

ELIZABETH

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

10034880 10034881



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

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

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 5
Installation 8
Geräteübersicht 11
Bedienfeld und Funktionsregler 13
Garzeiten und Einstellungen 14
Bedienung 15
Reinigung und Pflege 17
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 19
Hinweise zur Entsorgung 21
Hersteller & Importeur (UK) 21

English 23
Español 41
Français 59
Italiano 77
Nederlands 95

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034880, 10034881
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung	2200 W
Garraum-Volumen	70 L

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2104

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10034880, 10034881		
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	29	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	70	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,80	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,79	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl Ofen	93,6	

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Dieses Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während der Verwendung sehr heiß. Lassen Sie Vorsicht walten und berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinesfalls einen Dampfreiniger.
- Die zugänglichen Geräteteile können während der Verwendung sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, während dieses in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür keine aggressiven oder abreibenden Reinigungsmittel oder Metallschaber, da die Glasoberfläche dadurch zerkratzt wird, die Ofentür zerspringt oder dies andere Schäden am Gerät verursachen könnte.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür – Überhitzungsgefahr!
- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, welches für die Verwendung in Öfen geeignet ist.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen keinesfalls in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da dadurch Explosionsgefahr besteht.
- Achten Sie darauf, dass Küchentücher aus Papier und Geschirrtücher aus Stoff nicht mit den Heizelementen des Ofens in Berührung kommen – Brandgefahr!
- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Ofens oder im Ofen keine aggressiven Chemikalien, leicht entzündliche Dämpfe oder Fremdkörper befinden. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Erwärmen und die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Sollten im inneren des Ofens befindliche Lebensmittel Feuer fangen, halten Sie die Ofentür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie die Ofentür öffnen. Stellen Sie sich seitlich neben den Ofen und öffnen Sie den Ofen langsam, damit die heiße Luft/ der heiße Dampf entweichen kann. Halten Sie Ihr Gesicht vom Ofen fern und vergewissern Sie sich vor dem Öffnen der Ofentür, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe befinden. Nachdem die heiße Luft entwichen ist, können Sie mit der Zubereitung fortfahren. Halten Sie die Ofentür die gesamte Zeit über geschlossen, außer für Koch- und Reinigungszwecke.
- Halten Sie Zubehör und elektrische Kabel fern von den heißen Geräteteilen.

- Bewegen Sie Backbleche und Backgitter niemals, während diese heiß sind, sondern lassen Sie diese zunächst abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor Reinigung und Wartung immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten ausgelegt und kann in Standardküchen oder Wohneinheiten eingebaut werden.
- Alle den Ofen umgebenden Flächen oder Möbel und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen während der Verwendung des Geräts mindestens 85 °C aushalten.
- Einige Vinyl- und Laminatarten sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Entfärbung bei hohen Temperaturen. Überprüfen Sie vor dem Einbau des Geräts, welche Oberflächen vorhanden sind.
- Für alle Schäden, die durch die Installation des Geräts in der Nähe von nicht hitzebeständigen Materialien oder durch zu geringen Abstand zu Möbeln entstehen, ist der Nutzer selbst verantwortlich.
- Installieren Sie das Gerät ausschließlich gemäß der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anforderungen und befolgen Sie diese.
- Die Installation muss von einer sachkundigen Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial zeitnah und achten Sie darauf, dass dieses nicht in die Hände von Kindern gelangt, da dadurch Erstickungsgefahr besteht.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür ab und lehnen Sie sich, während die Tür geöffnet ist, nicht gegen diese, da dies Schäden an den Scharnieren verursachen könnte.
- Stellen Sie Behälter, welche heißes Öl oder Fett enthalten nicht in unbeaufsichtigte Bereiche, da von diesen Brandgefahr ausgeht.
- Stellen Sie Pfannen, Backbleche und Aluminiumfolie nicht direkt auf den Boden des Ofens, da dies zu einem Hitzestau führen und die Emaillierung beschädigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Sie für alle Lebensmittel die geeignete Temperatur und Funktion auswählen, damit Lebensmittel und Flüssigkeiten nicht überlaufen oder anbrennen.
- Stellen Sie sicher, das Lebensmittel in ausreichend großen Behältern zubereitet werden und dass Sie, wo notwendig, eine Abtropfschale verwenden.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Vorhängen oder weichen Möbeln.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät an der Ofentür oder an den Griffen anzuheben, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Personenschäden führen könnte.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät so, dass die für den Stecker verwendete Steckdose jederzeit leicht zugänglich ist.
- Überprüfen Sie, bevor Sie den Stecker des Geräts mit der Steckdose verbinden, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.



VORSICHT

Stromschlaggefahr! Versuchen Sie keinesfalls, ein beschädigtes Gerät selbst zu reparieren und hören Sie auf, dieses zu verwenden. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten verlaufen und knicken oder verbiegen Sie dieses nicht, damit es nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Ofens und stecken Sie keine Fremdkörper ins Innere des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör, da nicht empfohlenes Zubehör für den Nutzer ein Sicherheitsrisiko darstellt und das Gerät dadurch beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberflächen.
- Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und tropfendem und spritzendem Wasser.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie beispielsweise Kerzen, auf oder neben das Gerät.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein.
- Tragen Sie im Umgang mit Gegenständen aus Glas immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit besteht die Ofentür aus Sicherheitsglas. Diese Art von Glas ist sehr resistent, hat aber die Eigenschaft, Erschütterungen zu speichern. Gehen Sie deshalb äußerst vorsichtig mit dem Gerät um, um Erschütterungen, insbesondere während der Installation, zu vermeiden und installieren Sie das Gerät nur in erschütterungsarmen Bereichen.
- Kleben Sie keine Folie auf die Glasoberfläche, da dadurch, im Falle des Zerbrechens, große Stücke entstehen würden, die gefährlich sein könnten.
- Alle elektrischen Installationen müssen von hierfür qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Kontaktieren Sie einen Elektriker, falls keine Erdungsleitung zur Verfügung steht.
- Die verwendete Steckdose muss auch dann zugänglich sein, wenn sich Ihr Ofen in seinem Gehäuse befindet, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

INSTALLATION

**VORSICHT**

Verletzungsgefahr! Lassen Sie die Installation immer von geschultem Fachpersonal durchführen, um Stromschläge, Personenschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Hinweise zum Einbau in die Küchenzeile


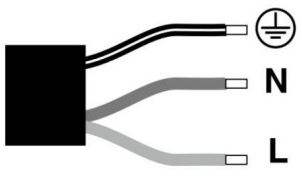
Passen Sie den Ofen in die dafür vorgesehene Öffnung in der Küchenzeile ein. Er kann unter einer Arbeitsfläche oder in einen stehenden Schrank eingefügt werden. Fixieren Sie den Ofen, indem Sie ihn, die beiden Fixierlöcher im Rahmen verwendend, festschrauben. Öffnen Sie zur Lokalisation der Fixierlöcher die Ofentür und schauen Sie hinein. Die Maße und Mindestabstände, welche eine ausreichende Belüftung des Ofens garantieren, müssen zwingend eingehalten werden.

- Die Öffnung in der Küchenzeile muss für den Ofen passend sein, damit er richtig funktionieren kann.
- Die Frontplatten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Ofen befinden müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Holzfurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt wurden, der hitzeresistent gegenüber von Temperaturen bis mindestens 120 °C ist. Plastik und Klebmaterialien, die solch hohen Temperaturen nicht standhalten können zu einem Schmelzen und Deformieren der Küchenzeile führen.
- Sobald der Ofen in die Küchenzeile eingefügt wurde, müssen alle elektrischen Bestandteile komplett isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung.
- Alle Schutzvorrichtungen müssen so fixiert werden, dass es unmöglich ist, diese ohne Spezialwerkzeuge zu entfernen.
- Entfernen Sie die Rückwand der Küchenzeile, um eine ausreichende Luftzirkulation rund um den Ofen herum zu gewährleisten. Der Abstand von der Rückseite des Ofens zur Wand sollte nach dem Einbau mindestens 45 mm betragen.

Hinweise zum elektrischen Anschluss

- Das Gerät ist für die feste Installation mit einem dreipoligen Netzkabel ausgelegt und darf nur von einem zugelassenen Fachmann gemäß Anschlussplan angeschlossen werden.
- Nur eine Elektrofachkraft, welche die einschlägigen Vorschriften berücksichtigt, darf das Netzkabel austauschen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Steckdosenleisten oder Verlängerungen, da eine Überlastung zu Brandgefahr führt.
- Wenn der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, dann ist ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erforderlich.

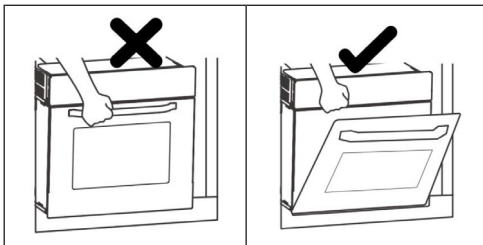
Verkabelung

Grün-Gelb	Erdungskabel (E) 	
Blau	Neutralleiter (N)	
Braun	Stromkabel (L)	

Hinweis für Großbritannien: Schließen Sie das Gerät nicht mit einem 13 A-Stecker an und schützen Sie es nicht mit einer 13 A-Sicherung. Das Gerät muss mit einer Sicherung ab 16 A geschützt werden. Bei allen Installationsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Bei der Installation des Gerätes ist ein Schutz gegen unbeabsichtigtes Berühren vorzusehen.

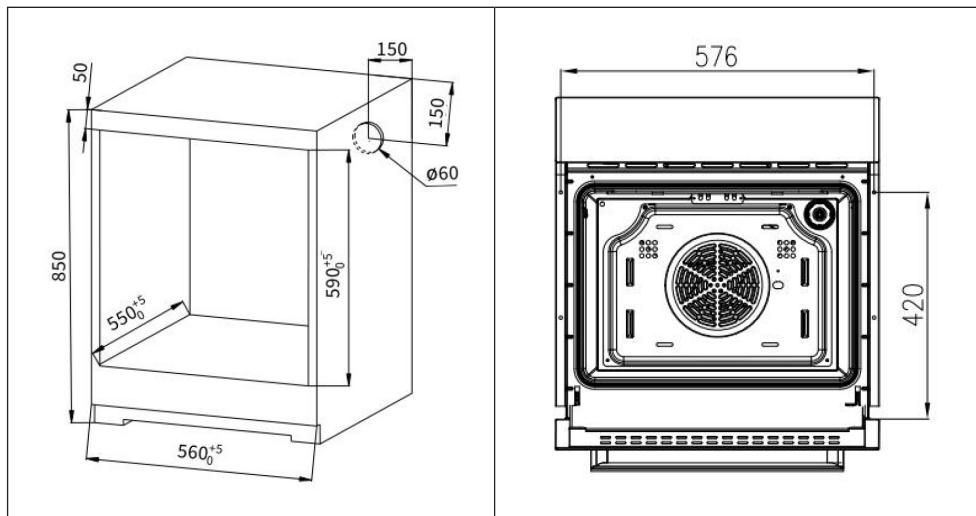
Grundlegende Hinweise zum Einbau

- Halten Sie sich genau an die angegebenen Einbaumaße.
- Um eine optimale Integration in die Küchenzeile zu erreichen, installieren Sie den Ofen in einen 600 mm breiten Standardschrank, damit er bündig mit der Vorderseite des Schrankes abschließt.
- Halten Sie den Ofen beim Einbau nicht an der Ofentür fest.

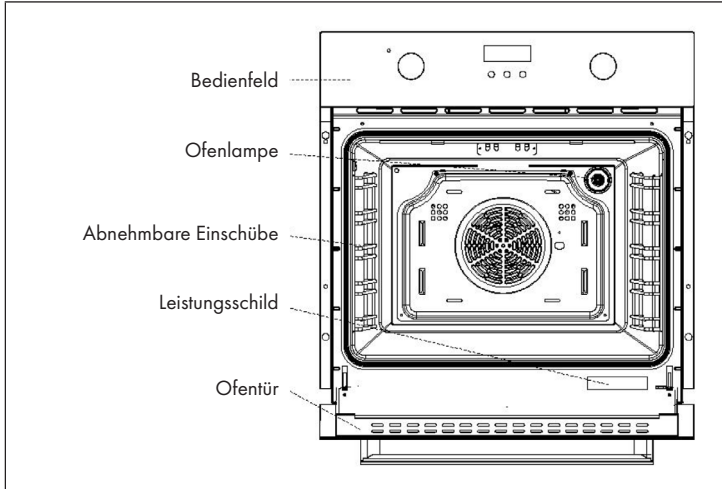


Einbau


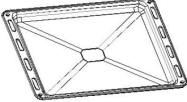
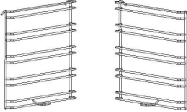

Bevor Sie das Gerät installieren, vergewissern Sie sich bitte, dass der Schrank die folgenden inneren Leermaße aufweist. Um die Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der Ofen in Übereinstimmung mit den in der folgenden Abbildung dargestellten Abmessungen und Abständen installiert werden.



GERÄTEÜBERSICHT



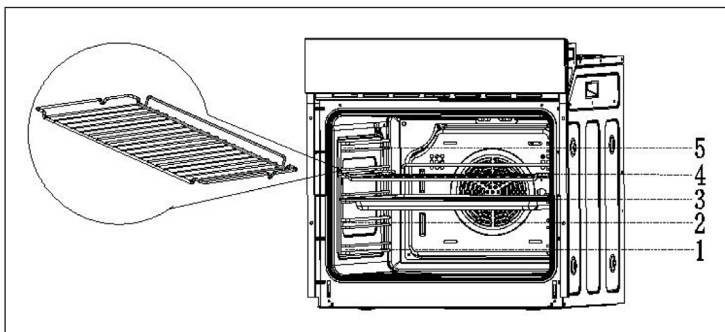
Zubehör

	<p>Gitterrost: Zum Backen und Grillen</p>
	<p>Backblech: Wird zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln verwendet, wie feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost. Wird ebenfalls zum Auffangen von Fett, Krümeln und Sauce verwendet.</p>
	<p>Einschübe: Zur leichteren Reinigung des Ofens lassen sich die beiden Einschübe entfernen.</p>
	<p>2 Schrauben: Zum Fixieren des Ofens.</p>

Hinweis: Reinigen Sie das Zubehör vor der Benutzung mit etwas Wasser und Spülmittel und verwenden Sie nur Originalzubehör.

Wichtiger Hinweis zu den Einschüben

- Um zu gewährleisten, dass der Ofen sicher verwendet werden kann, ist das korrekte Platzieren der Gitter und Backbleche zwingend notwendig.
- Die Gitter und das Backblech dürfen nur zwischen der ersten und der fünften Ebene verwendet werden.
- Die Gitter und Bleche sollten richtig herum in den Backofen geschoben werden, da dadurch ein vorsichtiges Herausnehmen gewährleistet wird und heiße Lebensmittel nicht herausrutschen können.






BEDIENFELD UND FUNKTIONSREGLER

1	Betriebsleuchte
2	Temperaturregler: Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur
3	Display
4	Minus-Taste
5	Timer/Uhr einstellen
6	Plus-Taste
7	Funktionsregler: Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Funktion










Funktionsregler

Drehen Sie den Funktionsregler auf das gewünschte Symbol. Folgende Funktionen stehen zur Auswahl:

	Oberhitze/Unterhitze + Umluft Die Kombination von Ventilator und dem oberem und unterem Heizelement sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und spart bis zu 30-40 % Energie. Die Kruste wird außen leicht gebräunt, während die Lebensmittel von innen nicht austrocknen. Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei höherer Temperatur.
	Oberhitze/Unterhitze Das obere und untere Heizelement sind eingeschaltet. Die Funktion eignet sich für die meisten Gerichte, die gebacken werden.
	Unterhitze Das verdeckte Heizelement am Boden des Ofens sorgt für eine konzentriertere Hitze ohne Bräunung. Die Funktion eignet sich für langsam zu garende Gerichte, wie Aufläufe, Eintöpfe, Gebäck und Pizza.



	Unterhitze + Umluft Der hintere Lüfter und das untere Heizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 250 °C eingestellt werden.
	Oberhitze + Grill Das obere Innenring-Heizelement und das obere Außenring-Heizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 250 °C eingestellt werden.
	Grill Das obere Innenring-Heizelement arbeitet. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 250 °C eingestellt werden.

