est éteint, vous pouvez passer en mode veille avec la touche ou le sélecteur de fonction (KB1).
- En mode veille, l'heure actuelle et l'icône de l'horloge (9) sont affichées à l'écran (voir l'image suivante).



**Affichage de l'état de veille initial**

- Une fois le four allumé, le verrouillage de la porte du four lance une auto-vérification. Pendant l'auto-vérification, la serrure de la porte du four se ferme et s'ouvre automatiquement.
- Si aucune alarme ne se déclenche dans les 20 secondes, l'auto-vérification se termine. Si le code d'erreur „E-3“ s'affiche pendant l'auto-vérification, faites une analyse d'erreur des fonctions de protection (voir paragraphe „Fonctions de protection“ dans le chapitre „Fonctions d'utilisation“). Vous pouvez appuyer sur le bouton Pause / Annuler (K4) pour effacer le code d'erreur et revenir en mode veille.

---

## FONCTIONS DE L'APPAREIL

---

### Réglage de l'heure

- En mode veille, appuyez une fois sur la touche de l'horloge (K2).
- L'indicateur des heures clignote sur l'affichage à l'écran (1 fois/seconde). En tournant le sélecteur de fonction (KB2), vous pouvez régler l'heure actuelle (0 - 23). Lorsque vous réglez l'heure actuelle, „h“ apparaît à l'écran.



Affichage du réglage des heures



Affichage du réglage des minutes

- Après avoir réglé l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton de l'horloge (K2) pour entrer le réglage des minutes.
- L'indicateur des minutes clignote dans l'affichage à l'écran. En tournant le sélecteur de fonction (KB2), vous pouvez régler les minutes actuelles (0 - 59). Pendant que vous réglez les minutes, „min“ est affiché à l'écran.
- Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton de l'horloge (K2). Le réglage de l'horloge est maintenant terminé et le symbole „:“ clignote. Après confirmation, les symboles des heures et des minutes (h / min) disparaissent de l'écran.
- Si le réglage de l'horloge n'est pas confirmé dans les 10 secondes, le système complète par défaut le réglage de l'horloge et revient automatiquement en mode veille.
- Si le réglage de l'horloge n'est pas effectué dans les 20 secondes qui suivent la mise sous tension, le système passe par défaut à 12:00 puis en mode veille. Lorsque l'alimentation est interrompue, l'horloge est réinitialisée.
- En mode veille, seule l'heure actuelle est affichée.

### Sélection des fonctions : modes de fonctionnement

- En mode veille, vous pouvez sélectionner différents modes de fonctionnement en tournant le sélecteur de fonction (KB1). La figure ci-dessous montre les symboles correspondants à chaque fonction (le four enregistre le dernier mode utilisé).

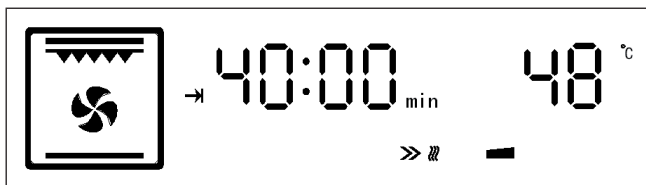


Symboles des modes de fonctionnement

- Lorsque vous sélectionnez un mode de fonctionnement, la durée de cuisson standard de la fonction correspondante s'affiche à la place de l'heure (en mode Eco, „Eco“ apparaît), et l'affichage de la température indique la température standard de la fonction correspondante.
- Si la température est personnalisable pour un mode de fonctionnement, alors la valeur de température standard de la fonction correspondante est affichée et clignote à la place de l'affichage de la température. Le symbole de l'unité de température „° C“ (8) clignote également. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction (KB2) pour régler la température de cuisson.
- Si la température ne peut pas être ajustée pour un mode de fonctionnement, le temps de cuisson standard et l'icône de temps de fonctionnement (2) clignent à

l'écran.

- Après avoir réglé la température de cuisson pour les modes de fonctionnement à température modifiable, appuyez sur le bouton de réglage (K1) pour définir les temps de cuisson. À l'emplacement de l'horloge sur l'écran d'affichage, le temps de cuisson standard de la fonction correspondante s'affiche et clignote. Le symbole de durée de fonctionnement (2) clignote à l'écran. Vous pouvez tourner le commutateur de programme (KB2) pour régler la durée de cuisson.
- Pour les modes de fonctionnement sans réglage de température personnalisable, vous pouvez régler directement le temps de cuisson (notez les instructions ci-dessus).
- Si le temps de cuisson et la température ne sont pas réglés ou si vous n'appuyez pas sur la touche de démarrage (K3) dans les 10 secondes après avoir terminé votre réglage, le système repasse automatiquement en mode veille. Le temps de cuisson standard, la température et la plage de température réglable sont répertoriés dans le tableau ci-dessous.
- En mode de fonctionnement, le four affiche l'écran suivant :



**Affichage en mode de fonctionnement**




- Témoin de marche du four : L'icône témoin de marche (2) s'affiche et le compte à rebours de la minuterie de cuisson apparaît à la place de la minuterie. En outre, le symbole correspondant à la fonction sélectionnée (1), la température de cuisson (7), le témoin de marche du four (12) et la barre d'état de fonctionnement (13) s'affichent à l'écran.




**Remarque :** La plage de réglage du temps de cuisson est comprise entre 5 et 150 minutes.



- Lorsque vous entrez les réglages du temps de cuisson ou de la température de cuisson, le temps de cuisson et l'icône correspondants (2) ou l'icône de la température de cuisson et de l'unité de température (8) correspondants s'affichent et clignotent à l'écran (1 fois/seconde). Elles cessent de clignoter une fois le démarrage confirmé. Le temps de cuisson commence après le démarrage avec le compte à rebours (compte à rebours en secondes).
- Lorsque la température à l'intérieur du four approche de la température réglée, un signal retentit pendant 2 secondes. Lorsque le temps de cuisson est décompté jusqu'à 0, le four quitte le mode de fonctionnement (le ventilateur d'extraction continue de fonctionner) et repasse automatiquement en mode veille. Le signal retentit continuellement et le ventilateur d'extraction s'arrête lorsque la température intérieure du four est redescendue en dessous de 100 °C.

**Remarque :** La plage d'affichage de la température ne descend pas sous 30 °C. L'écran affiche „Lo“ lorsque la température est inférieure à 30 °C.

## Aperçu et description des types de fonctionnement du four

Symbole	Description fonctions/ modes (M)	Température (°C) (prédéfinie)	Gamme temp (°C)	Durée (min) (prédéfinie)
	<b>Chauffage rapide (M1)</b>	220	50-250	50:00
	Dans ce mode, les zones intérieure et extérieure des éléments chauffants supérieurs et des éléments chauffants inférieurs sont activées pour alterner la circulation de la chaleur. Dans ce mode, la fonction de brassage de l'air est également active, ce qui permet une distribution uniforme de la chaleur et réduit le temps de cuisson des aliments.			
	<b>Décongélation/ air brassé (M2)</b>	50	Non modifiable	30:00
	Le ventilateur fonctionne à température ambiante sans apport de chaleur supplémentaire. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'état des aliments. Respectez le temps de décongélation indiqué sur l'emballage.			
	<b>Chaleur de sole (M3)</b>	200	50 – 250	50:00
	Ce mode vous permet d'utiliser l'élément inférieur pour les pizzas, les plats à cuisson lente ou pour réchauffer des aliments.			

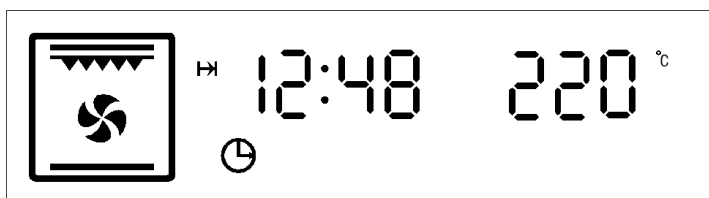
Symbole	Description fonctions/ modes (M)	Température (°C) (prédéfinie)	Gamme temp (° C)	Durée (min) (prédéfinie)
	<p><b>Demi-gril (M4)</b></p>	210	50 – 230	50:00
	<p>Dans cette méthode de préparation, seule la zone interne des éléments chauffants supérieurs est utilisée, la chaleur rayonnant directement vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites quantités de bacon, de toasts, de viande, etc.</p>			
	<p><b>Air brassé et gril (M5)</b></p>	210	50 - 250	60:00
	<p>Dans cette méthode de préparation, l'élément chauffant de voûte et le ventilateur fonctionnent ensemble, ce qui permet à la chaleur à l'intérieur du four de circuler plus rapidement. Convient à la cuisson rapide des aliments et permet de stocker l'humidité dans les aliments, tels que le steak de bœuf, le hamburger et certains légumes.</p>			
	<p><b>ECO (M6)</b></p>	200	50 – 250	01:20:00
	<p>Le mode Eco est un mode gril à économie d'énergie. Dans ce mode de cuisson, la résistance intérieure supérieure et l'élément chauffant inférieur sont activés. Ce mode convient au réchauffage lent des ingrédients. La température de fonctionnement de l'appareil de chauffage du four augmente lentement, de sorte que la pénétration totale de la chaleur dans les aliments limite l'excès de consommation de chaleur.</p>			

Symbole	Description fonctions/ modes (M)	Température (°C) (prédéfinie)	Gamme temp (° C)	Durée (min) (prédéfinie)
	<b>Gril avec chaleur de voûte (M7)</b>	200	50 – 230	60:00
	Dans cette méthode de préparation, toutes les zones des éléments chauffants supérieurs sont utilisées. La chaleur irradie directement les aliments. Ce mode convient à la préparation de moyennes ou grandes quantités de saucisses, de bacon, de steak de bœuf, de poisson, etc.			
	<b>Nettoyage (M8)</b>	430	Non modifiable	01:30:00
	Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez de l'intérieur du four tous les accessoires (y compris les plaques de cuisson, les couvercles de cuisson, les moules à pâtisserie, etc.), car ils pourraient être endommagés par les températures élevées. La température à l'intérieur du four peut atteindre 430 °C, ce qui permet de carboniser les résidus de graisse et d'aliments et facilite le nettoyage.			

**Remarque :** Le moteur d'extraction d'air tourne à basse vitesse en mode de fonctionnement (M1-M7) et s'arrête lorsque la température descend en dessous de 100 °C. Si la température à l'intérieur du four est supérieure à 300 °C, le moteur d'extraction d'air fonctionne à haute vitesse.

## Fonction de réglage de la durée : réglage de la fin du temps de cuisson

- Après avoir réglé le temps de cuisson et la température à votre guise et avant d'appuyer sur la touche de démarrage (K3), appuyez sur la touche de l'horloge (K2) pour régler l'heure de fin de cuisson avec la fonction réglage de la durée (heure de fin de cuisson = heure actuelle + durée de cuisson).
- Le symbole „réglage de la durée“ (3) pour la fin du temps de cuisson clignote à l'écran (1 fois/seconde), le nombre d'heures de l'horloge clignote également. Tournez le sélecteur de fonction (KB2) pour régler les heures.
- Après avoir réglé l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton de l'horloge (K2) et entrez les minutes. La valeur des minutes de l'horloge clignote et vous pouvez régler les minutes en tournant le sélecteur de fonction (KB2). La touche de l'horloge (K2) vous permet de modifier les réglages des heures et minutes de manière circulaire.
- Après avoir réglé l'heure de fin de cuisson, appuyez sur le bouton de démarrage (K3) pour mettre l'appareil en marche.
- Le four passe en mode de durée définie. La durée de cuisson réglable la plus longue est de 24 heures.
- En mode durée définie, l'affichage à l'écran ressemble à l'image ci-dessous. A cet instant, aucun des éléments et moteurs ne fonctionnent pour le moment.



Affichage de la durée réglée

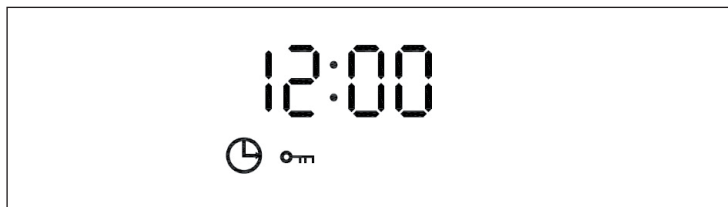
- Affichage des réglages de la durée définie : le symbole de la temporisation (3) et le symbole de l'horloge (9) sont affichés, l'heure actuelle est affichée à son emplacement normal, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (1) apparaît à l'écran et la température de cuisson réglée s'affiche à la place de la température.
- Si les réglages de la minuterie ne sont pas confirmés dans les 10 secondes, le four repasse automatiquement en veille.
- Si vous souhaitez annuler le réglage effectué en étant en mode de durée définie, vous pouvez appuyer sur le bouton pause/annuler (K4) pour réinitialiser les réglages, le four passera en mode veille.

### Mode d'auto-nettoyage par pyrolyse

- Pour des explications détaillées sur le mode d'auto nettoyage par pyrolyse, reportez-vous au paragraphe „Nettoyage automatique“ du chapitre „Nettoyage et entretien“ de ce mode d'emploi.

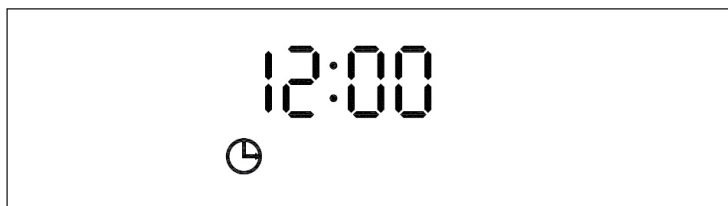
### Verrouillage de la porte

- Indicateur de verrouillage de la porte : lorsque le processus d'auto nettoyage est terminé, le four passe en mode veille. Si la température à l'intérieur du four est supérieure à 300 °C, le symbole de verrouillage de la porte (10) s'affiche à l'écran (voir l'image ci-dessous).



**Verrouillage de porte activé en mode veille**

- Le verrouillage de la porte est automatiquement désactivé si la température du four est inférieure à 300 °C. Le symbole de verrouillage de la porte (10) à l'écran s'éteint alors (voir l'image ci-dessous).



**Verrouillage de porte désactivé en mode veille**



### Verrouillage de porte désactivé : le four est verrouillé dans les cas suivants :

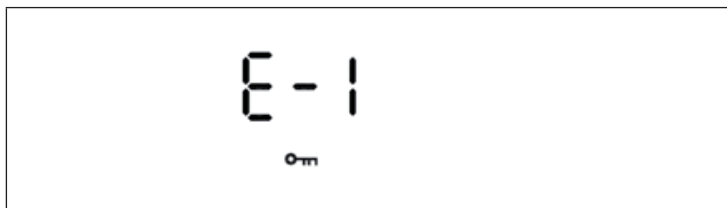
- Dans tous les modes de fonctionnement (sauf en mode décongélation), le verrouillage de la porte est activé automatiquement lorsque la température du four est supérieure à 300 °C.
- Pendant le processus d'auto nettoyage, le verrouillage de la porte est activé.
- Si le capteur de température réagit différemment et que le four ne peut pas atteindre la température réglée dans les 15 minutes, le verrouillage de la porte s'activera automatiquement (sauf en mode décongélation et en mode éco).
- Lorsque le four est en mode veille et que le capteur de température présente une rupture ou un court-circuit du capteur, le verrouillage de la porte est activé et le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner. L'écran est semblable à la figure ci-dessus (verrouillage de la porte activé).

### Verrouillage de porte désactivé : le four est déverrouillé et remplit les conditions suivantes :

- Lorsque le processus d'auto nettoyage est terminé ou arrêté, le verrouillage de la porte du four n'est automatiquement désactivé que lorsque la température du four redescend en dessous de 300 °C.
- Si l'alimentation est interrompue pendant le processus d'auto-nettoyage, la porte du four ne sera déverrouillée qu'au redémarrage du four. (Même lors de la remise en marche, la porte du four est automatiquement déverrouillée uniquement si la température du four est inférieure à 300 °C.)
- Dans un autre mode de fonctionnement, si la température du four est différente, la porte du four ne sera ouverte que si la température du four est inférieure à 300 °C.

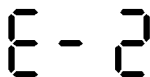
### Fonctions de protection

- „E-1” s'affiche à l'écran lorsqu'en mode de fonctionnement le capteur est court-circuité ou défectueux, et l'alarme clignote dix fois (1 fois/seconde) (voir ci-dessous pour l'affichage). Le four est alors verrouillé. Appuyez sur la touche Pause/Annuler (K4) pour revenir en mode veille.



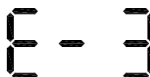
Témoin d'alerte de défaut de capteur

- Si la température est inférieure à 35 °C après 5 minutes de chauffage (sauf en mode dégivrage et en mode Eco), cela signifie qu'il y a un problème avec l'élément chauffant. L'écran affichera „E-2” et l'alarme clignotera continuellement dix fois de suite (1 fois / seconde) (voir ci-dessous pour l'affichage). Appuyez sur le bouton Pause / Annuler (K4) pour revenir en mode veille.

A digital display showing the error code "E-2" in a seven-segment font.

#### Témoin d'alerte de défaut d'un élément chauffant

- 1 Si le signal de verrouillage de la porte n'est pas reconnu pendant 20 secondes après la mise sous tension pendant l'auto vérification, que la porte du four est verrouillée et que le code d'erreur „E-3” s'affiche à l'écran, alors il y a un problème de verrouillage de la porte.
  - 2 Si l'auto vérification ne détecte pas le signal de verrouillage de la porte dans les 20 secondes qui suivent, que la porte du four est bien déverrouillée et que le code d'erreur „E-3” apparaît à l'écran, cela signifie que la porte du four est mal fermée.
  - 3 Si le code d'erreur „E-3” est affiché à l'écran pendant l'auto nettoyage et que la porte est verrouillée, cela signifie que le verrouillage de la porte est défectueux.
  - 4 Si le code d'erreur „E-3” est affiché à l'écran pendant l'auto nettoyage et que la porte du four n'est pas correctement fermée, le message d'erreur apparaîtra précisément pour cette raison.
- Dans les cas énumérés ci-dessus, en plus de l'affichage du code d'erreur, l'alarme clignote 10 fois de suite (1 fois/seconde) (voir la figure suivante). Utilisez la touche Pause/Annuler (K4) pour revenir en mode veille.

A digital display showing the error code "E-3" in a seven-segment font.

#### Témoin d'alerte de défaut de la fermeture de porte

## Vérification de la durée

1. Si vous appuyez une fois sur la touche de l'horloge (K2) en mode de cuisson, l'heure actuelle s'affiche à l'écran, la deuxième icône clignote. L'écran revient à l'affichage du temps de cuisson lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge (K2) ou automatiquement au bout de 10 secondes.
2. Si vous appuyez sur la touche de mémoire (K1) en mode de cuisson ou en mode de temps pré-réglé, vous pouvez afficher le compte à rebours restant jusqu'à ce que l'alarme sonne. L'écran revient à l'état initial lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge (K2) ou automatiquement au bout de 10 secondes. En mode veille, vous pouvez afficher le temps restant jusqu'à l'alarme et le réinitialiser. S'il reste moins d'une minute avant l'alarme, „0:00“ s'affiche à la place de l'heure actuelle.
3. En mode de durée définie, vous pouvez afficher l'heure de début de cuisson en appuyant sur la touche de l'horloge (K2). L'heure de début de cuisson clignote à l'écran ainsi que l'icône de la durée de fonctionnement (2). Appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge (K2) ou revenez automatiquement à l'affichage de l'heure système au bout de 10 secondes.

## Fonction d'alarme

- En mode veille, appuyez sur la touche de rappel (K1) pour accéder au réglage de l'alarme. L'indicateur des heures commence à clignoter à l'écran, la valeur des minutes reste longtemps allumée et l'icône de l'alarme (11) reste affichée en permanence à l'écran.
1. Réglez l'heure (1-23) avec le sélecteur de fonction (KB2). L'indicateur des heures s'allume.
  2. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche de rappel (K1), les minutes clignotent et l'indicateur des heures reste allumé.
  3. Tournez le sélecteur de fonction (KB2) pour régler les minutes (0-59). L'indicateur des minutes s'allume.
  4. Lorsque le réveil est réglé, appuyez sur la touche de démarrage (K3). À l'écran, le symbole „:“ se met à clignoter et l'icône de l'alarme (11) reste allumée. Le compte à rebours commence. Lorsque la durée est écoulée et que l'écran affiche „0“, une alarme retentit pendant 1 minute (1 fois/seconde) et l'icône de l'alarme (11) clignote à l'écran (1 fois/seconde). Vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.

### Remarques :

- 1 Pendant le réglage, le symbole „:“ reste longtemps allumé et le symbole d'alarme (11) reste allumé en permanence à l'écran.
- 2 Pendant le réglage, appuyez sur la touche pause/annulation (K4) pour effacer le réglage actuel de l'heure de l'alarme et revenir en mode veille.
- 3 Si vous avez défini une alarme, son icône (11) reste affichée en permanence lorsque le menu est appelé et vous pouvez afficher le compte à rebours.

## Démarrage/Pause/Annulation

1. Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, appuyez sur la touche de démarrage (K3) pour démarrer l'appareil. Si vous appuyez à nouveau sur la touche de démarrage (K3) pendant le fonctionnement, la fonction sera redémarrée.
2. Si vous appuyez une fois sur la touche de pause (K4) pendant le fonctionnement, la cuisson sera suspendue. Les indicateurs de température et de durée clignoteront à l'écran et l'icône de la fonction restera allumée pendant longtemps. Si vous appuyez à nouveau sur la touche Pause/Annuler (K4), le processus de cuisson en cours sera annulé.
3. Si vous appuyez sur la touche Annuler (K4) lors du réglage de l'heure, le réglage de l'horloge sera annulé et l'appareil passera en mode veille.
4. Lorsque le mode, la durée et la température de fonctionnement ont été réglés, quittez le réglage de la fonction en appuyant sur la touche Annuler (K4) et l'appareil passe en mode veille.

---

## UTILISATION DU FOUR

---

### Consignes générales d'utilisation pour cuire, rôtir et griller



#### ATTENTION

Risque de brûlure à cause de la vapeur chaude ! Soyez prudent en ouvrant la porte du four car de la vapeur chaude peut s'échapper.