GARZEITEN UND EINSTELLUNGEN

	Gewicht Menge	Stufe	Funktion	Temp.	Zeit (1. Seite)	Zeit (2. Seite)	Zubehör
Gebäck	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Backblech
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Gitterrost
Biskuit rolle	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Backblech
Kuchen	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Backblech
Biskuitorte	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Gitterrost
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Backblech
Apfelkuchen	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Gitterrost
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Gitterrost
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Backblech







BEDIENUNG

Uhrzeit einstellen

- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, zeigt die Uhr [12.00] an und das Uhr-Symbol blinkt.
- Drücken Sie auf die Tasten  oder , um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
- Warten Sie dann 5 Sekunden, bis die Zeit übernommen wird und das Uhr-Symbol zu blinken aufhört.










Alarm einstellen

Der Alarm kann auf jede beliebigen Funktion angewendet werden. Die einstellbare zeit liegt zwischen 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

- Drücken Sie die Taste , bis das Glocken-Symbol blinkt.
- Drücken Sie auf die Tasten  oder , um den Zeitpunkt für den Alarm (=aktuelle Uhrzeit + eingestellte Zeit) einzustellen.
- Warten Sie dann 5 Sekunden, bis die Zeit übernommen wird und das Glocken-Symbol zu blinken aufhört.
- Wenn die Arbeitszeit den eingestellten Zeitpunkt erreicht, ertönt der Alarm und das Glocken-Symbol blinkt. Drücken Sie die Taste  oder  oder , um den Alarm abzustellen. Das Glocken-Symbol erlischt. Falls Sie keine Taste drücken, geht der Alarm nach 2 Minuten aus.

Garzeit einstellen

Wenn das Essen nur eine bestimmte Zeit gegart werden soll, können Sie den Ofen so einstellen, dass er nach der gewünschten Garzeit automatisch ausgeht. Die einstellbare Zeit liegt zwischen 0-10 Stunden.

- Drücken Sie die Taste , bis das folgende Symbol auf dem Display blinkt: 
- Drücken Sie auf die Tasten  oder , um die Garzeit einzustellen. Warten Sie dann kurz. Wenn das Symbol  nicht mehr blinkt, wurde die eingestellte Zeit übernommen.
- Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur und Funktion ein.
- Wenn die eingestellte Zeit (= aktuelle Uhrzeit + eingestellte Garzeit) abgelaufen ist, stoppt der Ofen. Der Alarm ertönt und das Symbol  blinkt. Drücken Sie die Taste  oder  oder , um den Alarm abzustellen. Falls Sie keine Taste drücken, geht der Alarm nach 2 Minuten aus.
- Wenn der Ofen ausgeht, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf die Position [0], um den Ofen auszuschalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

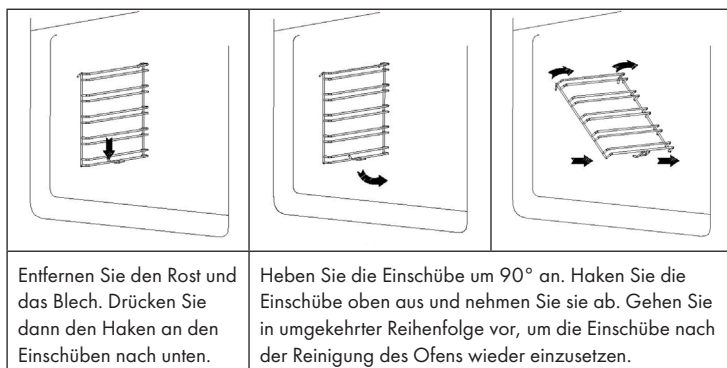
Entfernen der Ofentür

Das Entfernen der Ofentür ermöglicht Ihnen einen leichteren Zugang zum gesamten Ofeninneren für die Reinigung und Wartung des Ofens.



Entfernen der Einschübe

Das Entfernen der Einschübe ermöglicht Ihnen einen leichteren Zugang zum gesamten Ofeninneren für die Reinigung und Wartung des Ofens.



Reinigung

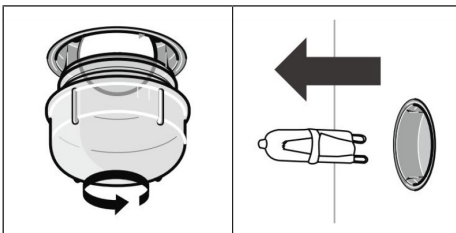
Alle Gerätebestandteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Wartung aus und trennen Sie dieses vom Stromnetz.
- Drehen Sie alle Schalter in die Position „aus“.
- Warten Sie, bis das Gerät soweit abgekühlt ist, dass es nur noch warm und nicht heiß ist, da die Reinigung des Geräts dann einfacher ist.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und reiben Sie diese anschließend trocken. Im Falle von starken Verschmutzungen, können Sie zur Reinigung heißes Wasser und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases in der Ofentür keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas beschädigen könnten.
- Lassen Sie keine sauren Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Geräteteilen aus Edelstahl.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger. Die Backbleche und Gitter können mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.

Ersetzen der Lampe


Gehen Sie zum Ersetzen der Lampe folgendermaßen vor:

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose
2. Lösen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (diese könnte sehr fest sitzen)
3. Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühbirne des gleichen Typs.
3. Befestigen Sie die Lampenabdeckung wieder.



SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Verreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Product Data Sheet	22
Safety Instructions	23
Installation	26
Product Overview	29
Control Panel and Function Controls	31
Cooking Times and Settings	32
Operation	33
Cleaning and Care	34
Disposal Considerations	36
Manufacturer & Importer (UK)	36

TECHNICAL DATA

Item number	10034880, 10034881
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total output	2200 W
Cooking chamber volume	70 L

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2104

	Symbol	Value	unit
Model identification	10034880, 10034881		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	29	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,80	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,79	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	93,6	

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION

Risk of burns. This device and the accessible parts of the device become very hot during use. Use extreme care and caution and never touch the heating elements.

- Keep children under 8 years away from the device.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- The device is not a toy.
- Do not use a steam cleaner to clean the unit.
- The accessible parts of the device may become very hot during use. Keep small children away from the device while it is in operation.
- Do not use aggressive or abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door, as this will scratch the glass surface and shatter the oven door or otherwise cause damage to the appliance.
- Do not install the device behind a decorative door - this would create an overheating hazard.
- Only use accessories that are suitable for use in ovens.
- Never allow liquids or other foodstuffs to be heated in sealed containers, as this may cause a risk of explosion.
- Make sure that paper kitchen towels and cloths do not come into contact with the heating elements of the stove - risk of fire.
- Make sure that there are no harsh chemicals, flammable vapours or foreign bodies near the oven or in the oven. This device is only suitable for heating and food preparation.
- If any foodstuffs inside the oven catch fire, keep the oven door closed to choke the flames. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall outlet.
- Be careful when opening the oven door. Stand sideways beside the oven and slowly open the oven to allow the hot air / steam to escape. Keep your face away from the oven and make sure there are no children or pets nearby before opening the oven door. After the hot air has escaped, you can continue with preparation. Keep the oven door closed at all times except for necessary cooking and cleaning work.
- Keep accessories and electrical cables away from the hot parts of the equipment.

- Never move the baking trays or baking grates while they are hot, but rather allow them to cool down first.
- Before cleaning and maintenance, always switch off the appliance and unplug the appliance from the mains socket.
- This appliance is designed for household use and can be installed in standard kitchens or residential units.
- All surfaces or furniture surrounding the oven and all materials used for installation must withstand at least 85 ° C while the appliance is in use.
- Some vinyl and laminate types are particularly prone to heat damage and high temperature decolourisation. Before installing the device, check which surfaces are present.
- The user is responsible for any damage caused by the installation of the device in the vicinity of non-heat-resistant materials or due to insufficient distance to furniture.
- Only install and follow the device in accordance with the requirements listed in this manual.
- The installation must be carried out by a qualified person or a qualified electrician.
- Dispose of the packaging material in a timely manner and ensure that it does not get into the hands of children as this may cause suffocation.
- Do not place heavy objects on the oven door and do not lean against them while the door is open, as this could damage the hinges.
- Do not place containers containing hot oil or grease in unattended areas, as these may give rise to a fire hazard.
- Do not place pans, baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the oven as this could lead to heat build-up and damage the enamel.
- Be sure to select the appropriate temperature and function for all foods so food and liquids do not overflow or burn.
- Make sure the food is prepared in sufficiently large containers and that you use a drip tray where necessary.
- Do not install the device next to curtains or soft furniture.
- Never attempt to lift the unit by the oven door or handles, as this may damage the unit or cause personal injury.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or similarly qualified person to avoid danger.
- Install the device so that the socket used for the plug is easily accessible at all times.
- Before connecting the plug of the device to the socket, check that the voltage of the socket corresponds to the voltage indicated on the type plate of the device.

**CAUTION**

Risk of electric shock! Do not attempt to repair a damaged device yourself and stop using it. Turn off the power, unplug the appliance and contact your service representative.

- To prevent damage, do not allow the power cord to run over sharp edges and do not bend or fold it. Keep it away from hot surfaces and open flames.
- Lay the power cord so that it will not become a trip hazard.
- Under no circumstances should you open the oven cabinet. Do not put foreign objects inside the cabinet.
- Only use accessories recommended by the manufacturer, as non-recommended accessories pose a safety hazard to the user and could damage the device.
- Only use the device on level, stable, clean and dry surfaces.
- Protect the device from heat, dust, direct sunlight, moisture and dripping or splashing water.
- Do not place objects with open flames, such as candles, on or beside the appliance.
- The fixed wiring of the device must be equipped with an all-pole disconnecting device.
- Always wear gloves when handling glass objects.
- For your safety, the oven door is made of safety glass. This type of glass is very resistant, but has the property of storing vibrations. Therefore, be very careful with the unit to avoid shocks, especially during installation, and install the unit only in low-vibration areas.
- Do not place film on the glass surface as it could break into large pieces that could be dangerous.
- All electrical installations must be carried out by qualified personnel.
- This appliance must be earthed. Contact an electrician if no grounding line is available.
- The socket used must be accessible even if your oven is in its housing, so that the appliance can be disconnected from the mains at any time.

INSTALLATION

**CAUTION**

Risk of injury! Always have the installation carried out by trained specialist personnel to avoid electric shocks, personal injury and damage to the device.

Note on Fitting the Oven into the Kitchen Unit


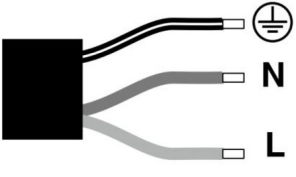
Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

- If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.
- The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material.
- Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C.
- Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement.
- All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
- Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven.
- The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

Notes on electrical connection

- The device is designed for fixed installation with a three-pole mains cable and may only be connected by an authorised specialist in accordance with the wiring diagram.
- Only a qualified electrician who complies with the relevant regulations may replace the mains cable.
- Do not use multiple plugs, socket strips or extensions, as overloading can lead to a fire hazard.
- If the connection is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecter with a contact opening of at least 3 mm is required.

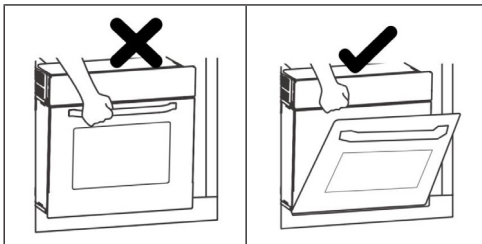
Wiring

Green-Yellow	Earth wire (E) 	
Blue	Neutral wire (N)	
Brown	Live wire (L)	

Note for Great Britain: Do not connect the device with a 13 A plug and do not protect it with a 13 A fuse. The device must be protected with a fuse of 16 A or more. The unit must be disconnected from the mains supply for all installation work. During the installation of the device, protection against accidental contact must be provided.

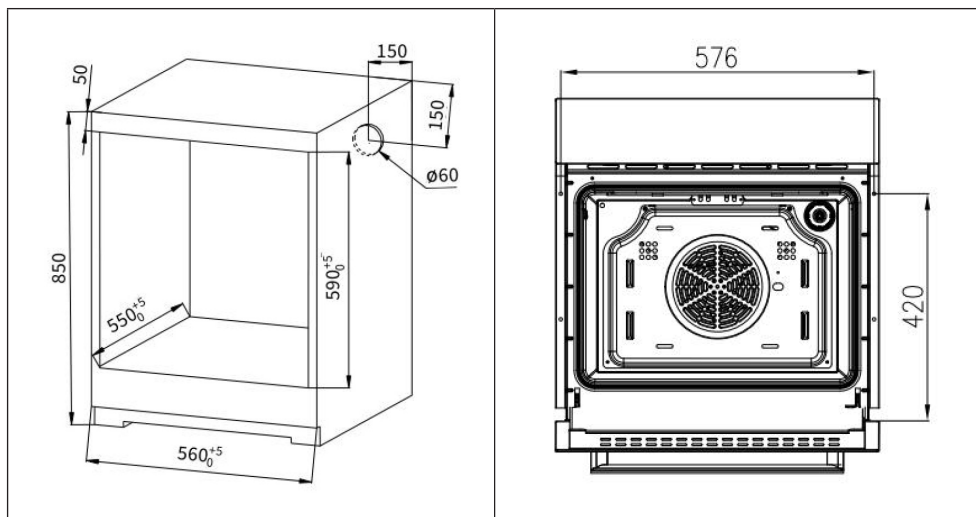
Basic installation instructions

- Observe the specified installation dimensions exactly.
- To achieve optimum integration into the kitchen unit, install the oven in a standard 600 mm wide cabinet so that it is flush with the front of the cabinet.
- Do not hold the stove by the stove door when installing.

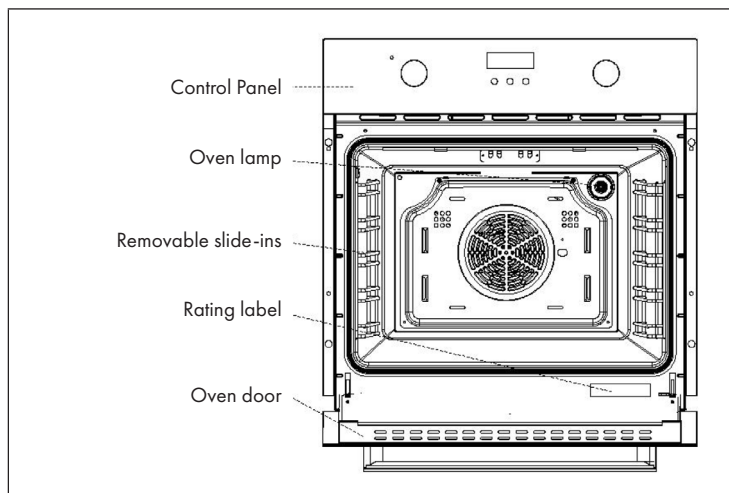


Installation


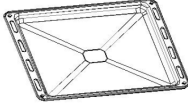
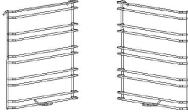

Before installing the unit, please make sure that the cabinet has the following empty internal dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the dimensions and distances shown in the figure below.



PRODUCT OVERVIEW



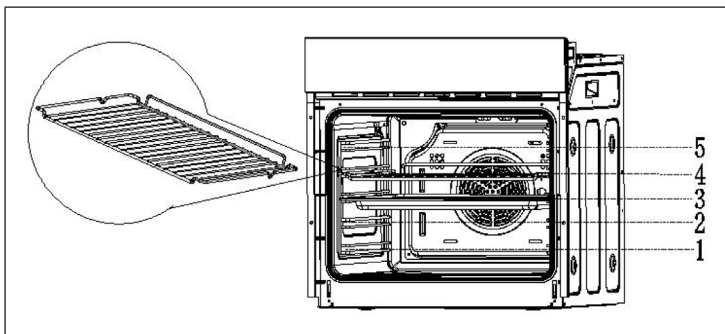
Accessories

	<p>Grating: for baking and grilling</p>
	<p>Baking tray: Used to cook large quantities of food, such as moist cakes, pastries, frozen foods. Also used to collect fat, crumbs and sauce.</p>
	<p>Slide-ins: For easier cleaning of the oven, the two drawer units can be removed.</p>
	<p>2 screws: For fixing the oven.</p>

Note: Before use, clean the accessories with a little water and detergent and use only original accessories.