### Conseils pour la cuisson au four

1. Utilisez des plaques métalliques appropriées antiadhésives, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Profitez au maximum de l'espace disponible sur la plaque de cuisson / grille.
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au centre de la plaque à pâtisserie / grille.
4. Gardez la porte du four fermée.

### Conseils pour rôtir

1. Assaisonner avec du jus de citron et du poivre noir améliore les performances de cuisson lorsque vous faites rôtir un poulet entier ou une dinde ou un gros morceau de viande.
2. La préparation d'une viande avec os prend environ 15 à 30 minutes de plus qu'un rôti sans os de même taille.
3. Vous devez prévoir environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
4. Après la cuisson, laissez la viande reposer au four environ 10 minutes. Le jus de viande se répartit mieux dans tout le rôti et ne fuira pas lors de la découpe de la viande.
5. Le poisson doit être placé dans un plat résistant à la chaleur sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

## Conseils pour les grillades

- La cuisson au gril est idéale pour la viande, le poisson et la volaille, et donne une croûte dorée et croquante sans trop dessécher. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les morceaux de viande plats, les brochettes de viande, les saucisses et les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

## Conseils pour économiser de l'énergie

Les conseils suivants vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique tout en économisant de l'énergie :

1. Utilisez des moules de cuisson sombres ou émaillés car ils sont plus efficaces pour le transfert de chaleur.
2. Préchauffez le four avant de cuire les aliments comme indiqué dans la recette.
3. Ouvrez la porte le moins possible pendant la cuisson.
4. Si possible, essayez de cuire plusieurs plats au four en même temps en utilisant plusieurs plaques de cuisson ou en plaçant 2 moules à pâtisserie sur la grille.
5. Faites cuire plusieurs plats à la suite. Le four est déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson et en maintenant la porte du four fermée.
7. Décongelez les aliments et les plats congelés avant la cuisson.

## Conseils détaillés pour la cuisson au four et les grillades

### Pour éviter les problèmes lors de la cuisson au four :

1. Pour vérifier la cuisson d'un biscuit : environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquez un bâtonnet en bois au sommet du gâteau. Si le bâton en bois reste propre une fois sorti, le gâteau est prêt.
2. Le gâteau s'effondre : utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
3. Le gâteau est monté au centre, mais reste plat sur les bords : la prochaine fois, ne graissez pas les bords du moule et ne desserrez pas le gâteau avec un couteau après la cuisson.
4. Le dessus du gâteau est brûlé : placez le gâteau dans le four, choisissez une température de cuisson plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
5. Le gâteau est trop sec : quand il est prêt, faites de petits trous dans le gâteau avec un bâtonnet de bois. Ensuite, arrosez-le de jus de fruit ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température plus élevée de 10 degrés et raccourcissez le temps de cuisson.












6. Le pain ou le gâteau (par exemple, le gâteau au fromage) présente bien de l'extérieur, mais il est trempé à l'intérieur (collant et plein d'eau) : utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire le pain / gâteau un peu plus longtemps à une température légèrement inférieure. Pour les gâteaux à garniture humide, faites toujours cuire le fond en premier. Saupoudrez le fond d'amandes ou de chapelure, puis versez la garniture sur le gâteau. Suivez les instructions et les temps de cuisson indiqués dans la recette.
7. Le gâteau est doré de manière inégale : choisissez une température de cuisson inférieure pour une cuisson plus homogène du gâteau. Faites cuire les pâtisseries à une hauteur avec la chaleur de voûte / de sole. Le papier sulfurisé peut affecter la circulation de l'air. Par conséquent, coupez toujours le papier sulfurisé à la taille de la plaque de cuisson.
8. Le fond d'un gâteau aux fruits est trop clair : la prochaine fois, installez le gâteau un niveau plus bas.
9. Le jus de fruit déborde : la prochaine fois, utilisez une plaque de cuisson plus profonde, si disponible.
10. Les pâtes levées se collent les unes aux autres à la cuisson : laissez un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâte. Il y aura ainsi assez d'espace pour que les produits de boulangerie puissent bien lever et être dorés de tous les côtés.
11. Si vous faites cuire plusieurs niveaux à la fois, il se peut que le gâteau / la pâtisserie du niveau supérieur soit plus cuite que celui du niveau inférieur : utilisez toujours de l'air chaud 3D (circulation d'air) lors de la cuisson sur plusieurs niveaux. Même dans ce cas, il peut arriver que les plaques de cuisson, qui sont placées dans le four en même temps, ne soient pas prêtes en même temps.
12. De la condensation se forme lors de la cuisson de gâteaux juteux : lors de la cuisson, de la vapeur d'eau peut s'échapper par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les surfaces adjacentes. C'est un phénomène physique normal.

#### **Pour éviter les problèmes lorsque vous faites des grillades :**











1. Préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la fonction gril uniquement lorsque la porte du four est fermée.
2. Dans la mesure du possible, les morceaux de viande que vous souhaitez cuire doivent avoir la même épaisseur. Cela garantit une cuisson uniforme et qu'ils resteront bien juteux.
3. Retournez les aliments aux 2/3 du temps de cuisson.
4. Salez les steaks après la cuisson.
5. Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Remplissez le fond du récipient avec environ 0,5 cm de liquide.
6. Pour le rôti, ajoutez beaucoup de liquide. Remplissez le fond du récipient avec environ 1-2 cm de liquide.
7. Placez les aliments à griller directement sur la grille. Lorsque vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Le bac collecteur doit être utilisé au niveau 1 pour récupérer les liquides et garder le four propre.

8. Lorsque vous faites des grillades, ne placez pas la plaque de cuisson au niveau 4 ou 5, elle pourrait être déformée par la chaleur intense et vous pourriez endommager l'espace de cuisson en la retirant.
9. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en permanence. Cela est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
10. Lorsque la viande grillée est prête, éteignez le four. Laissez reposer la viande encore 10 minutes pour permettre au jus de mieux se répartir.
11. Lorsque vous faites rôtir le porc avec la couenne, coupez-la en croix, puis placez la viande avec la couenne dans le plat à rôtir.
12. Placez la volaille entière avec la poitrine vers le bas sur la grille du niveau inférieur. Retournez-la aux 2/3 du temps de cuisson spécifié environ.
13. Pour le canard ou l'oie, percez la peau sous les ailes. Cela permet l'écoulement de la graisse.
14. Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 de la cuisson, il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Placez les poissons entiers avec la nageoire dorsale vers le haut dans le four. Si vous placez une demi-pomme de terre ou un petit récipient résistant à la chaleur dans la cavité abdominale du poisson, cela le rendra plus stable.
15. Comment savoir quand le rôti est prêt : utilisez un thermomètre à viande (disponible auprès des détaillants spécialisés) ou effectuez un „test à la cuillère“ : appuyez avec une cuillère sur le rôti. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère peut s'enfoncer dans la viande, le rôti doit cuire un peu plus longtemps.
16. Si la viande est trop cuite et que la croûte est partiellement brûlée, vérifiez le niveau et la température du four.
17. Si la viande est bonne mais que le jus de viande est cuit, utilisez un plat à rôti plus petit la prochaine fois ou ajoutez plus de liquide.
18. Si la viande est bonne mais que le jus de viande est trop clair et trop liquide, utilisez un plat plus grand pour la prochaine fois et ajoutez moins de liquide.
19. Il peut arriver que de la vapeur se forme pendant la préparation. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La vapeur d'eau s'échappe par la porte et peut se déposer et former de la condensation, par exemple sur le panneau de commande ou sur des surfaces adjacentes.

## INSTRUCTIONS DE CUISSON

Aliment	Accessoire	Type de fonctionnement	Hauteur (four)	Temp. (°C)	Durée cuisson (min)
Gâteau	Moule rond		2e niveau	140-160	30-45
Pain	Plaque de cuisson		2e niveau	180-200	10-20
	Plaque de cuisson		3e niveau	170-190	10-20
	Plaque de cuisson		1. + 3. niveaux	160-180	10-20
Pizza fine (froide)	Plaque de cuisson		2e niveau	190-210	15-25
Pizza épaisse (froide)	Plaque de cuisson		2e niveau	180-200	20-30
	Plaque de cuisson + grille		1. + 3. niveaux	170-190	25-35
Morceaux de pain (9 pièces)	Grille		3e niveau	160-170	10-15
	Grille		1. + 3. niveaux	160-180	15-25
Saucisse	Grille		3e niveau	160-180	10-15
Côtelettes	Grille		3e niveau	200-220	20-35



Aliment	Accessoire	Type de fonctionnement	Hauteur (four)	Temp. (°C)	Durée cuisson (min)
Viande de porc	Plaque de cuisson		2e niveau	190-210	70-85
	Plaque de cuisson		1er niveau	180-200	55-70
Steak (3 cm d'épaisseur)	Plaque de cuisson		2e niveau	190-210	20-35
Petit poulet entier (1,2 kg)	Grille		2e niveau	200-220	50-60
Poulet entier (1,6 kg)	Grille		2e niveau	190-210	50-60
Petites découpes de poule (150 g)	Grille		3e niveau	200-220	30-40
Oie entière (3,5 kg)	Grille		2e niveau	170-190	60-70
Gros morceau d'agneau avec os (1,2 kg)	Plaque de cuisson		2e niveau	170-190	60-70
Poisson entier (1,0 kg)	Grille		2e niveau	200-220	30-40
Poisson entier (1,5 kg)	Grille		2e niveau	180-200	40-50

**Remarque :** Les valeurs indiquées dans le tableau sont valables pour des aliments placés dans un four vide et froid. Les valeurs peuvent différer si le four est préchauffé.

- Ne placez pas de papier sulfurisé dans le four tant que le préchauffage n'est pas terminé.
- Les valeurs indiquées dans le tableau ne sont qu'approximatives et peuvent être ajustées.
- Utilisez uniquement les accessoires inclus dans la livraison. Avant de mettre le four en marche, vérifiez que tous les accessoires inutiles ont été retirés.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les accessoires du four..

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Nettoyage automatique

#### Mode autonettoyant par pyrolyse

- En tournant le commutateur de programme (KB1), vous pouvez passer en mode d'auto nettoyage par pyrolyse. Vous ne pouvez pas changer la température prééglée du mode. La durée de fonctionnement par défaut de ce mode est de 1,5 heure. La durée de fonctionnement minimale pour ce mode est de 1 heure et la durée de fonctionnement maximale est de 2 heures.
- Après avoir sélectionné le mode d'auto nettoyage par pyrolyse et réglé la durée de fonctionnement, appuyez sur la touche de démarrage (K3) pour mettre l'appareil en marche. L'icône de réglage de la durée de fonctionnement (2) apparaît alors à l'écran, le verrouillage de la porte est activé avec l'icône de verrouillage de la porte (10) affichée en permanence, indiquant que la porte du four est verrouillée. Le mode d'auto-nettoyage par pyrolyse démarre. Appuyez sur la touche pause/annuler (K4) pour suspendre ou annuler la fonction.
- Dans ce mode, la durée est comptée à rebours jusqu'à la fin de l'auto nettoyage. Après confirmation et démarrage de la fonction d'auto nettoyage, le compte à rebours s'affiche à la place de l'heure. En position température, „PYR“ apparaît à l'écran. La lampe du four ne peut pas être utilisée après le démarrage du mode d'auto nettoyage par pyrolyse.
- Après le démarrage de la fonction d'auto-nettoyage, les serrures de porte s'activent automatiquement, la porte du four est verrouillée et le processus d'auto-nettoyage commence. Si le code d'erreur „E-3“ s'affiche à l'écran après le démarrage du processus d'auto-nettoyage, reportez-vous aux fonctions de protection pour l'analyse des erreurs (voir le paragraphe „Fonctions de protection“ du chapitre „Fonctions de l'appareil“). Vous pouvez appuyer sur la touche Pause/Annuler (K4) pour effacer le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'auto-nettoyage et appuyez à nouveau sur la touche de démarrage pour redémarrer l'auto-nettoyage (K3).

## Consignes concernant l'auto-nettoyage par pyrolyse



### ATTENTION

Risque de brûlure ! L'extérieur du four devient plus chaud pendant l'auto nettoyage que dans les autres modes de fonctionnement. Ne touchez jamais le boîtier du four et éloignez les enfants de l'appareil.

- Retirez du four tous les accessoires tels que les plaques et la grille de cuisson avant d'utiliser le mode de nettoyage automatique, car ils pourraient être endommagés par les températures élevées générées dans ce mode.
- N'utilisez pas d'eau ou de détergent pour nettoyer le four après un auto nettoyage.
- Avant d'utiliser le mode autonettoyant, éliminez tous les résidus d'aliments, etc. de l'intérieur du four, car ils risquent de dégager beaucoup de fumée et des odeurs étranges lors de l'auto nettoyage.
- Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée pendant l'exécution du mode autonettoyant.
- Après avoir utilisé le mode autonettoyant, il peut rester dans le four des résidus qui n'ont pas pu être éliminés. Retirez-les avec un chiffon en microfibre.
- Contactez le service clientèle si le joint du four est défectueux ou endommagé. Le joint de la porte du four doit être remplacé par une personne qualifiée. Seul un joint de porte d'origine doit être installé. N'utilisez pas d'autres joints de porte car ils pourraient ne pas convenir. Ne remplacez pas le joint du four vous-même.

## Nettoyage manuel

### Consignes pour le nettoyage

- Éteignez l'appareil avant le nettoyage et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lorsque vous allumez le four, allumez l'éclairage pour mieux voir les surfaces.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four à l'eau savonneuse tiède avec une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas d'abrasifs pour le nettoyage.
- Après le nettoyage, essuyez l'intérieur du four.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four avec un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas d'abrasifs pour nettoyer et entretenir les vitres.
- Si vous souhaitez utiliser un nettoyant à four, contactez le fabricant du nettoyant à four pour savoir si ce produit convient à votre modèle.
- Nous ne prenons pas en charge les dommages causés par les produits de nettoyage, même s'ils se produisent pendant la période de garantie.
- Les taches qui peuvent apparaître au fond du four proviennent de restes d'aliments ou de liquide renversé du fait de l'utilisation de températures excessivement élevées ou de récipients trop petits.

- Vous devez choisir une température de cuisson et une fonction adaptées aux aliments que vous cuisinez. Assurez-vous également que les aliments sont cuits dans un récipient assez grand et que vous utilisez le plateau d'égouttement si nécessaire.

### Nettoyage du four

- Pour nettoyer le four, aucun produit spécifique de four ou autre détergent spécial n'est requis. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore chaud.

### Nettoyage des parois latérales du four

1. Retirez les inserts coulissants gauche et droit en poussant contre le dessous de l'insert coulissant et en le tirant simultanément vers le côté. Poussez-le vers le haut puis retirez-le.
2. Nettoyez les parois latérales du four et remplacez l'insert coulissant dans l'ordre inverse du point 1.

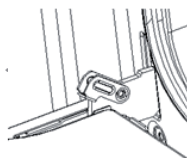
### Nettoyage du four

Pour nettoyer et enlever les panneaux de porte, vous pouvez démonter la porte du four. Chaque charnière de porte a un loquet : quand il est fermé, la porte est fixe et ne peut pas être démontée.

**Remarque :** Si la charnière n'est pas verrouillée, elle peut rebondir brusquement. Assurez-vous que le loquet est fermé en permanence, mais il doit être ouvert lorsque vous retirez la porte.

### Démontage de la porte du four

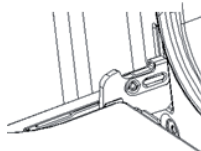
- Ouvrez la porte entièrement.
- Ouvrez les loquets droit et gauche (image A).
- Fermez la porte jusqu'à ce que vous atteigniez le point d'arrêt. Tenez fermement les côtés gauche et droit de la porte, puis déplacez la porte de haut en bas et retirez-la.



A

## Remontage de la porte du four

- Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse. Vérifiez que vous la réinstallez correctement.
- Lors du montage de la porte du four, vérifiez que les deux charnières sont insérées directement dans la bouche de l'ouverture.
- Les deux côtés du pli de la charnière doivent s'emboîter.
- Appuyez sur le loquet vers le bas lorsque vous ouvrez la porte (Fig. B).

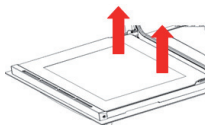


B

**Remarque :** Si la porte du four tombe accidentellement ou si le crochet de porte se ferme soudainement, assurez-vous que votre main ne se trouve pas entre les deux.

## Démontage du panneau de porte

- Démontez la porte du four et posez-la sur un tissu.
- Appuyez d'une main sur la vitre extérieure et tirez avec l'autre main sur la vitre intérieure. Tenez bien la vitre et retirez-la.



C

## Remontage du panneau de porte

- Insérez la vitre intérieure dans la rainure en verre.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés avec la fente pour que vous mettiez la vitre en place en la faisant glisser.
- Installez la porte du four.



### ATTENTION

Risque de bris de glace ! Si la vitre est rayée, des fissures peuvent apparaître. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer la vitre.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Si l'éclairage du four tombe en panne, il est nécessaire de remplacer l'ampoule.



### MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! Débranchez l'alimentation avant de remplacer l'ampoule et éteignez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

- Une fois le four refroidi, placez-y un torchon pour éviter tout dégât.
- Dévissez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Réinstallez le cache en verre.
- Retirez le torchon et allumez le disjoncteur.

### Contrôles réguliers

En plus du nettoyage régulier du four, effectuez les contrôles suivants :

- Vérifiez régulièrement les éléments de commande du four et les unités de cuisson. Faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié au moins une fois tous les deux ans.
- Faites résoudre les éventuels problèmes de fonctionnement.
- Effectuez un entretien régulier du four.



#### MISE EN GARDE

Risque de blessures et de dégâts matériels ! Toutes les réparations et l'entretien doivent être effectués par le centre technique compétent ou par un installateur dûment autorisé.

---

**Information environnementale :** avant de jeter un appareil usagé, éteignez-le puis débranchez-le du secteur. Coupez la fiche et rendez-la inutilisable. Coupez le câble au ras derrière l'appareil pour éviter toute utilisation abusive. Cela doit être réalisé par une personne compétente.

---

## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

**Remarque :** En cas de problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous avant de contacter le service clientèle. Contactez le service clientèle si vous ne parvenez pas à résoudre le problème et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

### Cas normaux :

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut dégager une odeur et fumer légèrement pendant quelques heures. Démarrez la fonction de chauffage en tournant le bouton de température pour chauffer le four pendant 1 heure à vide. Si vous utilisez le four pour la première fois, arrêtez ensuite la fonction de chauffage et attendez un instant que le four soit refroidi, ouvrez la porte et nettoyez le four.
- Lorsque le four est en marche, il peut y avoir de forts bruits provoqués par la dilatation du métal.
- La cuisson d'aliments à forte teneur en humidité peut provoquer un dégagement de vapeur. Cette vapeur s'échappe par la sortie et les bouches d'aération du four.
- Le ventilateur de refroidissement s'allume 15 minutes après le démarrage de l'appareil. Même lorsque le four est fermé, le ventilateur fonctionne jusqu'à 35 minutes.
- Veuillez préchauffer le four avant la cuisson.
- Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four avant la fin de la cuisson et terminer en utilisant la chaleur résiduelle.

Problème	Cause possible	Solution éventuelle
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation est interrompue.	Vérifiez que l'appareil est branché et que vous avez du courant dans la maison.
	Le disjoncteur a sauté.	Contrôlez le disjoncteur et réarmez-le éventuellement.
	Vous avez oublié d'appuyer sur la touche de fonction de la minuterie.	Réinitialisez la fonction de minuterie.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
	Il n'y a pas de courant.	Vérifiez que le four est alimenté en électricité.

Problème	Cause possible	Solution éventuelle
Le four s'arrête brusquement pendant le fonctionnement.	L'alimentation est interrompue (coupure de courant).	Vérifiez que vous avez du courant dans la maison.
	Le thermostat a surchauffé.	Vérifiez que le ventilateur de refroidissement est en marche. Si oui, contactez le service client.
Le four ne monte pas en température.	Avez-vous réglé une température ?	Réglez une température.
	Si cet appareil est équipé d'une minuterie, il se peut que vous ne l'ayez pas réglée.	Activez la minuterie.
	Pas de courant.	Contrôlez l'alimentation.
	L'élément chauffant est défectueux.	L'élément chauffant doit être remplacé par un neuf. Contactez le service client.
Lorsque l'appareil est en marche, de l'eau s'écoule de la porte vitrée.	Le joint de porte fuit.	Le joint de la porte doit être remplacé par un neuf. Contactez le service client.
	La charnière n'est pas assez puissante.	La charnière doit être remplacée par une nouvelle. Contactez le service client.
Vous avez éteint le four, mais vous entendez qu'il est toujours en marche.	Le four a fonctionné longtemps à haute température.	Mettez votre main près de l'ouverture de ventilation. Si vous sentez de l'air chaud sortir, tout est normal.
	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après l'arrêt du four.	Si la température de l'air à la sortie est à température ambiante, cela indique un défaut. Contactez le service client.



Problème	Cause possible	Solution éventuelle
La porte du four est fermé et il est impossible de l'ouvrir.	Le verrouillage de la porte est défectueux.	Merci de vous adresser au service client. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. L'intérieur de l'appareil ne contient aucune pièce à réparer par le client.
	Le capteur de température est défectueux.	

**Remarques :** si vous n'avez pas pu résoudre le problème :

- 1 Débranchez l'appareil de l'alimentation (désactivez ou dévissez les fusibles).
- 2 Contactez le service clientèle. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. L'appareil contient des pièces dont la maintenance n'est pas à réaliser par l'utilisateur.
- 3 Pour forcer le déverrouillage de la porte du four : si la porte du four est verrouillée et que le capteur de panne ne signale pas d'erreur de verrouillage de la porte, maintenez simultanément la touche de l'horloge (K2) et la touche pause / annulation (K4) en mode veille. Le verrouillage de la porte se déverrouille lorsqu'un signal „Di“ retentit, l'icône de verrouillage de la porte (10) s'éteint et la porte du four peut être ouverte. La fonction de verrouillage de la porte est défectueuse.
- 4 Lorsque la porte du four a été déverrouillée, débranchez le four du secteur, puis rebranchez-le. Le verrouillage de la porte effectue une auto-vérification. Ensuite, le four peut à nouveau être utilisé normalement.