Important note on the slide-in modules

- To ensure that the oven can be used safely, it is essential that the grilles and baking trays are placed correctly.
- The grilles and the baking tray may only be used between the first and the fifth level.
- The grilles and baking trays should be pushed into the oven the right way round, as this ensures that they are removed carefully and that hot food cannot slip out.






CONTROL PANEL AND FUNCTION CONTROLS

1	Operating light
2	Temperature controller: turn the controller to the desired temperature.
3	Display
4	Minus key
5	Setting the timer/clock
6	Plus key
7	Function controller: turn the controller to the desired function.










Function controls

Turn the function control knob to the desired symbol. The following functions are available:

	Top heat/bottom heat + circulating air The combination of fan and upper and lower heating elements ensures more even heat distribution and saves up to 30-40 % energy. The crust is lightly browned on the outside, while the food does not dry out on the inside. This function is suitable for grilling or frying large pieces of meat at a higher temperature.
	Top heat/bottom heat The upper and lower heating elements are switched on. The function is suitable for most dishes that are baked.
	Bottom heat The concealed heating element at the bottom of the stove provides a more concentrated heat without tanning. The function is suitable for slow-cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas.



	Bottom heat + circulating air The rear fan and the lower heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50 °c and 250 °c. The temperature can be set between 50 °c and 250 °c. The temperature can be set between 50 °c and 250 °c.
	Top heat + grill The upper inner ring heating element and the upper outer ring heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50 °c and 250 °c. The upper inner ring heating element and the upper outer ring heating element operate simultaneously.
	Grill The upper inner ring heating element works. The temperature can be adjusted between 50 °c and 250 °c.

COOKING TIMES AND SETTINGS

	Weight Quantity	Stage	Function	Temp.	Time (1. side)	Time (2. side)	Accessories
Biscuits	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Baking tray
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Grating
Biscuit roll	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Baking tray
Cakes	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Baking tray
Sponge cake	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Grating
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Baking tray
Apple pie	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Grating
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Grating
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Baking tray







OPERATION

Setting the time

- When the unit is turned on for the first time, the clock displays [12.00] and the clock icon blinks.
- Press the  or  button to set the current time.
- Then wait 5 seconds until the time is set and the clock icon stops blinking.










Setting the Alarm

The alarm can be applied to any function. The adjustable time is between 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

- Press the  button until the bell symbol flashes.
- Press the  or  buttons to set the time for the alarm (= current time + set time).
- Wait 5 seconds until the time is set and the bell symbol stops flashing.
- When the working time reaches the set time, the alarm sounds and the bell symbol flashes. Press the  or  or  button to cancel the alarm, the bell symbol will go out. If you do not press any key, the alarm will go off after 2 minutes.

Setting the cooking time

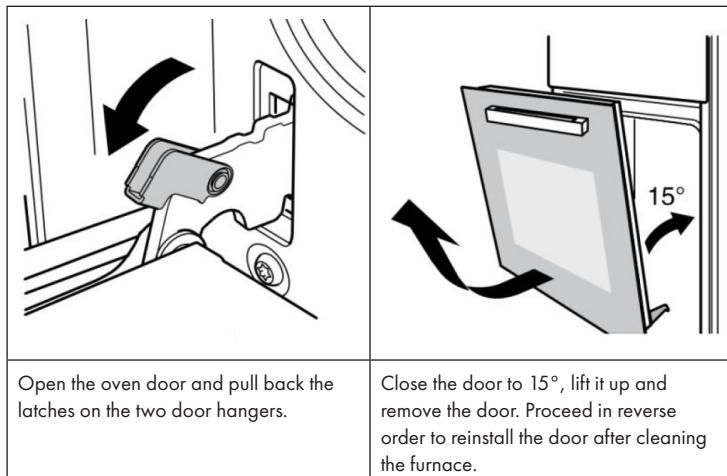
If the food is only to be cooked for a certain time, you can set the oven to automatically turn off after the desired cooking time. The adjustable time is between 0-10 hours.

- Press the  key until the following symbol flashes on the display: 
- Press the  or  buttons to set the cooking time. Wait briefly. When the icon  stops blinking, the set time has been taken.
- Then set the desired temperature and function.
- When the set time (= current time + set cooking time) has elapsed, the oven stops. The alarm sounds and the symbol  flashes. Press the  or  or  button to cancel the alarm. If you do not press any key, the alarm will go off after 2 minutes.
- When the oven goes out, the display returns to the current time.
- Turn the Function Knob to the [0] position to turn off the oven.

CLEANING AND CARE

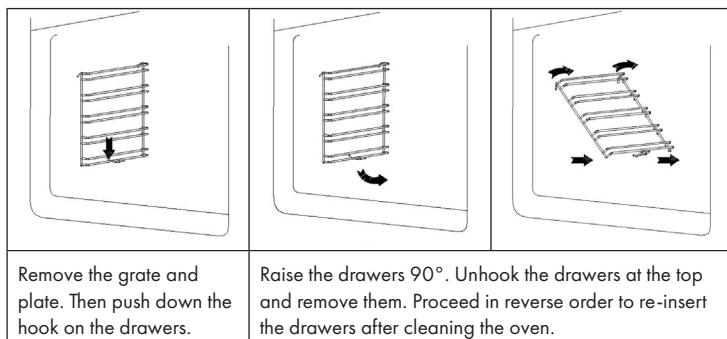
Removing the oven door

Removing the oven door gives you easier access to the entire interior of the oven for cleaning and maintenance of the oven.



Removing the trays

Removing the drawers gives you easier access to the entire furnace interior for cleaning and maintenance of the furnace.



Cleaning

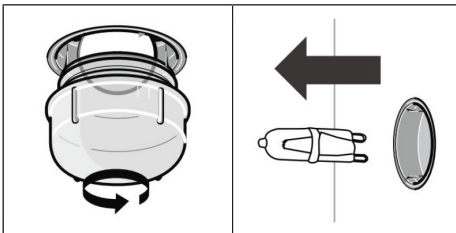
All parts of the appliance that come into contact with food must be cleaned regularly.

- Switch off the appliance before each cleaning and maintenance and disconnect it from the mains supply.
- Turn all switches to the „off“ position.
- Wait until the appliance has cooled down to the point where it is only warm and not hot, as this makes cleaning the appliance easier.
- Clean the surface with a damp cloth, a soft brush, or a fine sponge and then rub dry. In case of heavy soiling, you can use hot water and a non-abrasive detergent to clean the unit.
- Do not use aggressive or abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven door as they may scratch the surface and damage the glass.
- Do not leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance. The baking trays and grilles can be cleaned with a mild detergent.

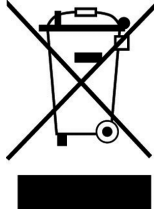
Replacing the lamp

To replace the lamp, follow these steps:

1. Unplug the appliance from the wall outlet.
2. Loosen the lamp cover by turning it counterclockwise (it could be very tight)
3. Remove the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Reattach the lamp cover.



DISPOSAL CONSIDERATIONS



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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	38
Indicaciones de seguridad	39
Instalación	42
Vista general del aparato	45
Panel de control y perillas	47
Tiempos de cocción y ajustes	48
Funcionamiento	49
Limpieza y cuidado	50
Indicaciones sobre la retirada del aparato	52
Fabricante e importador (Reino Unido)	52

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034880, 10034881
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total	2200 W
Capacidad de la cámara del horno	70 L

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Datos según 66/2104

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificador de modelo	10034880, 10034881		
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Masa del horno	M	29	kg
Número de cámaras	1		
Fuente de calor por cámara (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen de cada cámara	V	70	L
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional (energía eléctrica final)	CE Horno eléctrico	0,80	kWh/ciclo
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo circulación de aire (energía eléctrica final)	CE Horno eléctrico	0,79	kWh/ciclo
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional (energía final de gas)	CE Horno de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo circulación de aire (energía final de gas)	CE Horno de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cámara	ÍEE Horno	93,6	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Este aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Manipúlelas con cuidado y no toque en ningún caso las resistencias.

- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato
- Las piezas accesibles del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Mantenga alejados a los niños cuando el aparato esté en marcha.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores de metal para limpiar la puerta del horno, ya que podría rayar y romper el vidrio o provocar otros daños en el aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa, ya que existe peligro de sobrecalentamiento.
- Utilice únicamente los accesorios aptos para este horno.
- Nunca caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues existe el riesgo de que exploten.
- Asegúrese de que los pañuelos de papel y los paños de cocina de tela no entren en contacto con la resistencia del horno, ya que existe riesgo de incendio.
- Asegúrese de que cerca o dentro del horno no haya productos químicos agresivos, vapores fácilmente inflamables o cuerpos extraños. Este aparato está indicado exclusivamente para calentar y preparar alimentos.
- Si los alimentos que se encuentran dentro del horno llegan a incendiarse, mantenga la puerta del horno cerrada para sofocar las llamas. Apague el horno y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Actúe con mesura cuando abra la puerta del horno. Posiciónese a un lado del horno y abra lentamente la puerta para que pueda salir el aire/vapor caliente. Mantenga el rostro alejado del horno y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca antes de abrir la puerta. Cuando el aire caliente se haya disipado, puede continuar con la preparación. Mantenga la puerta del horno cerrada todo el tiempo excepto para cocinar y limpiar.
- Mantenga los accesorios y el cable de alimentación lejos de las partes calientes del aparato.

- Nunca mueva la bandeja y la rejilla mientras estén calientes; deje que se enfríen primero.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo y de realizarle el mantenimiento.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede empotrarse en cocinas estándar o unidades residenciales.
- Todas las superficies o muebles que se encuentran cerca del horno y todos los materiales empleados para la instalación deben soportar como mínimo 85 °C durante el uso del aparato.
- Algunos tipos de vinilo y laminado son especialmente propensos a sufrir daños por calor y a decolorarse con temperaturas elevadas. Antes de empotrar el aparato, compruebe qué superficies están presentes.
- El usuario será responsable de todos los daños ocasionados por la instalación del aparato cerca de materiales que no resistan el calor o si el aparato se sitúa a una distancia insuficiente de otros muebles.
- Instale el aparato solamente conforme a las instrucciones indicadas en este manual y sígalas en todo momento.
- Solamente un experto o un electricista cualificado debe llevar a cabo la instalación.
- Elimine el material de embalaje inmediatamente y asegúrese de que este no termine en manos de niños, pues existe riesgo de asfixia.
- No coloque ningún objeto pesado en la puerta del horno ni se apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar la bisagra.
- No coloque recipientes que contengan aceite o grasa caliente en zonas desatendidas, pues puede existir riesgo de incendio.
- No coloque sartenes, bandejas de horneado ni láminas de aluminio directamente en la parte inferior del horno, ya que podría ocasionar una acumulación de calor y dañar el esmaltado.
- Asegúrese de elegir la temperatura y el programa correctos para todos los alimentos para no quemar el alimento y evitar que el líquido se derrame.
- Asegúrese de que los alimentos se preparen en recipientes suficientemente grandes y, de ser necesario, utilice una bandeja de goteo.
- No instale el aparato cerca de cortinas u otros muebles suaves.
- Nunca intente levantar el aparato por la puerta o el mango, pues podría ocasionar daños en el horno y lesiones personales.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente cualificada para evitar cualquier tipo de riesgo.
- Instale el aparato de tal modo que la toma de corriente en la que conecte el enchufe quede fácilmente accesible.
- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la tensión de la toma coincida con la indicada en la placa de características del aparato.

**ATENCIÓN**

¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y contacte con el servicio técnico.

- No coloque el cable de alimentación en cantos afilados ni doble o pise el cable para evitar daños. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezarse con él.
- En ningún caso abra la carcasa del horno ni introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante, puesto que aquellos que no lo sean suponen un riesgo en la seguridad del usuario y una avería potencial en el aparato.
- Utilice el aparato exclusivamente en superficies planas, estables, limpias y secas.
- No exponga el aparato al calor, polvo, luz directa del sol, humedad y salpicaduras de agua.
- No coloque ningún objeto con llamas abiertas, como velas, encima o al lado del aparato.
- El cableado fijo del aparato debe estar equipado con un separador omnipolar.
- Utilice manoplas cuando maneje objetos de vidrio.
- Por su seguridad, la puerta del horno está fabricada con vidrio de seguridad. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero también tiene la peculiaridad de acumular las vibraciones. Por ello, manipule el aparato con extremo cuidado para evitar vibraciones, especialmente durante la instalación, y coloque el aparato solo en zonas con bajas vibraciones.
- No pegue láminas en la superficie de vidrio pues, en caso de rotura, se generarían grandes pedazos que podrían ser peligrosos.
- Solamente personal cualificado debe llevar a cabo las instalaciones eléctricas.
- Este aparato debe contar con toma a tierra. Contacte con un electricista si no existe una conexión a tierra disponible.
- La toma de corriente utilizada debe ser accesible incluso si el horno está dentro de su carcasa, para poder desenchufarlo en cualquier momento.

INSTALACIÓN



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Deje que la instalación sea ejecutada por personal especializado formado para evitar descargas eléctricas, lesiones y daños en el aparato.

Indicaciones para el montaje en un mueble de cocina


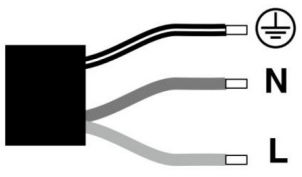
Introduzca el horno en el orificio previsto del mueble de cocina. Puede insertarse bajo una encimera o en un armario ya existente. Fije el horno atornillándolo por ambos orificios de fijación situados en el marco. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del horno y mire dentro. Las dimensiones y las distancias mínimas, que garantizan suficiente ventilación del horno, deben ser respetadas obligatoriamente.

- El orificio del mueble de cocina debe coincidir con el horno para que pueda funcionar correctamente.
- Las placas frontales del mueble de cocina que se encuentran directamente al lado del horno deben estar compuestas de material resistente al calor.
- Asegúrese de que la chapa de madera del mueble de cocina esté pegada con una cola que soporte temperaturas de, como mínimo, 120 °C. El plástico y los materiales de adhesión que no soporten dichos valores pueden hacer que el mueble de cocina se derrita y deforme.
- En cuanto se haya empotrado el horno en el mueble, deben aislarse completamente todos los componentes eléctricos. Esto es un requisito de seguridad obligatorio por ley.
- Todos los dispositivos de protección deben fijarse de modo que sea imposible retirarlos sin herramientas especiales.
- Retire la pared trasera del mueble de cocina para garantizar suficiente circulación del aire alrededor del horno. La distancia de la parte trasera del horno a la pared debe ser como mínimo de 45 mm.

Indicaciones sobre la conexión eléctrica

- El aparato está diseñado para una instalación fija con un cable de alimentación tripolar y solo debe ser conectado por personal técnico autorizado conforme al esquema de conexiones.
- Solo un profesional de la electricidad que tenga en cuenta la normativa relacionada debe cambiar el cable de alimentación.
- No utilice tomas múltiples, regletas o prolongadores, pues suponen un riesgo de sobrecarga y de incendio.
- Si la conexión ya no está accesible tras la instalación, debe instalarse un separador omnipolar con un orificio de contacto de al menos 3 mm.

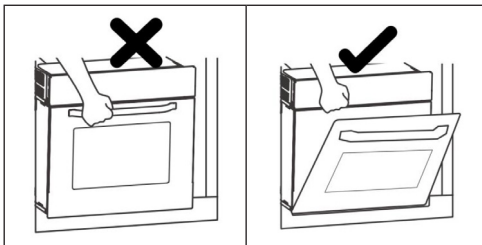
Cableado

Verde-amarillo	Cable de tierra (E) 	
Azul	Cable neutro (N)	
Marrón	Cable eléctrico (L)	

Nota para Reino Unido: no conecte el cable a un enchufe de 13A y no lo proteja con un fusible de 13A. El aparato debe protegerse con un fusible a partir de 16A. En todos los trabajos de instalación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica. Durante la instalación del aparato, debe facilitarse una protección contra un contacto involuntario.