## CODES ERREUR

Code erreur	Cause	Solution possible
E 1	Court-circuit du capteur ou capteur non branché	Appuyez sur la touche pause / annulation (K4) pour mettre l'appareil en mode veille. Contactez le service clientèle si le problème persiste.

Code erreur	Cause	Solution possible
E 2	La température à l'intérieur du four est toujours inférieure à 35 °C après 5 minutes de chauffage, ce qui indique que l'élément chauffant pourrait avoir un problème.	Appuyez sur la touche pause / annulation (K4) pour mettre l'appareil en mode veille. Contactez le service clientèle si le problème persiste.
E 3	Au cours de l'auto-vérification, l'appareil a détecté que la porte du four est ouverte ou mal fermée.	Appuyez sur la touche pause / annulation (K4) pour mettre l'appareil en mode veille et fermez la porte du four. Contactez le service clientèle si le problème persiste.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

**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 daños posibles. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la versión más actual de la guía del usuario y más información sobre el producto:



---

## ÍNDICE

---

Datos técnicos	116
Indicaciones de seguridad	116
Vista general del aparato	118
Accesorios	118
Instalación	120
Panel de control, botones y pantallas	123
Puesta en funcionamiento	125
Funciones de control	127
Funcionamiento del horno	138
Instrucciones de preparación	142
Limpieza y cuidado	144
Detección y reparación de anomalías	149
Códigos de error	152
Información sobre el reciclaje	152

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

## DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10033188	10033189
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Potencia total (kilovatios)	2,8 KW
Tipo de cable/sección transversal	H05VV-F 3* 1,5 mm <sup>2</sup>
Longitud del cable	1,2 m
Dimensiones externas (altura/ancho/profundidad)	595/595/575 mm
Dimensiones de la instalación (altura/ancho/profundidad)	600/600/565 mm
Horno principal	Horno multifuncional
Clase de eficiencia energética	A
Lámpara del horno	25 W/300 °C
Potencia del grill (kilovatio)	2,65 KW

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

### Instrucciones generales de seguridad

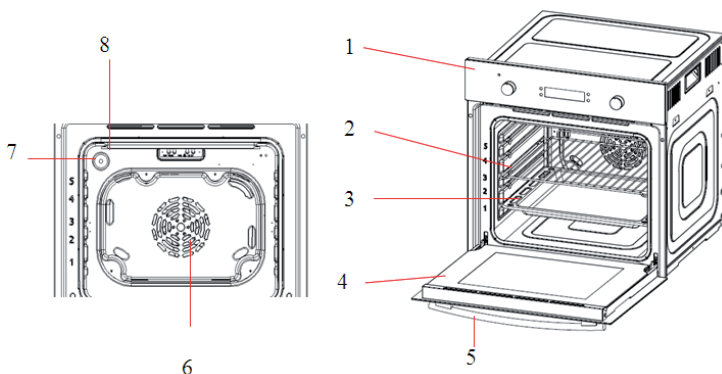
- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelo para un uso en el futuro.
- Asegúrese de que todas las demás personas que utilicen esta unidad estén familiarizadas con el manual de instrucciones.
- Cuando el aparato se enciende por primera vez, se puede producir un olor desagradable. Esto está relacionado con los aglutinantes utilizados para el material aislante. Encienda el nuevo aparato y deje que el aparato vacío funcione a 250 °C durante 60 minutos para eliminar cualquier contaminación de aceite en el interior del horno.
- Durante el uso inicial, es completamente normal que el humo se desarrolle fácilmente y que se produzcan olores. Si este es el caso, espere hasta que el olor desaparezca antes de colocar los alimentos en el horno.
- Por favor, utilice este aparato solamente en habitaciones bien ventiladas.
- El aparato y los componentes accesibles del aparato se calientan mucho durante su uso. Asegúrese de no tocar con los elementos calefactores en el interior del horno.
- Los niños menores de 8 años no deben estar cerca del aparato, especialmente cuando está en uso.
- Apague el aparato inmediatamente si la superficie está agrietada para evitar una posible descarga eléctrica.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, a condición de que hayan sido instruidos en el uso del equipo y comprendan los peligros y riesgos asociados con el mismo.
- El aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento del aparato sólo debe ser realizada por niños bajo la supervisión y guía de un adulto.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado cuando reemplace la lámpara dentro del horno para evitar posibles descargas eléctricas.
- En el cableado fijo se debe integrar una opción de desconexión de la red eléctrica de acuerdo con las normas de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona calificada similar para evitar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta del horno, ya que esto podría rayar el vidrio y romperlo.
- Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- La unidad no debe utilizarse junto con un mando a distancia externo o un temporizador.

### Notas especiales

- Use el horno sólo cuando use zapatos o calcetines en los pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados.
- La puerta del horno debe abrirse muy pocas veces mientras el aparato está en uso.
- El aparato debe ser instalado y puesto en marcha por un técnico autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la colocación e instalación incorrecta por parte de personas no autorizadas.
- No deje ningún objeto sobre la puerta o el cajón del horno abierto, ya que esto podría inclinar el aparato o dañar la puerta.
- Algunas partes de la unidad pueden permanecer calientes durante mucho tiempo después del apagado. Espere hasta que se hayan enfriado completamente antes de tocar el horno.
- Si no va a utilizar la unidad durante un largo período de tiempo, se recomienda que desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared.

## VISTA GENERAL DEL APARATO



- |   |                  |   |                      |
|---|------------------|---|----------------------|
| 1 | Panel de control | 5 | Mango                |
| 2 | Riel de guía     | 6 | Motor del ventilador |
| 3 | Bandeja de horno | 7 | Lámpara              |
| 4 | Puerta del horno | 8 | Elemento calefactor  |

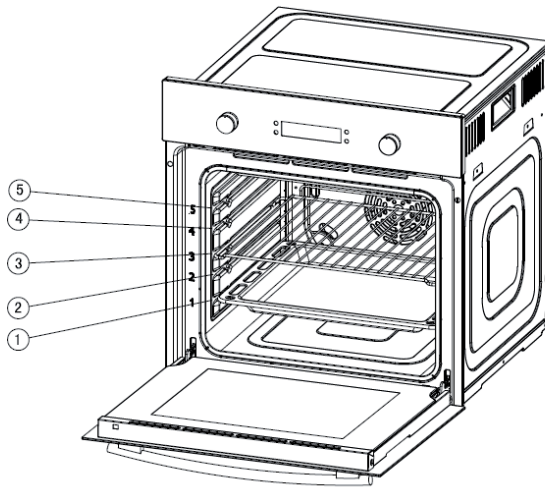
## ACCESORIOS

Los accesorios incluidos en la entrega son adecuados para la preparación de muchos platos diferentes. Asegúrese de que siempre introduce los accesorios en el horno de la manera correcta.

### Inserción de accesorios

Los accesorios se pueden introducir en el horno en 5 niveles diferentes. Empuje siempre los accesorios hasta que no toquen la puerta del horno.

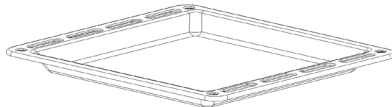
Si es necesario, extraiga el accesorio hasta que encaje en su sitio. Así es más fácil retirar los alimentos preparados y los recipientes.



**Nota:** Los accesorios pueden deformarse fácilmente cuando están calientes. Una vez que el accesorio se haya enfriado, volverá a su forma original. Esto no limita la funcionalidad del accesorio.

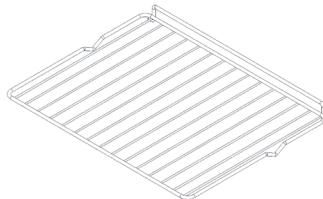
#### **Bandeja de horno:**

Indicado para la preparación de tortas, bollería, comida congelada y grandes cantidades. La bandeja de horno también se puede utilizar como bandeja de goteo. Colóquela debajo de la rejilla cuando esté asando directamente en ella.



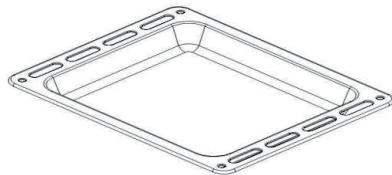
#### **Rejilla:**

Los alimentos que se van a preparar a la parrilla se pueden colocar directamente en la parrilla. Coloque los platos para hornear y las cazuelas llenas de comida directamente en la parrilla.



#### **Bandeja de horno profunda (opcional):**

Se utiliza para pastelería, asados grandes, platos jugosos y para recoger grasa.



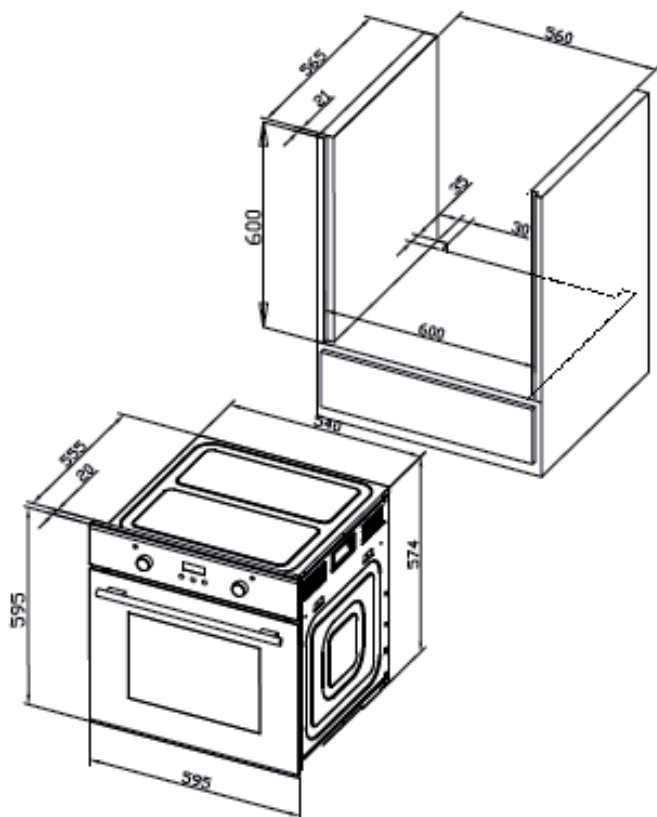
## INSTALACIÓN

### Antes de la instalación

El aparato está previsto para su instalación en muebles de cocina de venta en comercios. Coloque el horno entre las paredes de la cocina y los muebles como se muestra en la figura de abajo (dimensiones en mm).

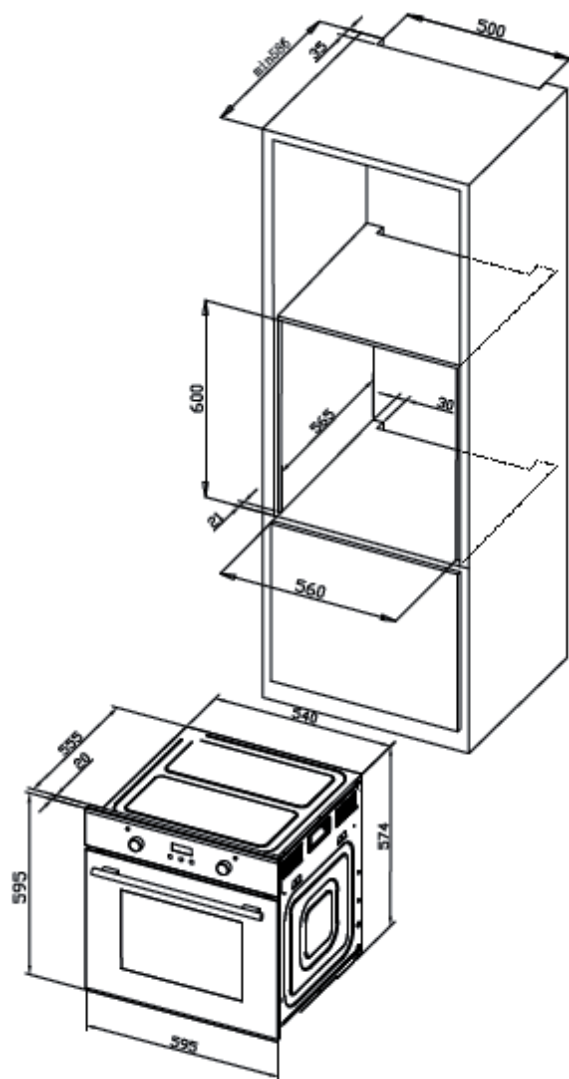
- Las superficies, los laminados plásticos y los adhesivos deben ser resistentes al calor (hasta al menos 85 °C por encima de la temperatura ambiente).
- Los armarios empotrados deben instalarse y fijarse horizontalmente.
- Se requiere una distancia de 5 mm entre el aparato y la parte frontal del aparato que lo rodea. Si hay un cajón debajo del horno, se debe insertar un estante entre el horno y el cajón.

### Método de instalación 1:





## Método de instalación 2:



## Montaje y conexión

- La puerta y/o la manilla no deben utilizarse para levantar o mover el aparato. Para la instalación, el aparato debe estar conectado en conformidad con las regulaciones locales de gas y/o electricidad.
- Transporte el aparato con al menos dos personas. Utilice la abertura o las asas de los cables a ambos lados del aparato para transportarlo.

## Conexión a la alimentación de CA

- El aparato debe estar conectado a tierra!
- No se asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso del aparato sin toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- El cable de alimentación no debe estar desconectado, doblado o pellizcado, ni entrar en contacto con los partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- El cable de alimentación utilizado debe cumplir los requisitos específicos del equipo. La tensión de red debe corresponder a las especificaciones de la placa de características del aparato.

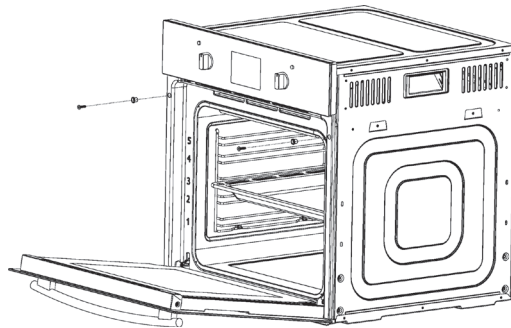


### ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica! Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a daños en el cable de alimentación o a una instalación incorrecta. El aparato sólo puede ser conectado a la red por un especialista autorizado y debe ser instalado de forma correcta. Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, el dispositivo debe desconectarse de la red eléctrica.

## Instalación

1. Deslice el horno en el armario empotrado, alinéelo correctamente y fíjelo en esta posición.
2. Fije el horno en su lugar con dos tornillos y dos arandelas como se muestra en la ilustración.



3. Enchufe el conector de alimentación del horno en un tomacorriente con conexión a tierra y verifique que esté funcionando.

## PANEL DE CONTROL, BOTONES Y PANTALLAS

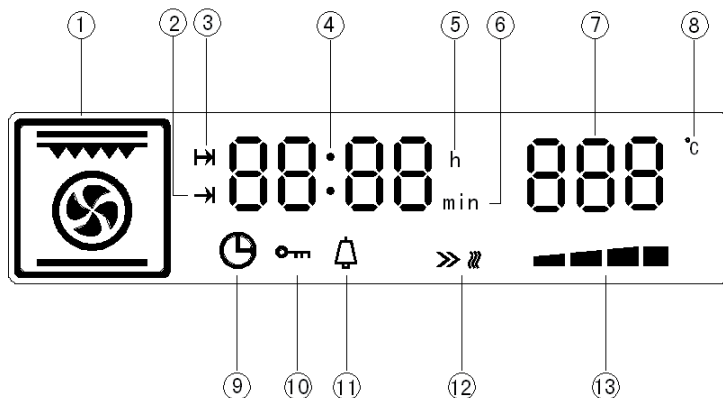
Aquí puede ver una vista general del panel de control. Dependiendo del tipo de dispositivo, los detalles individuales pueden variar.



### Teclas de función






Tecla	Función
<b>K1</b>	Notificación, cambio de ajuste (temperatura/tiempo)
<b>K2</b>	Reloj, preselección de la hora
<b>K3</b>	Comienzo
<b>K4</b>	Pausa/Cancelar
<b>KB1</b>	Más/Menos (función de cocción)
<b>KB2</b>	Más/Menos (temperatura/ tiempo)

## Indicadores de la pantalla



Indicador	Función
1	<b>Modo del programa</b> indicación del elemento calefactor correspondiente durante el funcionamiento del aparato
2	<b>Ajuste del tiempo de funcionamiento</b> (símbolo)
3	<b>Preselección de tiempo</b> (símbolo de inicio y fin del tiempo de preparación)
4	<b>Hora exacta</b> (visualización de horas, minutos y segundos)
5	<b>Horas</b> (símbolo)
6	<b>Minutos</b> (símbolo)
7	<b>Temperatura del horno</b> (Indicador)

Indicador	Función
8	<b>Grado Celsius</b> (símbolo, unidad del aparato)
9	<b>Hora del sistema</b> (símbolo reloj)
10	<b>Cerradura de puerta</b> (símbolo)
11	<b>Despertador</b> (símbolo)
12	<b>Indicación funcionamiento del horno</b> (símbolo)
13	<b>Estado funcionamiento</b> (gráfico de barras)

Símbolo	Función
	Elemento calefactor exterior superior
	Ventilador de calefacción (descongelación)
	Elemento calefactor interior superior
	Elemento calefactor inferior
	Modo de auto-limpieza

---

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

---

### Instrucciones de uso

- Una vez que el horno ha sido instalado correctamente, puede ser utilizado para cocinar. Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Antes de usar el horno, verifique que no haya accesorios innecesarios dentro del mismo. Si es el caso, retírelos para garantizar un uso seguro.
- Use el horno sólo para la preparación de alimentos.
- Siga las instrucciones de temperatura de cocción que aparecen respectivamente en el envase. Si ya está familiarizado con el uso del horno, puede seguir sus propios hábitos para establecer la temperatura y el tiempo de cocción.
- Si desea utilizar la función de aire circulante para preparar alimentos, lea las instrucciones del envase previamente.
- Asegúrese de que los alimentos congelados estén completamente descongelados antes de la preparación, a menos que se indique explícitamente en el envase que estos alimentos pueden prepararse congelados.

- Precaliente el horno y coloque los alimentos dentro del horno únicamente cuando se haya apagado la luz de funcionamiento. Si utiliza el modo de aire circulante, puede prescindir del precalentamiento si lo desea. Sin embargo, esto prolongará el tiempo de cocción indicado en el envase por aproximadamente 10 minutos.
- Si está usando un molde para hornear, colóquelo en el centro de la rejilla y asegúrese de que haya suficiente espacio en la parte superior para permitir que el calor circule dentro del horno.
- Evite abrir la puerta del horno cuando el aparato esté en funcionamiento y manténgalo cerrado durante su uso.
- La luz del horno se encenderá y apagará repetidamente mientras el horno está en uso.
- No utilice papel de aluminio para cubrir las bandejas de hornear.
- No coloque alimentos envasados en papel de aluminio en el horno, ya que la alta reflectividad de la lámina puede dañar los elementos calefactores.
- Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio.
- Nunca coloque moldes para hornear o utensilios de cocina directamente en el fondo del horno durante la preparación y siempre utilice las bandejas de hornear y las rejillas que se suministran con el horno.
- Los elementos calefactores y otros componentes internos del horno se calientan extremadamente durante su uso. Evite tocarlos accidentalmente y use guantes de horno si desea sacar algo del horno.
- Tenga mucho cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden escapar del interior del horno al abrirlo.
- El mango de la bandeja de goteo sólo debe usarse para reposicionar o reposicionar y no está diseñado para ser retirado del interior del horno. Siempre use guantes de horno cuando retire la bandeja de goteo. Cuando se enciende el aparato, el mango de la bandeja de goteo no debería permanecer en su posición.

### Antes del primer uso

- Caliente el horno vacío a 250 °C durante una hora con calor superior e inferior para eliminar el olor que trae consigo un nuevo aparato.
  - Asegúrese de que no quede ningún embalaje en el horno.
  - Asegúrese de que el horno esté bien instalado y de que haya una ventilación adecuada durante su uso, por ejemplo, abriendo puertas y ventanas durante la cocción.
1. Seleccione la temperatura superior e inferior con el conmutador selector de funciones.
  2. Ajuste la temperatura a 250 °C. Apague el horno después de 1 hora con el selector de funciones.
  3. Limpie los accesorios con agua caliente jabonosa y un paño húmedo antes de usarlos por primera vez.

### Encender el aparato

- Conecte el enchufe de alimentación del aparato en el enchufe de la pared.
- Todos los indicadores del panel de control se encenderán durante un segundo y le

recordarán que debe ajustar la hora.

- La hora por defecto es las 12 en punto. El número «12» parpadea en el panel de control. Ahora puede ajustar la hora (consulte la sección «Ajuste de la hora» para más detalles).
- Si no se introduce nada durante 10 segundos, la pantalla cambia a la configuración de minutos.
- Si no se pulsa ningún botón durante 10 segundos durante el ajuste de los minutos, el aparato cambia automáticamente al modo de espera.
- Si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos en el modo de espera, la unidad se apaga automáticamente y el indicador de la pantalla se apaga.
- Cuando el horno está apagado, puede cambiar al modo de espera con la tecla o con el selector de funciones (KB1).
- En el modo de espera, la hora actual y el símbolo del reloj (9) aparecen en la pantalla (véase la figura siguiente).



**Visualización del modo de espera inicial**

- En cuanto se enciende el horno, la cerradura de la puerta del horno inicia una autoverificación. Durante la autoverificación, la cerradura de la puerta del horno se cierra y se abre automáticamente.
- Si no se activa ninguna alarma de desviación en 20 segundos, la autoverificación se completa. Si durante la autoverificación se visualiza el código de error «E-3», observe las funciones de protección para el análisis de errores (véase el apartado «Funciones de protección» en el capítulo «Funciones de control»). Puede pulsar la tecla de pausa/cancelar (K4) para borrar el código de error y volver al modo de espera.

---

## **FUNCIONES DE CONTROL**

---

### **Ajustar la hora**

- En el modo de espera, presione el botón del reloj (K2) una vez para ajustar la hora.
- La visualización de la hora parpadea en la pantalla (1 vez/ segundo). Gire el selector de función (KB2) para ajustar la hora actual (0 - 23). Mientras ajusta la hora actual, aparece «h» en la pantalla.