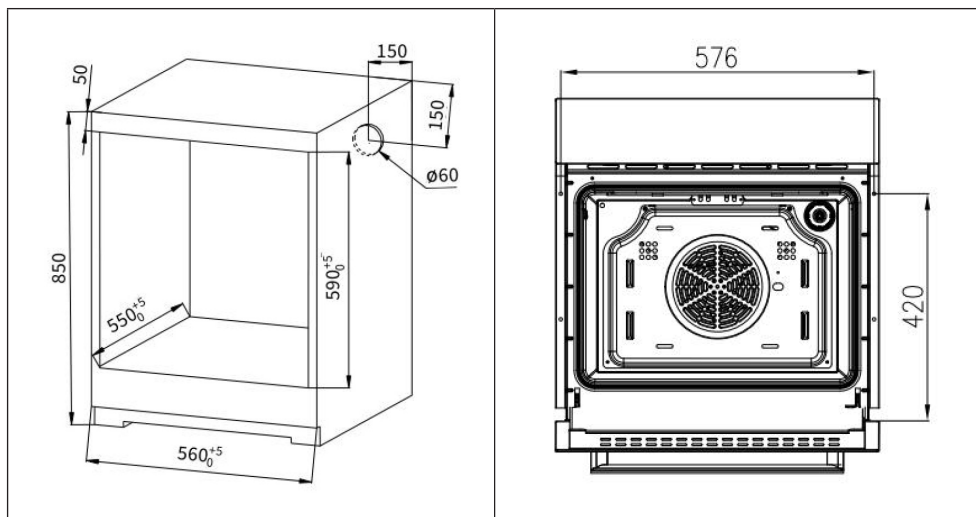
Indicaciones básicas sobre el montaje

- Cíñase exactamente a las dimensiones de montaje indicadas.
- Para lograr una integración perfecta en el mueble de cocina, instale el horno en un armario estándar de 600 mm de ancho para que quede al ras con la parte delantera del armario.
- No sujete el horno por la puerta durante el montaje.

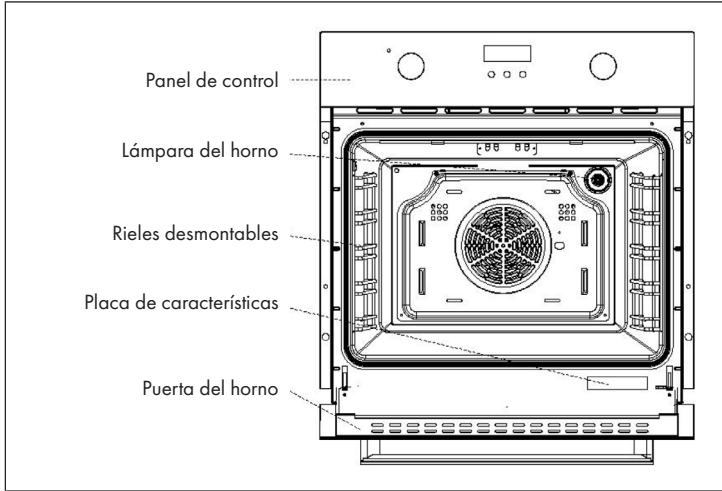


Montaje


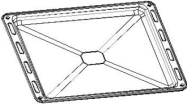
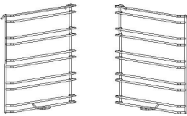

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que el armario presente las siguientes medidas internas en vacío. Para garantizar la circulación del aire, el horno debe coincidir con las dimensiones y distancias indicadas en la siguiente ilustración.



VISTA GENERAL DEL APARATO



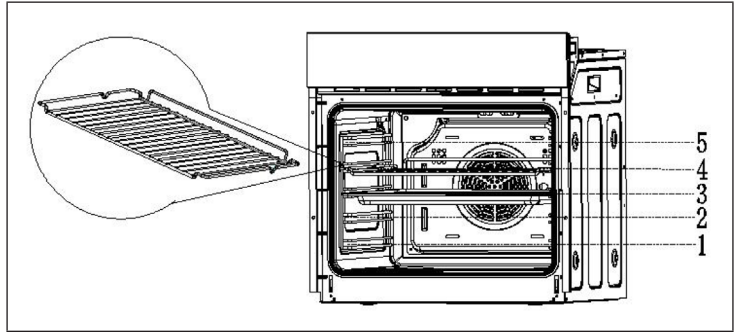
Accesorios

	<p>Rejilla: para hornear y asar</p>
	<p>Bandeja de horneado: se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos, como bizcochos húmedos, repostería, productos ultracongelados. Se emplea también para recoger grasa, migas y salsas.</p>
	<p>Rieles: las dos estructuras de rieles se desmontan para facilitar la limpieza del horno.</p>
	<p>2 tornillos: para fijar el horno.</p>

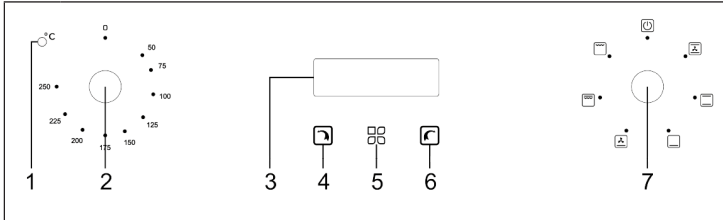
Nota: Limpie los accesorios antes de su uso con un poco de agua y producto de limpieza y utilice solamente accesorios originales.

Indicaciones importantes sobre los rieles

- Para garantizar que el horno se puede utilizar de un modo seguro, se requiere una colocación correcta de la rejilla y la bandeja de horneado.
- La rejilla y la bandeja solo pueden utilizarse entre el primer y quinto nivel.
- La rejilla y la bandeja deben introducirse correctamente en el horno para garantizar una extracción segura y evitar que los alimentos calientes se caigan.



PANEL DE CONTROL Y PERILLAS






1	Luz de funcionamiento
2	Regulador de temperatura: gire el regulador hasta la temperatura deseada.
3	Pantalla
4	Botón menos
5	Ajustar la temperatura/hora
6	Botón más
7	Regulador de función: gire el regulador hasta la función deseada.










Regulador de función

Gire el regulador de función al símbolo deseado. Tiene las siguientes funciones a su disposición:

	<p>Calor arriba y calor abajo + convección</p> <p>La combinación de ventilador y la resistencia superior e inferior garantiza una distribución homogénea del calor y ahorra hasta un 30-40 % de energía. La corteza del alimento quedará ligeramente dorada por fuera, mientras que la parte interior no se secará. Esta función está indicada para asar o preparar a la parrilla trozos de carne a altas temperaturas.</p>
	<p>Calor arriba y calor abajo</p> <p>Las resistencias superior e inferior están encendidas. La función es ideal para la mayoría de los platos que se hornean.</p>
	<p>Calor abajo</p> <p>La resistencia oculta en la base del horno garantiza un calor concentrado sin dorar los alimentos. La función es perfecta para platos que necesitan cocinarse lentamente, como guisos, estofados, repostería y pizza.</p>



	Calor abajo + convección El ventilador trasero y la resistencia inferior funcionan simultáneamente. La temperatura puede ajustarse entre 50 °C y 250 °C.
	Calor arriba + grill La resistencia interior superior y la resistencia exterior superior funcionan simultáneamente. La temperatura puede ajustarse entre 50 °C y 250 °C.
	Grill La resistencia interior superior está en marcha. La temperatura puede ajustarse entre 50 °C y 250 °C.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y AJUSTES

	Peso Cantidad	Nivel	Función	Temp.	Tiempo (1er lado)	Tiempo (2do lado)	Accesorio
Repostería	500 g	3		200 °C	10-15 min.	—	Bandeja de horneado
Sándwich	200 g	3		180 °C	15-20 min.	—	Rejilla
Brazo de gitano	200 g	3		180 °C	10-18 min.	—	Bandeja de horneado
Bizcocho	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min.	—	Bandeja de horneado
Torta de bizcocho	500 g	3		175 °C	30-35 min.	—	Rejilla
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min.	—	Bandeja de horneado
Tarta de manzana	1200 g	3		185 °C	50-60 min.	—	Rejilla
Tostada	9 uds.	5		240 °C	1-2 min.	—	Rejilla
Hamburguesa	1	5		240 °C	10-20 min.	5-10 min.	Bandeja de horneado







FUNCIONAMIENTO

Configurar la hora

- Cuando encienda el aparato por primera vez, en la hora aparece [12:00] y el símbolo de la hora parpadea.
- Utilice los botones  o  para configurar la hora actual.
- Espere 5 segundos hasta que se acepte la hora y el símbolo de la hora deje de parpadear.










Configurar la alarma

Puede utilizar la alarma en cualquier función. El tiempo configurable es de entre 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

- Pulse el botón  hasta que parpadee el símbolo del reloj.
- Utilice los botones  o  para configurar el momento en que sonará la alarma (=hora actual + tiempo seleccionado).
- Espere 5 segundos hasta que se acepte la hora y el símbolo del reloj deje de parpadear.
- Cuando el tiempo de funcionamiento alcance el momento seleccionado, suena la alarma y parpadea el símbolo del reloj. Pulse el botón  o  o  para detener la alarma y el símbolo del reloj se apaga. Si no pulsa ningún botón, la alarma se apaga tras 2 minutos.

Configurar el tiempo de cocción

Si la comida solo debe cocinarse durante un tiempo determinado, puede regular el horno de tal modo que se apague automáticamente tras el tiempo de preparación seleccionado. El tiempo regulable se sitúa entre 0 y 10 horas.

- Pulse el botón  hasta que parpadee el siguiente símbolo en pantalla: .
- Utilice los botones  o  para configurar el tiempo de cocción. Espere un momento. Cuando el símbolo  deje de parpadear, se habrá aceptado el tiempo configurado.
- A continuación, ajuste la temperatura y elija la función deseada.
- Cuando el tiempo configurado (= hora actual + tiempo de cocción seleccionado) haya transcurrido, el horno se detiene. La alarma suena y el símbolo  parpadea. Pulse el botón  o  o  para apagar la alarma. Si no pulsa ningún botón, la alarma se apaga tras 2 minutos.
- Cuando el horno se apaga, la pantalla muestra de nuevo la hora actual.
- Gire el regulador de función a la posición [0] para apagar el horno.

LIMPIEZA Y CUIDADO

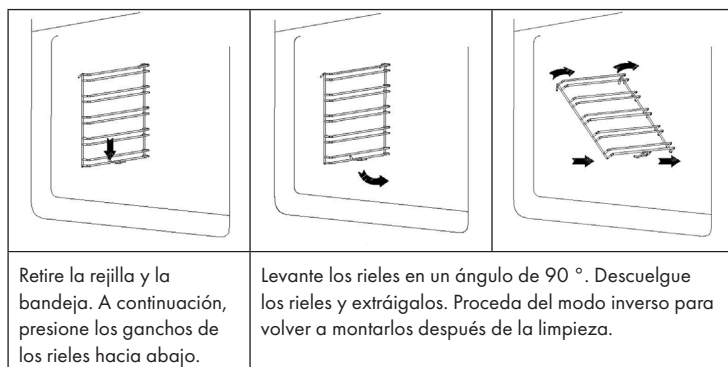
Retirar la puerta del horno

El desmontaje de la puerta del horno le permite acceder fácilmente a todo el interior del horno para realizar labores de mantenimiento y limpieza.



Retirar los rieles

El desmontaje de los rieles del horno le permite acceder fácilmente a todo el interior del horno para realizar labores de mantenimiento y limpieza.



Limpieza

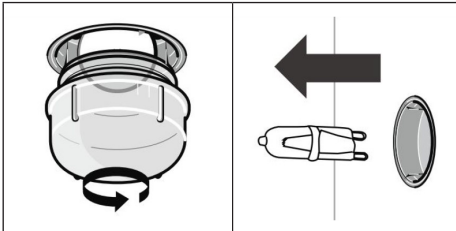
Limpie con regularidad todas las piezas del aparato que entren en contacto con alimentos.

- Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y de realizar labores de mantenimiento.
- Gire todas las perillas en la posición OFF.
- Espere a que el aparato se haya enfriado, pues no solo estará todavía caliente, sino que la limpieza del aparato será más sencilla con posterioridad.
- Limpie la superficie con un paño húmedo, un cepillo de cerdas suaves o una esponja fina y, a continuación, séquela. En caso de suciedad incrustada, puede utilizar un producto de limpieza no abrasivo junto con agua caliente.
- Para la limpieza del cristal de la puerta, no utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores de metal, pues podrían rascar la superficie y producir una rotura del cristal.
- No aplique sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en las piezas del aparato de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato. Limpie la bandeja y la rejilla con un lavavajillas neutro.

Sustitución de la bombilla

Proceda del siguiente modo para sustituir la bombilla:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Afloje la carcasa de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (podría estar muy encajada).
3. Retire la bombilla y sustitúyala por otra del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la carcasa de la lámpara.



INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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 de 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 retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche de données produit	54
Consignes de sécurité	55
Installation	58
Aperçu de l'appareil	61
Panneau de commande et régulateur de fonction	63
Temps de cuisson et réglages	64
Fonctionnement	65
Nettoyage et entretien	66
Informations sur le recyclage	68
Fabricant et importateur (GB)	68

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034880, 10034881
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	2200 W
Volume de la chambre de cuisson	70 L

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Indications selon 66/2104

	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle	10034880, 10034881		
Type de four	Four électrique		
Masse du dispositif	M	29	kg
Nombre de chambres de cuisson	1		
Source de chaleur par chambre de cuisson (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par chambre de cuisson	V	70	L
Consommation d'énergie (électricité) pour chauffer une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par chambre de cuisson (énergie électrique finale)	Four électrique EC	0,80	kWh/Cycle
Consommation d'énergie pour chauffer une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode convection par chambre de cuisson (énergie électrique finale)	Four électrique EC	0,79	kWh/Cycle
Consommation d'énergie pour chauffer une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par chambre de cuisson (énergie finale du gaz)	Four à gaz EC	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie pour le chauffage d'une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode convection par chambre de cuisson (énergie finale du gaz).	Four à gaz EC	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par chambre de cuisson	Four IEE	93,6	

(1) 1 kWh/Cycle = 3,6 MJ/Cycle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlure ! Cet appareil et les parties accessibles de l'appareil deviennent très chauds pendant son utilisation. Faites preuve de prudence et ne touchez jamais les composants thermiques.

- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car vous risqueriez de rayer la surface en verre, de fissurer la porte du four ou d'endommager l'appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque de surchauffe !
- N'utilisez que des accessoires adaptés à une utilisation dans les fours.
- Les liquides et autres denrées alimentaires ne doivent jamais être chauffés dans des récipients fermés, car il existe un risque d'explosion.
- Veillez à ce que les essuie-tout en papier et les torchons en tissu n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants du four - risque d'incendie !
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits chimiques agressifs, de vapeurs facilement inflammables ou de corps étrangers à proximité du four ou dans le four. Cet appareil est uniquement destiné à chauffer et à préparer des aliments.
- Si les aliments à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Placez-vous sur le côté du four et ouvrez-le lentement pour permettre à l'air chaud et à la vapeur de s'échapper. Tenez votre visage éloigné du four et assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques à proximité avant d'ouvrir la porte du four. Une fois que l'air chaud s'est échappé, vous pouvez procéder à la préparation. Gardez la porte du four fermée à tout moment, sauf pour la cuisson et le nettoyage.
- Tenez les accessoires et les câbles électriques éloignés des parties chaudes de l'appareil.