Visualización del ajustamiento de la hora



Visualización del ajustamiento de los minutos

- Después de ajustar la hora, pulse de nuevo el botón del reloj (K2) para entrar en el ajuste de los minutos.
- La indicación de los minutos parpadeará en la pantalla. Gire el sintonizador de función (KB2) para ajustar los minutos actuales (0 - 59). Mientras ajusta los minutos, en la pantalla se visualizará «min».
- Después de ajustar los minutos, pulse de nuevo el botón del reloj (K2). El ajuste de la hora ha finalizado y el símbolo «:» parpadeará. Después de la confirmación, los símbolos de hora y minuto (h/min) ya no aparecen en la pantalla.
- Si el ajuste de la hora no se confirma en 10 segundos, el sistema completa el ajuste de la hora por defecto y vuelve automáticamente al modo de espera.
- Si el ajuste de la hora no se realiza dentro de los 20 segundos siguientes al encendido, el sistema está preajustado a las 12:00 y pasa al modo de espera. Si se interrumpe la alimentación, el reloj se restablece.
- Sólo se muestra la hora actual en el modo de espera.

#### Selección de funciones: modos de funcionamiento

- En el modo de espera, puede seleccionar diferentes modos de funcionamiento girando el selector de funciones (KB1). En la siguiente figura se muestran los símbolos correspondientes a la función correspondiente (el horno almacena el último modo de funcionamiento utilizado).



Símbolos de los modos de funcionamiento

- Si selecciona un modo de funcionamiento, el tiempo de cocción estándar de la función correspondiente se muestra en la posición de tiempo («Eco» aparece en el modo Eco), la posición de temperatura muestra la temperatura estándar de la función correspondiente.
- Si la temperatura se puede ajustar para un modo de funcionamiento, el valor de temperatura estándar de la función correspondiente se muestra en la posición de temperatura y parpadea. El símbolo de unidad de temperatura «°C» (8) también parpadea. Puede girar el sintonizador de función (KB2) para ajustar la temperatura de cocción.
- Si no se puede ajustar la temperatura para un modo de funcionamiento, el tiempo de cocción estándar y el icono del tiempo de funcionamiento (2) parpadearán en



la pantalla.

- Después de ajustar la temperatura de cocción para los modos de funcionamiento de temperatura ajustables, presione el botón de configuración (K1) para ajustar el tiempo de cocción. En la posición de tiempo de la pantalla se muestra y parpadea el tiempo de cocción predeterminado de la función correspondiente. El símbolo del tiempo de funcionamiento (2) parpadea en la pantalla. Puede girar el sintonizador de función (KB2) para ajustar el tiempo de cocción.
- Para los modos de funcionamiento sin ajuste de temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción directamente (siga las instrucciones anteriores).
- Si el tiempo de cocción y la temperatura no están ajustados, o si no presiona el botón de inicio (K3) dentro de los 10 segundos siguientes a la finalización, el sistema vuelve automáticamente al modo de espera. El tiempo de cocción predeterminado, la temperatura y el rango de temperatura ajustable se enumeran en la siguiente tabla.
- En el modo de funcionamiento, el equipo muestra la siguiente pantalla:



Visualización del modo de función




- Pantalla de funcionamiento del horno: En la pantalla aparece el símbolo de tiempo de funcionamiento (2) y el tiempo de cuenta atrás para cocinar aparece en la posición de hora. Además, en la pantalla aparece el símbolo correspondiente de la función seleccionada (1), la temperatura de cocción (7), la indicación de funcionamiento del horno (12) y el gráfico de barras del estado de funcionamiento (13).




**Nota:** El rango de ajuste del tiempo de cocción es de 5 a 150 minutos.



- Al seleccionar los ajustes de tiempo de cocción o temperatura, se visualizan los correspondientes iconos de tiempo de cocción y tiempo de funcionamiento (2) o el icono de unidad de temperatura de cocción y temperatura (8) y parpadean en la pantalla (1 vez/segundo). Se detiene el parpadeo después de que usted haya confirmado el inicio. El tiempo de cocción comienza con la cuenta atrás (cuenta atrás en segundos) después del inicio.
- Cuando la temperatura en el interior del horno se acerca a la temperatura ajustada, suena una señal durante 2 segundos. Cuando el tiempo de cocción se cuenta hasta 0, el horno sale del modo de funcionamiento (el extractor sigue funcionando) y vuelve automáticamente al modo de espera. La señal sonará continuamente y el extractor se detendrá después de que la temperatura interior del horno haya descendido por debajo de 100 °C.

**Nota:** El rango de visualización de la temperatura no es inferior a 30 °C. La pantalla mostrará «Lo» cuando la temperatura sea inferior a 30 °C.

## Vista general y descripción de los modos de funcionamiento del horno

Símbolo	Función/Modo (M) Descripción	Temperatura (°C) (predefinido)	Rango de temp (° C)	Tiempo (min) (predefinido)
	<b>Pre calentamiento rápido (M1)</b>	220	50-250	50:00
	<p>En este modo, las áreas internas y externas de los calentadores superiores e inferiores se activan para alternar la circulación de calor. En este modo, la función de aire circulante también está activa, lo que permite que el calor se distribuya uniformemente y reduce el tiempo de cocción de los alimentos.</p>			
	<b>Aire de descongelación/ aire de circulación (M2)</b>	50	Inadaptable	30:00
	<p>El ventilador funciona a temperatura ambiente sin calor adicional. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y del tipo de alimentos. Respete el tiempo de descongelación indicado en el embalaje.</p>			
	<b>Calor inferior (M3)</b>	200	50 – 250	50:00
	<p>Este modo le permite utilizar el elemento inferior para pizza, cocción lenta o para calentar la comida.</p>			

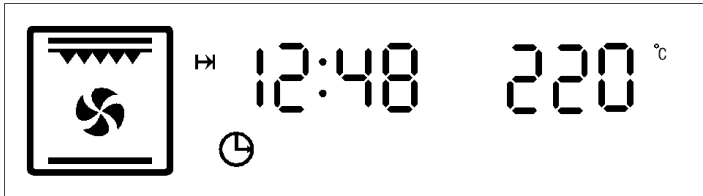
Símbolo	Función/Modo (M) Descripción	Temperatura (°C) (predefinido)	Rango de temp (° C)	Tiempo (min) (predefinido)
	<p><b>Grill medio (M4)</b></p> <p>Este método de preparación utiliza únicamente la parte interior de los elementos calefactores superiores, que irradian el calor directamente hacia abajo sobre el alimento. Esta función es adecuada para asar pequeñas cantidades de tocino, tostadas y carne, etc.</p>	210	50 – 230	50:00
	<p><b>Circulación aire et grill (M5)</b></p> <p>En este método de preparación, el elemento calefactor superior y el ventilador se utilizan juntos, permitiendo que el calor circule más rápidamente dentro del horno. Adecuado para el horneado rápido de alimentos y permite retener la humedad dentro de los alimentos, como el bistec de ternera, las hamburguesas y algunas verduras.</p>	210	50 - 250	60:00
	<p><b>ECO (M6)</b></p> <p>El modo Eco es un modo de grill que permite ahorrar energía. En este método de cocción se calientan el aro interior superior y el elemento calefactor inferior. Es adecuado para el calentamiento lento de los ingredientes. La temperatura de funcionamiento del calentador del horno sube lentamente para que la entrada completa de calor en el alimento reduzca el consumo excesivo de calor.</p>	200	50 – 250	01:20:00

Símbolo	Función/ Modo (M) Descripción	Temperatura (°C) (predefinido)	Rango de temp (° C)	Tiempo (min) (predefinido)
	<b>Grill con calor superior (M7)</b>	200	50 – 230	60:00
	En este método de preparación se utilizan todas las superficies de los elementos calefactores superiores. El calor se irradia directamente a los alimentos. Este método es adecuado para la preparación de cantidades medianas o grandes de embutidos, tocino, bistec de ternera, pescado, etc.			
	<b>Limpieza (M8)</b>	430	Inadaptable	01:30:00
	Antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, todos los accesorios (bandejas de cocción, rejillas de cocción, moldes de cocción, etc.) deben retirarse del interior del horno, ya que se podrían dañar a causa de las altas temperaturas. La temperatura en el interior del horno puede alcanzar los 430°C, carbonizando la grasa y los residuos de alimentos para facilitar la limpieza del horno.			

**Nota:** El motor de escape funciona a baja velocidad en estado de funcionamiento (M1-M7) y se detiene cuando la temperatura desciende por debajo de 100 °C cuando el aparato esté apagado. Si la temperatura en el interior del horno es superior a 300 °C, el motor de escape funciona a alta velocidad.

## Función de preselección de tiempo: Ajustar el final del tiempo de cocción

- Después de ajustar el tiempo de cocción y la temperatura como se desee y antes de pulsar el botón de inicio (K3), pulse el botón del reloj (K2), para ajustar el final del tiempo de cocción mediante la función de preselección de tiempo (final del tiempo de cocción preseleccionado = tiempo actual + tiempo de cocción ajustado).
- El símbolo «preselección de tiempo» (3) para indicar el final del tiempo de cocción parpadea en la pantalla (1 vez/segundo). También parpadea la posición del dígito de la hora de la pantalla de la hora. Gire el sintonizador de función (KB2) para ajustar las horas.
- Después de ajustar la hora, pulse de nuevo el botón del reloj (K2) e introduzca los minutos. El valor de los minutos de la indicación de la hora parpadea y puede ajustar los minutos girando el sintonizador de función (KB2).
- Puede utilizar el botón del reloj (K2) para cambiar los ajustes de hora y minuto de forma circular.
- Después de ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón de inicio (K3) para poner en marcha el aparato.
- El horno entra en el modo de hora preestablecida. El tiempo máximo para el tiempo preestablecido es de 24 horas.
- En el modo de preselección de la hora, la pantalla se ve como se muestra en la imagen de abajo. Todos los elementos y motores no están en funcionamiento en este momento.



Visualización de la preselección del tiempo

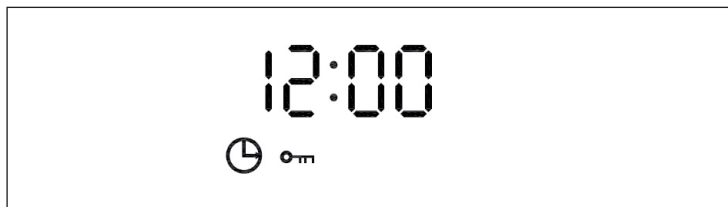
- Visualización de los ajustes preestablecidos del tiempo: Se visualizan el símbolo de la hora prefijada (3) y el símbolo del reloj (9), la hora actual se visualiza en la posición de la hora, el símbolo del modo de funcionamiento seleccionado (1) aparece en la pantalla y la posición de la temperatura muestra la temperatura de cocción ajustada.
- Si los ajustes de preselección de tiempo no se confirman en 10 segundos, el horno volverá automáticamente al modo de espera.
- Si desea cancelar el ajuste realizado en el modo de preselección, puede pulsar la tecla Pausa/Cancelar (K4) para restablecer los ajustes, el horno cambiará al modo de espera.

### Modo de la auto-limpieza pirolytica

- Encontrará explicaciones detalladas sobre el modo de auto-limpieza pirolytica en la sección «Limpieza automática» del capítulo «Limpieza y cuidado» de este manual.

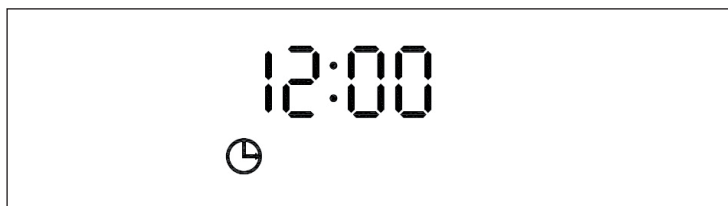
### Cierre de la puerta

- Indicador de bloqueo de la puerta: Cuando finaliza el proceso de auto-limpieza, el horno pasa al modo de espera. Si la temperatura del interior del horno es superior a 300 °C, en la pantalla aparece el símbolo de la cerradura de la puerta (10) (véase la figura siguiente).



**Bloqueo de puerta activado en el modo de espera**

- El bloqueo de la puerta se desactiva automáticamente cuando la temperatura del interior del horno es inferior a 300 °C. El símbolo del bloqueo de puerta (10) en la pantalla desaparece en este momento (véase la figura siguiente).



**Bloqueo de puerta desactivado en el modo de espera**

**El bloqueo de la puerta está activado: El horno se bloquea en los siguientes casos:**

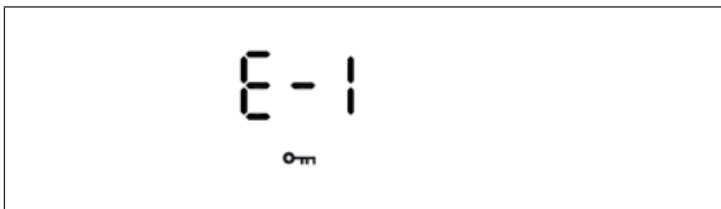
- En todos los modos de funcionamiento (excepto en el modo de descongelación), el bloqueo de puerta se activa automáticamente cuando la temperatura del horno supera los 300 °C.
- El bloqueo de la puerta se activa durante la auto-limpieza.
- Si el sensor de temperatura reacciona de forma diferente y el horno no puede alcanzar la temperatura ajustada en 15 minutos, el bloqueo de la puerta se activa automáticamente (excepto en modo de descongelamiento y modo Eco).
- Si el horno está en modo de espera y el sensor de temperatura tiene una rotura de sensor o un cortocircuito en el sensor, el cierre de la puerta se activa y el ventilador de enfriamiento continúa funcionando, la pantalla es como se muestra en la figura de arriba (el cierre de la puerta está activado).

**El bloqueo de la puerta está desactivado: El horno está desbloqueado y cumple con los siguientes requerimientos**

- Cuando el proceso de auto-limpieza ha finalizado o se ha detenido, el bloqueo de la puerta del horno se libera automáticamente sólo cuando la temperatura de la cámara del horno desciende por debajo de 300 °C.
- Si se interrumpe la corriente durante el proceso de auto-limpieza, la puerta del horno no se desbloquea hasta que se vuelve a conectar el horno. (Incluso si el horno se enciende de nuevo, la puerta del horno sólo se abrirá automáticamente si la temperatura de la cámara de cocción es inferior a 300 °C).
- En otro modo de funcionamiento, si la temperatura del horno es diferente, la puerta del horno sólo se abre si la temperatura de la cavidad del horno es inferior a 300 °C.

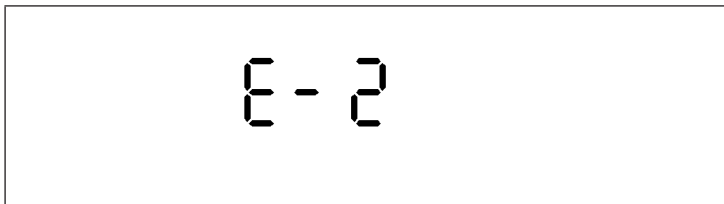
**Funciones de protección**

- «E1» aparece en la pantalla cuando el sensor está cortocircuitado o roto en el modo de funcionamiento, y la alarma parpadea continuamente diez veces (1 vez/segundo) (véase la figura siguiente). La puerta del horno está bloqueado en este momento. Pulse el botón pausa/cancelar (K4) para volver al modo de espera.



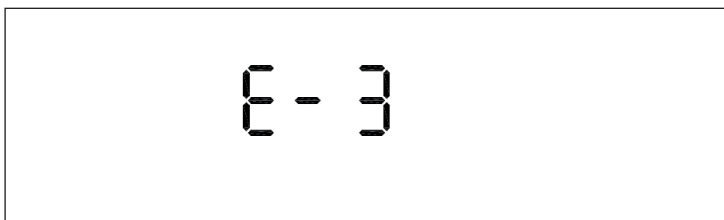
**Visualización de una avería del sensor**

- Si la temperatura es inferior a 35 °C después de 5 minutos de calentamiento (excepto en modo descongelamiento y modo Eco), esto significa que hay un problema con el calentador. «E-2» aparece en la pantalla y la alarma parpadea continuamente diez veces seguidas (1 vez/segundo) (véase la figura siguiente). Pulse el botón Pausa/Cancelar (K4) para volver al modo de espera.



#### Visualización de una avería del elemento calefactor

- 1 Si durante la autocomprobación después del encendido no se detecta la señal de bloqueo de la puerta durante 20 segundos, la puerta del horno se bloquea y aparece el código de error «E-3» en la pantalla, se produce un fallo en el bloqueo de la puerta.
  - 2 Si la señal de bloqueo de la puerta no se detecta durante 20 segundos durante la autocomprobación después del encendido, pero la puerta del horno no está bloqueada y aparece el código de error «E-3» en la pantalla, esto significa que la puerta del horno no se ha cerrado correctamente.
  - 3 Si el código de error «E-3» aparece en la pantalla durante la auto-limpieza y la puerta está bloqueada, significa que el bloqueo de la puerta tiene un fallo.
  - 4 Si en la pantalla aparece el código de error «E-3» durante la auto-limpieza y la puerta del horno no se cierra correctamente, el mensaje de error aparecerá exactamente por esta razón.
- En los casos mencionados anteriormente, aparte de mostrar el código de error, la alarma parpadea continuamente diez veces seguidas (1 vez/segundo) (véase la figura siguiente). Utilice el botón de pausa/cancelar (K4) para volver al modo de espera.



#### Visualización de una interferencia de la cerradura de la puerta



## Visualización del tiempo

1. Si presiona el botón del reloj (K2) una vez en el modo de cocción, la hora actual se muestra en la pantalla y el segundo símbolo parpadea. La pantalla vuelve a la visualización del tiempo de cocción cuando se pulsa de nuevo el botón del reloj (K2) o automáticamente después de 10 segundos.
2. Si pulsa el botón de recordatorio (K1) en el modo de cocción o en el modo de preselección de tiempo, puede mostrar el tiempo de cuenta atrás restante hasta la alarma. La visualización en pantalla vuelve al estado inicial cuando se pulsa el botón del reloj (K2) de nuevo o automáticamente después de 10 segundos. En el modo de espera, puede mostrar el tiempo restante de la alarma y restablecerla. Si la hora de alarma es inferior a un minuto, en la pantalla aparece „0:00“ en la posición de la hora.
3. En el modo de preselección de hora, pulse el botón del reloj (K2) para mostrar el inicio del tiempo de cocción. La hora de inicio del tiempo de cocción y el símbolo del tiempo de funcionamiento (2) parpadean en la pantalla. Presione el botón del reloj (K2) de nuevo o regrese automáticamente a la pantalla de la hora del sistema 10 segundos después.

## Función de reloj despertador

- En el modo de espera, pulse el botón de recordatorio (K1) para entrar en el ajuste de la alarma. El indicador de hora empezará a parpadear en la pantalla, el valor de los minutos se iluminará durante mucho tiempo y el icono de reloj despertador (11) se mostrará permanentemente en la pantalla.
1. Utilice el sintonizador de función (KB2) para ajustar la hora (1-23). El indicador de hora se encenderá.
  2. Si vuelve a pulsar el botón de recordatorio (K1), el indicador de minutos parpadeará y el indicador de hora seguirá iluminado.
  3. Gire el sintonizador de función (KB2) para ajustar los minutos (0-59). El indicador de minutos se encenderá.
  4. Una vez ajustada el reloj despertador, pulse el botón de inicio (K3) para confirmar. El símbolo «:» comenzará a parpadear en la pantalla y el símbolo de alarma (11) permanecerá iluminado. La cuenta atrás comenzará a contar. Cuando haya transcurrido el tiempo y la pantalla muestre «0», sonará una alarma durante 1 minuto (1 vez/segundo) y el icono de reloj despertador (11) parpadeará en la pantalla (1 vez/segundo). Puede presionar cualquier botón para detener el parpadeo.

### Nota:

- 1 Durante el ajuste, el símbolo «:» se enciende durante mucho tiempo y el símbolo del reloj despertador (11) permanece permanentemente encendido en la pantalla.
- 2 Durante el ajuste, presione la tecla pausa/cancelar (K4) para borrar el ajuste actual de la hora de alarma y regresar al modo de espera.
- 3 Si ha configurado una alarma, el icono del reloj despertador (11) se mostrará de forma permanente cuando se acceda al menú y podrá comprobar el tiempo de cuenta atrás.

### Inicio/Pausa/Cancelar

1. Después de seleccionar el modo de funcionamiento, pulse el botón de inicio (K3) para poner en marcha la unidad. Si vuelve a pulsar el botón de inicio (K3) durante el funcionamiento, la función se reinicia.
2. Si pulsa la tecla Pausa (K4) una vez durante el funcionamiento, la preparación se detiene. Los indicadores de temperatura y tiempo parpadean en la pantalla y el símbolo de función permanece iluminado durante mucho tiempo. Si vuelve a pulsar la tecla de pausa/cancelación (K4), se cancela el proceso de cocción actual.
3. Si presiona el botón Cancelar (K4) mientras ajusta la hora actual, el ajuste de la hora se cancelará y la unidad pasará al modo de espera.
4. Una vez ajustado el modo de funcionamiento, el tiempo de funcionamiento y la temperatura, pulsando la tecla Cancelar (K4) se abandona el ajuste de la función y la unidad pasa al modo de espera.

---

## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

---

### Instrucciones generales de uso para hornear, freír y asar a la parrilla



#### ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras debido al vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escapar vapor caliente.

### Consejos para hornear

1. Utilice placas de metal adecuadas y antiadherentes, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
2. Aproveche al máximo el espacio de la bandeja o rejilla de cocción.
3. Se recomienda colocar el molde de hornear en el centro de la bandeja de hornear.
4. Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos para freír

1. El condimento con jugo de limón y pimienta negra mejora el rendimiento de cocción al freír un pollo o pavo entero o un trozo grande de carne.
2. La preparación de la carne sin deshuesar dura entre 15 y 30 minutos más que la carne deshuesada del mismo tamaño.
3. Debe tener en cuenta un tiempo de cocción de entre 4 y 5 minutos por centímetro de altura de la carne.
4. Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después de la cocción. El jugo de la carne se distribuye mejor por todo el asado y no se agota cuando se corta la carne.
5. El pescado en una fuente ignífuga se debería colocar en el nivel medio o inferior de la rejilla.