- Ne déplacez jamais les plaques de cuisson et les grilles de cuisson lorsqu'elles sont chaudes, laissez-les d'abord refroidir.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et de l'entretenir.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être installé dans des cuisines ou des appartements standard.
- Toutes les surfaces ou meubles entourant le four et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir supporter au moins 85 °C pendant l'utilisation de l'appareil.
- Certains types de vinyle et de stratifié sont particulièrement sensibles aux dommages causés par la chaleur et à la décoloration à haute température. Avant d'installer l'appareil, vérifiez quelles sont les surfaces présentes.
- L'utilisateur est responsable de tous les dommages en cas d'installation de l'appareil à proximité de matériaux non résistants à la chaleur ou trop près de meubles
- Installez l'appareil en respectant uniquement les exigences énumérées dans ce manuel.
- L'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Éliminez rapidement l'emballage et veillez à ce qu'il ne tombe pas entre les mains des enfants, car il y a un risque d'étouffement.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas contre elle lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières.
- Ne placez pas de récipients contenant de l'huile ou de la graisse chaude dans des endroits non surveillés, car ils peuvent présenter un risque d'incendie.
- Ne placez pas de casseroles, de plaques de cuisson ou de papier d'aluminium directement sur la base du four, car cela pourrait provoquer une accumulation de chaleur et endommager l'émail.
- Veillez à sélectionner la température et la fonction adaptées pour tous les aliments afin d'éviter que les aliments et les liquides ne débordent ou ne brûlent.
- Assurez-vous que les aliments sont préparés dans des récipients suffisamment grands et que vous utilisez un bac de récupération si nécessaire.
- N'installez pas l'appareil directement à côté de rideaux ou de meubles mous.
- N'essayez jamais de soulever l'appareil par la porte ou les poignées du four, car vous risqueriez d'endommager l'appareil ou de provoquer des dommages corporels.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clientèle ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Installez l'appareil de manière à ce que la prise de courant utilisée pour la fiche soit facilement accessible à tout moment.
- Avant de brancher la fiche de l'appareil à la prise, vérifiez que la tension de la prise correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

**ATTENTION**

Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil endommagé et cessez de l'utiliser. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et contactez le service clientèle.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation passer sur des bords tranchants et ne le pliez pas pour éviter de l'endommager. Tenez-le éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Posez le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne constitue pas un risque de trébuchement.
- N'ouvrez en aucun cas la carcasse du four et n'insérez aucun objet étranger à l'intérieur du boîtier.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant, car les accessoires non recommandés présentent un risque pour la sécurité de l'utilisateur et peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces planes, stables, propres et sèches.
- Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, des rayons directs du soleil, de l'humidité et de l'eau et des éclaboussures.
- Ne placez pas d'objets à flamme nue, tels que des bougies, sur ou à proximité de l'appareil.
- Le câblage de l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur omnipolaire.
- Portez toujours des gants lorsque vous manipulez des objets en verre.
- Pour votre sécurité, la porte du four est en verre de sécurité. Ce type de verre est très résistant, mais a la propriété de mémoriser les chocs. Par conséquent, manipulez l'appareil avec une extrême précaution pour éviter les chocs, notamment lors de l'installation, et installez l'appareil uniquement dans des zones à faible vibration.
- Ne collez pas de papier d'aluminium sur la surface du verre, car en cas de casse cela créerait de gros morceaux qui seraient dangereux.
- Toutes les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Contactez un électricien si vous n'avez pas de fil de terre disponible.
- La prise de courant utilisée doit être accessible même lorsque votre four est dans son logement afin de pouvoir débrancher l'appareil à tout moment.

INSTALLATION



ATTENTION

Risque de blessure ! Faites toujours effectuer l'installation par du personnel qualifié afin d'éviter tout choc électrique, toute blessure corporelle et tout dommage à l'équipement.

Consigne pour une installation encastrée dans une cuisine intégrée


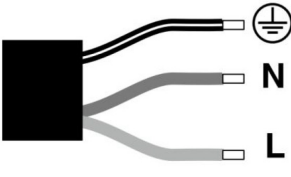
Installez le four dans l'ouverture prévue à cet effet dans la cuisine intégrée. Il peut s'insérer sous un plan de travail ou dans une armoire sur pied. Fixez le four en le vissant à l'aide des deux trous de fixation du cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Les dimensions et les distances minimales qui garantissent une ventilation suffisante du four doivent être strictement respectées.

- L'ouverture dans de l'élément de cuisine doit être adaptée pour que le four fonctionne correctement.
- Les panneaux frontaux de l'élément de cuisine situés directement à côté du four, doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que les placages en bois de l'élément de cuisine soient collés avec une colle résistante à des températures allant jusqu'à au moins 120 °C. Les matériaux plastiques et adhésifs qui ne supportent pas des températures aussi élevées peuvent faire fondre et déformer le plan de travail de la cuisine.
- Une fois que le four a été inséré dans la cuisine intégrée, tous les composants électriques doivent être complètement isolés. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité.
- Tous les dispositifs de protection doivent être fixés de manière à ce qu'il soit impossible de les retirer sans outils spéciaux.
- Retirez le panneau arrière de la niche de cuisine pour assurer une circulation d'air adéquate autour du four. La distance entre l'arrière du poêle et le mur doit être d'au moins 45 mm après l'installation.

Consigne sur le branchement électrique

- L'appareil est conçu pour une installation fixe avec un câble secteur tripolaire et ne doit être raccordé que par un spécialiste agréé, conformément au schéma de raccordement.
- Seul un électricien qualifié qui suit les réglementations en vigueur peut remplacer le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas de prises multiples, de multiprises ou de rallonges, car une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.
- Si le branchement n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm est nécessaire.

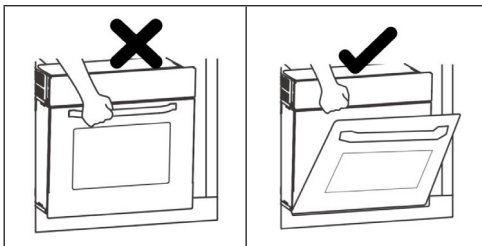
Câblage

Vert-Jaune	Câble de mise à la terre (E) 	
Bleu	Conducteur neutre (N)	
Marron	Câble d'alimentation (L)	

Consigne pour le Royaume-Uni : ne connectez pas l'appareil avec une fiche de 13 ampères ou protégez l'appareil avec un fusible de 13 ampères. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16 ampères ou plus. L'appareil doit être déconnecté du réseau pendant tous les travaux d'installation. Lors de l'installation de l'appareil, une protection contre les contacts accidentels doit être prévue.

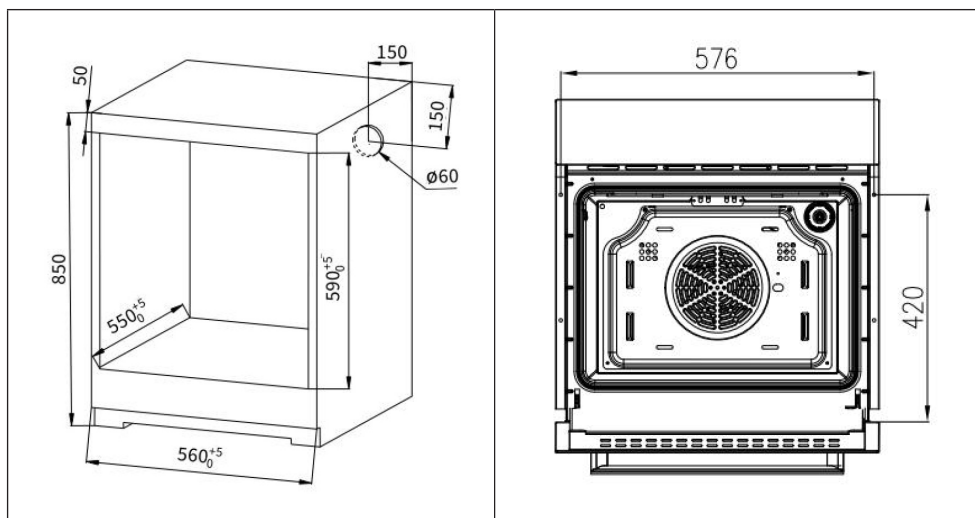
Consignes de base sur l'installation

- Respectez exactement les dimensions d'installation indiquées.
- Pour une intégration optimale dans l'élément de cuisine, installez le four dans un meuble standard de 600 mm de large de manière à ce qu'il affleure la façade du meuble.
- Ne tenez pas le four par la porte pendant l'installation.

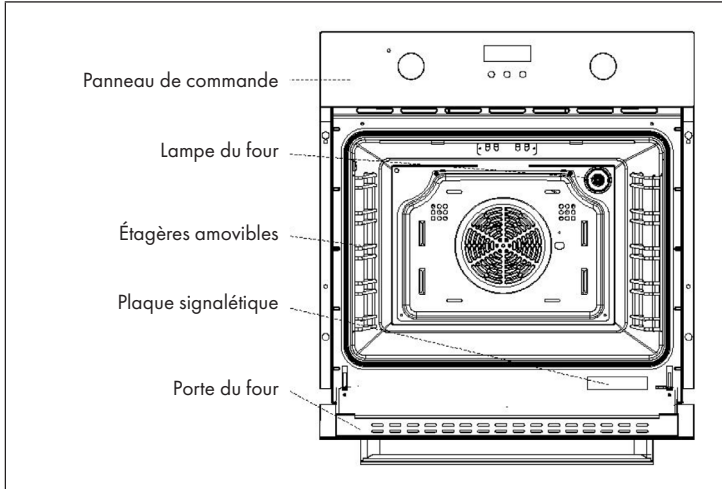


Installation

Avant d'installer l'appareil, veuillez vous assurer que le placard présente les masses à vide internes suivantes. Pour garantir la circulation de l'air, le four doit être installé en respectant les dimensions et les distances indiquées dans la figure suivante.



APERÇU DE L'APPAREIL



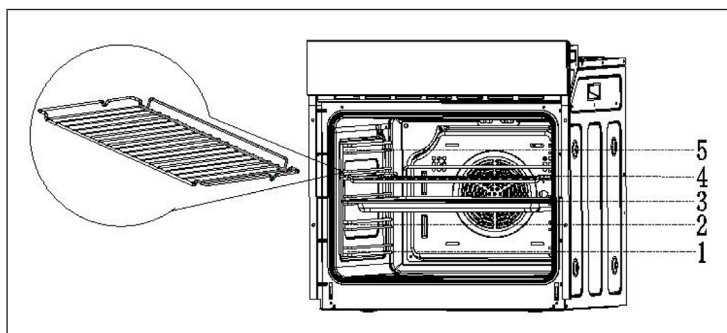
Accessoires

	<p>Grille : pour la cuisson et les grillades</p>
	<p>Plaque de cuisson : utilisé pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, comme les gâteaux humides, les pâtisseries, les produits surgelés. Permet également de recueillir la graisse, les miettes et la sauce.</p>
	<p>Étagères : les deux étagères du four peuvent être retirées afin de faciliter le nettoyage.</p>
	<p>2 vis : pour fixer le four.</p>

Remarque : nettoyez les accessoires avec un peu d'eau et de liquide vaisselle avant de les utiliser et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Remarque importante concernant les tiroirs

- Pour que le four puisse être utilisé en toute sécurité, il est indispensable de placer correctement les grilles et les plaques de cuisson.
- Les grilles et la plaque de cuisson ne peuvent être utilisées qu'entre le premier et le cinquième niveau.
- Les grilles et les plaques doivent être placées dans le four dans le bon sens, car cela permet de les retirer avec précaution et d'éviter que les produits chauds ne glissent.






PANNEAU DE COMMANDE ET RÉGULATEUR DE FONCTION

1	Témoins de marche
2	Régulateur de température : tournez le bouton de réglage sur la température souhaitée
3	Écran
4	Touche moins
5	Régler la minuterie/l'horloge
6	Touche plus
7	Régulateur de fonction : tournez le bouton sur la fonction souhaitée










Régulateur de fonction

Tournez le bouton de fonction sur le symbole souhaité. Vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :

	Chaleur voûte/sole + convection La combinaison du ventilateur et des composants thermiques supérieurs et inférieurs assure une répartition plus uniforme de la chaleur et permet d'économiser jusqu'à 30-40 % d'énergie. La croûte est légèrement dorée à l'extérieur, tandis que les produits ne dessèchent pas à l'intérieur. Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée.
	Chaleur voûte/sole Les composants thermiques supérieurs et inférieurs sont allumés. Cette fonction convient à la plupart des plats cuits au four.
	Chaleur de sole Le composant thermique couvert au fond du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunissement. Cette fonction convient à la cuisson lente de plats tels que les casseroles, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.



	Chaleur sole + convection Le ventilateur arrière et le composant thermique inférieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée entre 50 °C et 220 °C.
	Chaleur de voûte Le composant thermique de l'anneau intérieur supérieur et le composant thermique de l'anneau extérieur supérieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée entre 50 °C et 220 °C.
	Gril Le composant thermique intérieur supérieur fonctionne. La température peut être réglée entre 50 °C et 220 °C.

TEMPS DE CUISSON ET RÉGLAGES

	Poids quantité	Vitesse	Fonction	Temp.	Temps (premier côté)	Temps (deuxième côté)	Accessoires
Pâtisserie	500 g	3		200 °C	10-15 min	—	Plaque de cuisson
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 min	—	Grille de cuisson
Gâteau roulé	200 g	3		180 °C	10-18 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau éponge	500 g	3		175 °C	30-35 min	—	Grille de cuisson
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau aux pommes	1 200 g	3		185 °C	50-60 min	—	Grille de cuisson
Toast	9 pièces	5		240 °C	1-2 min	—	Grille de cuisson
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 min	5-10 min	Plaque de cuisson







FONCTIONNEMENT

Réglage de l'heure

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, l'horloge affiche [12.00] et le symbole de l'horloge clignote.
- Appuyez sur la touche  ou , pour régler l'heure actuelle.
- Puis attendez 5 secondes, jusqu'à ce que l'heure soit enregistrée et que le symbole de l'horloge cesse de clignoter.










Régler l'alarme

L'alarme peut être appliquée à n'importe qu'elle fonction. La durée réglable se trouve entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole de la cloche clignote.
- Appuyez sur la touche  ou , pour programmer la durée (= heure actuelle + heure réglée).
- Puis attendez 5 secondes, jusqu'à ce que l'heure soit enregistrée et que le symbole de la cloche cesse de clignoter.
- Lorsque le temps de travail atteint la durée programmée, l'alarme sonne et le symbole de la cloche clignote. Appuyez sur la touche  ou  ou , pour désactiver l'alarme, le symbole de la cloche se coupe. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche au bout de 2 minutes.

Réglage du temps de cuisson

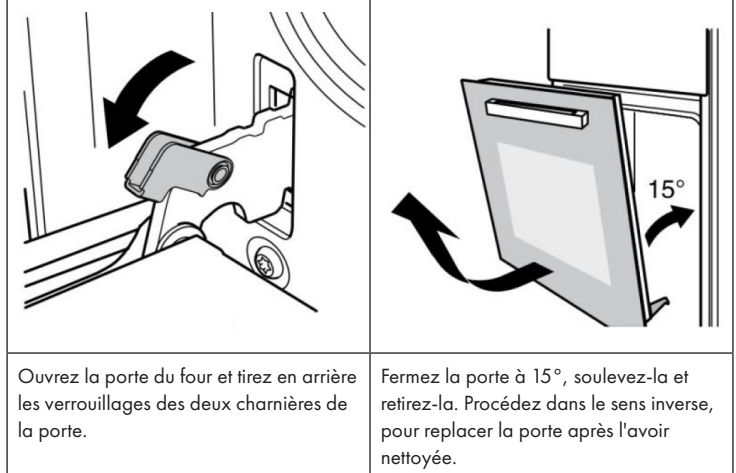
Si les produits ne doivent être cuits que pendant un certain temps, vous pouvez régler le four pour qu'il s'éteigne automatiquement après le temps de cuisson souhaité. La durée réglable se trouve entre 0-10 heures.

- Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole suivant clignote sur l'écran : 
- Appuyez sur la touche  ou , pour régler le temps de cuisson. Attendez un instant. Lorsque le symbole  ne clignote plus, la durée programmée a été enregistrée.
- Puis réglez la température et la fonction souhaitées.
- Lorsque que la durée réglée (= heure actuelle + temps de cuisson réglé) est écoulée, le four se coupe. L'alarme sonne et le symbole  clignote. Appuyez sur la touche  ou  ou , pour désactiver l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche au bout de 2 minutes.
- Lorsque le four s'éteint, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.
- Tournez le régulateur de fonction sur la position [0], pour couper le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

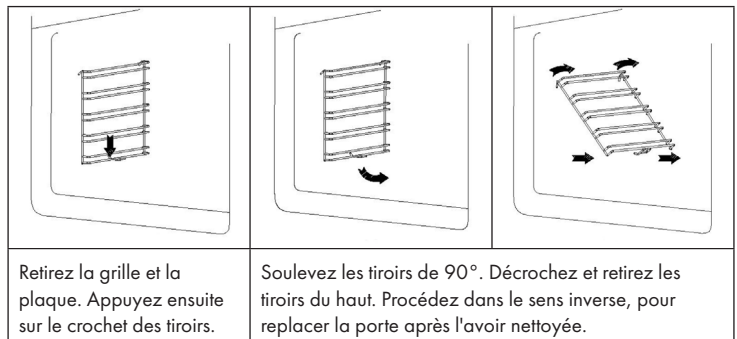
Retirer la porte du four

Retirer la porte du four vous permet d'accéder plus facilement à l'ensemble de l'intérieur du four pour le nettoyer et l'entretenir.



Retirer les tiroirs

Retirer les tiroirs vous permet d'accéder plus facilement à l'ensemble de l'intérieur du four pour le nettoyer et l'entretenir.



Nettoyage

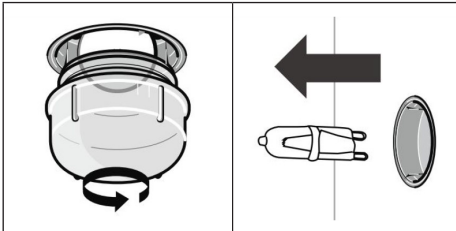
Tous les composants de l'appareil qui entrent en contact avec les produits doivent être nettoyés régulièrement.

- Éteignez l'appareil après chaque nettoyage et maintenance et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Mettez tous les boutons sur la position "off".
- Attendez que l'appareil ait refroidi jusqu'à ce qu'il soit plus que tiède et non chaud, car l'appareil sera plus facile à nettoyer.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis séchez en frottant. En cas d'importantes salissures, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent non abrasif pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de porte du four, car ils pourraient rayer la surface et endommager la vitre.
- Ne laissez aucune substance acide (jus de citron, vinaigre) sur les parties de l'appareil en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. Les plaques de cuisson et les grilles peuvent être nettoyées avec un détergent doux.

Remplacer l'ampoule

Suivez ces instructions pour remplacer l'ampoule :

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant
2. Desserrez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il peut être très serré).
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Remettez le couvercle de la lampe en place.



INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

la ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Scheda informativa del prodotto	70
Avvertenze di sicurezza	71
Installazione	74
Descrizione del dispositivo	77
Pannello di controllo e manopole di regolazione	79
Tempi di cottura e impostazioni	80
Utilizzo	81
Pulizia e manutenzione	82
Avviso di smaltimento	84
Produttore e importatore (UK)	84

DATI TECNICI

Numero articolo	10034880, 10034881
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza complessiva	2200 W
Capacità vano di cottura	70 L

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

Indicazioni secondo 66/2104

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno del modello	10034880, 10034881		
Tipo di forno	Forno elettrico		
Dimensioni del dispositivo	M	29	kg
Quantità dei vani di cottura	1		
Fonte di calore di ogni vano di cottura (elettricità o gas)	Elettricità		
Capacità di ogni vano di cottura	V	70	L
Consumo energetico (elettricità) durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,80	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità di ricircolo per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,79	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MA/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità di ricircolo per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MA/ciclo kWh/ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per ogni vano di cottura	Forno EEI	93,6	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MA/ciclo.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il dispositivo e i componenti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione e non toccare in nessun caso gli elementi riscaldanti.

- Tenere bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dal dispositivo.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.
- Il dispositivo non è un giocattolo.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il dispositivo.
- I componenti accessibili possono diventare estremamente caldi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Per pulire lo sportello del forno non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o raschietti in metallo, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro, rompersi lo sportello o esserci altri danni al dispositivo.
- Non installare il dispositivo dietro a uno sportello decorativo: pericolo di surriscaldamento!
- Utilizzare esclusivamente accessori adatti all'uso in forno.
- Non scaldare assolutamente liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi, altrimenti si corre il rischio di esplosione.
- Assicurarsi che panni di carta e di stoffa non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti del forno: pericolo di incendio!
- Assicurarsi che vicino al forno o al suo interno non ci siano sostanze chimiche aggressive, vapori facilmente infiammabili o corpi estranei. Il dispositivo è adatto solo a riscaldare e a preparare alimenti.
- Se all'interno del forno dovessero prendere fuoco delle pietanze, tenere chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Spegnerne il forno e staccare la spina dalla presa.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Posizionarsi di fianco al forno e aprirlo lentamente, in modo da lasciare uscire aria/vapore bollente. Tenere il viso lontano dal forno e assicurarsi prima di aprire lo sportello che non ci siano né bambini né animali nelle vicinanze. Dopo che l'aria calda è fuoriuscita, è possibile procedere con la preparazione. Tenere chiuso lo sportello del forno per tutto il tempo, tranne per cucinare e pulire.
- Tenere accessori e cavi elettrici lontano dai componenti caldi del dispositivo.

- Non spostare mai teglie e griglie mentre sono ancora calde, ma lasciarle prima raffreddare.
- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Il dispositivo è destinato a un uso domestico e può essere incassato in cucine standard o unità abitative.
- Tutti i mobili o le superfici attorno al forno e i materiali usati per l'installazione devono essere in grado di sopportare almeno 85 °C.
- Alcuni tipi di mobili in vinile e in laminato possono danneggiarsi e scolorirsi a causa del calore elevato. Prima di incassare il dispositivo, verificare quali tipi di superfici sono presenti.
- L'utente è l'unico responsabile per i danni derivati da un'installazione vicino a materiali non termoresistenti o da un'insufficiente distanza dai mobili.
- Installare il dispositivo nel rispetto delle indicazioni contenute nel presente manuale.
- L'installazione deve essere eseguita da una persona esperta o da un elettricista qualificato.
- Smaltire subito il materiale di imballaggio e assicurarsi che non finisca nelle mani di bambini, altrimenti si corre il rischio di soffocamento.
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarcisi quando è aperto, altrimenti si potrebbero danneggiare le cerniere.
- Non posizionare recipienti contenenti olio o grasso bollenti in zone incustodite, altrimenti potrebbero svilupparsi incendi.
- Non collocare padelle, teglie e carta stagnola direttamente sul fondo del forno, altrimenti si corre il rischio di accumulo di calore e la smaltatura potrebbe rovinarsi.
- Assicurarsi di selezionare temperatura e funzione adatte in relazione alle pietanze, in modo che alimenti e liquidi non trabocchino o si brucino.
- Assicurarsi di preparare gli alimenti in contenitori abbastanza grandi e usare una vaschetta di gocciolamento se necessario.
- Non installare il dispositivo vicino a tende o mobili imbottiti.
- Non sollevare il dispositivo afferrandolo dallo sportello o dalle impugnature, altrimenti possono risultare danni al forno o alle persone.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da personale qualificato per evitare rischi.
- Installare il dispositivo in modo che la presa sia sempre accessibile.
- Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione della presa coincida con quella indicata sulla targhetta del dispositivo.



ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica! Non provare a riparare autonomamente un dispositivo danneggiato e smettere di usarlo. Spegnerlo, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio assistenza.

- Non far passare il cavo lungo bordi taglienti, non piegarlo e non torcerlo, in modo da non danneggiarlo. Tenerlo lontano da superfici bollenti e fiamme libere.
- Posare il cavo in modo tale da non correre il rischio di inciamparci.
- Non aprire in nessuna circostanza l'alloggiamento del forno e non inserire corpi estranei al suo interno.
- Utilizzare esclusivamente accessori raccomandati dal produttore, dato che quelli non consigliati rappresentano un rischio per la sicurezza dell'utente e il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente su superfici piane, stabili, pulite e asciutte.
- Proteggere il dispositivo da calore, polvere, raggi diretti del sole, umidità, spruzzi e gocce d'acqua.
- Non posizionare oggetti con fiamme libere, come candele, sopra o vicino al dispositivo.
- Il cablaggio fisso del dispositivo deve essere dotato di sezionatore onnipolare.
- Indossare sempre guanti quando si maneggiano oggetti di vetro.
- Per la sicurezza dell'utente, lo sportello del forno è in vetro di sicurezza. Questo tipo di vetro è molto resistente, ma ha la capacità di assorbire le vibrazioni. Prestare estrema attenzione in modo da evitare vibrazioni, in particolare durante l'installazione, e montare il dispositivo solo in aree con pochissime vibrazioni.
- Non attaccare pellicole sulla superficie di vetro, altrimenti in caso di rottura si formano grossi pezzi di vetro molto pericolosi.
- Tutte le opere di installazione elettrica devono essere realizzate da personale tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere dotato di messa a terra. Se non è disponibile un condotto di messa a terra, contattare un elettricista.
- La presa elettrica utilizzata deve essere accessibile quando il forno si trova nel suo alloggiamento, in modo da poterlo scollegare in ogni momento dalla rete elettrica.

INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE**

Pericolo di lesioni! Lasciare eseguire sempre l'installazione da personale tecnico preparato, in modo da evitare scosse elettriche, danni a persone e al dispositivo.

Indicazioni per l'incasso in cucina

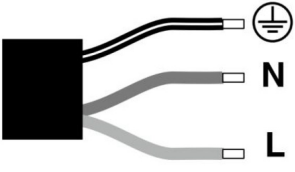
Inserire il forno nel vano della cucina monoblocco. Lo si può inserire sotto a un piano di lavoro o in un mobile di incasso in posizione verticale. Fissare il forno avvitandolo utilizzando i due fori di fissaggio nel telaio. Per trovare i fori, aprire lo sportello del forno e gettare uno sguardo all'interno. Rispettare assolutamente le dimensioni e le distanze per garantire una ventilazione sufficiente del forno.

- Il vano della cucina deve essere adatto per il forno, in modo da garantirne un corretto funzionamento.
- I pannelli frontali della cucina monoblocco, che si trovano direttamente accanto al forno, devono essere termoresistenti.
- Assicurarsi che le impiallacciature della cucina siano state incollate con colle resistenti a temperature di almeno 120 °C. Plastica e materiali adesivi che non sono in grado di sopportare tali temperature possono causare scioglimento e deformazione della cucina.
- Non appena il forno viene incassato nella cucina, è necessario isolare completamente tutti i componenti elettrici. Questo è un requisito di sicurezza obbligatorio per legge.
- Tutti i sistemi di sicurezza devono essere fissati in modo tale da non poter essere rimossi senza utensili speciali.
- Rimuovere il pannello posteriore della cucina per garantire sufficiente ventilazione intorno al forno. Dopo l'incasso la distanza tra il retro del forno e la parete deve essere di almeno 45 mm.

Avvertenze sul collegamento elettrico

- Il dispositivo è progettato per l'installazione fissa con cavo a tre poli e può essere collegato solo da un tecnico autorizzato in conformità con lo schema di collegamento.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da un elettricista, nel rispetto delle normative vigenti.
- Non utilizzare prese multiple, ciabatte multipresa o prolunghe, dato che un sovraccarico può causare incendi.
- Se la connessione non è più accessibile a installazione conclusa, è necessario un sezionatore onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

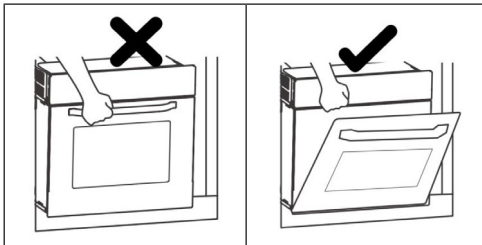
Cablaggio

Giallo-verde	Cavo di messa a terra ⊕	
Blu	Cavo neutrale (N)	
Marrone	Cavo di alimentazione (L)	

Nota per la Gran Bretagna: non collegare il dispositivo con una spina 13 A e non proteggerlo con un fusibile 13 A. Il dispositivo deve essere protetto da un fusibile a partire da 16 A. Durante le opere di installazione il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica. Durante l'installazione del dispositivo è necessaria una protezione contro il contatto involontario.

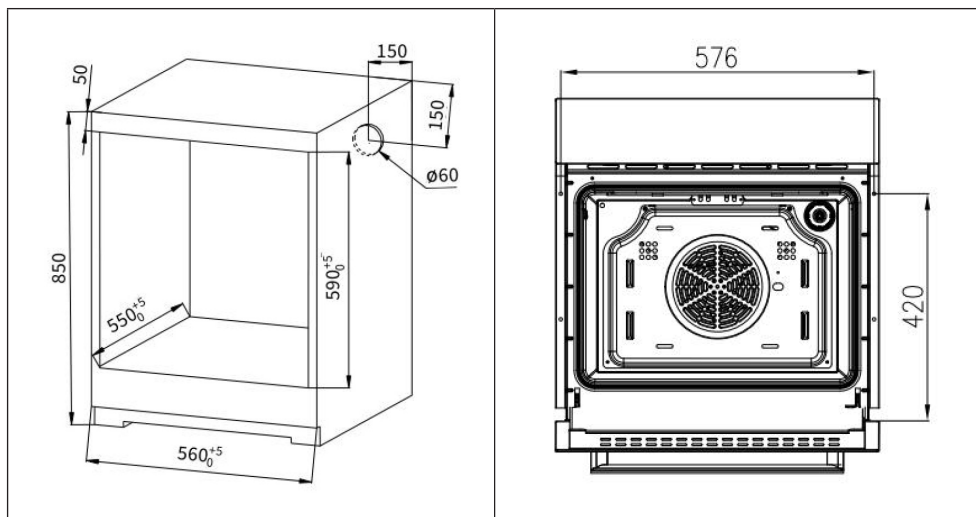
Informazioni fondamentali per l'incasso

- Rispettare le dimensioni di incasso specificate.
- Per garantire un'integrazione ottimale nella cucina monoblocco, installare il forno in un armadio standard da 600 mm, in modo tale che si chiuda a livello con il lato frontale del mobile.
- Durante il montaggio, non tenere il forno dallo sportello.

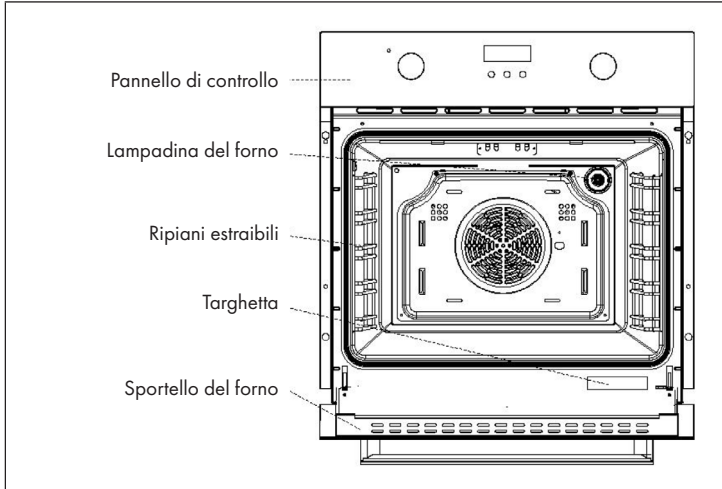


Montaggio


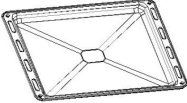
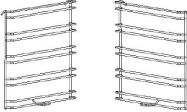

Prima di installare il dispositivo assicurarsi che il mobile abbia le seguenti dimensioni interne. Per garantire la circolazione dell'aria il forno deve essere installato in conformità con le misure e le distanze indicate nella foto seguente.



DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



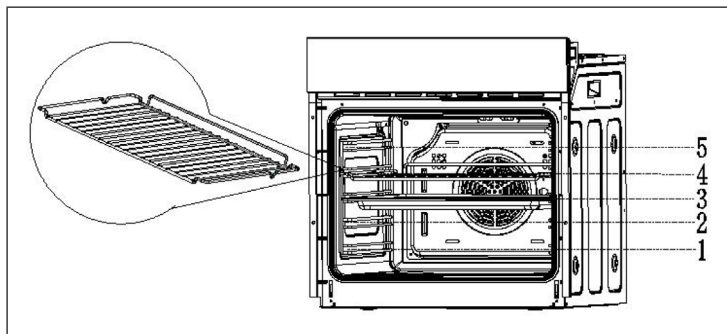
Accessori

	<p>Griglia: per cucinare e grigliare</p>
	<p>Leccarda: viene usata per cucinare grandi quantità di cibo come torte umide, prodotti da forno, surgelati e per raccogliere grasso, briciole e salsa.</p>
	<p>Ripiani: per semplificare la pulizia del forno è possibile rimuovere entrambi i ripiani.</p>
	<p>2 viti: per bloccare il forno.</p>

Nota: prima dell'utilizzo pulire gli accessori con un po' d'acqua e detersivo e usare solo accessori originali.

Note importanti riguardanti i ripiani

- Per garantire l'utilizzo sicuro del forno, è assolutamente necessario posizionare correttamente le griglie e le leccarde.
- Le griglie e la leccarda possono essere usate solo tra la prima e la quinta guida.
- Le griglie e le leccarde devono essere spinte dal lato corretto del forno per poterle estrarre in tutta sicurezza ed evitare che gli alimenti bollenti scivolino fuori.