## Consejos para asar a la parrilla

- La cuisson au gril est idéale pour la viande, le poisson et la volaille, et donne une croûte dorée et croquante sans trop dessécher. La cuisson eu gril est particulièrement recommandée pour les morceaux de viande plats, les brochettes de viande, les saucisses et les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

## Consejos para ahorrar energía

Las siguientes instrucciones le ayudarán a utilizar su dispositivo de forma respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía al mismo tiempo:

1. Use moldes oscuros o esmaltados, ya que tienen mejor transferencia de calor.
2. Precaliente el horno antes de preparar los alimentos, si se especifica en la receta.
3. Abra la puerta lo menos posible durante la cocción.
4. Si es posible, trate de preparar más de un plato a la vez en el horno usando varias bandejas para hornear o dos moldes para hornear en la parrilla.
5. Cocine varios platos consecutivamente. El horno ya está caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. Desconecte el tiempo de cocción y mantenga la puerta del horno cerrada.
7. Descongele los alimentos y platos congelados antes de hornearlos.

## Consejos detallados para hornear y asar a la parrilla

### De esta manera se evitan problemas durante la cocción:

1. De esta manera se puede determinar si el bizcocho está completamente horneado: aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo de horneado especificado en la receta, inserte un palito de madera en el punto más alto del bizcocho. Si el palo de madera se mantiene limpio al sacarlo, el pastel está preparado.
2. El pastel se derrumba: La próxima vez use menos líquido o baje la temperatura del horno por 10 grados. Observe los tiempos de agitación indicados en la receta.
3. El pastel ha subido por la mitad, pero sigue siendo plano en los bordes: La próxima vez, no engrase los lados del molde y afloje cuidadosamente el pastel con un cuchillo después de hornearlo.
4. El pastel se oscurece demasiado en la parte superior: coloque el pastel más abajo en el horno, elija una temperatura de cocción más baja y hornee el pastel un poco más.
5. La torta está demasiado seca: Cuando esté listo, haga pequeños agujeros en el pastel con un palo de madera. Luego rocíe con jugo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, elija una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.












6. El pan o la torta (por ejemplo, la torta de queso) se ve bien por fuera pero está empapada por dentro (pegajosa, llena de agua): la próxima vez use un poco menos de líquido y hornee el pan o la torta a una temperatura más baja durante un poco más de tiempo. Para pasteles con una cobertura húmeda, siempre hornee primero la base. Espolvoree la base con almendras o pan rallado y luego adorne el pastel. Siga las instrucciones y los tiempos de cocción indicados en la receta.
7. El pastel se dora de forma irregular: elija una temperatura de cocción más baja para que el pastel se cocine de forma más uniforme. Hornee pastelería fina a fuego alto/bajo. El papel de hornear que sobresale puede perjudicar la circulación de aire. Por lo tanto, siempre corte el papel de hornear para que quepa en la bandeja de hornear.
8. El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero: coloque la tarta un nivel más bajo la próxima vez.
9. El zumo de fruta se desborda: La próxima vez, utilice una bandeja de hornear más profunda, si está disponible.
10. Los pequeños pasteles de masa de levadura se pegan durante la cocción: Deje una distancia de aprox. 2 cm alrededor de cada uno de ellos. Esto proporciona suficiente espacio para que los productos horneados se levanten bien y se doren por todos lados.
11. Si hornea en varios niveles al mismo tiempo, puede ocurrir que la torta/pastelería se oscurezca más en el nivel superior que en el nivel inferior: Utilice siempre aire caliente 3D (aire circulante) si hornea en varios niveles. Sin embargo, incluso entonces puede ocurrir que las bandejas de cocción que se colocan en el horno al mismo tiempo se terminen en momentos diferentes.
12. Cuando se hornean pasteles jugosos se forma condensación: durante el horneado puede formarse vapor de agua que se escapa por la puerta. El vapor puede asentarse y formar gotas de agua en el panel de control o en superficies adyacentes. Este es un proceso físico normal.











#### **De esta manera se evitan problemas durante la cocción con la parrilla:**

1. Precaliente el horno durante unos 4 minutos antes de colocar los alimentos en la cavidad del horno. Utilice la función de parrilla sólo cuando la puerta del horno esté cerrada.
2. En la medida de lo posible, los trozos de carne que desee preparar deben ser del mismo grosor. Esto asegura que puedan dorarse uniformemente y que se mantengan jugosas.
3. Dé la vuelta a los alimentos a 2/3 durante el tiempo de cocción.
4. Sólo agregue sal a los bistecs después de asarlos.
5. Añada un poco de líquido a la carne magra. Llene el fondo del recipiente con aprox. 0,5 cm de líquido.
6. Agregue mucho líquido a las carnes a la cacerola. Llene el fondo de la olla con aprox. 1-2 cm de líquido.
7. Coloque los alimentos que se van a asar directamente en la parrilla. Si asa una sola pieza, los mejores resultados se obtendrán si la coloca en el centro de la parrilla. La bandeja de goteo debe utilizarse en el nivel 1 para recoger el líquido y mantener el horno limpio.

8. Al asar, no empuje la bandeja de horno hasta el nivel 4 o 5, ya que puede deformarse por el calor intenso y la cavidad del horno puede dañarse al retirar la bandeja de horno. *endommager l'espace de cuisson en la retirant.*
9. Los elementos calefactores se encienden y apagan continuamente. Esto es normal. El ajuste de la parrilla determina la frecuencia con la que esto sucede.
10. Cuando la carne de la parrilla esté lista, apague el horno. Deje reposar la carne durante unos 10 minutos más para que los jugos de la carne puedan repartirse mejor.
11. En el caso del cerdo asado con corteza, corte la corteza transversalmente y, a continuación, coloque la carne en el molde de asar con la corteza hacia abajo.
12. Coloque la pechuga de pollo entera en la rejilla del nivel inferior. Dale la vuelta después de aproximadamente 2/3 del tiempo de cocción especificado.
13. Para el pato o el ganso, perfora la piel en la parte inferior de las alas. Esto permitirá que la grasa se agote.
14. Voltee las piezas de pescado a 2/3 en el lado de la preparación, no es necesario voltear el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno con la aleta dorsal hacia arriba. Si coloca media patata o un pequeño recipiente a prueba de fuego en la cavidad abdominal del pez, lo hará más estable.
15. Como saber cuándo está listo el asado: use un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realice una „prueba de cuchara“. Presione el asado con una cuchara. Si se siente firme, está hecho. Si la cuchara se puede presionar contra la carne, el asado debe cocinarse un poco más.
16. Si la carne está demasiado oscura y la corteza está parcialmente quemada, debe comprobar el nivel y la temperatura del horno.
17. Si la carne se ve bien, pero el jugo de la carne está quemado, use una bandeja para asar más pequeña la próxima vez o agregue más líquido.
18. Si la carne se ve bien, pero el jugo es demasiado claro y acuoso, la próxima vez use una bandeja para asar más grande y agregue menos líquido.
19. Es posible que se forme vapor durante la preparación. Este es un proceso físico normal. El vapor de agua se escapa por la puerta y puede depositarse y formar condensación, por ejemplo, en el panel de control o en superficies adyacentes.

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Alimento	Accesorios	Modo de funcionamiento	Nivel del horno	Temp (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pastel	Molde redondo para hornear		Nivel 2	140-160	30-45
Pan	bandeja de hornear		Nivel 2	180-200	10-20
	bandeja de hornear		Nivel 3	170-190	10-20
	bandeja de hornear		Nivel 1 + 3	160-180	10-20
Pizza fina (fría)	bandeja de hornear		Nivel 2	190-210	15-25
Pizza gruesa (fría)	bandeja de hornear		Nivel 2	180-200	20-30
	bandeja de hornear + rejilla		Nivel 1 + 3	170-190	25-35
Pedazos de pan (9 pedazos)	rejilla		Nivel 3	160-170	10-15
	rejilla		Nivel 1 + 3	160-180	15-25
Salchicha	rejilla		Nivel 3	160-180	10-15
Costillas	rejilla		Nivel 3	200-220	20-35

Alimento	Accesorios	Modo de funcionamiento	Nivel del horno	Temp (°C)	Tiempo de cocción (min)
Carne de cerdo	bandeja de hornear		Nivel 2	190-210	70-85
	bandeja de hornear		Nivel 1	180-200	55-70
Bistec de res (3 cm de grosor)	bandeja de hornear		Nivel 2	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1,2 kg)	rejilla		Nivel 2	200-220	50-60
Pollo entero (1,6 kg)	rejilla		Nivel 2	190-210	50-60
Trozos pequeños de pollo	rejilla		Nivel 3	200-220	30-40
Ganso entero (3,5 kg)	rejilla		Nivel 2	170-190	60-70
Pedazos grandes de cordero con hueso (1,2 kg)	bandeja de hornear		Nivel 2	170-190	60-70
Pescado entero (1,0 kg)	rejilla		Nivel 2	200-220	30-40
Pescado entero (1,5 kg)	rejilla		Nivel 2	180-200	40-50

**Nota:** Los valores indicados en la tabla se refieren siempre al hecho de que los alimentos son puestos en un horno frío y vacío. Los valores pueden variar cuando el horno está precalentado.

- No coloque papel de hornear en el horno hasta que se haya completado el precalentamiento.
- Los valores indicados en la tabla son simplemente aproximados y pueden ser ajustados.
- Utilice únicamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro. Antes de poner en funcionamiento el horno, compruebe que se han retirado todos los accesorios que no sean necesarios.
- Siempre use guantes de horno cuando retire los accesorios del horno.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

### Limpieza automática

#### Modo de auto-limpieza pirolítica

- Puede cambiar al modo de auto-limpieza pirolítica girando el conmutador de programa (KB1). No se puede cambiar la temperatura preestablecida de este modo. El tiempo de funcionamiento preestablecido de este modo es de 1,5 horas. El tiempo mínimo de funcionamiento de este modo es de 1 hora y el tiempo máximo de funcionamiento es de 2 horas.
- Una vez seleccionado el modo de auto-limpieza pirolítica y ajustado el tiempo de funcionamiento, pulse el botón de inicio (K3) para poner en funcionamiento el aparato. El icono de ajuste del tiempo de funcionamiento (2) aparecerá en la pantalla, el bloqueo de la puerta se activará y el icono de bloqueo de la puerta (10) se mostrará durante todo el tiempo, lo que indica que la puerta del horno está bloqueada. Se inicia el modo de auto-limpieza pirolítica. Pulse la tecla pausa/cancelar (K4) para pausar o cancelar el modo de funcionamiento.
- En este modo, la cuenta atrás se cuenta hasta el final de la auto-limpieza. Después de confirmar e iniciar la función de auto-limpieza, se muestra el tiempo de cuenta atrás en la posición de tiempo. En la posición de temperatura aparece «PYR» en la pantalla. La lámpara del horno no se puede utilizar después de que se haya iniciado el modo de auto-limpieza pirolítica.
- Después de iniciar la función de auto-limpieza, se activa automáticamente el bloqueo de la puerta, se bloquea la puerta del horno y se inicia el proceso de auto-limpieza. Si el código de error «E-3» aparece en la pantalla después de iniciar el proceso de auto-limpieza, observe las funciones de protección para el análisis de errores (véase la parte Funciones de protección del capítulo Vista general y descripción de los modos de funcionamiento del horno). Puede pulsar la tecla pausa/cancelar (K4) para borrar el código de error y volver al modo de espera. Después de borrar el código de error, reinicie la función de auto-limpieza y pulse de nuevo la tecla inicio (K3) para reiniciar la auto-limpieza.



## Notas sobre la auto-limpieza pirolítica



### ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El exterior del horno se calienta más durante la auto-limpieza que en otros modos de funcionamiento. No toque la carcasa del horno y mantenga a los niños pequeños alejados del aparato.

- Antes de utilizar el modo de limpieza, retire todos los accesorios del horno, como las bandejas y las rejillas, ya que pueden resultar dañados por las altas temperaturas generadas en este modo.
- No utilice agua o detergente para limpiar el horno inmediatamente después de utilizar el modo de auto-limpieza.
- Antes de usar el modo de auto-limpieza, retire cualquier residuo de comida, etc., del interior del horno, ya que pueden causar grandes cantidades de humo y olores extraños durante la auto-limpieza.
- Asegúrese de que la habitación en la que se encuentra el horno esté suficientemente bien ventilada durante el modo de auto-limpieza.
- Después de utilizar el modo de auto-limpieza, pueden quedar residuos en el horno que no pudieron ser eliminados. Retíralas con un paño de microfibra.
- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si la junta del horno está defectuosa o dañada. La junta de la puerta del horno debe ser reemplazada por una persona calificada, utilizando únicamente una junta de la puerta de repuesto original. No utilice juntas de puerta alternativas, ya que no podrían ser adecuadas. No reemplace la junta del horno usted mismo.

## Limpieza manual

### Notas sobre la limpieza:

- Apague el aparato antes de limpiarlo y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Limpie bien el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
- El horno debe limpiarse después de cada uso. Durante la limpieza, encienda la iluminación del horno para que pueda ver mejor las superficies.
- Limpie el interior y el exterior del horno con agua tibia y jabón y una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza.
- Después de la limpieza, seque el interior del horno.
- Nunca limpie las superficies del horno con un limpiador a vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos para limpiar y mantener las partes de vidrio.
- Si desea utilizar un limpiador de horno, consulte con el fabricante del limpiador de horno para ver si es adecuado para su modelo.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados al aparato por los productos de limpieza, incluso si los daños se han producido durante el período de garantía.
- Todas las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno provienen de residuos de alimentos o derrames debidos al uso de temperaturas demasiado altas.

o de recipientes demasiado pequeños.

- Usted debe elegir una temperatura de horneado y una función adecuada para los alimentos que está preparando. Asegúrese también de que los alimentos se preparen en un recipiente suficientemente grande y de que utilice la bandeja de goteo si es necesario.

### Limpiar el horno

- No se requiere ningún limpiador de horno ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún está caliente.

### Limpieza de las paredes laterales del horno

1. Retire el inserto deslizante izquierdo y derecho presionando contra la parte inferior del inserto deslizante y tirándolo hacia un lado al mismo tiempo. Empújelo hacia arriba y retírelo.
2. Limpie las paredes laterales del horno y vuelva a colocar el inserto deslizante en orden inverso al punto 1.

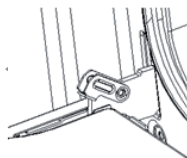
### Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede retirar la puerta del horno. Cada bisagra de puerta tiene una cerradura: Cuando está cerrada, la puerta es fija y no se puede desmontar.

**Nota:** Si la bisagra no está bloqueada, de repente puede volver a su posición original. Asegúrese de que la cerradura esté cerrada todo el tiempo. Sin embargo, debe estar abierta cuando quiere retirar la puerta.

### Retirar la puerta del horno

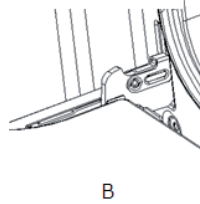
- Abra la puerta completamente.
- Abra los cierres derecho e izquierdo (fig. A).
- Cierre la puerta hasta que llegue al punto de parada. Sostenga los lados izquierdo y derecho de la puerta, luego mueva la puerta hacia arriba y hacia abajo y tire la puerta hacia afuera.



A

## Instalación de la puerta del horno

- La instalación se realiza en orden inverso. Asegúrese de volver a insertarlos correctamente.
- Al instalar la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras estén insertadas directamente en la abertura.
- Los dos lados del galce de la bisagra deben estar enclavados.
- Al abrir la puerta, presione la cerradura hacia abajo (fig. B).

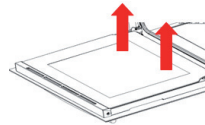


B

**Nota:** Si la puerta del horno se cae accidentalmente o las suspensiones de la puerta se cierran repentinamente, asegúrese de que su mano no esté en el medio.

## Desmontar el panel de la puerta

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presione una mano contra el vidrio exterior y tire del vidrio interior con la otra mano. Sujete el vidrio firmemente y retírelo.



C

## Instalación del panel de la puerta

- Inserte el vidrio interior en la ranura del vidrio.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo deben estar alineados con la ranura de montaje y el vidrio debe ser colocado en su lugar.
- Inserte la puerta del horno.



### ATENCIÓN

¡Peligro de rotura del vidrio! Si el vidrio está rayado, puede agrietarse. No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar el vidrio.

## Sustitución de la bombilla de la lámpara del horno

Si la luz en el horno falla, la bombilla debe ser reemplazada.



### ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de sustituir la bombilla, desconecte el aparato de la red eléctrica y desconecte el interruptor de la caja de fusibles.

- Cuando el horno se haya enfriado, inserte un paño de cocina para evitar daños.
- Desenrosque la tapa de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a colocar la tapa de vidrio.
- Retire el paño de cocina y encienda el interruptor.

### Controles regulares

A parte de la limpieza periódica del horno, se deben realizar los siguientes controles:

- Compruebe regularmente los controles y las unidades de cocción del horno. El aparato debe ser revisado por un técnico cualificado al menos cada dos años.
- Haga que se rectifiquen las averías.
- Realice un mantenimiento regular del horno.



#### ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones personales y daños materiales! Todas las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizados por el centro de servicio responsable o por un instalador autorizado.

---

**Protección del medio ambiente:** Antes de desechar un aparato viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte el enchufe y hágalo inutilizable. Corte el cable directamente detrás de la unidad para evitar un mal uso. Esto debe ser realizado por una persona competente.

---

## DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

**Nota:** Si tiene algún problema con el horno, consulte la siguiente tabla antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si no puede resolver el problema y en ningún caso intente reparar el horno usted mismo.

### Incidentes normales:

- Si usted está usando el horno por primera vez, puede oler y fumar de manera extraña durante varias horas. Inicie la función de calentamiento girando el interruptor giratorio de temperatura para calentar el horno durante 1 hora sin ningún contenido. Si es la primera vez que utiliza el horno, detenga la función de calefacción y espere algún tiempo hasta que el horno esté frío, abra la puerta y limpie el horno.
- Cuando el horno está en funcionamiento, puede haber ruidos fuertes causados por la expansión del metal.
- La preparación de alimentos con un alto contenido de humedad puede producir vapor. Este vapor sale por las aberturas de escape y ventilación del horno.
- El ventilador de refrigeración se enciende 15 minutos después de la puesta en marcha del aparato. Incluso cuando el horno está cerrado, el ventilador sigue funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de hornearlo.
- Para cocciones largas, puede apagar el horno antes de que termine de hornearse y utilizar el calor residual para cocinar.

Problema	Causa posible	Solución posible
El horno no funciona.	La alimentación eléctrica está interrumpida.	Compruebe que el aparato esté enchufado y que la corriente eléctrica de su casa esté encendida.
	El disyuntor ha sido desconectado.	Compruebe el disyuntor y reajústelo si es necesario.
	Se ha olvidado de pulsar la tecla de función del temporizador.	Reinicie la función de temporizador.
La lámpara del horno no se enciende.	La bombilla está rota.	Reemplace la bombilla.
	No hay electricidad.	Compruebe que el enchufe del horno está conectado a la toma de corriente.

Problema	Causa posible	Solución posible
El horno se detiene de repente durante el funcionamiento.	Se interrumpe la alimentación eléctrica (fallo de alimentación).	Compruebe que la alimentación eléctrica está conectada en su casa.
	El termostato está sobrecalentado.	Compruebe que el ventilador está encendido. En caso afirmativo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El horno no se calienta.	¿Se ha fijado una temperatura?	Ajuste la temperatura.
	Si esta unidad tiene un temporizador, es posible que no lo haya ajustado.	Active el temporizador.
	No hay energía.	Compruebe la fuente de alimentación.
	El elemento calefactor está defectuoso.	El elemento calefactor debe ser sustituido por uno nuevo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Cuando el aparato está en funcionamiento, el agua sale por la puerta de vidrio.	La junta de la puerta es permeable.	La junta de la puerta debe sustituirse por una nueva. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	La bisagra debe ser reemplazada por una nueva. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución posible
El horno se ha apagado, pero todavía se oye que está en funcionamiento.	El horno ha estado funcionando a altas temperaturas durante un largo período de tiempo.	Sujete su mano hacia la abertura de ventilación. Si siente que el aire caliente se está escapando, esto es normal.
	El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el horno.	Si la temperatura del aire de la abertura de salida es de la misma temperatura que la temperatura ambiente, esto indica un defecto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La puerta del horno está bloqueada y no se puede abrir.	La cerradura de la puerta está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No intente reparar la unidad usted mismo. En el interior de la unidad no hay partes que puedan ser reparadas por el usuario.
	El sensor de la temperatura está defectuoso.	

**Nota:** Si el problema no se pudo resolver:

- 1 Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación (desactive o desatornille los fusibles).
- 2 Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No intente reparar la unidad usted mismo. En el interior de la unidad no hay componentes que puedan ser reparados por el usuario.
- 3 Forzar la puerta del horno a desbloquearse: Si la puerta del horno está bloqueada y el sensor de fallas no reporta una falla en el bloqueo de la puerta, presione y mantenga presionado el botón del reloj (K2) y el botón de pausa/cancelación (K4) simultáneamente en el modo de espera. El bloqueo de la puerta se abre cuando suena una señal, el símbolo del bloqueo de la puerta (10) se apaga y se puede abrir la puerta del horno. La función de bloqueo de la puerta es defectuosa.
- 4 Después de desbloquear la cerradura de la puerta del horno, el horno debe ser desconectado de la alimentación eléctrica y vuelto a ser conectado. La cerradura de la puerta realiza una autocomprobación. Después el horno puede ser utilizado normalmente.

## CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Causa	Solución posible
E 1	Cortocircuito del sensor o sensor no conectado	Pulse el botón pausa/cancelar (K4) para trasladar la unidad a la posición del modo de espera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el problema persiste.
E 2	La temperatura en el interior del horno sigue estando por debajo de los 35°C después de 5 minutos de calentamiento, lo que significa que uno de los elementos calefactor puede tener un problema.	Pulse el botón pausa/cancelar (K4) para poner la unidad al modo de espera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el problema persiste.
E 3	Durante la autocomprobación, la unidad ha determinado que la puerta del horno está abierta o mal cerrada.	Pulse el botón de pausa/cancelación (K4) para poner la unidad en modo de espera y cerrar la puerta del horno. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el problema persiste.

## INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.



**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 istruzioni e da un uso improprio del dispositivo. Per accedere alla versione più recente del manuale di istruzioni e ricevere ulteriori informazioni sul prodotto, scannerizzare il codice QR:



---

**INDICE**

---

Dati tecnici	154
Avvertenze di sicurezza	154
Panoramica generale	156
Accessori	156
Installazione	158
Pannello di controllo, tasti e spie	161
Messa in funzione	163
Funzioni operative	165
Utilizzo del forno	176
Guida alla cottura	180
Pulizia e manutenzione	182
Ricerca e risoluzione dei problemi	187
Codici di errore	189
Smaltimento	190

---

**PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)**

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

## DATI TECNICI

Numero articolo	10033188	10033189
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Potenza totale (kilowatt)	2,8 KW
Tipo/sezione cavo	H05VV-F 3* 1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	1,2 m
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595/595/575 mm
Dimensioni d'incasso (altezza/larghezza/profondità)	600/600/565 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Classe di efficienza energetica	A
Lampadina del forno	25 W/300 °C
Potenza grill (kilowatt)	2,65 KW

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Avvertenze di sicurezza generali

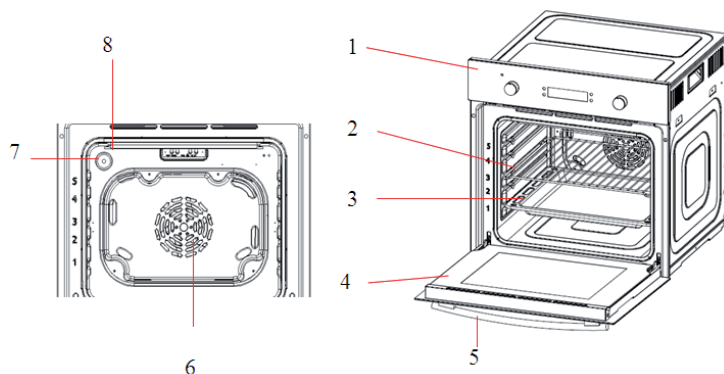
- Leggere attentamente questo manuale prima della messa in funzione del dispositivo e conservarlo per consultazioni future. Assicurarsi che tutte le altre persone che utilizzano questo dispositivo conoscano bene il manuale.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, può capitare che si sviluppi un odore spiacevole. Questo dipende dai leganti che sono stati utilizzati nel materiale di isolamento. Accendere il dispositivo e lasciarlo funzionare a vuoto per 90 minuti a 250 °C, in modo da eliminare impurità a base d'olio all'interno del forno.
- Durante il primo utilizzo è normale che si formino degli odori e un po' di fumo. Se accade, attendere che l'odore scompaia prima di mettere alimenti nel forno.
- Si prega di utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben areati.
- Il dispositivo e i suoi componenti accessibili diventano bollenti durante il funzionamento. Assicurarsi di non toccare le resistenze all'interno del forno. I bambini minori di 8 anni non devono sostare nelle vicinanze del dispositivo, in particolare quando è in funzione.
- Spegnerne immediatamente il dispositivo se la superficie presenta delle crepe, in modo da evitare possibili scosse elettriche.

- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere eseguite da bambini solo sotto la supervisione e la guida di un adulto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento quando si cambia la lampadina all'interno del forno, in modo da evitare scosse elettriche.
- Una possibilità di spegnimento della rete deve essere integrata nel cablaggio fisso secondo le normative di allacciamento.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni alle cose o lesioni alle persone.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti di metallo per pulire lo sportello del forno, dato che il vetro potrebbe graffiarsi con conseguente rischio di rottura.
- Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire il forno.
- Il dispositivo non può essere utilizzato insieme a un telecomando o a un timer esterni.

### Note speciali

- Utilizzare il forno solo se si indossa qualcosa ai piedi. Non toccare il forno con mani umide o bagnate.
- Lo sportello del forno deve essere aperto di rado durante il funzionamento.
- Il dispositivo va installato e messo in funzione da un tecnico autorizzato. Il produttore non si assume responsabilità per danni insorti da un posizionamento o installazione errati, causati da persone non autorizzate.
- Non appoggiare oggetti sullo sportello o sul cassetto aperti, dato che il dispositivo potrebbe rovesciarsi o lo sportello potrebbe subire danni.
- Alcuni componenti del dispositivo restano bollenti anche dopo lo spegnimento. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di toccarlo.
- Se non si utilizza il dispositivo per tempi prolungati si consiglia di staccare la spina dalla presa elettrica.

## PANORAMICA GENERALE



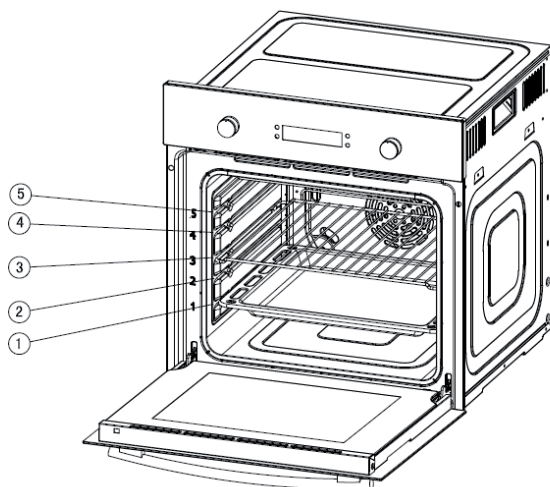
- |   |                       |   |                      |
|---|-----------------------|---|----------------------|
| 1 | Pannello di controllo | 5 | Maniglia             |
| 2 | Guida dei ripiani     | 6 | Motore ventola       |
| 3 | Leccarda              | 7 | Lampadina            |
| 4 | Sportello             | 8 | Elemento riscaldante |

## ACCESSORI

Gli accessori forniti in dotazione sono adatti per la preparazione di numerosi piatti. Assicurarsi di infornare gli accessori nel vano di cottura dal lato giusto.

### Inserire gli accessori

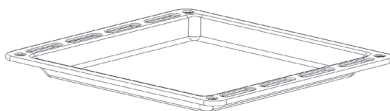
- È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura su 5 livelli differenti. Inserirli sempre fino in fondo, in modo tale che non tocchino lo sportello.
- All'occorrenza togliere gli accessori solo fino a metà, prima che si blocchino. In questo modo è possibile estrarre pietanze e contenitori più facilmente.



**Nota:** Gli accessori si possono facilmente deformare quando diventano molto caldi. Nel momento in cui si raffreddano riprendono la loro forma originaria. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.

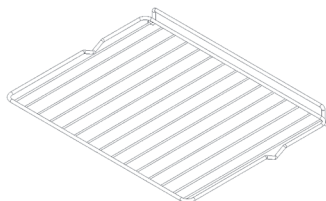
**Leccarda:**

E' adatta per la preparazione di torte, prodotti da forno, pasti surgelati e grandi quantità di alimenti. Inoltre può essere utilizzata come sgocciolatoio. Va posizionata sotto alla griglia se si intende utilizzarla per grigliare.



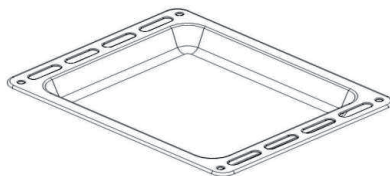
**Griglia:**

Gli alimenti da grigliare possono essere posizionati sopra alla griglia. Appoggiare anche gli stampi per dolci e le pirofile per sformati direttamente sopra di essa.



**Leccarda profonda (opzionale):**

Si utilizza per i prodotti da forno, grandi arrosti, pietanze succose e per raccogliere il grasso che gocciola quando si cuoce sulla griglia.



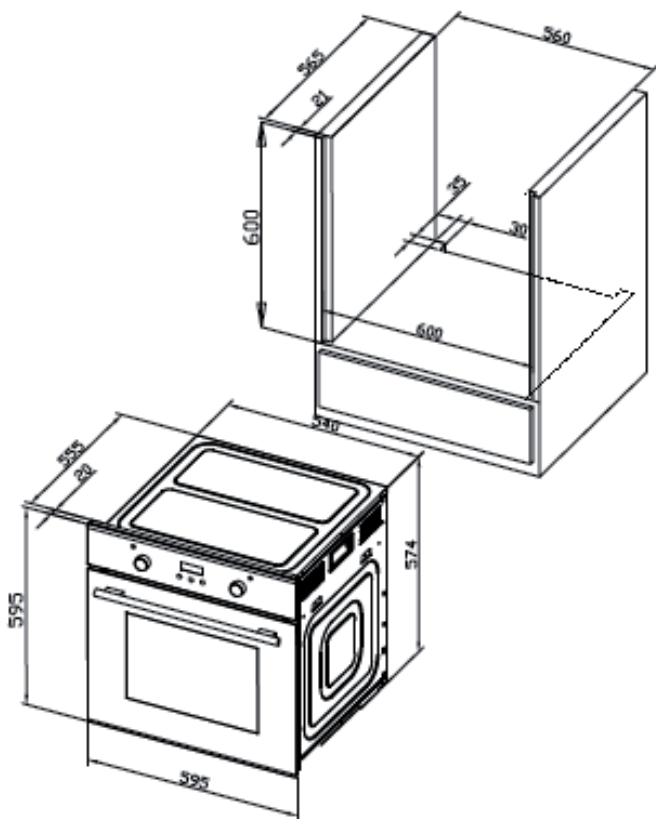
## INSTALLAZIONE

### Prima di eseguire l'installazione

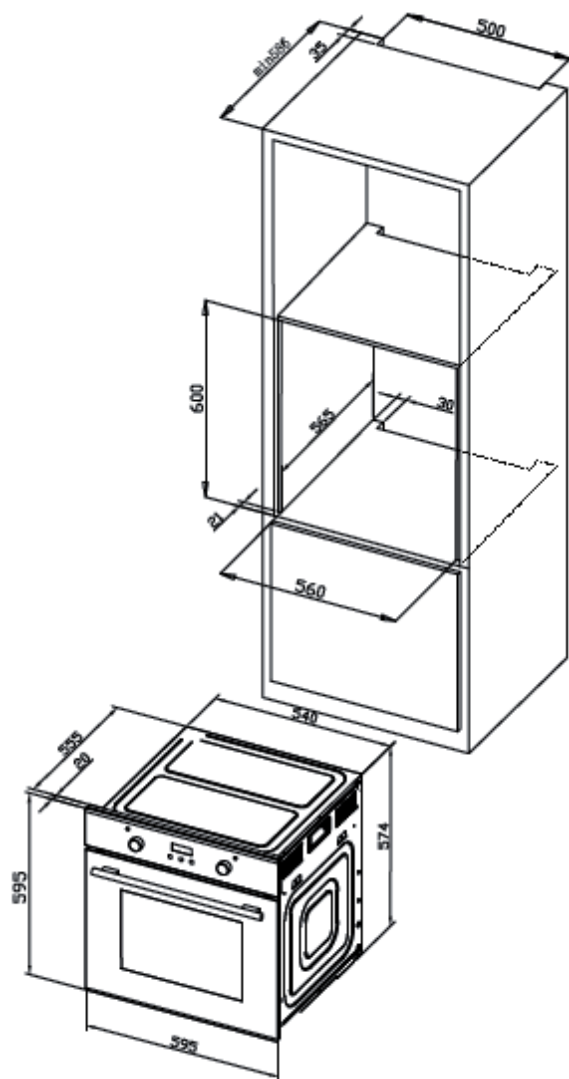
Il dispositivo è progettato per l'incasso in cucine tradizionali. Inserire il forno tra le pareti e i mobili facendo riferimento alla figura sotto riportata (misure in mm).

- Superfici, laminati plastici e colle devono essere termoresistenti (almeno fino a 85 °C temperatura ambiente).
- I pensili vanno posizionati in senso orizzontale e fissati.
- Tra il dispositivo e i lati frontali dei dispositivi nelle vicinanze va lasciato uno spazio di 5 mm. Se sotto al forno c'è un cassetto bisogna inserire un ripiano tra il forno e il cassetto.

### Metodo di installazione 1:



## Metodo di installazione 2:



## Montaggio e allacciamento

- Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per sollevare o spostare il dispositivo. Il dispositivo va installato secondo le normative locali relative all'allacciamento elettrico e alla rete del gas.
- Almeno due persone devono trasportare il dispositivo. Utilizzare a tal proposito le cavità o i manici su entrambi i lati del dispositivo.

## Allacciamento alla rete elettrica

- Il dispositivo deve essere dotato di messo a terra!
- Non si risponde di danni derivanti dall'utilizzo del dispositivo senza presa schuko.
- Il cavo di rete non deve essere schiacciato, piegato o impigliato e non deve entrare in contatto con parti bollenti del dispositivo. Se il cavo è danneggiato va sostituito da un elettricista qualificato.
- Il cavo utilizzato deve corrispondere alle esigenze specifiche del dispositivo. L'alimentazione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta del dispositivo.

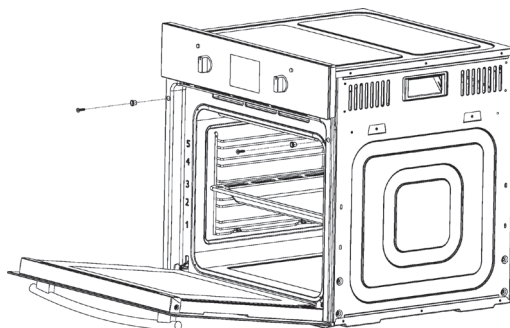


### AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica! Rischio di scossa elettrica, cortocircuito o incendio se il cavo d'alimentazione è danneggiato o a causa di un'installazione errata. Il dispositivo va installato correttamente e allacciato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato. Prima di eseguire qualsiasi lavoro elettrico staccare il dispositivo dalla rete elettrica.

## Installazione

1. Spingere il forno nell'apertura del mobile, posizionarlo e metterlo in sicurezza.
2. Fissare il forno con due viti e due rondelle come rappresentato in figura.





3. Inserire la spina del forno in una presa con contatto di messa a terra e controllare che funzioni.

## PANNELLO DI CONTROLLO, TASTI E SPIE

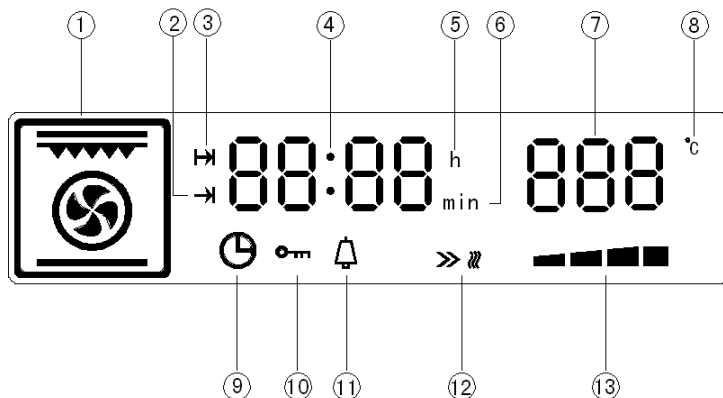
Qui di seguito è rappresentata una panoramica del pannello di controllo. I dettagli possono subire modifiche a seconda del modello del dispositivo.



### Tasti funzione

Tasto	Funzione
K1	Memoria, modifica impostazione (temperatura/tempo)
K2	Ora, prefisso ora
K3	Start
K4	Pausa/Interrompi
KB1	Più/Meno (funzione di cottura)
KB2	Più/Meno (temperatura/tempo)

## Spie



Spia	Funzione
1	<b>Modalità programma</b> (Spia per la relativa resistenza quando il dispositivo è in funzione)
2	<b>Impostazione tempo operativo</b> (Simbolo)
3	<b>Prefisso ora</b> (Simbolo per inizio e fine del tempo di preparazione)
4	<b>Ora</b> (Spia, inclusi ora, minuti e secondi)
5	<b>Ore</b> (simbolo)
6	<b>Minuti</b> (simbolo)
7	<b>Temperatura forno</b> (Spia)

Spia	Funzione
8	<b>Gradi Celsius</b> (simbolo, unità del dispositivo)
9	<b>Tempo del sistema</b> (simbolo ora)
10	<b>Blocco sportello</b> (simbolo)
11	<b>Sveglia</b> (simbolo)
12	<b>Spia di funzionamento forno</b> (simbolo)
13	<b>Stato operativo</b> (spia barra)

Simbolo	Funzione
	Resistenza superiore esterna
	Ventola di riscaldamento (scongelare)
	Resistenza superiore interna
	Resistenza inferiore
	Modalità autopulente

---

## MESSA IN FUNZIONE

---

### Note sull'utilizzo

- Non appena il forno viene correttamente installato si può iniziare a cuocere. Questo dispositivo è adatto esclusivamente per l'uso domestico.
- Prima di utilizzare il forno verificare che non ci siano degli accessori superflui al suo interno. In caso contrario rimuoverli per garantire il funzionamento sicuro del dispositivo.
- Utilizzare il forno solo per il riscaldamento di prodotti alimentari.
- Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione inerenti la temperatura di cottura. Se avete già fatto pratica con il forno potete impostare a vostro piacimento la temperatura e la durata di cottura.
- Se durante il riscaldamento degli alimenti si volesse utilizzare la funzione di ventilazione, bisognerà prima leggere le indicazioni riportate sulla confezione.
- Ricordarsi che gli alimenti surgelati vanno completamente scongelati prima di essere riscaldati, a meno che sulla confezione sia indicato altrimenti.

- Preriscaldare il forno e inserire gli alimenti al suo interno solo nel momento in cui la lampadina di funzionamento si è spenta. Se si utilizza il forno ventilato si può rinunciare, se si vuole, a preriscaldare. Questo però allungherà i tempi di cottura indicati sulla confezione di circa 10 minuti.
- Se si utilizza uno stampo per dolci, collocarlo al centro della griglia e assicurarsi che ci sia spazio sufficiente verso la parte superiore, in modo tale che il calore possa circolare.
- Evitare di aprire lo sportello quando il dispositivo è in funzione.
- La luce del forno continua ad accendersi e spegnersi durante l'utilizzo del dispositivo.
- Non coprire gli stampi per dolci con carta stagnola e non mettere in forno prodotti alimentari confezionati con tale carta. L'alto grado di riflettività del foglio può causare danni alle resistenze.
- Non foderare il fondo del forno con carta stagnola.
- Durante il riscaldamento non collocare mai stampi per dolci o stoviglie sul fondo del forno, ma utilizzare a questo scopo le griglie e le leccarde fornite in dotazione.
- Durante l'utilizzo del forno le resistenze e altri componenti interni diventano estremamente bollenti. Evitare di toccarli inavvertitamente e servirsi di guanti da forno per togliere qualcosa dal forno.
- Fare estrema attenzione quando si apre lo sportello del forno, in quanto durante l'apertura fuoriescono calore e vapore.
- Il manico dello sgocciolatoio va utilizzato solo per inserire o posizionare la leccarda, non per estrarla dal forno. Usare sempre guanti da forno per togliere lo sgocciolatoio dal forno. Quando il dispositivo è acceso il manico dello sgocciolatoio non dovrebbe restare nella sua posizione

### Prima dell'utilizzo

- Riscaldare il fuoco a vuoto per un'ora a 250 °C con riscaldamento superiore e inferiore per eliminare l'odore di nuovo.
  - Assicurarsi che nel forno non ci siano resti di confezioni.
  - Assicurarsi che il forno sia stato installato correttamente e che la stanza sia ben areata durante l'utilizzo, ad esempio aprendo porte e finestre durante la cottura.
1. Selezionare con la manopola il riscaldamento superiore e inferiore.
  2. Con la manopola impostare la temperatura a 250 °C e spegnere il forno dopo un'ora.
  3. Pulire gli accessori con acqua calda, sapone e un panno umido prima di utilizzarli per la prima volta.

### Accendere il dispositivo

- Inserire la spina del dispositivo nella presa di corrente.
- Tutte le spie del pannello di controllo si illuminano per un secondo per ricordare all'utente di impostare il tempo.
- L'ora preimpostata corrisponde alle 12. La cifra "12" lampeggia sul pannello di controllo. Ora è possibile impostare l'ora (per ulteriori indicazioni vedi paragrafo "Impostazione dell'ora").

- Se non si imposta nulla entro 10 secondi, il display passa all'impostazione dei minuti.
- Se durante l'impostazione dei minuti non si preme alcun tasto entro 10 secondi, il dispositivo passa alla modalità standby.
- Se durante la modalità standby non si preme alcun tasto entro 5 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente insieme alla spia del display.
- Quando il forno è spento è possibile passare alla modalità standby con il tasto o la manopola di selezione (KB1).
- Nella modalità standby l'ora attuale e il simbolo dell'ora (9) appaiono sul display (vedi figura sottostante).



**Spia modalità standby iniziale**

- Non appena il forno viene acceso la serratura dello sportello del forno inizia a eseguire un'autoverifica. Durante tale verifica la serratura si apre e si chiude automaticamente.
- Se entro 20 secondi non appare il segnale di allarme, l'autoverifica si è conclusa. Se però durante tale verifica appare il codice di errore "E-3", fare riferimento alle funzioni di protezione riguardanti le analisi di errore (vedi paragrafo "Funzioni di protezione" nel capitolo "Funzioni operative"). E' possibile premere il tasto Pausa/Interrompi (K4) per cancellare il codice di errore e ritornare alla modalità standby.

---

## FUNZIONI OPERATIVE

---

### Impostare l'ora

- Nella modalità standby premere una volta il tasto ora (K2) per impostare l'ora.
- La spia dell'ora lampeggia sul display (1 volta/secondo). Girando la manopola di selezione (KB2) è possibile impostare l'ora attuale (0 - 23). Durante tale impostazione il display indica "h".



Visualizzazione impostazione ora



Visualizzazione impostazione minuti

- Dopo l'impostazione dell'ora premere nuovamente il tasto ora (K2) per accedere all'impostazione minuti.
- La spia dei minuti lampeggia sul display. Girando la manopola di selezione (KB2) è possibile impostare i minuti attuali (0 – 59). Durante tale impostazione sul display appare "min".
- Dopo l'impostazione dei minuti premere nuovamente il tasto ora (K2). L'impostazione dell'ora si è così conclusa e il simbolo ":" lampeggia. Dopo la conferma, i simboli dell'ora e dei minuti (h / min) non appaiono più sul display.
- Quando non si conferma l'impostazione dell'ora entro 10 secondi, il sistema completa di default l'impostazione dell'ora e ritorna automaticamente alla modalità standby.
- Se non si esegue l'impostazione dell'ora entro 20 secondi dall'accensione, allora il sistema viene reimpostato sulle ore 12:00 e passa alla modalità standby. Se viene interrotta l'erogazione della corrente elettrica l'ora si azzerata.
- Viene visualizzata soltanto l'ora attuale in modalità standby.

#### Scelta della funzione: modalità operative

- In modalità standby è possibile scegliere svariate modalità operative girando la manopola di selezione (KB1). La figura sottostante rappresenta i relativi simboli di ogni singola funzione (il forno memorizza la modalità operativa utilizzata per ultima).



Simboli delle modalità operative

- Se si sceglie una modalità operativa, nella posizione dell'ora viene visualizzato il tempo di cottura standard della funzione corrispondente (in modalità eco appare "Eco") così come accade nella posizione della temperatura. Anche il simbolo della temperatura "°C" lampeggia. E' possibile girare la manopola di selezione (KB2) per impostare la temperatura di cottura.
- Se non è possibile adattare la temperatura a una modalità operativa, il tempo di cottura standard e il simbolo della durata (2) lampeggiano sul display.
- Dopo aver impostato la temperatura di cottura per le modalità operative con temperatura regolabile, premere il tasto (K1) per impostare i tempi di cottura. Nella posizione dell'ora viene visualizzato il tempo di cottura standard della funzione corrispondente, che lampeggia sul display. Il simbolo del tempo operativo (2)

lampeggia sul display. E' possibile girare la manopola di selezione (KB2) per impostare il tempo di cottura.

- Nelle modalità operative senza impostazioni di temperatura regolabili è possibile impostare direttamente il tempo di cottura (prestare attenzione alle avvertenze sovraindicate).
- Quando il tempo di cottura e la temperatura non vengono impostati o se il tasto start (K3) non viene premuto entro 10 secondi dal termine, il sistema ritorna automaticamente alla modalità standby. Nella tabella seguente vengono elencati il tempo di cottura standard, la temperatura e l'intervallo di temperatura impostabile.
- Sul display appare la seguente indicazione quando il forno è in funzione:



**Visualizzazione modalità operativa**




- Visualizzazione operativa del forno: viene visualizzato il simbolo del tempo operativo (2) e nella posizione dell'ora appare il conto alla rovescia per la cottura. Inoltre sul display appaiono i relativi simboli della funzione scelta (1), la temperatura di cottura (7), la spia di funzionamento forno (12) e la spia barra per lo stato operativo (13).

**Nota:** Il range di impostazione per il tempo di cottura va da 5 a 150 minuti.




- Se si accede alle impostazioni del tempo e della temperatura di cottura vengono visualizzati il tempo di cottura corrispondente e il simbolo del tempo operativo (2) o della temperatura di cottura (8), che lampeggiano sul display (1 volta/secondo). Una volta confermato con start smettono di lampeggiare. Il tempo di cottura inizia dopo aver premuto start indicando il conto alla rovescia (che appare in secondi).
- Quando la temperatura interna del forno si avvicina alla temperatura impostata, viene emesso un suono per 2 secondi. Quando il conto alla rovescia del tempo di cottura arriva a 0, il forno termina la modalità operativa (la ventola continua ad operare) e ritorna automaticamente alla modalità standby. Viene emesso continuamente il segnale e la ventola si ferma dopo che la temperatura interna del forno è scesa sotto i 100 °C.



**Nota:** L'intervallo di temperatura non è sotto i 30 °C. Sul display appare "Lo" quando la temperatura scende sotto i 30 °C.

## Panoramica e descrizione delle modalità operative del forno

Simbolo	Funzione /Modalità (M) Descrizione	Temp. (°C) (predefinita)	Intervallo temp (° C)	Tempo (min) (predefinito)
	<b>Preriscaldamento veloce (M1)</b>	220	50-250	50:00
	In questa modalità le zone interne ed esterne delle resistenze superiori e inferiori vengono attivate per alternare la circolazione del calore. Inoltre in questa modalità è attiva anche la funzione della ventola, che consente una distribuzione omogenea del calore, riducendo il tempo di cottura degli alimenti.			
	<b>Scongelare/ventola (M2)</b>	50	Non utilizzabile	30:00
	La ventola gira a temperatura ambiente senza calore aggiuntivo. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla consistenza degli alimenti. Rispettare il tempo di scongelamento indicato sulla confezione.			
	<b>Cottura inferiore (M3)</b>	200	50 - 250	50:00
	Questa modalità consente di utilizzare l'elemento inferiore per piatti che vanno cucinati lentamente, per riscaldare pietanze e cuocere pizze.			



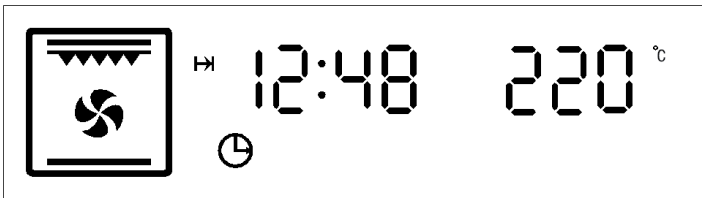
Simbolo	Funzione / Modalità (M) Descrizione	Temp. (°C) (predefinita)	Intervallo temp (° C)	Tempo (min) (predefinito)
	<b>Metà grill (M4)</b>	210	50 - 230	50:00
	Con questo metodo di preparazione si utilizza soltanto la zona interna delle resistenze superiori. In questo modo il calore viene irradiato direttamente verso il basso sugli alimenti. Questa funzione è adatta per grigliare piccole quantità di pancetta, toast e carne ecc.			
	<b>Ventola e grill (M5)</b>	210	50 - 250	60:00
	Con questo metodo di preparazione si utilizzano contemporaneamente la resistenza superiore e la ventola. In questo modo il calore circola più velocemente all'interno del forno. Questa funzione è adatta per cucinare velocemente e consente di mantenere l'umidità all'interno di alimenti come bistecche di manzo, hamburger e alcuni tipi di verdure.			
	<b>ECO (M6)</b>	200	50 - 250	01:20:00
	La modalità eco è una modalità grill economica. Con questo metodo di cottura si riscaldano l'anello interno superiore e la resistenza inferiore. Questa funzione è adatta al riscaldamento lento di ingredienti. La temperatura del forno aumenta lentamente e il calore penetra nelle pietanze. Ciò riduce il consumo di calore in eccesso.			

Simbolo	Funzione /Modalità (M) Descrizione	Temp. (°C) (predefinita)	Intervallo temp (° C)	Tempo (min) (predefinito)
	<b>Grill con cottura superiore (M7)</b>	200	50 – 230	60:00
	Con questo metodo di preparazione si utilizzano tutte le zone delle resistenze superiori. Il calore viene irradiato direttamente sugli alimenti. Questa funzione è adatta per la preparazione di grandi o medie quantità di salsicce, pancetta, bistecche di manzo, pesce ecc.			
	<b>Pulizia (M8)</b>	430	Non utilizzabile	01:30:00
	Prima di utilizzare la funzione pirolitica bisogna rimuovere dall'interno del forno tutti gli accessori (inclusi stampi per dolci, leccarde, griglie ecc.), in quanto le alte temperature potrebbero danneggiarli. La temperatura all'interno del forno può raggiungere i 430 °C in modo tale da carbonizzare il grasso e i resti alimentari. Ciò facilita la pulizia.			

**Nota:** Il motore ad aria di scarico gira a bassa velocità in stato operativo (M1-M7) e smette di funzionare quando la temperatura scende sotto i 100 °C. Quando la temperatura interna del forno è più alta di 300 °C, il motore gira a tutta velocità.

## Funzione prefisso ora: impostare il termine della cottura

- Dopo aver impostato il tempo di cottura e la temperatura desiderati e prima di premere il tasto start (K3), premere il tasto dell'ora (K2) per impostare la fine del tempo di cottura con la funzione di prefisso ora (fine del tempo di cottura preimpostato = ora attuale + tempo di cottura impostato).
- Il simbolo "prefisso ora" (3) per la fine del tempo di cottura lampeggia sul display (1 volta/secondo) così come la posizione della cifra dell'ora. Girare la manopola di selezione (KB2) per impostare l'ora.
- Dopo aver impostato l'ora premere nuovamente il tasto dell'ora (K2) e digitare i minuti. La casella dei minuti lampeggia. Dopo aver girato la manopola di selezione (KB2) impostare i minuti. Se si gira il tasto dell'ora (K2) è possibile impostare l'ora e i minuti.
- Dopo aver impostato la fine del tempo di cottura premere il tasto start (K3) per far funzionare il dispositivo.
- Il forno passa alla modalità di prefisso dell'ora. Il lasso di tempo più lungo per il prefisso dell'ora equivale a 24 ore.
- Nella modalità di prefisso dell'ora il display viene raffigurato come la figura sottostante. Tutti gli elementi e i motori non sono in funzione in questo momento.



### Visualizzazione prefisso dell'ora

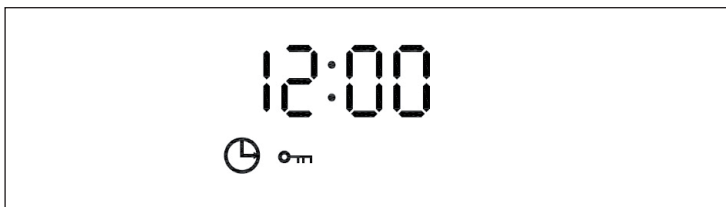
- Visualizzazione delle impostazioni di prefisso dell'ora: appaiono il simbolo di prefisso dell'ora (3) e dell'ora (9). Nella posizione dell'ora viene indicata l'ora attuale, il simbolo per la modalità operativa selezionata (1) appare sul display e nella posizione della temperatura viene indicata la temperatura di cottura impostata.
- Se le impostazioni della funzione di prefisso dell'ora non vengono confermate entro 10 secondi, il forno ritorna automaticamente alla modalità standby.
- Per annullare le impostazioni in modalità di prefisso dell'ora, premere il tasto pausa/interrompi (K4). Il forno passa così alla modalità standby.

### Modalità autopulente pirolitica

- Sotto il paragrafo "Pulizia automatica" del capitolo "Pulizia e cura" di questo manuale troverete indicazioni dettagliate inerenti la modalità autopulente pirolitica.

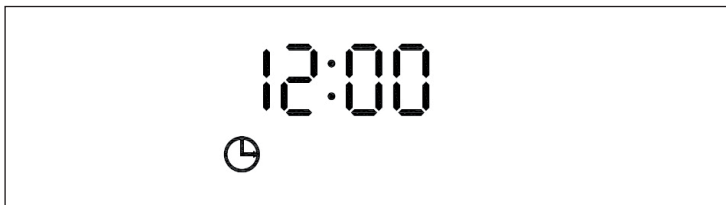
### Blocco sportello

- Visualizzazione del blocco sportello: quando il processo di autopulizia si è concluso, il forno passa alla modalità standby. Se la temperatura della camera di cottura è maggiore di 300 °C, sul display appare il simbolo del lucchetto (10) (vedi figura sottostante).



**Lucchetto sportello attivato in modalità standby**

- Il lucchetto si disattiva automaticamente quando la temperatura di cottura è minore di 300 °C. Il simbolo del lucchetto (10) sparisce (vedi figura sottostante).



**Lucchetto sportello disattivato in modalità standby**

### Il blocco dello sportello è attivato: il forno si blocca nei seguenti casi:

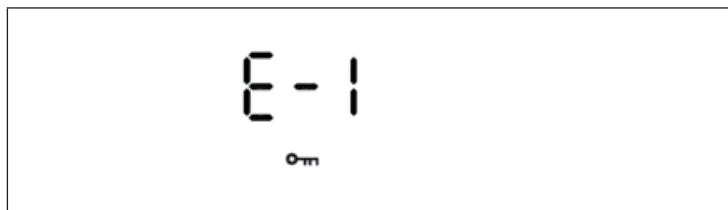
- In tutte le modalità operative (tranne nella modalità di scongelamento) il blocco dello sportello si attiva automaticamente se la temperatura della camera di cottura supera i 300 °C.
- Durante il procedimento di autopulizia si attiva il blocco dello sportello.
- Se il sensore della temperatura è irregolare e il forno non riesce a raggiungere la temperatura impostata nel giro di 15 minuti, si attiva automaticamente il blocco dello sportello (tranne che nella modalità di sbrinamento ed eco).
- Se il forno si trova nella modalità standby e il sensore della temperatura presenta una rottura o un cortocircuito, si attiva il blocco dello sportello e la ventola continua a funzionare. La visualizzazione è identica a quella della figura suindicata (blocco dello sportello attivato).

### Il blocco dello sportello è disattivato: il forno viene sbloccato e soddisfa le seguenti esigenze

- Quando il processo di autopulizia si è concluso o è stato sospeso, il blocco dello sportello si disattiva automaticamente solo quando la temperatura nella camera di cottura scende sotto i 300 °C.
- Se durante il processo di autopulizia va via la corrente, lo sportello del forno si aprirà soltanto dopo la riaccensione (Anche durante la riaccensione lo sportello si sblocca automaticamente quando la temperatura scende sotto i 300 °C nella camera di cottura).
- In un'altra modalità operativa, se la temperatura del forno è irregolare, lo sportello del forno si sblocca solo quando la temperatura nella camera di cottura scende sotto i 300 °C.

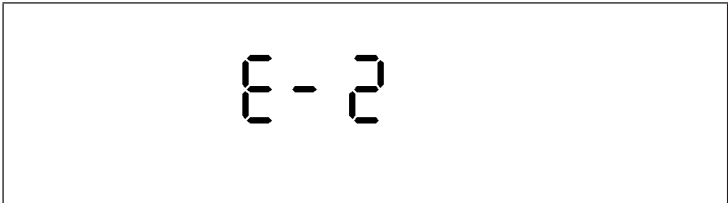
### Funzioni di protezione

- Sul display appare "E-1" quando il sensore presenta un cortocircuito o una rottura in modalità operativa e l'allarme lampeggia continuamente per dieci volte (1 volta/secondo) (vedi figura sottostante). Lo sportello del forno a questo punto è bloccato. Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per ritornare alla modalità standby.



Visualizzazione allarme anomalia sensore

- Se dopo 5 minuti di riscaldamento la temperatura supera i 35 °C (tranne che nella modalità di sbrinamento ed eco) significa che sussiste un problema con la resistenza. Sul display appare "E-2" e l'allarme lampeggia continuamente per dieci volte (1 volta/secondo) (vedi figura sottostante). Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per ritornare alla modalità standby.



E-2

#### Visualizzazione allarme anomalia resistenza

- 1 Se dopo l'accensione il segnale di blocco dello sportello non viene riconosciuto durante l'autoverifica entro 20 secondi, lo sportello del forno è bloccato e sul display appare il codice di errore "E-3" significa che c'è un'anomalia nel blocco dello sportello.
  - 2 Se dopo l'accensione il segnale di blocco dello sportello non viene riconosciuto durante l'autoverifica entro 20 secondi, ma lo sportello del forno non è bloccato e sul display appare il codice di errore "E-3" significa che lo sportello non è chiuso bene.
  - 3 Se durante l'autopulizia appare sul display il codice di errore "E-3" e lo sportello è bloccato, significa che il lucchetto presenta un errore.
  - 4 Se durante l'autopulizia appare sul display il codice di errore "E-3" e lo sportello non è chiuso bene, significa che il messaggio di errore appare proprio per questo motivo.
- In tutti i casi sopra descritti lampeggia la spia del codice di errore 10 volte consecutivamente (1 volta/secondo) (vedi figura sottostante). Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per ritornare alla modalità standby.



E-3

#### Visualizzazione allarme anomalia lucchetto dello sportello

## Visualizzazione del tempo

1. Se nella modalità di cottura si preme una volta il tasto dell'ora (K2), sul display appare l'ora attuale e il secondo simbolo lampeggia. Il display ritorna alla visualizzazione del tempo di cottura automaticamente dopo 10 secondi o premendo nuovamente il tasto dell'ora (K2).
2. Se nella modalità di cottura o di prefisso dell'ora si preme il tasto di memoria (K1) appare il conto alla rovescia del tempo rimasto fino all'allarme sveglia. Il display ritorna nella condizione originaria automaticamente dopo 10 secondi o premendo nuovamente il tasto dell'ora (K2). Nella modalità standby è possibile vedere il tempo rimanente fino all'allarme e cancellarlo. Se il tempo fino all'allarme è meno di un minuto, sul display appare "0:00" nella posizione dell'ora.
3. Nella modalità del prefisso dell'ora è possibile vedere l'inizio del tempo di cottura premendo il tasto dell'ora (K2). Sul display lampeggia l'ora d'inizio della cottura e il simbolo del tempo operativo (2). Premere nuovamente il tasto dell'ora (K2) o ritornare dopo 10 secondi automaticamente alla visualizzazione del tempo del sistema.

## Funzione sveglia

- Premere in modalità standby il tasto memoria (K) per accedere all'impostazione dell'allarme. Sul display inizia a lampeggiare la spia dell'ora, i minuti lampeggiano a lungo e il simbolo della sveglia (11) appare permanentemente.
1. Impostare l'ora (1 - 23) con la manopola di selezione (KB2). La spia dell'ora lampeggia.
  2. Se si preme nuovamente il tasto memoria (K) lampeggiano la spia dei minuti e quella dell'ora.
  3. Girare la manopola di selezione (KB2) per impostare i minuti (0 - 59). La spia dei minuti lampeggia.
  4. Una volta impostato l'allarme premere il tasto start (K3). Sul display appare il simbolo lampeggiante ":" e il simbolo della sveglia resta illuminato. Il conto alla rovescia ha inizio. Quando il tempo è scaduto e sul display appare "0", viene eseguito l'allarme per 1 minuto (1 volta/secondo) e il simbolo della sveglia (11) lampeggia sul display (1 volta/secondo). Si può premere qualsiasi tasto per interrompere il lampeggiamento.

### Note:

- 1 Durante l'impostazione il simbolo ":" lampeggia a lungo e il simbolo della sveglia (11) resta illuminato per un bel po'.
- 2 Durante l'impostazione premere il tasto pausa/interrompi (K4) per cancellare l'impostazione dell'ora di allarme attuale e ritornare alla modalità standby.
- 3 Una volta impostato l'allarme, il simbolo d'allarme (11) appare sempre quando si accede al menù. Ora è possibile consultare il conto alla rovescia.

## Start / Pausa / Interrompere

1. Dopo aver selezionato la modalità operativa premere il tasto start (K3) per avviare il dispositivo. Se durante il funzionamento si preme nuovamente il tasto start (K3), la funzione inizia daccapo.
2. Se durante il funzionamento si preme una volta il tasto pausa (K4), il riscaldamento viene messo in pausa. Le spie della temperatura e dell'ora lampeggiano sul display e il simbolo della funzione resta illuminato a lungo. Se si preme nuovamente il tasto pausa/interrompi (K4) viene interrotta l'operazione di cottura attuale.
3. Se durante l'impostazione dell'ora attuale si preme il tasto pausa/interrompi (K4), l'impostazione dell'ora viene interrotta e il dispositivo passa alla modalità standby.
4. Quando sono state impostate la modalità e la durata operative nonché la temperatura, si esce dall'impostazione della funzione premendo il tasto interrompi (K4) e il dispositivo passa alla modalità standby.

---

## UTILIZZO DEL FORNO

---

### Informazioni generiche per: cuocere, arrostitire e grigliare



#### ATTENZIONE

Rischio di ustioni dovuto a vapori bollenti! Attenzione quando si apre lo sportello del forno, perché i vapori possono fuoriuscire.

### Consigli per cuocere

1. Utilizzare teglie antiaderenti in metallo adatte, contenitori in alluminio o stampi in silicone termoresistenti.
2. Sfruttare al meglio lo spazio sulla leccarda/griglia.
3. Si consiglia di sistemare lo stampo al centro alla leccarda/griglia.
4. Tenere chiuso lo sportello del forno.

### Consigli per arrostitire

1. Condire con succo di limone o pepe nero per migliorare la cottura di polli o tacchini interi o di un grosso pezzo di carne.
2. Un pezzo di carne con osso richiede circa 15 - 30 minuti in più di cottura rispetto a un pezzo di dimensioni uguali, ma senza osso.
3. Calcolare circa 4 - 5 minuti di cottura per ogni centimetro di altezza della carne.
4. Dopo la cottura lasciar riposare la carne in forno per 10 minuti. In questo modo i succhi di carne si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriescono quando si taglia la carne.
5. Sistemare il pesce nella pirofila sopra la griglia sul ripiano medio o inferiore.



## Consigli per grigliare

- Il grill è perfetto per cuocere carne, pesce e pollame e permette la formazione di una crosta croccante senza seccare eccessivamente l'alimento. Ottimi da grigliare sono pezzi di carne piatti, spiedini di carne, salsicce e verdure con un alto contenuto di acqua come pomodori e cipolle.

## Consigli per risparmiare energia

Le seguenti avvertenze sono volte all'utilizzo ecologico del dispositivo e al risparmio di energia:

1. Utilizzare stampi scuri o smaltati, perché trasmettono meglio il calore.
2. Preriscaldare il forno prima di inserirvi gli alimenti, se indicato nella ricetta.
3. Durante la cottura aprire il meno possibile lo sportello del forno.
4. Provare a preparare nel forno più di una pietanza, se possibile, utilizzando diverse leccarde o posizionando sulla griglia 2 stampi.
5. Cuocere più pietanze di fila. Così il forno è già caldo.
6. E' possibile risparmiare energia spegnendo il forno per alcuni minuti prima dello scadere del tempo di cottura, tenendo lo sportello chiuso.
7. Scongelare gli alimenti e le pietanze prima di cucinarle.

## Consigli dettagliati per cuocere e grigliare

### Come evitare problemi durante la cottura

1. Come capire se la torta è cotta: 10 minuti prima dello scadere del tempo di cottura indicato nella ricetta, infilare uno stuzzicadenti nel punto più spesso della torta. Se lo stuzzicadenti resta pulito, significa che la torta è pronta.
2. La torta si sbriciola: la prossima volta è bene utilizzare meno liquido o abbassare la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettare i tempi di mescolamento indicati nella ricetta.
3. La torta si è gonfiata in centro, ma ai bordi è ancora piatta: la prossima volta non imburrare i lati dello stampo ed staccare la torta con un coltello dopo la cottura.
4. La torta è troppo scura in cima: inserire la torta nel ripiano più basso del forno, selezionare una temperatura più bassa e cucinare la torta più a lungo.
5. La torta è troppo asciutta: quando ha finito di cuocersi, con uno stuzzicadenti praticare dei piccoli forellini nella torta. Infine cospargerla con del succo di frutta o una bevanda alcolica. La prossima volta selezionare una temperatura più alta di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.












6. Il pane o la torta (ad esempio il cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono umidi (appiccicosi, intrisi d'acqua): la prossima volta utilizzare meno liquido e cuocere il pane/la torta a una temperatura più bassa e più a lungo. Per le torte con ingredienti umidi bisogna cuocere sempre prima il fondotorta, che va cosparso con mandorle o pangrattato. Dopodiché la torta va guarnita. Rispettare i tempi di cottura e le indicazioni contenute nella ricetta.
7. La torta non è dorata in modo omogeneo: selezionare una temperatura più bassa, in modo tale che la cottura sia omogenea. Cuocere prodotti da forno con riscaldamento inferiore e superiore. La carta da forno sporgente può influire negativamente sulla circolazione dell'aria. Per questo motivo è bene tagliare la carta da forno in eccesso, in modo tale che non esca dallo stampo.
8. Il fondotorta di una torta alla frutta è troppo chiaro: la prossima volta posizionare la torta su un ripiano più basso.
9. Il succo di frutta fuoriesce: la prossima volta utilizzare una leccarda più profonda, se presente.
10. Piccoli prodotti da forno con impasto a base di lievito si appiccicano tra di loro durante la cottura: lasciare uno spazio di 2 cm tra ogni pezzo. Così lo spazio è sufficiente per la loro lievitazione e doratura su ogni lato.
11. Se si cuoce contemporaneamente su più livelli può capitare che la torta/i biscotti situati al livello più alto si dorino di più rispetto a quelli sul livello inferiore: utilizzare sempre la ventilazione 3D quando si cuoce su più livelli. Però può comunque capitare che alcune leccarde inserite nel forno nello stesso istante siano pronte prima di altre.
12. Se si cuociono torte umide si forma della condensa: durante la cottura può formarsi del vapore acqueo, che fuoriesce dallo sportello. Il vapore si può depositare e formare delle goccioline d'acqua sul pannello di controllo e sulle superfici adiacenti. Si tratta di un processo del tutto naturale.











### **Come evitare problemi quando si griglia:**

1. Quando si griglia riscaldare il forno circa 4 minuti prima di mettere le pietanze nel vano cottura. Grigliare sempre con lo sportello chiuso.
2. I pezzi di carne da grigliare devono avere lo stesso spessore, per quanto possibile. In questo modo si dorano uniformemente e restano succosi.
3. Rigrirare la carne a 2/3 del tempo di cottura.
4. Salare le bistecche solo dopo la cottura.
5. Aggiungere un po' di liquido alle carni magre. Riempire il fondo del contenitore con 0,5 cm di liquido.
6. Mettere liquido a sufficienza per la preparazione di brasati. Riempire il fondo del contenitore con 1 - 2 cm di liquido.
7. Appoggiare le pietanze da grigliare direttamente sulla griglia. Se si intende grigliare un pezzo solo, è bene posizionarlo al centro della griglia per ottenere i risultati migliori. Lo sgocciolatoio va inserito nel livello 1 per raccogliere il liquido e tenere pulito il forno.

8. Quando si griglia non informare la leccarda nel livello 4 o 5, in quanto può deformarsi a causa delle alte temperature e quando la si toglie si potrebbe rovinare il vano cottura.
9. Le resistenze si accendono e si spengono di continuo. E' del tutto normale, l'impostazione del grill determina tale frequenza.
10. Quando la carne è cotta spegnere il forno e lasciarla riposare per 10 minuti. Ciò permette una migliore distribuzione dei succhi.
11. Per arrosti di maiale con la cotenna, incidere delle croci sulla cotenna e posizionare la carne nello stampo con la cotenna rivolta verso il basso.
12. Mettere sulla griglia nel livello inferiore i volatili interi con il petto rivolto verso il basso. Rigarli dopo 2/3 del tempo di cottura.
13. Infilzare la pelle dell'anatra o dell'oca sul lato inferiore dell'ala. In questo modo il grasso può fuoriuscire.
14. Rigarli i pezzi di pesce dopo 2/3 del tempo di cottura. I pesci interi non vanno rigirati. Posizionare nel forno il pesce intero con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Si può inserire mezza patata o un piccolo contenitore termoresistente nella pancia del pesce per renderlo più stabile.
15. Come capire quando l'arrosto è pronto: utilizzare un termometro per la carne (acquistabile nei negozi specializzati) o eseguire il "test del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se risulta compatto è pronto, se invece il cucchiaino penetra un po' nella carne l'arrosto va cotto ancora un po'.
16. Se la carne è troppo scura e la crosta è parzialmente bruciata, bisogna verificare il livello e la temperatura del forno.
17. Se la carne ha un bell'aspetto, ma il succo è bruciato, la prossima volta bisogna utilizzare uno stampo più piccolo o aggiungere del liquido.
18. Se la carne ha un bell'aspetto, ma il succo è troppo chiaro e acquoso, la prossima volta bisogna utilizzare uno stampo più grande e mettere meno liquido.
19. Può succedere che durante la preparazione si forni del vapore. Si tratta di un processo del tutto naturale. Il vapore acqueo fuoriesce dallo sportello e si può deporre formando della condensa ad esempio sul pannello di controllo o sulle superfici adiacenti.

## GUIDA ALLA COTTURA

Alimento	Accessori	Modalità operativa	Livello del ripiano	Temp. (°C)	Tempo di cottura
Torta	Stampo rotondo		2. livello	140-160	30-45
Pane	Leccarda		2. livello	180-200	10-20
	Leccarda		3. livello	170-190	10-20
	Leccarda		1. + 3. livello	160-180	10-20
Pizza sottile (fredda)	Leccarda		2. livello	190-210	15-25
Pizza spessa (fredda)	Leccarda		2. livello	180-200	20-30
	Leccarda + griglia		1. + 3. livello	170-190	25-35
Panini (9 pezzi)	Griglia		3. livello	160-170	10-15
	Griglia		1. + 3. livello	160-180	15-25
Salsiccia	Griglia		3. livello	160-180	10-15
Costoletta	Griglia		3. livello	200-220	20-35

Alimento	Accessori	Modalità operativa	Livello del ripiano	Temp. (°C)	Tempo di cottura
Carne di maiale	Leccarda		2. livello	190-210	70-85
	Leccarda		1. livello	180-200	55-70
Bistecca di manzo (spessa 3 cm)	Leccarda		2. livello	190-210	20-35
Pollo piccolo intero (1,2 kg)	Griglia		2. livello	200-220	50-60
Pollo intero (1,6 kg)	Griglia		2. livello	190-210	50-60
Piccoli pezzi di pollo (150 g)	Griglia		3. livello	200-220	30-40
Oca intera (3,5 kg)	Griglia		2. livello	170-190	60-70
Pezzo grosso d'agnello con osso (1,2 kg)	Leccarda		2. livello	170-190	60-70
Pesce intero (1,0 kg)	Griglia		2. livello	200-220	30-40
Pesce intero (1,5 kg)	Griglia		2. livello	180-200	40-50

**Nota:** I valori indicati in tabella si riferiscono sempre ad alimenti sistemati nel forno vuoto e freddo. I valori possono subire variazioni se il forno viene preriscaldato.

- Mettere la carta da forno nel forno solo dopo che il preriscaldamento si è concluso.
- I valori indicati in tabella sono puramente indicativi e possono subire variazioni.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione. Prima della messa in funzione verificare di aver tolto dal forno tutti gli accessori inutili.
- Utilizzare sempre dei guanti da forno per togliere gli accessori dal forno.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

### Pulizia automatica

#### Modalità autopulente pirolitica

- Girando la manopola di selezione (KB2) si passa alla modalità autopulente pirolitica. Non è possibile cambiare la temperatura preimpostata di questa modalità. La durata operativa preimpostata è pari a 1,5 ore. La durata operativa minima è pari a 1 ora e quella massima 2 ore.
- Dopo aver selezionato la modalità autopulente pirolitica e aver impostato la durata operativa, premere il tasto start (K3) per azionare il dispositivo. Sul display appare il simbolo per l'impostazione della durata operativa (2), il blocco dello sportello si attiva indicando per tutto il tempo il simbolo del lucchetto (10) e segnala che lo sportello è bloccato. La modalità autopulente pirolitica viene attivata. Per interrompere o sospendere la modalità premere il tasto pausa/interrompi (K4).
- In questa modalità inizia il conto alla rovescia fino al termine dell'autopulizia. Dopo aver confermato e avviato la funzione autopulente, nella posizione dell'ora viene indicato il conto alla rovescia. Nella posizione della temperatura invece appare sul display la spia "PYR". Non è possibile utilizzare la lampadina del forno dopo aver azionato la modalità autopulente pirolitica.
- Dopo l'accensione della funzione autopulente si attiva automaticamente il blocco dello sportello, lo sportello si blocca e il processo di autopulizia ha inizio. Se sul display appare il codice di errore "E-3" dopo aver azionato il processo di autopulizia, rispettare le funzioni di protezione inerenti all'analisi degli errori (vedi paragrafo "Funzioni di protezione" nel capitolo "Funzioni operative"). Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per cancellare il codice di errore e ritornare alla modalità standby. Azzerare la funzione autopulente dopo aver cancellato il codice di errore e premere nuovamente il tasto start (K3) per riavviare l'autopulizia.

## Note relative all'autopulizia pirolitica



### ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Durante l'autopulizia l'esterno del forno diventa più caldo rispetto a quando si trova nelle altre modalità operative. Non toccare assolutamente l'alloggiamento del forno e tenere i bambini lontano dal dispositivo.

- Prima dell'utilizzo della modalità autopulente rimuovere dal forno tutti gli accessori come leccarde e griglie, dato che possono subire danneggiamenti a causa delle alte temperature che si formano in questa modalità.
- Dopo la modalità autopulente non utilizzare acqua o detersivi per pulire il forno.
- Prima dell'utilizzo della modalità autopulente rimuovere dal forno tutti i resti degli alimenti ecc., in quanto potrebbero causare grandi quantità di fumo e odori strani durante l'autopulizia.
- Assicurarsi che la stanza sia ben areata durante lo svolgimento della modalità autopulente.
- Dopo l'utilizzo della modalità autopulente è possibile che ci siano dei residui nel forno, che non potevano essere rimossi. Rimuoverli con un panno in microfibra.
- Contattare il servizio di assistenza clienti se la guarnizione del forno è difettosa o danneggiata. La guarnizione dello sportello va sostituita da una persona qualificata. Soltanto una guarnizione originale può essere montata. Non utilizzare guarnizioni alternative in quanto probabilmente non sono adatte. Per questo motivo la guarnizione non va sostituita autonomamente.

## Pulizia manuale

### Note relative alla pulizia

- Spegnerne il dispositivo prima di pulirlo e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta pulirlo molto accuratamente.
- Il forno andrebbe pulito dopo ogni utilizzo. Accendere la luce del forno, in modo tale da vedere meglio le superfici.
- Lavare l'interno e il lato esterno del forno con acqua calda, sapone e una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Asciugare l'interno del forno.
- Non lavare mai le superfici del forno con un pulitore a vapore.
- Non utilizzare detersivi abrasivi per la pulizia e la cura dei pannelli di vetro.
- Se si vuole utilizzare un prodotto per pulire il forno chiedere consiglio al produttore di tali prodotti, per verificare se è adatto al modello del proprio forno.
- Il produttore non si assume i costi derivanti da danni causati da detersivi, anche se il dispositivo è ancora in garanzia.

- Tutte le macchie, che potrebbero manifestarsi sul fondo del forno, derivano da resti di alimenti o fluidi fuoriusciti a causa delle temperature troppo elevate o di contenitori troppo piccoli.
- Si dovrebbe selezionare una temperatura o una funzione di cottura adatta al tipo di cibo da riscaldare. Attenzione a riscaldare gli alimenti in un contenitore abbastanza grande o eventualmente una vaschetta raccogli gocce.

### Pulire il forno

- Per pulire il forno non è necessario alcun prodotto speciale per forni o un altro detergente. Si consiglia di lavare il forno con un panno umido, finché è ancora caldo.

### Pulire le pareti laterali del forno

1. Togliere le guide dei ripiani a destra e a sinistra, premendo sul lato inferiore delle guide e tirarle contemporaneamente ai lati. Spingere le guide verso l'alto e toglierle.
2. Pulire le pareti laterali del forno e reinserire le guide dei ripiani seguendo l'ordine inverso descritto al punto 1.

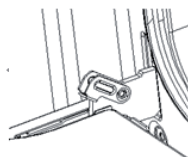
### Pulire lo sportello del forno

Per pulire e rimuovere il rivestimento dello sportello è necessario toglierlo. Ogni cerniera ha una chiusura: se è chiusa lo sportello è bloccato e non può essere smontato.

**Nota:** Se la cerniera non è bloccata può scattare improvvisamente. Assicurarsi che la chiusura sia sempre bloccata, tranne quando è necessario rimuovere lo sportello.

### Rimuovere lo sportello del forno

- Aprire completamente lo sportello.
- Aprire le chiusure destre e sinistre (figura A).
- Chiudere lo sportello, reggerlo da entrambi i lati, muoverlo verso l'alto e il basso ed estrarlo.

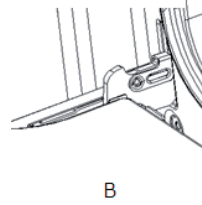


A



## Montare lo sportello del forno

- Il montaggio avviene seguendo l'ordine inverso. Assicurarsi che lo sportello sia inserito correttamente.
- Nel montare lo sportello bisogna fare attenzione che entrambe le cerniere siano inserite direttamente nelle aperture.
- Entrambe le guide della cerniera devono agganciarsi tra di loro.
- Premere verso il basso la chiusura quando si apre lo sportello (figura B).

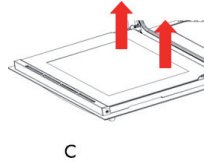


B

**Nota:** Se lo sportello cade inavvertitamente per terra o le sospensioni si chiudono improvvisamente, assicurarsi di non avere la mano dentro.

## Rimuovere il pannello dello sportello

- Rimuovere lo sportello del forno e appoggiarlo su un pezzo di stoffa.
- Spingere con una mano sul vetro esterno e con l'altra tirare il vetro verso l'interno. Tenere il vetro saldamente ed estrarlo.



C

## Montare il pannello dello sportello

- Inserire il vetro interno nella scanalatura.
- Posizionare il lato destro e sinistro sulla fessura di montaggio e spingere il vetro in posizione.
- Rimontare lo sportello del forno.



### ATTENZIONE

Rischio di rottura del vetro! Se il vetro presenta graffi, possono risultare delle crepe. Non utilizzare spatole, prodotti taglienti o irritanti per pulire il vetro.

## Sostituire la lampadina della luce del forno

Quando la lampadina non funziona più va sostituita.



### AVVERTENZA

Rischio di scossa elettrica! Prima di sostituire la lampadina staccare il dispositivo dalla corrente e spegnere il salvavita nel quadro elettrico.

- Mettere uno strofinaccio nel forno quando questo si è raffreddato, per evitare danni.
- Svitare la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una equivalente.
- Riavvitare la copertura in vetro.
- Togliere lo straccio e riaccendere il salvavita.

### Controlli periodici

Oltre alla regolare pulizia è necessario eseguire i seguenti controlli:

- Controllare periodicamente gli elementi di controllo e le unità di cottura del forno. Far eseguire un'ispezione del dispositivo da un tecnico qualificato almeno ogni due anni.
- Far risolvere eventuali problemi di funzionamento.
- Effettuare regolarmente la manutenzione del forno.



#### AVVERTENZA

Rischio di danni alle cose e lesioni alle persone! Tutte le riparazioni e manutenzioni devono essere svolte dal servizio di assistenza responsabile o da un manutentore autorizzato.

---

**Avvertenza per la tutela dell'ambiente:** prima di smaltire dispositivi obsoleti, spegnerli e staccarli dalla rete elettrica. Tagliare la spina e renderla inutilizzabile. Tagliare il cavo d'alimentazione e renderlo inutilizzabile. Tutto ciò dovrebbe essere eseguito da una persona competente.

---

## RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**Nota:** Se il forno ha problemi guardare la tabella sotto riportata prima di contattare il servizio di assistenza clienti, al quale rivolgersi se non si riesce a risolvere il problema da soli. Non provare in alcun modo di riparare il dispositivo autonomamente.

### Avvenimenti nella norma:

- Quando si utilizza il forno per la prima volta potrebbe esserci uno strano odore e del fumo durante le prime ore d'uso. Attivare la funzione riscaldante con la manopola della temperatura per far scaldare il forno vuoto per un'ora. Se si utilizza il forno per la prima volta terminare la funzione riscaldante e aspettare fino a quando il forno si è raffreddato. Aprirlo e pulirlo.
- Durante il funzionamento del forno si possono udire rumori forti, causati dall'espansione del metallo.
- Durante la preparazione degli alimenti contenenti acqua si forma del vapore, che esce dal tiraggio del forno e dalle aperture di ventilazione.
- La ventola si accende 15 minuti dopo la messa in funzione del dispositivo. Anche se il forno è chiuso la ventola continua a girare per 35 minuti.
- Preriscaldare il forno.
- Per cotture lunghe è possibile spegnere il forno prima della fine della cottura e utilizzare il calore residuo.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il forno non funziona.	L'alimentazione è interrotta.	Verificare che il dispositivo sia attaccato alla presa e se c'è corrente in casa.
	Il disgiuntore si trova all'esterno.	Verificare il disgiuntore ed eventualmente azzerarlo.
	Ci si è dimenticati di premere il tasto per la funzione timer.	Azzerare la funzione timer.
La lampada non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
	Non c'è corrente.	Controllare che il forno sia alimentato.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il forno si arresta improvvisamente durante il funzionamento.	L'alimentazione è interrotta (blackout).	Controllare che ci sia corrente in casa.
	Il termostato è surriscaldato.	Compruebe que el ventilador está encendido. En caso afirmativo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Il forno non si scalda.	La temperatura è stata impostata?	Impostare la temperatura.
	Se il modello è dotato di timer è possibile che non sia stato impostato.	Azionare il timer.
	Non c'è corrente.	Controllare l'alimentazione.
	La resistenza è danneggiata.	Sostituire la resistenza. Contattare il servizio assistenza.
Quando il dispositivo è in funzione l'acqua cola dallo sportello.	La guarnizione dello sportello non tiene.	Sostituire la guarnizione. Contattare il servizio assistenza.
	La cerniera non è sufficientemente resistente.	Sostituire la cerniera. Contattare il servizio assistenza.
Il forno è stato spento, ma si sente che è ancora in funzione.	Il forno è stato usato a lungo ad alte temperature.	Mettere la mano sull'apertura di ventilazione. Se si sente che esce aria calda, significa che tutto è normale.
	La ventola continua a girare anche dopo lo spegnimento.	Se l'aria proveniente dall'apertura di scarico è a temperatura ambiente, significa che c'è un'anomalia. Contattare il servizio assistenza.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Lo sportello del forno è chiuso e non può essere aperto.	La chiusura dello sportello è difettosa.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Non provare a riparare il dispositivo autonomamente.
	Il sensore di temperatura è difettoso.	All'interno del forno non ci sono pezzi che necessitano di manutenzione da parte del servizio assistenza.

**Nota:** Se il problema non è stato risolto:

- 1 Staccare il dispositivo dalla rete elettrica (disattivare o svitare i fusibili).
- 2 Rivolgersi al servizio assistenza. Non provare a riparare il dispositivo autonomamente. All'interno del forno non ci sono pezzi che necessitano di manutenzione da parte del servizio assistenza.
- 3 Forzare lo sbloccaggio dello sportello del forno: se lo sportello è bloccato e il sensore di anomalie non segnala alcun errore del lucchetto, premere contemporaneamente il tasto dell'ora (K2) e il tasto pausa/interrompi (K4) nella modalità standby. Lo sportello si sblocca quando viene emesso il segnale "Di", il simbolo del lucchetto (10) scompare ed è possibile aprire lo sportello. La funzione di blocco dello sportello è difettosa.
- 4 Dopo aver sbloccato lo sportello bisogna staccare il forno dalla rete elettrica per poi riattaccarlo. Il lucchetto dello sportello esegue un'autoverifica. Dopodiché è possibile utilizzare normalmente il forno.

## CODICI DI ERRORE

Codice di errore	Causa	Possibile soluzione
E 1	Cortocircuito del sensore o il sensore non è collegato	Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per mettere il dispositivo in modalità standby. Contattare il servizio di assistenza clienti se il problema dovesse persistere.

Codice di errore	Causa	Possibile soluzione
E 2	Dopo 5 minuti di riscaldamento la temperatura all'interno del forno non ha ancora raggiunto i 35 °C. Ciò significa che la resistenza potrebbe avere un problema.	Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per mettere il dispositivo in modalità standby. Contattare il servizio di assistenza clienti se il problema dovesse persistere.
E 3	Durante l'autoverifica il dispositivo ha constatato che lo sportello del forno è aperto o non è chiuso correttamente.	Premere il tasto pausa/interrompi (K4) per mettere il dispositivo in modalità standby e chiudere lo sportello del forno. Contattare il servizio di assistenza clienti se il problema dovesse persistere.

---

## SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.





**KLARSTEIN**