PANNELLO DI CONTROLLO E MANOPOLE DI REGOLAZIONE

1	Spie di funzionamento
2	Manopola della temperatura: impostare la manopola sulla temperatura desiderata
3	Display
4	Tasto Meno
5	Impostare il timer/l'ora
6	Tasto Più
7	Manopola funzione: girare la manopola sulla funzione desiderata










Manopola funzione

Girare la manopola funzione sul simbolo desiderato. Si possono scegliere le seguenti funzioni:

	calore dall'alto/calore dal basso + ventilato La combinazione della ventola e dell'elemento superiore e inferiore assicura una distribuzione uniforme del calore e risparmia il 30-40 % d'energia. La crosta si dora leggermente, mentre gli alimenti non si asciugano internamente. Questa funzione è ideale per grigliare o cucinare grossi pezzi di carne ad alte temperature.
	Calore dall'alto/calore dal basso L'elemento riscaldante superiore e inferiore sono accesi. La funzione è adatta a quasi tutti i piatti da cucinare.
	Calore dal basso L'elemento riscaldante coperto sul fondo del forno assicura un calore più concentrato senza doratura. La funzione è adatta ai piatti da cuocere lentamente come sformati, stufati, prodotti da forno e pizza.



	Calore dal basso + ventilato La ventola posteriore e l'elemento riscaldante inferiore funzionano contemporaneamente. La temperatura può essere impostata tra 50 °C e 250 °C.
	Calore dall'alto + grill L'anello interno superiore e quello esterno superiore dell'elemento riscaldante funzionano contemporaneamente. La temperatura può essere impostata tra 50 °C e 250 °C.
	Grill L'anello interno superiore dell'elemento riscaldante funziona. La temperatura può essere impostata tra 50 °C e 250 °C.

TEMPI DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

	Peso Quantità	Livello	Funzi- one	Temp.	Tempo (1a pagina)	Tempo (2a pagina)	Accessori
Prodotti da forno	500 g	3		200 °C	10-15 min.	—	Leccarda
Panino	200 g	3		180 °C	15-20 min.	—	Griglia
Rotolo farcito	200 g	3		180 °C	10-18 min.	—	Leccarda
Torta	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min.	—	Leccarda
Pan di Spagna	500 g	3		175 °C	30-35 min.	—	Griglia
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min.	—	Leccarda
Torta di mele	1200 g	3		185 °C	50-60 min.	—	Griglia
Toast	9 pezzi	5		240 °C	1-2 min.	—	Griglia
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 min.	5-10 min.	Leccarda







UTILIZZO

Impostare l'ora

- Quando si accende il dispositivo per la prima volta appare [12:00] e il simbolo dell'ora lampeggia.
- Premere i tasti  o  per impostare l'ora attuale.
- Aspettare 5 secondi e il simbolo dell'ora smette di lampeggiare.










Impostare l'allarme

E' possibile utilizzare l'allarme su qualsiasi funzione. Il tempo che si può impostare è da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti.

- Premere il tasto  finché il simbolo della campana lampeggia.
- Premere i tasti  o  per impostare il momento dell'allarme (=ora attuale + ora impostata).
- Aspettare 5 secondi e il simbolo della campana smette di lampeggiare.
- Quando il tempo raggiunge l'orario impostato, l'allarme suona e il simbolo della campana lampeggia. Premere  o  o  per togliere l'allarme. Il simbolo della campana scompare. Se non si preme alcun tasto, l'allarme si spegne dopo 2 minuti.

Impostare il tempo di cottura

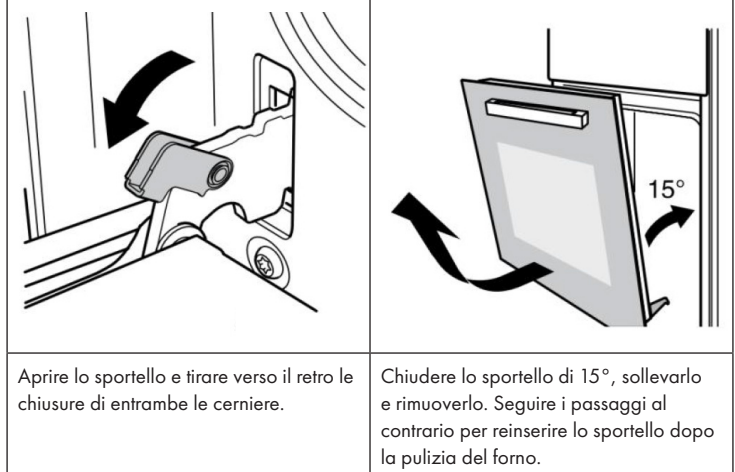
Se il cibo deve essere cotto solo per un certo periodo di tempo, è possibile impostare il forno in modo tale che si spenga dopo il tempo di cottura desiderato. Il tempo che si può impostare è da 0 a 10 ore.

- Premere  finché sul display lampeggia il seguente simbolo: .
- Premere i tasti  o  per impostare il tempo di cottura e aspettare un attimo. Quando il simbolo  non lampeggia più, significa che l'impostazione è andata a buon fine.
- Impostare quindi la temperatura e la funzione desiderate.
- Allo scadere del tempo impostato (=ora attuale + tempo di cottura impostato) il forno si ferma. L'allarme suona e il simbolo  lampeggia. Premere  o  o  per togliere l'allarme. Se non si preme alcun tasto, l'allarme si spegne dopo 2 minuti.
- Quando il forno si spegne sul display appare l'ora attuale.
- Posizionare la manopola funzione su [0] per spegnere il forno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

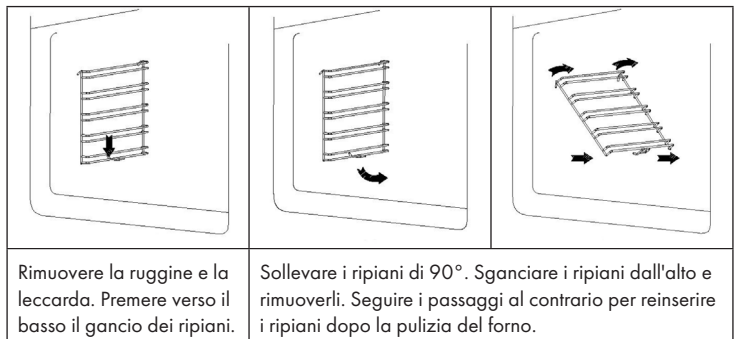
Rimozione dello sportello

La rimozione dello sportello consente di accedere più facilmente all'interno di tutto il forno per pulirlo ed eseguire manutenzioni.



Rimozione dei ripiani

La rimozione dello sportello consente di accedere più facilmente all'interno di tutto il forno per pulirlo.



Pulizia

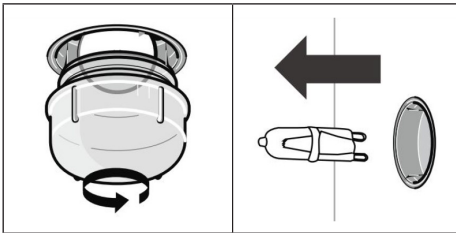
Tutti gli accessori del dispositivo che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti regolarmente.

- Spegnerlo il dispositivo prima di eseguire manutenzioni e prima di pulirlo. Scolgarlo dalla rete elettrica.
- Girare tutti gli interruttori in posizione "off".
- Aspettare che il dispositivo si sia raffreddato e che sia caldo e non bollente, dato che ciò facilita la sua pulizia.
- Pulire la superficie del dispositivo con un panno umido, una spazzola morbida o una spugna delicata e asciugarla. Se dovesse essere molto sporca, è possibile usare acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire lo sportello, in quanto potrebbero graffiare le superfici e causare la rottura del vetro.
- Non lasciare sostanze acide (succo di limone, aceto) sulle parti d'acciaio inox del dispositivo.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il dispositivo. Utilizzare un detersivo delicato per lavare le leccarde e le griglie.

Sostituire la lampadina

Seguire i seguenti passaggi per sostituire la lampadina:

1. Togliere la spina dalla presa elettrica
2. Rimuovere la copertura della lampadina ruotandola in senso antiorario (potrebbe essere fissata molto bene)
3. Rimuovere la lampadina e sostituirla con una identica.
3. Applicare nuovamente la copertura della lampadina.



AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Geachte klant,

hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en om informatie rondom het artikel te krijgen.



INHOUDSOPGAVE

Productinformatieblad	86
Veiligheidsinstructies	87
Installatie	90
Overzicht apparaat	93
Controlepaneel en functietoetsen	95
Gaartijden en instellingen	96
Bediening	97
Reiniging en onderhoud	98
Instructies voor afvoer	100
Fabrikant & importeur (UK)	100

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10034880, 10034881
Stroomvoorziening	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	2200 W
Volume gaaruimte	70 L

PRODUCTINFORMATIEBLAD

Gegevens conform 66/2104

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie model	10034880, 10034881		
Soort oven	Elektrische bakoven		
Massa van het apparaat	M	29	kg
Aantal gaarruimtes	1		
Warmtebron per gaarruimte (stroom of gas)	Stroom		
Volume per gaarruimte	V	70	L
Energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus in conventionele modus (elektrische eindenergie)	EC elektrische oven	0,80	kWh/ cyclus
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus in luchtcirculatiemodus (elektrische eindenergie)	EC elektrische oven	0,79	kWh/ cyclus
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus in conventionele modus (eindenergie gas)	EC gasoven	-	MJ/ cyclus kWh/ cyclus (1)
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus in luchtcirculatiemodus (eindenergie gas)	EC gasoven	-	MJ/ cyclus kWh/ cyclus (1)
Energie-efficiëntie index per gaarruimte	EEl oven	93,6	

(1) 1 kWh/ cyclus = 3,6 MJ/ cyclus

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



LET OP

Verbrandingsgevaar! Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heel erg heet. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen in geen geval aan.

- Laat kinderen onder de 8 jaar niet in de buurt van het apparaat.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke gezondheid mogen het apparaat alleen gebruiken wanneer ze voorafgaand door een verantwoordelijke toezichthouder uitvoerig met de functies en veiligheidsinstructies van het apparaat vertrouwd zijn gemaakt en de daarmee verbonden gevaren begrijpen.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat vooral geen stoomreiniger.
- De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heel erg heet.
- Houdt kleine kinderen ver van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik voor het reinigen van de ovendeur geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper omdat die krassen kan veroorzaken op het glazen oppervlak van de ovendeur, de ovendeur stuk kan gaan of andere schade aan het apparaat kan veroorzaken.
- Installeer het apparaat niet achter een deur met decoratieve elementen – oververhittingsgevaar!
- Gebruik uitsluitend accessoires die geschikt zijn voor gebruik in een oven.
- Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen in geen geval in afgesloten houders worden verhit omdat hierdoor ontploffingsgevaar ontstaat.
- Let erop dat keukendoeken van papier en theedoeken van stof niet in aanraking komen met het verwarmingselement van de oven – brandgevaar!
- Let erop dat in de nabijheid van de oven geen agressieve chemische stoffen, licht ontvlambare dampen of andere vreemde materie aanwezig is. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwarmen en bereiden van levensmiddelen.
- Wanneer de zich binnenin de oven bevindende levensmiddelen vlam vatten houdt u de ovendeur dicht om de vlammen de verstikken. Schakel de oven uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Wees voorzichtig wanneer u de ovendeur opent. Ga zijdelings naast de oven staan en open de deur langzaam zodat de hete lucht / hete dampen kunnen ontsnappen. Houdt uw gezicht ver van de oven en vergewis uzelf ervan dat noch kinderen noch huisdieren zich in uw nabijheid bevinden. Nadat de hete lucht ontsnapt is kunt u verder gaan met de voorbereiding. Houdt de ovendeur altijd dicht behalve voor kook- en reinigingswerkzaamheden.
- Houdt de accessoires en de elektrische kabel ver van de hete onderdelen van het apparaat.

- Raak bakplaat en rooster nooit aan wanneer deze heet zijn maar laat ze eerst afkoelen.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u aan reiniging of onderhoud begint.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in een huishouden en kan in een standaard keuken worden ingebouwd.
- Alle oppervlaktes of meubels rondom de oven en alle materialen die voor de installatie worden gebruikt, moeten tijdens het gebruik van het apparaat bestand zijn tegen tenminste 85°C.
- Sommige soorten vinyl en laminaat zijn bijzonder gevoelig voor hittede schade en kleurverlies bij hoge temperaturen. Controleer voordat u het apparaat inbouwt welke oppervlaktes aanwezig zijn.
- Voor alle schade die ontstaat door de installatie van het apparaat in de nabijheid van niet-hittebestendige materialen of door een te geringe afstand tot meubels is de gebruiker zelf verantwoordelijk.
- Installeer het apparaat uitsluitend conform de in deze gebruikershandleiding gestelde eisen en volg de gegeven instructies op.
- De installatie moet uitgevoerd worden door een gediplomeerd persoon of een gekwalificeerde electricien.
- Voer het verpakkingsmateriaal zo snel mogelijk af en let erop dat het niet in handen van kinderen terechtkomt vanwege verstikkingsgevaar.
- Plaats geen zware objecten op de oven deur en leun er niet tegenaan wanneer deze geopend is daar dit schade aan de scharnieren kan veroorzaken.
- Plaats houders, die hete olie of vet bevatten, niet op plaatsen zonder toezicht vanwege brandgevaar.
- Plaats pannen, bakplaten en aluminium folie niet direct op de bodem van de oven daar dit tot een ophoping van hitte kan leiden en het emaille kan beschadigen.
- Let erop dat u voor alle levensmiddelen de geschikte temperatuur en functie selecteert zodat levensmiddelen en vloeistof niet overlopen of aanbranden.
- Zorg ervoor dat voedsel in voldoende groot kookgerei wordt bereid en dat u, indien nodig, een lekbak gebruikt.
- Installeer het apparaat niet direct naast gordijnen of stoffen meubels.
- Probeer nooit het apparaat aan de oven deur of de handvaten op te tillen daar dit schade aan het apparaat of verwonding aan personen tot gevolg kan hebben.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is, is het de verantwoordelijkheid van de fabrikant, de klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon deze te vervangen teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.
- Installeer het apparaat zo dat het voor de stekker gebruikte stopcontact op elk moment moeiteloos en vrij toegankelijk is.
- Controleer, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact plaatst of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het merkplaatje van het apparaat.

**LET OP**

Gevaar voor elektrische schokken! Probeer nooit zelf een beschadigd apparaat te repareren en stop direct met het gebruik. Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de kantenservice.

- Laat de stroomkabel niet langs scherpen randen lopen en knik of buig hem niet zodat hij niet beschadigd. Houdt de kabel ver van hete oppervlaktes en open vuur.
- Plaats de kabel zo dat er niet over gestruikeld kan worden.
- Open in geen geval de behuizing van de oven en plaats geen vreemde objecten binnenin.
- Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen daar materiaal dat niet aanbevolen is een veiligheidsrisico voor de gebruiker vormt en het apparaat daardoor kan beschadigen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op vlakke, stabiele, schone en droge oppervlaktes.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, stof, direct zonlicht, vocht en druppelend of opspattend water.
- Plaats geen objecten met open vlammen, zoals kaarsen, op of naast het apparaat.
- De vaste kabels van het apparaat moeten voorzien zijn van een omnipolaire ontkoppeling.
- Draag altijd handschoenen wanneer u met glas bezig bent.
- Voor uw veiligheid is de ovendeur gemaakt van veiligheidsglas. Dit glas is heel resistent maar gevoelig voor trillingen. Ga dus uiterst voorzichtig met het apparaat om zo trillingen, zeker tijdens de installatie, te vermijden en installeer het apparaat alleen op plaatsen waar weinig trillingen voorkomen.
- Plak geen folie op het glazen oppervlak, want dan ontstaan er bij breuk grote stukken die gevaarlijk kunnen zijn.
- Alle elektrische installaties moeten uitgevoerd worden door hiervoor gekwalificeerd vakpersoneel.
- Dit apparaat moet geaard worden. Neem contact op met een elektricien wanneer geen geaarde kabel beschikbaar is.
- Het gebruikte stopcontact moet ook toegankelijk zijn wanneer de oven zich in zijn behuizing bevindt zodat het apparaat op elk moment van het stroomnet kan worden afgehaald.

INSTALLATIE

**LET OP**

Verwondingsgevaar! Laat de installatie altijd uitvoeren door gediplomeerd vakpersoneel om stroomschokken, persoonlijke verwonding en schade aan het apparaat te voorkomen.

Tips voor de installatie in een bestaande keukenhoek


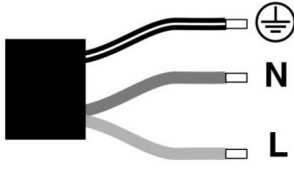
Plaats de oven in de hiervoor bestemde plaats in de keukenhoek. Hij kan onder een werkblad of in een staande kast worden ingevoegd. Fixeer de oven door hem via de beide fixeergaten in het frame vast te schroeven. Open de ovendeur voor het bepalen van de positie van de beide fixeergaten en kijk naar binnen. De afmetingen en minimale afstand, die voldoende ventilatie van de oven garanderen, moeten absoluut gerespecteerd worden.

- De opening in de keukenhoek moet geschikt zijn voor de oven zodat hij correct kan functioneren.
- De voorpanelen van de keukenhoek, die zich direct naast de oven bevinden, moeten van hittebestendig materiaal zijn.
- Verzeker uzelf ervan de houten fineer van de keukenhoek gelijmd is en hitteresistent tegenover temperaturen van min. 120 °C. Plastic en lijm die niet bestand zijn tegen dergelijke hoge temperaturen kunnen smelten of vervormen.
- Zodra de oven ingevoegd is in de keukenhoek moeten alle elektrische bestanddelen volledig worden geïsoleerd. Dit is een wettelijke veiligheidseis.
- Alle veiligheidsvoorzieningen moeten zo gefixeerd worden dat het onmogelijk is deze zonder speciaal gereedschap te verwijderen.
- Verwijder de achterwand van het keukenblok om voldoende luchtcirculatie rondom de oven te garanderen. De afstand van de achterzijde van de oven tot aan de wand moet na inbouw minimaal 45 mm zijn.

Tips voor de elektrische aansluiting

- Het apparaat is bestemd voor vaste installatie met een driepolige stroomkabel en mag alleen door een gediplomeerde vakman conform het aansluitplan worden aangesloten.
- Alleen een elektricien die de relevante regelgeving in acht neemt mag de stroomkabel vervangen.
- Gebruik geen verdeelstekker, tafelcontactdoos of verlengsnoer omdat overbelasting tot brandgevaar leidt.
- Wanneer de aansluiting na installatie niet meer toegankelijk is, is een omnipolaire ontkoppeling met een contactopening van minimaal 3 mm noodzakelijk.

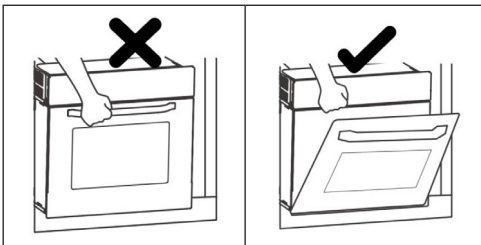
Bekabeling

Groen-Geel	Gearde kabel 	
Blauw	Neutrale leiding (N)	
Bruin	Stroomkabel (L)	

Informatie voor Groot-Brittannië: Sluit het apparaat niet met een 13 A stekker aan en bescherm het niet met een 13 A zekering. Het apparaat moet met een zekering vanaf 16 A worden beschermd. Bij alle installatiewerkzaamheden moet het apparaat van het stroomnet worden gescheiden. Bij de installatie van het apparaat moet een bescherming tegen onbedoeld contact worden aangebracht.

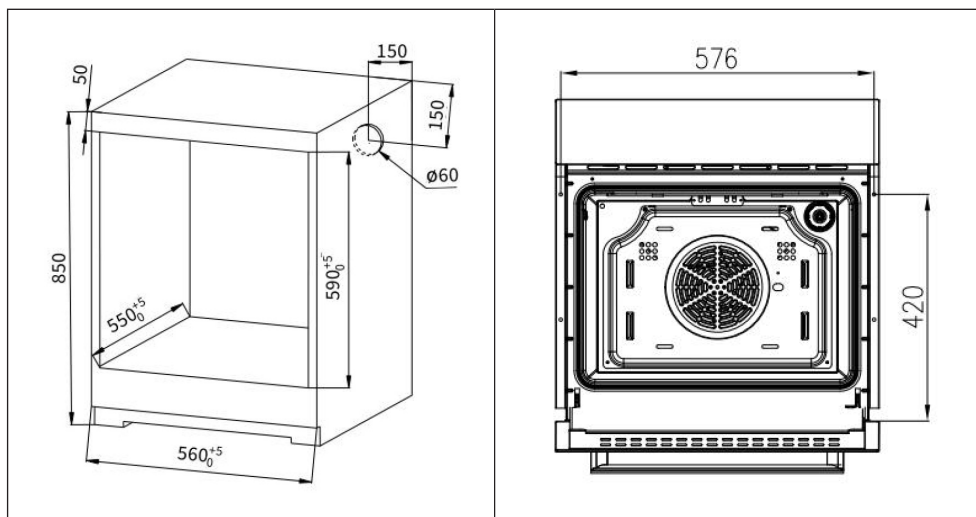
Basisinformatie over de installatie

- Wijk niet af van de opgegeven inbouwafmetingen.
- Om een optimale integratie in de keukenhoek te bereiken installeert u de oven in een 600 mm brede standaard kast zodat hij de voorkant van de kast helemaal afsluit.
- Pak de oven bij het installeren niet aan de ovendeur vast.

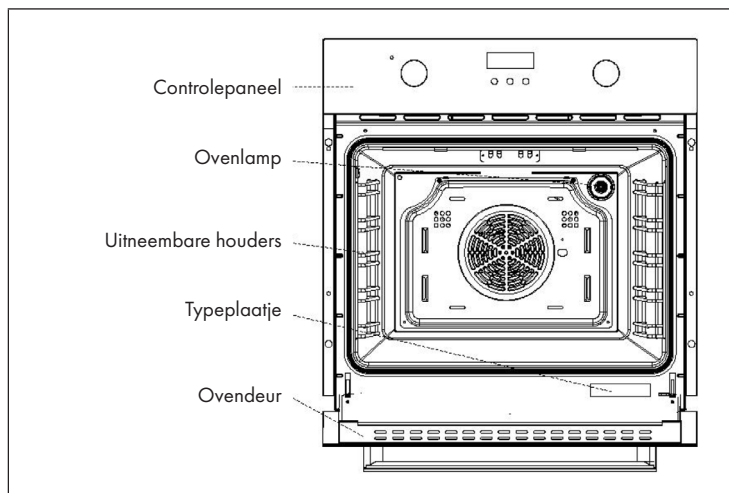


Installatie


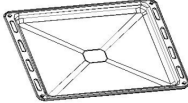
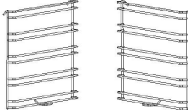

Voordat u het apparaat installeert verzekert u zichzelf er a.u.b. van dat de kast de volgende interne afmetingen heeft. Om de luchtcirculatie te kunnen garanderen moet de oven geïnstalleerd worden in overeenstemming met de in de volgende afbeelding weergegeven afmetingen en afstanden.



OVERZICHT APPARAAT



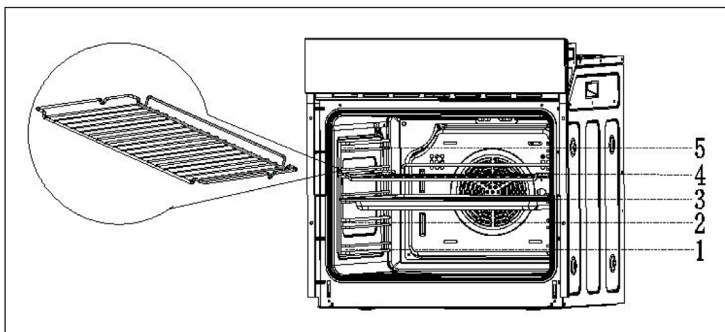
Accessoires

	<p>Rooster : voor bakken en grillen.</p>
	<p>Bakplaat : voor het garen van grotere hoeveelheden levensmiddelen, zoals taart, koekjes en pizza. Wordt ook gebruikt voor het opvangen van vet, kruimels en saus.</p>
	<p>Insteekmodules : voor een moeiteloze reiniging van de oven zijn de beide insteekmodules te verwijderen.</p>
	<p>2 schroeven : voor het fixeren van de oven.</p>

Tip: Gebruik uitsluitend originele accessoires en reinig deze voor gebruik met wat water en spoelmiddel.

Belangrijke informatie over de insteekmodules

- Om een veilig gebruik van de oven te kunnen garanderen is het correct plaatsen van rooster en bakplaat dringend noodzakelijk.
- Het rooster en de bakplaat mogen alleen tussen het eerste en vijfde niveau worden gebruikt.
- Het rooster en de bakplaat moeten op de juiste manier in de oven worden geschoven omdat alleen zo een voorzichtig uitnemen kan worden gegarandeerd en hete levensmiddelen er niet vanaf kunnen glijden.






CONTROLEPANEEL EN FUNCTIETOETSEN

1	Bedrijfslampje
2	Temperatuurregelaar: draai de regelaar tot op de gewenste temperatuur
3	Display
4	Min-toets
5	Timer / Tijd instellen
6	Plus-toets
7	Functieregelaar: draai de regelaar tot op de gewenste functie










Functieregelaar

Draai de functieregelaar tot op het gewenste symbool. De volgende functies kunnen geselecteerd worden:

	Warmte bovenin/ warmte onderin + circulatie De combinatie van de ventilator en de verwarmingselementen bovenin en onderin zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en bespaart tot 30-40% energie. De korst wordt aan de buitenkant lichtbruin terwijl de levensmiddelen van binnen niet uitdrogen. Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grotere stukken vlees op hoge temperatuur.
	Warmte bovenin/ warmte onderin De beide verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De functie is geschikt voor de meeste gerechten die gebakken worden.
	Warmte onderin Het verdekte verwarmingselement in de bodem van de oven zorgt voor een geconcentreerde hitte zonder bruin te kleuren. De functie is geschikt voor langzaam garende gerechten zoals braadschotels, stoofschotels, gebak en pizza.



	Warmte onderin + circulatie De achterste ventilator en het onderste verwarmingselement functioneren tegelijkertijd. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 250°C.
	Warmte bovenin + grill De interne en externe ring van het bovenste verwarmingselement functioneren tegelijkertijd. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 250°C.
	Grill De interne ring van het bovenste verwarmingselement is actief. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 250°C.

GAARTIJDEN EN INSTELLINGEN







	Gewicht	Stand	Functie	Temp.	Tijd (1 kant)	Tijd (2 kanten)	Accessoire
Gebak	500 g	3		200 °C	10-15 min	—	Bakplaat
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 min	—	Rooster
Cakerol	200 g	3		180 °C	10-18 min	—	Bakplaat
Koekjes	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min	—	Bakplaat
Cake	500 g	3		175 °C	30-35 min	—	Rooster
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min	—	Bakplaat
Appeltaart	1200 g	3		185 °C	50-60 min	—	Rooster
Toast	9 Uds.	5		240 °C	1-2 min	—	Rooster
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 min	5-10 min	Bakplaat

BEDIENING

Instellen van de tijd










- Wanneer het apparaat voor de eerste keer ingeschakeld wordt laat de klok [12.00] zien en het klok-symbool knippert.
- Druk op de toetsen  of  om de actuele tijd in te stellen.
- Wacht 5 seconden totdat de ingestelde tijd is overgenomen en het klok-symbool ophoudt met knipperen.

Instellen van het alarm

- Het alarm kan bij elke gewenste functie worden gebruikt. De in te stellen tijd ligt tussen 1 minuut en 23 uur 59 minuten.
- Druk op de toets  totdat het bel-symbool knippert.
- Druk op de toetsen  of  om de tijd voor het alarm (= actuele tijdstip + ingestelde tijd) in te stellen.
- Wacht vervolgens 5 seconden totdat de ingestelde tijd is overgenomen en het bel-symbool ophoudt met knipperen.
- Wanneer de bedrijfsduur de ingestelde tijd bereikt klinkt het alarm en knippert het bel-symbool. Druk op  of  of  om het alarm uit te schakelen. Het bel-symbool verdwijnt. Wanneer u op geen enkele knop drukt gaat het alarm na twee minuten vanzelf uit.

Instellen van de gaartijd

Wanneer het eten gedurende een specifieke tijd moet worden gegaard, kunt u de oven zo instellen dat hij na de gewenste gaartijd automatisch uit gaat. De instelbare tijd ligt tussen 0 – 10 uur.

- Druk op de toets  tot het volgende symbool op het display knippert: .
- Druk op de toetsen  of  om de gaartijd in te stellen. Wacht dan kort. Wanneer het symbool  niet meer knippert is de ingestelde tijd overgenomen.
- Stel vervolgens de gewenste temperatuur en functie in.
- Wanneer de ingestelde tijd (= actuele tijd + ingestelde gaartijd) afgelopen is, stopt de oven. Het alarm klinkt en het symbool  knippert. Druk op  of  of  om het alarm uit te schakelen. Wanneer u op geen enkele knop drukt gaat het alarm na twee minuten vanzelf uit.
- Wanneer de oven uitgaat laat het display de actuele tijd weer zien.
- Draai de functieregelaar naar de positie {0} om de oven uit te schakelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

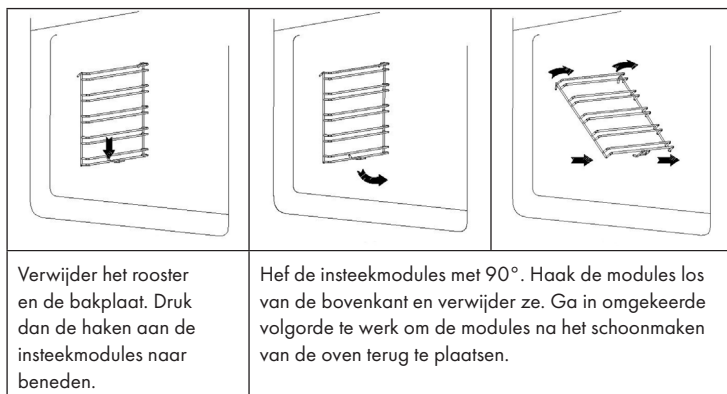
Verwijderen van de ovendeur

Het verwijderen van de ovendeur maakt een eenvoudigere toegang tot het binnenste van de oven mogelijk ten behoeve van reiniging en onderhoud.



Verwijderen van de insteekmodules

Het verwijderen van de insteekmodules maakt een gemakkelijker toegang tot het binnenste van de oven mogelijk ten behoeve van reiniging en onderhoud.



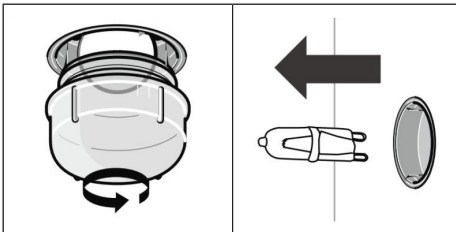
Reiniging

- Alle bestanddelen van het apparaat die met levensmiddelen in aanraking komen moeten regelmatig schoongemaakt worden.
- Schakel het apparaat voor elke reinigings- en onderhoudsbeurt uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Zet alle schakelaars in de positie "uit".
- Wacht tot het apparaat zover afgekoeld is dat het nog warm maar niet meer heet is, omdat het reinigen dan eenvoudiger is.
- Reinig het oppervlakte van het apparaat met een vochtige doek, een zachte borstel of een fijne spons en wrijf het aansluitend droog. Bij sterke vervuiling kunt u heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel gebruiken.
- Gebruik voor het schoonmaken van het glas in de ovendeur geen agressief of schurend reinigingsmiddel of scherpe schraper daar deze het oppervlak kunnen bekrassen en het glas kunnen beschadigen.
- Doe geen zure substanties (citroensap, azijn) op rvs onderdelen.
- Gebruik voor het schoonmaken geen stoomreiniger. De bakplaat en het rooster kunnen met een mild spoelmiddel worden gereinigd.

Vervangen van de lamp

Ga voor het vervangen van de lamp als volgt te werk:

1. Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Neem de afdekking van de lamp door deze tegen de klok in te draaien (kan stevig vastzitten)
3. Verwijder de lampenbol en vervang deze door eenzelfde type.
4. Bevestig de afdekking weer.



INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst het hiernaast afgebeelde symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen de negatieve consequenties. Informatie over recycling en de afvoer van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN