

GRANDCHEF

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

10035473



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

Sicherheitshinweise	4
Installation	7
Geräteübersicht und Tasten	15
Inbetriebnahme	16
Bedienung	17
Automatische Rezepte	22
Energiespartipps	23
Gesundheitshinweise	23
Back-Tipps	24
Reinigung und Pflege	27
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	32
Hinweise zur Entsorgung	34
Hersteller & Importeur (UK)	34

English	35
Español	65
Français	95
Italiano	125

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035473
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung	2800 W
Garraum-Volumen	72 L

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.

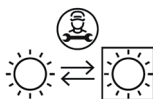
- Bewegen Sie Backbleche und Backgitter niemals, während diese heiß sind, sondern lassen Sie diese zunächst abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor Reinigung und Wartung immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten ausgelegt und kann in Standardküchen 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.



Die Lichtquelle soll durch einen Fachmann ersetzt werden.
Energie-Effizienzklasse: G

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.

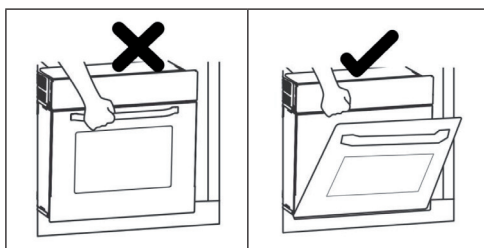
- Die Öffnung in der Küchenzeile muss für den Ofen passend sein, damit er richtig funktionieren kann.
- Die Frontplatten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Ofen befinden müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Holzfurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt wurden, der hitzeresistent gegenüber von Temperaturen bis mindestens 120 °C ist. Plastik und Klebematerialien, 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.

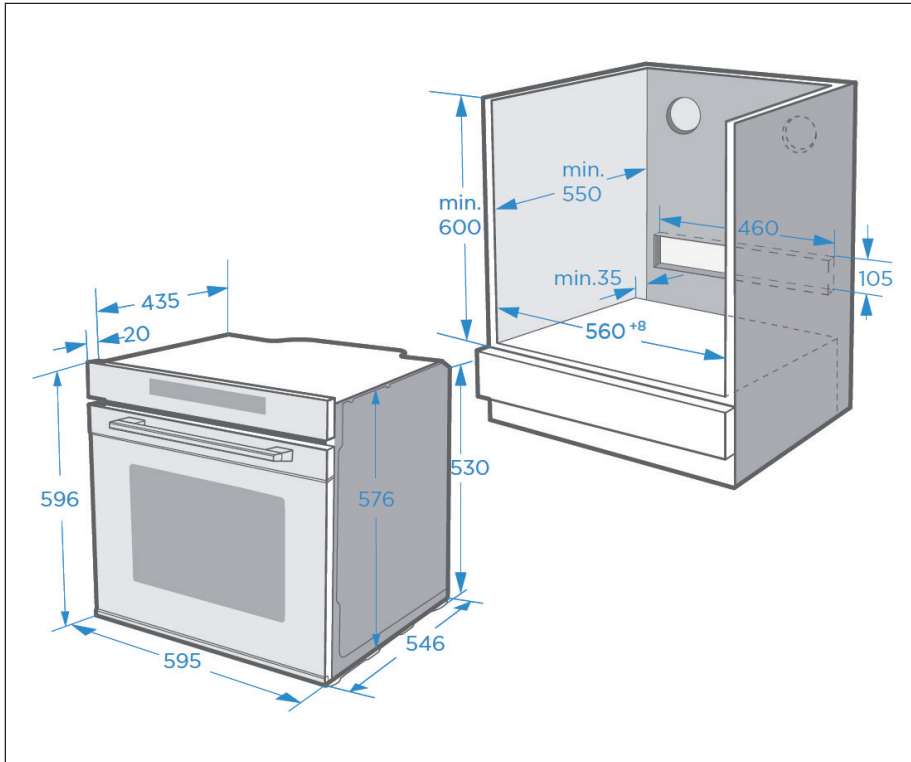
Grundlegende Hinweise zum Einbau

- 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.

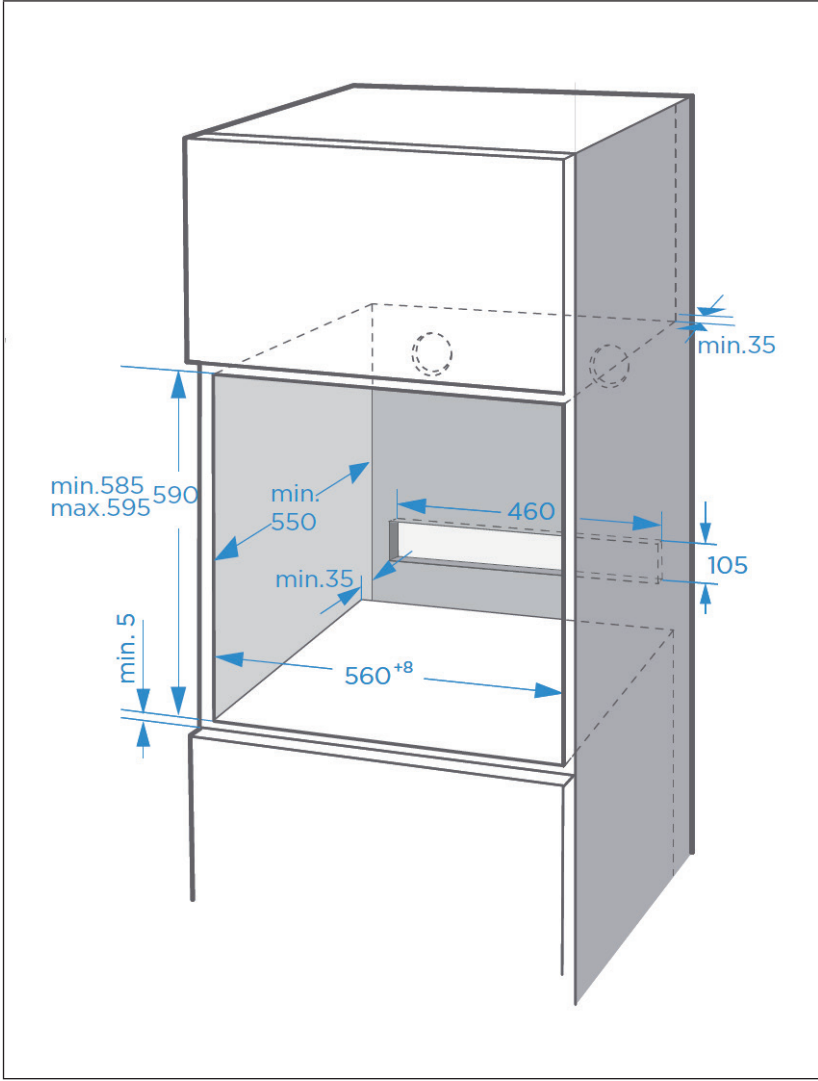


Installation

- Damit dieses Gerät sicher betrieben werden kann, vergewissern Sie sich, dass es fachgerecht und unter Beachtung der Bedienungsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch fehlerhafte Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
- Entfernen Sie vor dem Einschalten des Gerätes das gesamte Verpackungsmaterial und die Klebefolie vom Gerät.
- Die Abmessungen sind in mm angegeben.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass es sich um das richtige Modell handelt. Die Modellnummer kann auf dem Bedienfeld angezeigt werden.

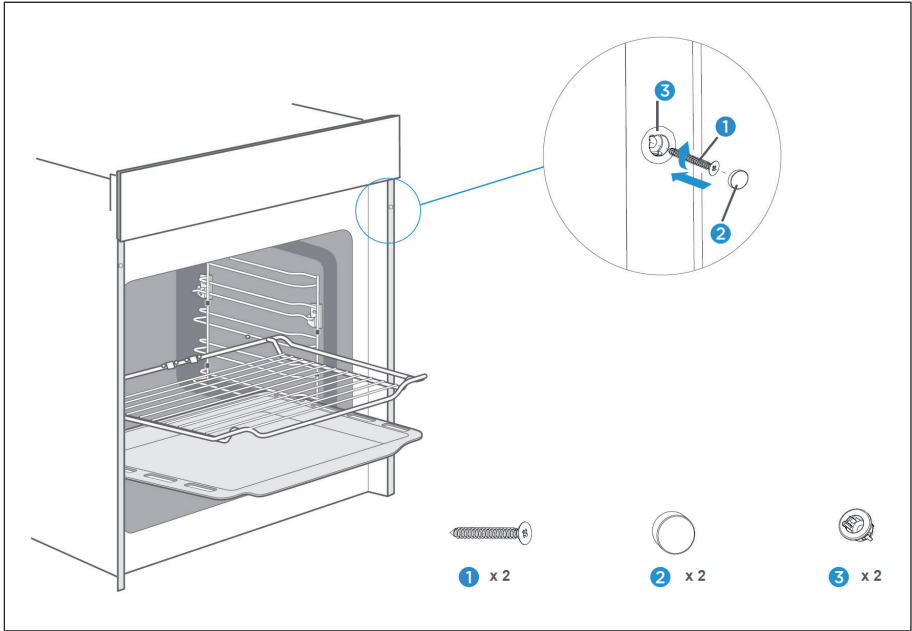


- Der Netzstecker muss entweder leicht zugänglich sein oder es muss ein Trennschutzschalter in die feste Verkabelung eingebaut werden, um das Gerät nach der Installation gegebenenfalls vom Netz trennen zu können.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



Sobald der Ofen sich an seinem Verwendungsort befindet, fixieren Sie diesen mit dem unten dargestellten Zubehör (1), (2) und (3).


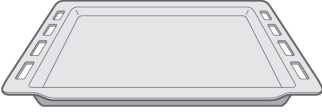
Hinweis: Ziehen Sie die Schrauben (1) nicht zu fest an, um Schäden am Ofen oder dem Ofengehäuse zu vermeiden. Verwenden Sie zum Anziehen der Schrauben ausschließlich einen Schraubenzieher.



Zubehör

Im Lieferumfang des Geräts ist eine Auswahl an Zubehör im Lieferumfang enthalten. Nachfolgend finden Sie einen Überblick über das Zubehör und Informationen zur korrekten Verwendung.

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

	
<p style="text-align: center;">Backgitter</p>	<p style="text-align: center;">Backblech</p>
<p style="text-align: center;">Zum Abstellen von Ofengeschirr, Kuchenformen und Auflaufformen. Für Braten und gegrillte Speisen.</p>	<p style="text-align: center;">Zur Zubereitung von Blechkuchen und kleinen Backwaren.</p>

- Das Backblech kann ebenfalls für Flüssigkeiten oder saftige Lebensmittel verwendet werden.
- Verwenden Sie ausschließlich originales Zubehör, da dieses speziell für dieses Gerät hergestellt wurde.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Originalzubehör nachbestellen möchten.

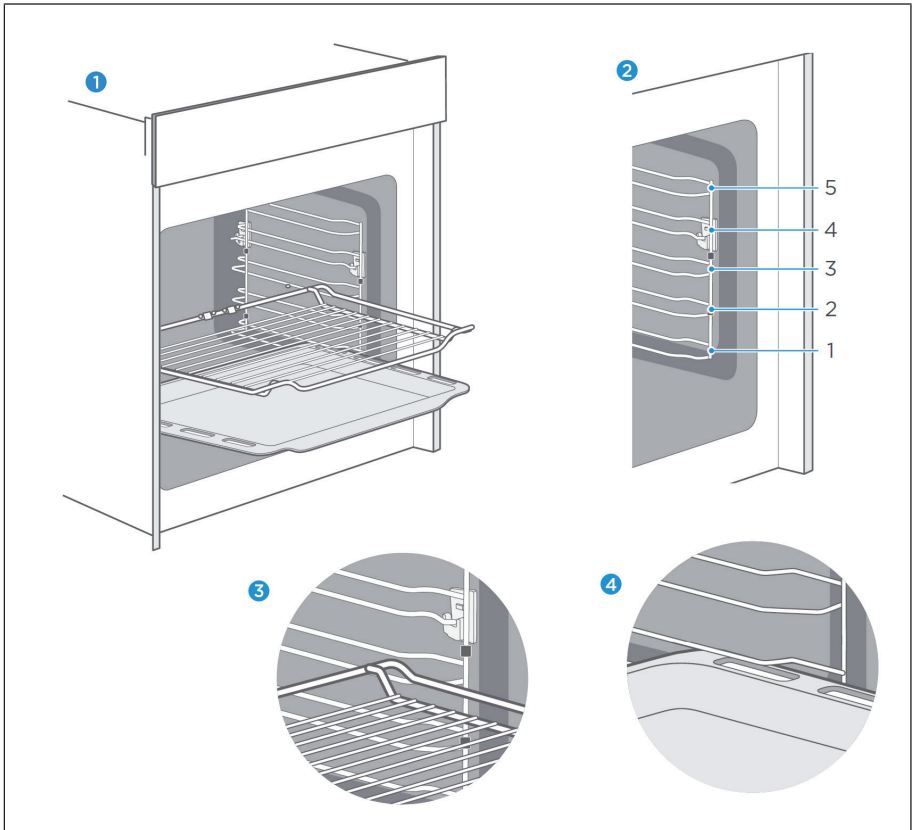
Hinweis zum Zubehör

- Es ist möglich, dass sich das Zubehör leicht verformt, wenn es sehr heiß wird. Dies ist normal und beeinflusst nicht dessen Funktion. Sobald sich das Zubehör wieder abgekühlt hat, erhält es seine ursprüngliche Form zurück.
- Das Backgitter kann nicht nur für die Grillfunktion, sondern auch für die Mikrowellenfunktion verwendet werden. Das Backblech darf für die Mikrowellenfunktion nicht verwendet werden.
- Die Verwendung der zweiten Ebene eignet sich für die Mikrowellenfunktion am besten.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nur dann, wenn sich Lebensmittel im Gerät befinden.

Zubehör anbringen

Im Garraum gibt es fünf Einschübe für das Zubehör. Die Einschübe werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann ungefähr bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

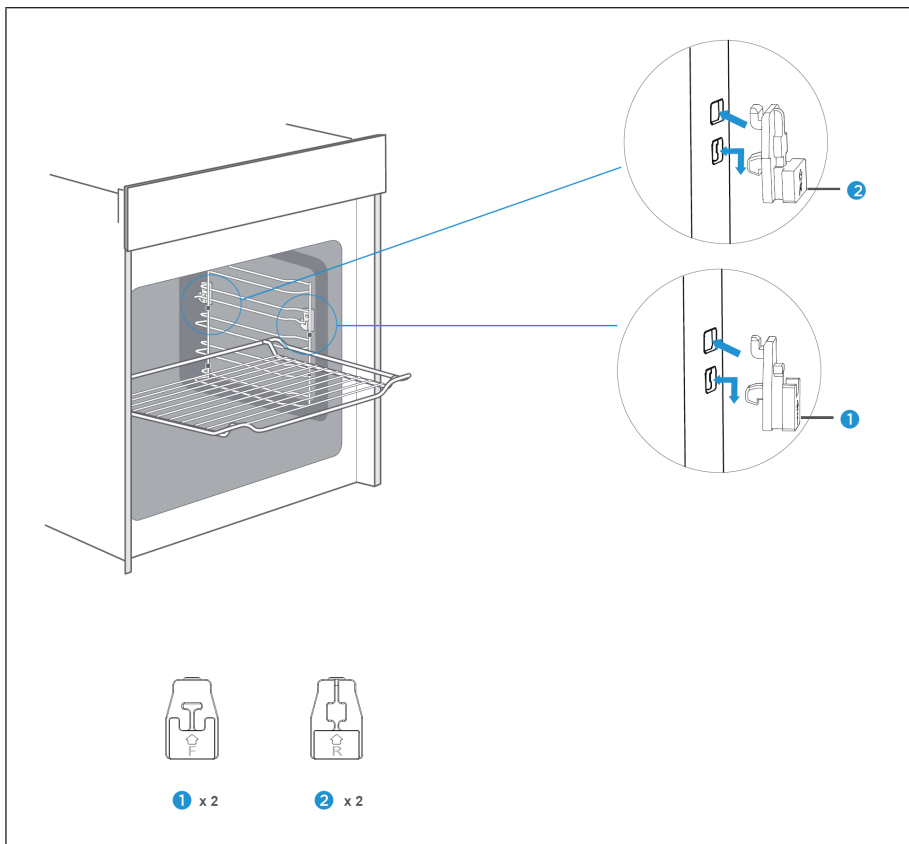
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Zubehör richtig herum in den entsprechenden Einschub im Garraum platzieren (siehe Abbildung unten).
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum hinein, sodass dieses nicht mit der Ofentür in Berührung kommt.



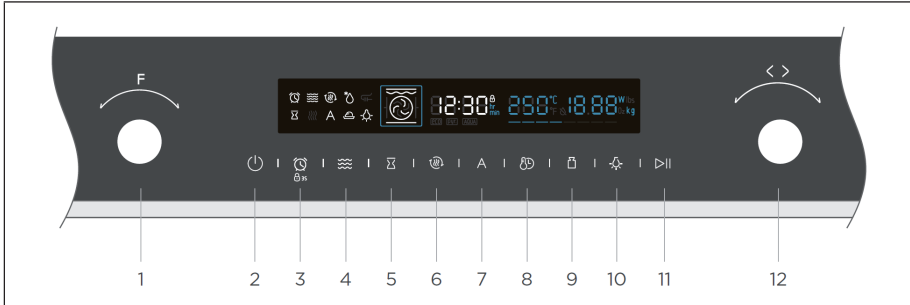
Sicherungsfunktion











Das Zubehör kann ungefähr bis zur Hälfte herausgezogen werden, bevor es einrastet. Die Sicherungsfunktion verhindert, dass das Zubehör und die darauf/ darin befindlichen Lebensmittel durch die Schwerkraft beim Herausziehen herunterkippen. Zubehör sollte daher richtig in die Einschübe im Garraum eingesetzt werden, damit die Sicherungsfunktion greifen kann. Achten Sie darauf, dass Sie das Backgitter und das Backblech richtig herum, wie in der linken Abbildung dargestellt, in die Einschübe einsetzen.

Keramikclips



GERÄTEÜBERSICHT UND TASTEN



	Taste	Beschreibung
	1. Funktionseinstellung	Ändern des Heizmodus
	2. Abbrechen	Abbrechen des Kochvorgangs
	3. Timer/ Kindersicherung	Timerfunktion/Kindersicherung durch 3s drücken
	4. Mikrowelle	Verwendung der Mikrowellen- und Mikrowellenkombinationsfunktion
	5. Endzeit	Endzeit einstellen
	6. Schnelles Vorheizen	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen
	7. Automatische Rezepte	Automatische Rezeptfunktion
	8. Uhrzeit/ Zeiteinstellung/ Temperatureinstellung	Stellen Sie im Standbymodus die Uhrzeit ein/Wechsel zwischen Zeit- und Temperatureinstellung
	9. Gewicht	Einstellung des Gewichts bei Verwendung der Funktion „Automatische Rezepte“
	10. Lampe	An- und ausschalten der Lampe
	11. Start/Pause	Starten/Pausieren des Kochvorgangs

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung

Vor der ersten Verwendung des Geräts, müssen das Geräteinnere und das Zubehör gereinigt werden.

- Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien und den Transportschutz.
- Entnehmen Sie das gesamte Zubehör und die Seitengitter aus dem Geräteinneren.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Seitengitter sorgfältig mit Seifenwasser und einem Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Stellen Sie sicher, dass sich im Innenraum des Geräts keine Verpackungsmaterialien, wie beispielsweise Polystyrolgranulat mehr befinden, da dadurch Brandgefahr bestünde.
- Reiben Sie die glatten Oberflächen des Innenraums und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Heizen Sie das Gerät, so lange es leer ist, bei geschlossener Ofentür auf, damit der Geruch nach neuem Gerät sich verflüchtigt.
- Achten Sie darauf, dass die Küche beim ersten Aufheizen des Geräts ausreichend gut belüftet ist. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit vom Gerät fern. Schließen Sie die Türen zu anliegenden Räumen.

Passen Sie die Einstellungen wie folgt an:

Heizmodus	Ober- und Unterhitze
Temperatur	250 °C
Zeit	1 h

Nachdem sich das Gerät abgekühlt hat:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Ofentür mit Seifenwasser und einem Schwamm.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Setzen Sie die Seitengitter ein.

Zeiteinstellung

Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts die Uhrzeit ein.




1. Drücken Sie, nachdem der Netzstecker des Ofens eingesteckt wurde, die UHRZEIT-Taste. Durch Drehen des rechten Drehreglers kann die aktuelle Stunde eingestellt werden.
2. Berühren Sie erneut die UHRZEIT-Taste und stellen Sie mit dem rechten Drehregler die aktuelle Minute ein.
3. Berühren Sie erneut die UHRZEIT-Taste, um die Einstellung abzuschließen.








Hinweis: Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

BEDIENUNG

Heizmodi

Das Gerät verfügt über eine Vielzahl an Heizmodi. In der folgenden Tabelle werden die wichtigsten Unterschiede und Verwendungsempfehlungen für die einzelnen Modi dargestellt.

	Heizmodus	Temperatur	Verwendung
	Ober- und Unterhitze	30 ~250 °C	Traditionelles Backen und Garen auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchter Deckschicht.
	Heißluft	50 ~250 °C	Backen und Garen auf mehreren Ebenen. Die Hitze wird gleichmäßig über den, den Ventilator umgebenden, Ring abgegeben.
	Ober- und Unterhitze + Umluft	50 ~250 °C	Backen und Garen auf mehreren Ebenen. Durch den Ventilator wird die von den Heizelementen abgegebene Hitze gleichmäßig im Garraum verteilt.

	Heizmodus	Temperatur	Verwendung
	Grill	150 ~250 °C	Grillen und Rösten kleiner Mengen. Legen Sie die Lebensmittel mittig unter das Grillelement.
	Doppelgrill + Umluft	50 ~250 °C	Grillen flacher Lebensmittel und Rösten. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig in der Ofenhöhle verteilt.
	Doppelgrill	150 ~250 °C	Grillen flacher Lebensmittel und Rösten.
	Pizzafunktion	50 ~250 °C	Pizza und Gerichte, die viel Hitze von unten brauchen. Unterhitze und Heißluftfunktion sind aktiv.
	Unterhitze	30 ~220 °C	Zusätzliches Bräunen der Unterseite von Pizzen, Pasteten und Kuchen. Die Hitze wird von unten abgegeben.
	Auftaufunktion	-	Sanftes Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Fermentierung	30 ~ 45 °C	Fermentierung von Hefe- und Sauerteigen und Kultivierung von Joghurt.

Wichtige Hinweise

- Wenn Sie große Portionen auftauen möchten, besteht die Möglichkeit, die Seitengitter aus dem Gerät zu entnehmen und den Behälter auf den Boden des Garraums zu stellen.
- Zum Aufwärmen von Tellern eignen sich die Modi „Doppelgrill + Umluft“ und „Heißluft“ bei jeweils 50 °C. Verwenden Sie den Modus „Doppelgrill + Umluft“, wenn mehr als die Hälfte des Ofenbodens mit Tellern bedeckt ist.
- Damit die Hitze während der Zubereitung möglichst gleichmäßig im Garraum verteilt wird, arbeitet der Ventilator während der Heißluftfunktion zu bestimmten Zeitpunkten, um eine bestmögliche Leistung zu garantieren.
- Wenn Sie die Ofentür während des Betriebs öffnen, wird der Betrieb pausiert. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Decken Sie keinesfalls die Belüftungsöffnungen ab. Andernfalls kann dies zum Überhitzen des Geräts führen. Damit das Gerät schneller abkühlt, läuft der Kühlventilator nach der Verwendung des Geräts noch einige Zeit weiter.
- Der Kühlventilator schaltet sich je nach Bedarf an und aus. Die heiße Luft wird oberhalb der Ofentür abgegeben.

Verwendung des Geräts

1. Drehen Sie den Funktionsregler, nach dem Anschluss des Geräts an die Steckdose, um die gewünschte Funktion einzustellen. Drehen Sie am Anpassungsregler, um die Betriebstemperatur einzustellen.
2. Wenn Sie die Taste START/PAUSE berühren, startet der Betrieb des Geräts. Wenn Sie dieses Symbol nicht berühren, wechselt das Gerät nach 5 Minuten wieder in den Standbymodus und auf dem Bildschirm wird die Uhrzeit angezeigt.
3. Sie können während der Zubereitung zum Abbrechen die Taste ABBRECHEN oder zum Pausieren die Taste START/PAUSE drücken.

Hinweis: Drücken Sie, sobald Sie die Temperatureinstellung vorgenommen haben, die Taste ZEITEINSTELLUNG. Sie können nun durch Drehen des Anpassungsreglers die gewünschte Zubereitungszeit einstellen.

Schnelles Vorheizen

Durch diese Funktion kann der Vorheizvorgang verkürzt werden. Wählen Sie eine Funktion aus und Berühren Sie die Taste SCHNELLES VORHEIZEN. Das entsprechende Symbol leuchtet auf dem Bildschirm auf.

Hinweis: Die Funktion kann in allen Modi außer Auftauen, Fermentierung und ECO verwendet werden. Falls die Funktion nicht verfügbar ist, wird dies durch ein Piepen des Geräts angezeigt, sobald die Taste gedrückt wird.

Endzeit einstellen

1. Versichern Sie sich, dass die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.
2. Berühren Sie die Taste ENDZEIT und stellen Sie die Stunde mit dem rechten Drehregler ein. Drücken Sie erneut auf ENDZEIT, um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie zum Bestätigen erneut auf ENDZEIT .

Hinweis: Wenn Sie beispielsweise als Endzeit 10:00 Uhr gewählt haben und die Zubereitungsdauer auf eine Stunde festgelegt haben, schaltet sich das Gerät automatisch um 09:00 Uhr an und um 10:00 Uhr aus. Diese Funktion kann in den Modi Auftauen, Automatische Rezepte, Mikrowellenkombinationsfunktion, Mikrowelle und Fermentierung nicht verwendet werden.

Anpassung während der Zubereitung





Es besteht die Möglichkeit, während des Betriebs den Heizmodus und die Temperatureinstellung anzupassen, indem Sie am Funktionsregler oder dem Anpassungsregler drehen. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Anpassung keine weitere Taste gedrückt wird, dann wird diese Einstellung gespeichert.

Wenn Sie die Zubereitungsdauer anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste ZEITEINSTELLUNG und passen Sie die Zubereitungszeit mit dem rechten Anpassungsregler an. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Anpassung keine weitere Taste gedrückt wird, dann wird diese Einstellung gespeichert. Wenn Sie bereits eine Endzeit eingestellt haben, können während der Zubereitung keine Veränderungen vorgenommen werden. Wenn Sie die Zubereitung abbrechen möchten, drücken Sie die Taste ABBRECHEN.

Hinweis: Wenn Sie Modus/ Temperatur/ Zubereitungszeit während der Zubereitung ändern, kann sich das negativ auf die zuzubereitenden Lebensmittel auswirken. Es wird daher empfohlen, dies nur zu tun, wenn Sie sich bereits gut auskennen.

Mikrowellen- und Mikrowellenkombinationsfunktion

Das Gerät verfügt über 4 Mikrowellenfunktionen, inklusive der einfachen Mikrowellenfunktion und der Mikrowellenkombinationsfunktion.

	Heizmodus	Voreingestellte Leistung	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Zeit
	Mikrowelle	800 W	/	/	00:10 – 30:00 min
	Mikrowelle + Heißluft	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Mikrowelle + Doppelgrill + Umluft	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Mikrowelle + Pizzamodus	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 h

- Drücken Sie im Standbymodus die Taste MIKROWELLE, um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Die Taste MIKROWELLE wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die voreingestellte Zeit beträgt eine Minute und die voreingestellte Leistung ist 800 W. Berühren Sie die Taste MIKROWELLE und stellen Sie die Leistung mit dem rechten Drehregler ein. Berühren Sie die Taste ZEITEINSTELLUNG und stellen Sie die Zeit mit dem rechten Drehregler ein.

- Drücken Sie im Standbymodus die Taste MIKROWELLE, um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Drehen Sie am linken Drehregler, um die Mikrowellenkombinationsfunktion einzustellen. Es gibt drei verfügbare Kombinationsmodi. Stellen Sie die Temperatur mit dem rechten Drehregler ein. Berühren Sie die Taste ZEITEINSTELLUNG und stellen Sie die Zeit mit dem rechten Drehregler ein. Drücken Sie auf die Taste MIKROWELLE, um die Leistung der Mikrowelle einzustellen.
- Als Kombinationsfunktion können Sie die Heizmodi Ober- und Unterhitze, Doppelgrill + Umluft und Pizzamodus wählen. Drücken Sie zusätzlich die Taste MIKROWELLE. Wenn Sie einen anderen Heizmodus auswählen und auf die Taste MIKROWELLE drücken, piept das Gerät auf, um einen Fehler anzuzeigen.
- Sie können die Kombinationsfunktion abbrechen, indem Sie die Taste MIKROWELLE drei Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Das Backgitter kann sowohl für die Grillfunktion als auch für die Mikrowellenfunktion verwendet werden. Das Backblech darf für die Mikrowellenfunktion nicht verwendet werden. Zur Nutzung der Mikrowellenfunktion eignet sich die zweite Ebene. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion keinesfalls, wenn sich keine Lebensmittel im Inneren des Geräts befinden.

Timer

- Durch Drücken der Taste TIMER kann die Timerfunktion verwendet werden. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät auf.
- Stellen Sie nach dem ersten Drücken der Taste TIMER die Stunde ein, drücken Sie die Taste erneut und stellen Sie die Minute ein.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung abschließend durch erneutes Drücken der Taste TIMER. Sie können den Timer vor und während der Zubereitung einstellen. Wenn Sie eine Funktion und die Temperatur auswählen, ist die Timerfunktion nicht verfügbar.

Kindersicherung

Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung, welche ein versehentliches Einschalten oder Änderung der bereits vorgenommenen Einstellungen verhindert. Wenn Sie 3 Sekunden lang auf die Taste KINDERSICHERUNG drücken, wird die Kindersicherung aktiviert. Wenn Sie erneut 3 Sekunden lang auf die Taste KINDERSICHERUNG drücken wird die Kindersicherung wieder deaktiviert. Die Kindersicherung kann sowohl im Betriebszustand als auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, aktiviert werden. Sobald die Kindersicherung aktiviert wurde, wird auf dem Bildschirm ein Schlosssymbol angezeigt. Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, kann die Mikrowellenfunktion nicht abgebrochen werden.

AUTOMATISCHE REZEPTE

Ihr Gerät verfügt über eine Vielzahl an Automatikprogrammen, welche Ihnen die Zubereitung erleichtern soll. Wählen Sie das für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel geeignete Programm aus und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

	Rezept	Mikro	Vorheizen (min)	Voreingestellte Zeit	Gewicht	
d01	Auftauen (Fleisch)	JA	JA	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d02	Auftauen (Geflügel)	JA	JA	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d03	Auftauen (Fisch)	JA	JA	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,0 kg
A01	Popcorn	JA	JA	03:05 min	0,1 kg	
A02	Kartoffel-Käse-Gratin	JA	JA	00:35 h	0,5 kg	
A03	Käsekuchen	NEIN	NEIN	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	NEIN	NEIN	00:40 h (nach Vorheizen)	/	
A05	Fleischkäse	NEIN	NEIN	01:15 h (voreingestellt) 00:30 h	0,5 kg – 1,0 kg	1 kg 0,5 kg
A06	Marmor-kuchen	NEIN	NEIN	01:20 h	/	
A07	Flaches Brot	NEIN	NEIN	00:35 h (nach Vorheizen)	/	
A08	Apfelkuchen	NEIN	NEIN	01:00 h (nach Vorheizen)	/	
A09	Frische Pizza auf Blech	NEIN	NEIN	00:35 (nach Vorheizen)	/	
A10	Apfelkuchen mit Streuseln	NEIN	NEIN	01:00 h	/	
A08	Apfelkuchen	NEIN	7	01:00 h (nach Vorheizen)	/	
A09	Frische Pizza auf Blech	NEIN	8	00:35 (nach Vorheizen)	/	
A10	Apfelkuchen mit Streuseln	NEIN	NEIN	01:00 h	/	

Hinweis: Bei der Verwendung der Rezepte d01, d02, d03, A01 und A02 darf kein Backblech verwendet werden.

ENERGIESPARTIPPS

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör, das während des Koch- und Backvorgangs nicht erforderlich ist.
- Öffnen Sie während des Koch- und Backvorgangs, wenn möglich, nicht die Ofentür.
- Wenn Sie die Ofentür während des Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf „Lampe“ (ohne Änderung der Temperatureinstellung vorzunehmen).
- Verringern Sie die Temperatureinstellung in den nicht lüfterunterstützten Modi 5 min bis 10 min vor Ende der Koch- und Backzeit auf 50 °C. So können Sie die im Ofen verbleibende Restwärme nutzen, um die Zubereitung abzuschließen.
- Verwenden Sie, wann immer möglich, „Heißluft“. Sie können die Temperatur um 20 °C bis 30 °C reduzieren.
- Sie können mit „Heißluft“ auf mehr als einer Ebene gleichzeitig kochen und backen.
- Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie diese nacheinander aufwärmen und die Vorheizfunktion des Ofens nutzen.
- Heizen Sie den leeren Ofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist. Legen Sie die Speisen, falls möglich sofort nach Erreichen der Temperatur, die beim ersten Einschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird, in den Ofen.
- Verwenden Sie keine reflektierende Folie wie Aluminiumfolie, um den Backofenboden abzudecken.
- Verwenden Sie den Timer und/oder einen Temperaturfühler, wann immer dies möglich ist.
- Verwenden Sie dunkelmatte und helle Backformen und -behälter. Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, wie Edelstahl oder Aluminium, zu verwenden.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nur dann, wenn sich Lebensmittel im Geräteinneren befinden.

GESUNDHEITSHINWEISE

Beim Aufwärmen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z.B. Kartoffeln, Pommes, Brot) aus sehr heißen Temperaturen kann Acrylamid entstehen.

- Verwenden Sie kurze Zubereitungszeiten.
- Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Ofen, sobald diese goldbraun sind und lassen Sie diese nicht dunkelbraun werden oder verbrennen.
- Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
- Verwenden Sie, falls möglich, den Heizmodus „Umluft“.
- Pommes: Verwenden Sie pro Blech mehr als 450 g. Verteilen Sie die Pommes gleichmäßig auf dem Backblech und wenden Sie diese von Zeit zu Zeit. Beachten Sie, falls vorhanden, die auf der Verpackung angegebenen Zubereitungshinweise, um ein bestmögliches Ergebnis zu erhalten.

BACK-TIPPS

Sie möchten Ihr eigenes Rezept zubereiten.	Versuchen Sie zunächst, ähnliche Rezepte zu finden und optimieren Sie den Zubereitungsprozess abhängig vom Ergebnis.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie circa 10 Minuten, bevor die im Rezept angegebene Backzeit erreicht wurde, einen Holzstab in den Kuchen hinein. Wenn kein roher Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert nach dem Backen beim Abkühlen extrem viel Volumen.	Versuchen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C zu verringern und überprüfen Sie nochmals den im Rezept angegebenen Umgang mit dem Teig.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Ring.	Fetten Sie beim nächsten Mal nicht den äußeren Rand der Springform.
Der Kuchen ist an der Oberseite zu braun.	Schieben Sie das Blech/Gitter beim nächsten Mal auf eine niedrigere Ebene oder senken Sie die Temperatur (dies kann zu längeren Backzeiten führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein (dies kann zu kürzeren Backzeiten führen).
Das Essen sieht gut aus ist aber im Inneren zu feucht.	Verringern Sie die Temperatureinstellung um 10 °C (dies kann zu einer längeren Zubereitungszeit führen) und überprüfen Sie nochmals das verwendete Rezept.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verringern Sie die Temperatureinstellung um 10 °C (dies kann zu einer längeren Zubereitungszeit führen). Verwenden Sie auf einer Ebene den Heizmodus „Ober- und Unterhitze“.
Der Kuchen ist an der Unterseite weniger gebräunt.	Setzen Sie das Blech/Gitter eine Ebene weiter nach unten.
Wenn gleichzeitig auf mehreren Ebenen gebacken wird: Ein Blech ist dunkler als das andere.	Verwenden Sie zum Backen auf mehr als einer Ebene einen Lüfterunterstützten Modus und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht zwingend erforderlich, dass alle Bleche gleichzeitig bereit sind.

Kondenswasser während des Backens.	Dampf ist Teil des Backens und Kochens und bewegt sich normalerweise zusammen mit dem Kaltluftstrom aus dem Ofen. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen am Ofen oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und kann nicht vollständig vermieden werden.
Welches Backgeschirr kann verwendet werden?	Jedes hitzebeständige Backgeschirr kann verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu bringen, insbesondere dann, wenn diese sauer sind.
	Achten Sie auf einen guten Sitz zwischen Behälter und Deckel.
Wie wird die Grillfunktion verwendet?	Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und stellen Sie die Lebensmittel in die in dieser Anleitung angegebene Ebene.
	Schließen Sie die Ofentür, wenn Sie einen beliebigen Grillmodus verwenden. Verwenden Sie den Ofen nicht bei geöffneter Tür, außer zum Einlegen/ Entnehmen/Überprüfen der Lebensmittel.
Wie kann der Ofen während des Grillens sauber gehalten werden?	Verwenden Sie das mit 2 Liter Wasser gefüllte Backblech auf Ebene 1. Nahezu alle Flüssigkeiten, die von den auf das Rost gelegten Lebensmitteln heruntertropfen, werden von dem Backblech aufgefangen.
Die Heizelemente schalten sich mit der Zeit in allen Grillmodi an und aus.	Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi über die Zeit ein und aus.
	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.

<p>Wie kann man die Ofeneinstellungen abschätzen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht im Rezept angegeben ist?</p>	<p>Wählen Sie die Einstellungen neben dem Bratengewicht und ändern Sie die Zeit geringfügig.</p>
	<p>Verwenden Sie wenn möglich eine Fleischsonde, um die Temperatur im Fleisch zu erfassen.</p>
	<p>Stecken Sie den Kopf der Fleischsonde vorsichtig in das Fleisch, entsprechend den Anweisungen des Herstellers.</p>
	<p>Achten Sie darauf, dass sich der Sondenkopf in der Mitte des dicksten Teils des Fleisches befindet und nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.</p>
<p>Was passiert, wenn während des Backens oder im Zubereitungsprozess Flüssigkeit auf die Lebensmittel gegossen wird?</p>	<p>Die Flüssigkeit siedet und Dampf entsteht als normaler physikalischer Vorgang.</p>
	<p>Lassen Sie Vorsicht walten, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch "Kondenswasser beim Backen" für weitere Informationen.</p>
	<p>Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, geht der Siedevorgang schneller vonstatten und kann zu Flammen im Hohlraum führen. Stellen Sie sicher, dass die Ofentür bei solchen Prozessen geschlossen ist. Kontrollieren Sie den Back- oder Garprozess sorgfältig. Öffnen Sie die Tür ganz vorsichtig und nur wenn nötig.</p>

REINIGUNG UND PFLEGE

Durch eine regelmäßige Reinigung behält Ihr Gerät sein Erscheinungsbild und wird für lange Zeit vollständig funktionieren. Im Folgenden wird erklärt, wie Sie Ihr Gerät reinigen können. Abhängig von dem von Ihnen erworbenen Modell kann es sein, dass nicht alle der genannten Bereiche bei Ihrem Modell enthalten sind.

Verwenden Sie keine:

- Aggressiven Reinigungsmittel;
- Reinigungsmittel mit einem hohen Alkoholgehalt;
- Scheuerpads oder Scheuerschwämme;
- Hochdruck- oder Dampfreiniger
- Spezielle Reinigungsmittel, die verwendet werden müssen, wenn das Gerät noch heiß ist.

Hinweis: Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung sorgfältig aus.

Bereich	Reinigung
Edelstahlfront (Außenseite)	<p>Heißes Seifenwasser</p> <p>Reinigen Sie die Edelstahlfront mit einem feuchten Tuch und reiben Sie diese anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Entfernen Sie Rückstände von Kalk, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) augenblicklich, da es andernfalls zu Korrosion kommen kann. Einige Edelstahlreiniger, die ebenfalls für heiße Oberflächen geeignet sind, können käuflich erworben werden. Sprühen Sie diesen auf ein weiches Tuch und reiben Sie damit vorsichtig über die Oberfläche.</p>
Plastik	<p>Heißes Seifenwasser</p> <p>Reinigen Sie die Plastikflächen mit einem feuchten Tuch und reiben Sie diese anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder Glasschaber.</p>
Lackierte Oberflächen	<p>Heißes Seifenwasser</p> <p>Reinigen Sie die lackierten Oberflächen mit einem feuchten Tuch und reiben Sie diese anschließend mit einem trockenen Tuch trocken.</p>

Bereich	Reinigung
Bedienfeld	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und reiben Sie dieses anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder Glasschaber.
Türpaneel	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und reiben Sie dieses anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder ein Scheuerpad.
Türgriff	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und reiben Sie dieses anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder ein Scheuerpad.
Emaillierte und selbstreinigende Oberflächen	Siehe Hinweise nach der Tabelle
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie die Abdeckung mit einem feuchten Tuch und reiben Sie dieses anschließend mit einem trockenen Tuch trocken. Verwenden Sie einen Ofenreiniger, wenn der Garraum starke Verschmutzungen aufweist.
Türdichtung (nicht entfernen!)	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie die Türdichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie hierfür keinesfalls Scheuermittel.
Edelstahl Türabdeckung	Edelstahlreiniger
	Beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahlreiniger. Nehmen Sie die Türabdeckung für die Reinigung ab.
Zubehör	Heißes Seifenwasser
	Weichen Sie das Zubehör in heißem Seifenwasser ein und reinigen Sie dieses mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen einen Scheuerschwamm.

Bereich	Reinigung
Führungsschienen	Heißes Seifenwasser
	Weichen Sie die Führungsschienen in heißem Seifenwasser ein und reinigen Sie dieses mit einem weichen Tuch oder einer Bürste.
Ausziehbare Einschübe	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie die ausziehbaren Einschübe mit heißem Seifenwasser ein und reinigen Sie dieses mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Entfernen Sie keinesfalls das Schmiermittel, wenn die Einschübe herausgezogen wurden. Es empfiehlt sich, diese zu reinigen, wenn diese sich vollständig im Ofeninneren befinden. Reinigen Sie die Einschübe keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.
Fleischthermometer	Heißes Seifenwasser
	Reinigen Sie das Fleischthermometer mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Reinigen Sie dieses keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

Hinweise zur Reinigung

- Leichte Farbunterschiede an der Vorderseite des Geräts werden durch die Verwendung von verschiedenen Materialien wie Glas, Plastik und Metall verursacht.
- Die Schatten im Türpaneel, die wie Striemen aussehen, werden durch die von der Innenbeleuchtung verursachten Reflexionen erzeugt.
- Emaille wird bei sehr heißen Temperaturen hergestellt. Dies kann zu einer leichten Farbvariation führen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Die Kanten der dünnen Einsätze können nicht vollständig emailliert werden, wodurch diese rau sein können. Dies hat keinen Einfluss auf den Anti-Korrosionsschutz.
- Halten Sie das Gerät zu jedem Zeitpunkt sauber und entfernen Sie Verschmutzungen augenblicklich, so dass sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden können.

Reinigungstipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jeder Verwendung. Dadurch kann der Schmutz sich nicht festsetzen.
- Entfernen Sie durch Kalk, Fett, Stärk und Albumin (Eiweiß) verursachte Flecken augenblicklich.
- Entfernen Sie Flecken, welche durch Lebensmittel mit einem hohen Zuckergehalt verursacht wurden augenblicklich.
- Verwenden Sie immer passendes Kochgeschirr zur Zubereitung unterschiedlicher Speisen.


FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösungsansatz
Das Gerät funktioniert nicht	Die Sicherung könnte fehlerhaft sein. Überprüfen Sie den Sicherungsschalter im Sicherungskasten.
	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in der Steckdose steckt.
	Überprüfen Sie durch andere Geräte, ob es einen Stromausfall gibt.
Die Drehknöpfe sind aus der Halterung am Bedienfeld gefallen	Die Drehknöpfe wurden versehentlich gelöst. Diese können aus dem Gerät entnommen werden. Setzen Sie diese einfach wieder in deren Halterung am Bedienfeld ein und drücken Sie diese so weit hinein, dass diese sicher sitzen und wieder verwendet werden können.
Die Drehknöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen.	Unter den Drehknöpfen befindet sich Schmutz. Entnehmen Sie die Drehknöpfe und reinigen Sie diese vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Weichen Sie die Drehknöpfe nicht in Wasser ein und geben Sie diese keinesfalls in die Geschirrspülmaschine. Entnehmen Sie die Drehknöpfe keinesfalls zu häufig aus der Halterung, so dass diese stabil bleiben.
Im Heißluftmodus läuft der Ventilator nicht permanent	Dies ist normal. Das Gerät arbeitet so, dass die Hitze möglichst gleichmäßig im Ofeninneren verteilt wird.
Nach dem Backen ist ein lautes Geräusch zu hören und ein Luftfluss in der Nähe des Bedienfelds ist zu beobachten	Dies ist normal. Bei dem Geräusch handelt es sich um den Kühlventilator, der nach der Verwendung des Backofens automatisch aktiviert wird und den Garraum schneller herunterkühlt. Der Kühlventilator schaltet sich nach einiger Zeit automatisch aus.
Lebensmittel wurden in der im Rezept angegebenen Zubereitungszeit nicht fertig	Es wurde eine andere Temperatur als im Rezept angegeben verwendet. Stellen Sie nach dem Einstellen der Temperatur sicher, dass es sich um die richtige Temperatur handelt.
	Die verwendete Menge an Lebensmitteln ist anders als im Rezept angegeben. Überprüfen Sie nochmals das Rezept.

Problem	Lösungsansatz
Ungleichmäßige Bräunung der Lebensmittel	Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder es könnte eine andere Ebene verwendet werden. Überprüfen Sie, ob Ihre Einstellungen mit den Angaben im Rezept übereinstimmen.
	Die Oberflächenbeschaffenheit oder die Farbe oder das Material des verwendeten Backgeschirrs war für die gewählte Ofenfunktion nicht die beste Wahl. Verwenden Sie beispielsweise für den Heizmodus „Ober- und Unterhitze“ mattes, dunkles und leichtgewichtiges Ofengeschirr.
Die Lampe schaltet sich nicht an	Die Lampe muss ersetzt werden.

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 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

- 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.



CONTENTS

Safety Instructions	36
Installation	39
Device Overview and Keys	47
Commissioning	48
Operation	49
Automatic Recipes	54
Energy Saving Tips	55
Health Advice	55
Baking Tips	56
Cleaning and Care	59
Disposal Considerations	64
Manufacturer & Importer (UK)	64

TECHNICAL DATA

Item number	10035473
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total output	2800 W
Cooking chamber volume	72 L

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.

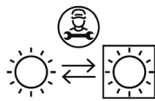
- Never move the baking trays or baking grates while they are hot, but rather allow them to cool down first.
- Before cleaning and maintenance, always switch off the appliance and unplug the appliance from the mains socket.
- This appliance is designed for household use and can be installed in standard 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.



Light source shall be replaced by professional.
Energy efficiency class: G

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.

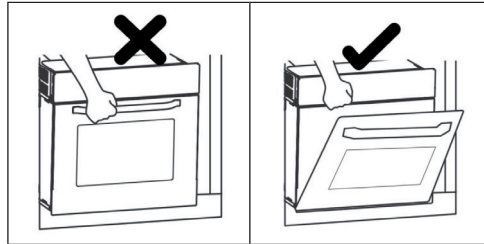
- If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.
- The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material.
- Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C.
- Plastics or glues 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.

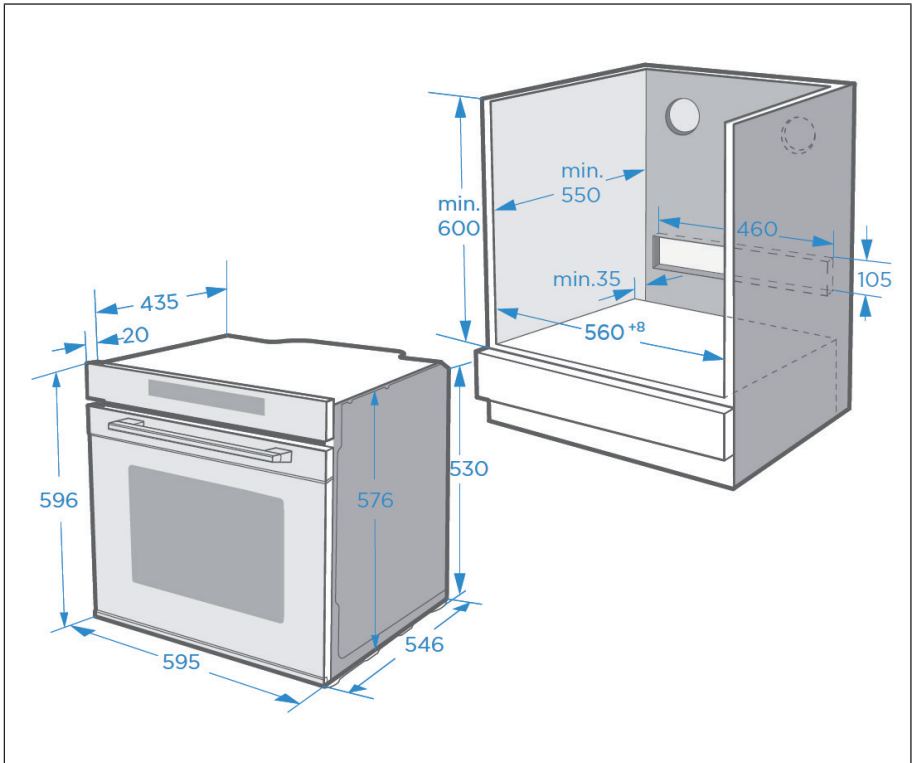
Basic installation instructions

- 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.

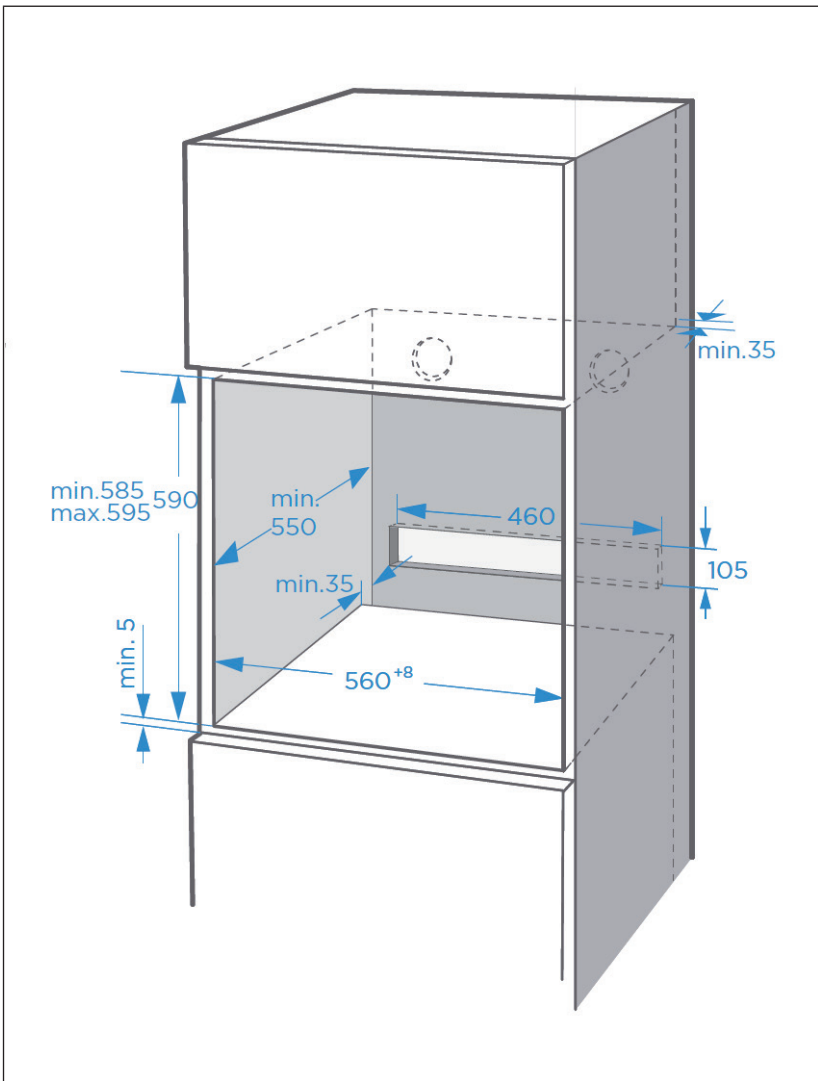


Installation

- To ensure safe operation of this unit, make sure that it has been installed properly and in accordance with the operating instructions. Damage caused by incorrect installation is not covered under the warranty.
- Wear protective gloves during installation to prevent cuts from sharp edges.
- Check the unit for damage before installation and do not connect the unit if it is damaged.
- Remove all packing material and adhesive film from the unit before turning on the power.
- The dimensions are given in mm.
- Before installation, make sure it is the correct model. The model number can be displayed on the control panel.

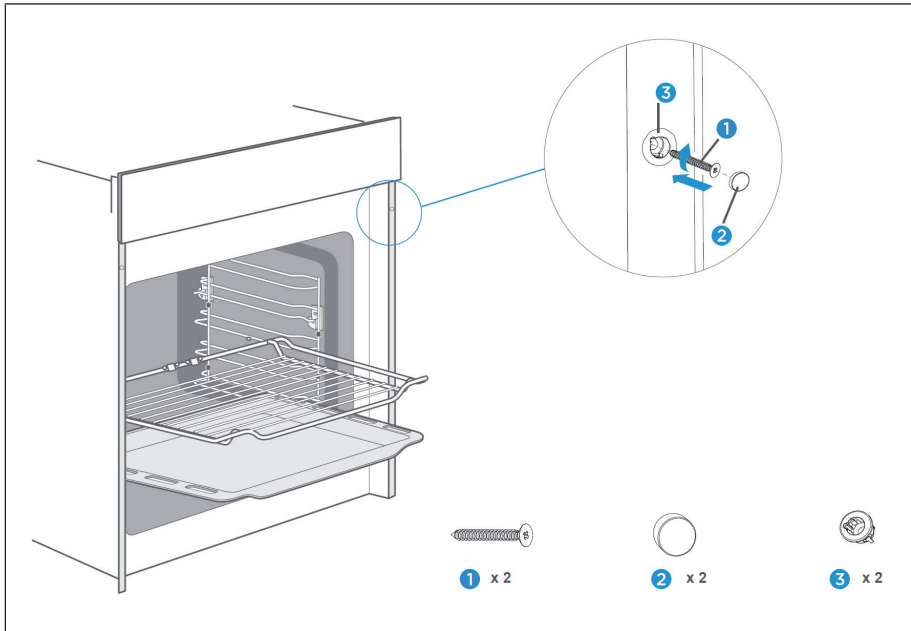


- The mains plug must either be easily accessible or an isolating switch must be installed in the fixed wiring so that the unit can be disconnected from the mains if necessary after installation.
- The unit must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.



Once the oven is in place, secure it with the accessories (1), (2) and (3) shown below.


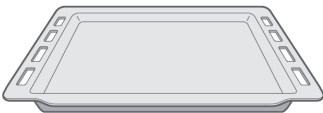
Note: Do not overtighten the screws (1) to prevent damage to the furnace or the furnace housing. Only use a screwdriver to tighten the screws.



Accessories

A selection of accessories is included in the scope of delivery of the device. Below you will find an overview of the accessories and information on their correct use.

Accessories included in the scope of delivery

	
<p style="text-align: center;">Baking grid</p>	<p style="text-align: center;">Baking tray</p>
<p style="text-align: center;">For storing ovenware, cake tins and casserole dishes. For roasts and grilled dishes.</p>	<p style="text-align: center;">For the preparation of sheet cakes and small baked goods.</p>

- The baking tray can also be used for liquids or juicy food.
- Only use original accessories, as these were specially made for this appliance.
- Contact customer service when you want to reorder original accessories.

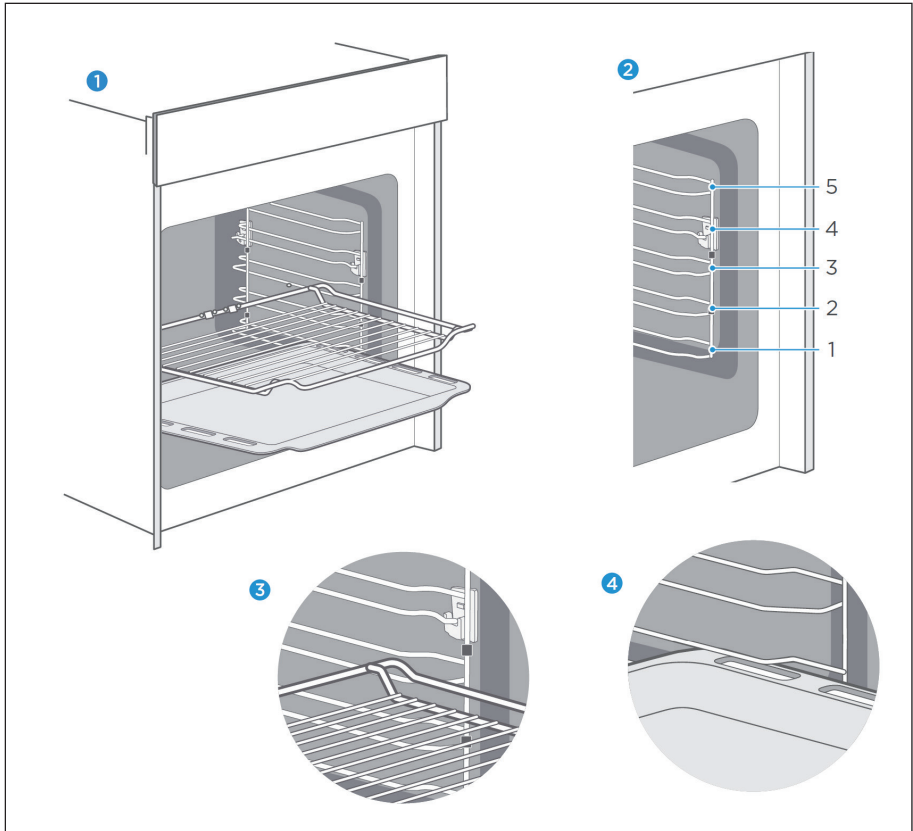
Note on accessories

- It is possible that the accessory may deform slightly if it becomes very hot. This is normal and does not affect its function. Once the accessory has cooled down, it will return to its original shape.
- The baking grid can be used not only for the grill function but also for the microwave function. The baking tray must not be used for the microwave function.
- The use of the second level is best suited for the microwave function.
- Only use the microwave function when there is food in the appliance.

Attaching accessories

There are five slots in the cooking chamber for accessories. The slots are counted from bottom to top. The accessories can be pulled out about halfway without tilting.

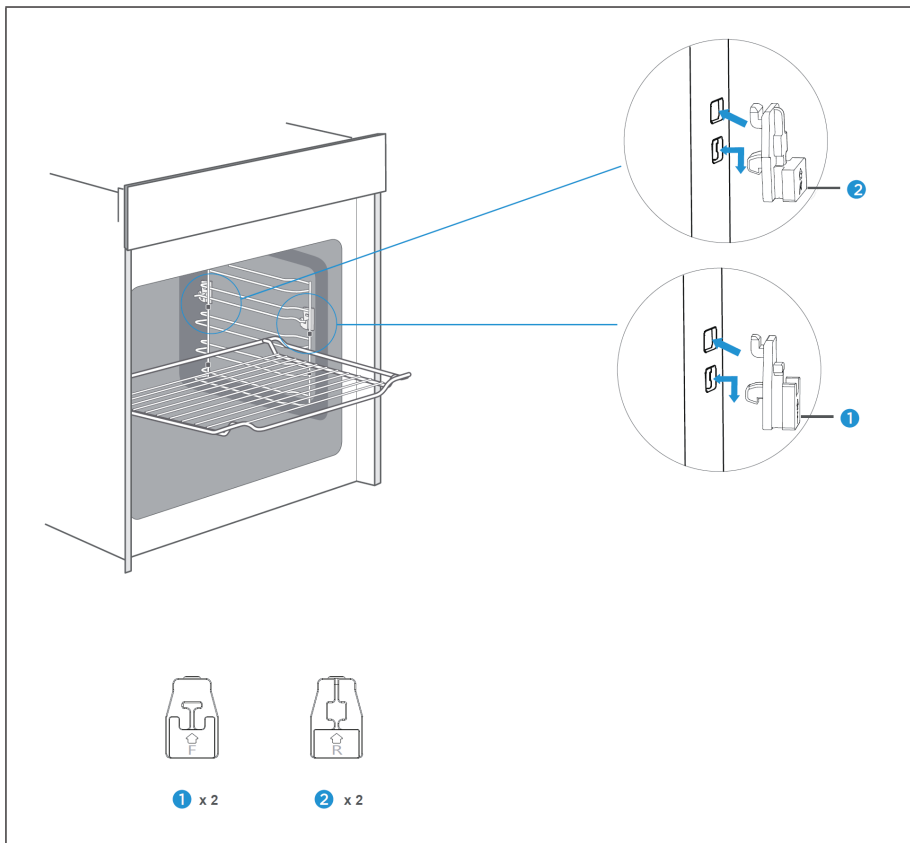
- Make sure that you place the accessories the right way round in the corresponding slot in the oven compartment (see illustration below).
- Always push the accessory fully into the oven cavity so that it does not touch the oven door.



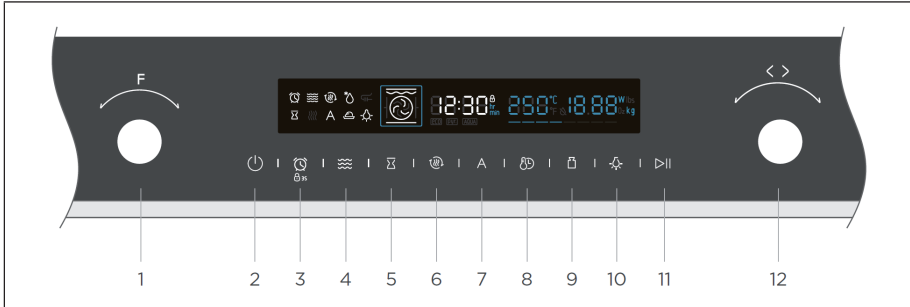
Backup function











The accessory can be pulled out about halfway before it snaps into place. The safety function prevents the accessories and the food on/inside them from falling down due to gravity when pulled out. Accessories should therefore be inserted correctly into the slots in the cooking chamber so that the safety function can engage. Make sure that you insert the baking grid and the baking tray in the correct direction as shown in the left-hand illustration.

Ceramic clips



DEVICE OVERVIEW AND KEYS



	Key	Description
	1. Function setting	Changing the heating mode
	2. Cancel	Cancel the cooking process
	3. Timer/ Parental lock	Press the timer function/child lock for 3s
	4. Microwave	Use of the microwave and microwave combination function
	5. End Time	Set end time
	6. Fast preheat	Use this function for fast preheating
	7. Automatic recipes	Automatic recipe function
	8. Time/Time setting / Temperature setting	Set the time in standby mode/switch between time and temperature setting
	9. Weight	Setting the Weight when Using the "Automatic Recipes" Function
	10. Lamp	Switching the lamp on and off
	11. Start/Pause	Start/pause the cooking process

COMMISSIONING

Before the first use

Before using the device for the first time, the interior of the device and the accessories must be cleaned.

- Remove all stickers, protective foils and transport protection.
- Remove all accessories and side rails from the interior of the appliance.
- Clean the accessories and side rails carefully with soapy water and a sponge or soft brush.
- Make sure that there are no packaging materials such as polystyrene granules inside the unit, as this could cause a fire hazard.
- Wipe the smooth surfaces of the interior and the door with a soft, damp cloth.
- Heat the product while the oven door is closed and while the product is empty, so that the smell of new product evaporates.
- Ensure that the kitchen is sufficiently well ventilated when the appliance is heated for the first time. Keep children and pets away from the appliance during this time. Close the doors to adjacent rooms.

Adjust the settings as follows:

Heating mode	Top and bottom heat
Temperature	250 °C
Time	1 h

After the device has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the oven door with soapy water and a sponge.
2. Dry all surfaces.
3. Insert the side rails.

Time setting

Set the time before using the machine.




1. Press the TIME button after plugging in the oven power plug. Turn the right-hand dial to set the current hour.
2. Touch the TIME button again and turn the right-hand dial to set the current minute.
3. Touch the TIME button again to complete the setting.








Note: The time is displayed in 24-hour format.

OPERATION

Heating modes

The unit has a variety of heating modes. The following table shows the main differences and recommendations for use for each mode.

	Heating mode	Temperature	Usage
	Top and bottom heat	30 ~250 °C	Traditional baking and cooking on one level. Especially suitable for cakes with a moist top layer.
	Hot air	50 ~250 °C	Baking and cooking on several levels. The heat is evenly distributed through the ring surrounding the fan.
	Top and bottom heat + circulating air	50 ~250 °C	Baking and cooking on several levels. The fan distributes the heat emitted by the heating elements evenly throughout the cooking chamber.

	Heating mode	Temperature	Usage
	Grill	150 ~250 °C	Grilling and roasting small quantities. Place the food centrally under the grill element.
	Double grill + circulating air	50 ~250 °C	Grilling flat foods and roasting. The fan distributes the heat evenly in the oven cavity.
	Double grill	150 ~250 °C	Grilling flat foods and roasting.
	Pizza function	50 ~250 °C	Pizza and dishes that require a lot of heat from below. Underheat and hot air function are active.
	Lower heat	30 ~220 °C	Additional browning of the underside of pizzas, pies and cakes. The heat is released from below.
	Defrost function	-	Gentle thawing of frozen food.
	Fermentation	30 ~ 45 °C	Fermentation of yeast and sour doughs and cultivation of yoghurt.

Important notes

- If you want to defrost large portions, it is possible to remove the side rails from the appliance and place the container on the bottom of the cooking chamber.
- The „double grill + circulating air“ and „hot air“ modes, each at 50 °C, are suitable for warming up plates. Use the „Double Grill + Circulating Air“ mode if more than half of the oven floor is covered with plates.
- To ensure that the heat is distributed as evenly as possible throughout the cooking chamber during preparation, the fan operates at certain times during the hot air function to guarantee the best possible performance.
- If you open the oven door during operation, operation is paused. Take special care, as there is a risk of burns.
- Never cover the ventilation openings. Doing so may cause the product to overheat. To cool down the product faster, the cooling fan continues to run for some time after the product is used.
- The cooling fan turns on and off as needed. The hot air is discharged above the oven door.

Using the device

1. After connecting the appliance to the power outlet, turn the function dial to set the desired function. Turn the adjustment knob to set the operating temperature.
2. When you touch the START/PAUSE button, the unit starts operating. If you do not touch this icon, the unit will return to standby mode after 5 minutes and the time will be displayed on the screen.
3. During preparation, you can press the CANCEL key to cancel or the START/PAUSE key to pause.

Note: Once you have set the temperature, press the Time setting key. You can now set the desired preparation time by turning the adjustment knob.

Fast preheating

This function can be used to shorten the preheating process. Select a function and touch the FAST PREHEAT key. The corresponding symbol lights up on the screen.

Note: The function can be used in all modes except defrost, fermentation and ECO. If the function is not available, this will be indicated by a beep from the unit when the key is pressed.

Setting the end time

1. Make sure that the current time is set
2. Touch the END TIME button and set the hour with the right-hand dial. Press END TIME again to set the minutes.
3. Press END TIME again to confirm.

Note: For example, if you have selected 10:00 for the end time and set the preparation time to one hour, the appliance will automatically turn on at 09:00 and turn off at 10:00. This function cannot be used in the Defrost, Automatic Recipes, Microwave Combination, Microwave and Fermentation modes.

Adaptation during preparation





It is possible to adjust the heating mode and temperature setting during operation by turning the function control or the adjustment control. If no other button is pressed within 6 seconds of the adjustment, this setting is saved.

If you want to adjust the preparation time, press the TIME SETTING button and adjust the preparation time with the right adjustment knob. If no other button is pressed within 6 seconds after the adjustment, this setting will be saved. If you have already set an end time, no changes can be made during preparation. If you want to cancel the preparation, press the CANCEL button.

Note: If you change mode/temperature/preparation time during preparation, this may have a negative effect on the food to be prepared. It is therefore recommended that you only do this if you are already familiar with the procedure.

Microwave and microwave combination function

The device has 4 microwave functions, including the simple microwave function and the microwave combination function.

	Heating mode	Voreingestellte Leistung	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Zeit
	Microwave	800 W	/	/	00:10 – 30:00 min
	Microwave + hot air	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	microwave + double grill + circulating air	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	microwave + pizza mode	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 h

- In standby mode, press the MICROWAVE button to use the microwave function. The MICROWAVE button is displayed on the screen. The preset time is one minute and the preset power is 800W. Touch the MICROWAVE button and adjust the power with the right-hand dial. Touch the TIME SETTING button and adjust the time with the right-hand dial.

- In standby mode, press the MICROWAVE button to use the microwave function. Turn the left-hand dial to set the microwave combination function. There are three available combination modes. Turn the right-hand dial to set the temperature. Touch the Time Setting button and adjust the time with the right-hand dial. Touch the MICROWAVE button to set the microwave power.
- As a combination function, you can select the heating modes top and bottom heat, double grill + convection and pizza mode. If you select another heating mode and press the MICROWAVE button, the appliance will beep to indicate an error.
- You can cancel the combination function by pressing and holding the MICROWAVE button for three seconds.

Note: The baking grid can be used for both the grill function and the microwave function. The baking tray must not be used for the microwave function. The second level is suitable for using the microwave function. Never use the microwave function if there is no food inside the appliance.

Timer

- By pressing the TIMER button, the timer function can be used. When the time you set has elapsed, the unit will beep.
- After pressing the TIMER button for the first time, set the hour, press the button again and set the minute.
- Finally, confirm your setting by pressing the TIMER button again. You can set the timer before and during preparation. If you select a function and the temperature, the timer function is not available.

Parental lock

The device is equipped with a parental lock, which prevents accidental activation or modification of the settings already made. If you press the PARENTAL LOCK button for 3 seconds, the parental lock is activated. If you press the PARENTAL LOCK button again for 3 seconds, the parental lock will be deactivated. The child lock can be activated both when the appliance is in the operating mode and when it is switched off. Once the child lock is activated, a lock symbol is displayed on the screen. When the child lock is activated, the microwave function cannot be cancelled.

AUTOMATIC RECIPES

Your appliance has a large number of automatic programmes to make your preparation easier. Select the appropriate program for the food you are using and follow the instructions on the screen.

	Recipe	Micro	Preheat (min)	Preset time	Weight	
d01	Defrosting (meat)	YES	YES	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d02	Defrosting (poultry)	YES	YES	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d03	Defrosting (fish)	YES	YES	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,0 kg
A01	Popcorn	YES	YES	03:05 min	0,1 kg	
A02	Potato and cheese gratin	YES	YES	00:35 h	0,5 kg	
A03	Cheesecake	NO	NO	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	NO	NO	00:40 h (after preheating)	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15 h (default) 00:30 h	0,5 kg – 1,0 kg	1 kg 0,5 kg
A06	Marble cake	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Flat bread	NO	NO	00:35 h (after preheating)	/	
A08	Apple pie	NO	NO	01:00 h (after preheating)	/	
A09	Fresh pizza on a tray	NO	NO	00:35 (after preheating)	/	
A10	Apple pie with crumbles	NO	NO	01:00 h	/	
A08	Apple pie	NO	7	01:00 h (after preheating)	/	
A09	Fresh pizza on a tray	NO	8	00:35 (after preheating)	/	
A10	Apple pie with crumbles	NO	NO	01:00 h	/	

Note: When using recipes d01, d02, d03, A01 and A02, do not use a baking tray.

ENERGY SAVING TIPS

- Remove all accessories that are not required during the cooking and baking process.
- If possible, do not open the oven door during cooking and baking.
- If you open the oven door during cooking and baking, switch the mode to „Lamp“ (without changing the temperature setting).
- Reduce the temperature setting in the non-ventilated modes to 50 °C 5 to 10 minutes before the end of the cooking and baking time. This allows you to use the residual heat remaining in the oven to complete the preparation.
- Use „hot air“ whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
- You can use „hot air“ to cook and bake on more than one level simultaneously.
- If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can reheat them one after the other and use the preheating function of the oven.
- Do not preheat the empty oven if this is not necessary. If possible, place the food in the oven immediately after it has reached the temperature that is displayed when the control lamp is first switched on.
- Do not use reflective foil such as aluminum foil to cover the bottom of the oven.
- Use the timer and/or a temperature sensor whenever possible.
- Use dark matt and light baking tins and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.
- Only use the microwave function when there is food inside the appliance.

HEALTH ADVICE

When heating starchy foods (e.g. potatoes, French fries, bread) from very hot temperatures, acrylamide can be formed.

- Use short preparation times.
- Take the food out of the oven as soon as it is golden brown and do not let it become dark brown or burn.
- Larger portions contain less acrylamide.
- If possible, use the „circulating air“ heating mode.
- Pommer: Use more than 450 g per tray. Spread the chips evenly on the baking tray and turn them over from time to time. If available, follow the preparation instructions on the packaging to obtain the best possible result.

BAKING TIPS

You want to prepare your own recipe.	First try to find similar recipes and optimize the preparation process depending on the result.
Is the cake ready baked?	Insert a wooden stick into the cake about 10 minutes before the baking time indicated in the recipe is reached. If no raw dough sticks to it, the cake is ready.
After baking, the cake loses a lot of volume when cooling down.	Next time, try lowering the temperature by 10°C and check again how the dough is handled as indicated in the recipe.
The cake is much higher in the middle than on the outer ring.	Next time, do not grease the outer edge of the springform pan.
The cake is too brown at the top.	Next time, move the tray/grill to a lower level or lower the temperature (this can lead to longer baking times).
The cake is too dry.	Set the temperature 10°C higher (this can lead to shorter baking times).
The food looks good but is too moist inside.	Reduce the temperature setting by 10 °C (this may result in longer preparation time) and check the recipe used again.
The browning is uneven.	Reduce the temperature setting by 10 °C (this may result in a longer preparation time). Use the heating mode "top and bottom heat" on one level.
The cake is less browned on the underside.	Place the tray/grid one level down.
When baking on several levels at the same time: one sheet is darker than the other.	Use fan-assisted mode for baking on more than one level and remove the trays one by one when they are ready. It is not essential that all the trays are ready at the same time.

Condensation water during baking.	Steam is part of the baking and cooking process and normally moves along with the cold air flow from the oven. This steam can condense on various surfaces on or near the oven and form water droplets. This is a physical process and cannot be completely avoided.
Which baking utensils can be used?	Any heat-resistant baking utensils can be used. It is recommended not to bring aluminium into direct contact with food, especially if it is acidic.
	Ensure a good fit between the container and the lid.
How is the grill function used?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level indicated in these instructions.
	Close the oven door when using any grilling mode. Do not use the oven with the door open except to load/unload/check the food.
How can the oven be kept clean during grilling?	Use the baking tray filled with 2 litres of water at level 1. Almost all liquids dripping from the food placed on the grid will be collected by the baking tray.
The heating elements turn on and off over time in all grilling modes.	The heating element turns on and off over time in all grilling modes.
	This is a normal process and depends on the temperature setting.

<p>How can you estimate the oven settings if the weight of a roast is not specified in the recipe?</p>	<p>Select the settings next to the roast weight and change the time slightly.</p>
	<p>If possible, use a meat probe to measure the temperature in the meat.</p>
	<p>Carefully insert the head of the meat probe into the meat, following the manufacturer's instructions.</p>
	<p>Make sure that the probe head is in the middle of the thickest part of the meat and not near a bone or hole.</p>
<p>What happens if liquid is poured onto the food during baking or the preparation process?</p>	<p>The liquid boils and steam is generated as a normal physical process.</p>
	<p>Use caution because the vapor is hot. See also "Condensation during baking" for more information.</p>
	<p>If the liquid contains alcohol, the boiling process is faster and may cause flames in the cavity. Make sure that the oven door is closed during such processes. Check the baking or cooking process carefully. Open the door very carefully and only if necessary.</p>

CLEANING AND CARE

Regular cleaning will ensure that your device retains its appearance and will function fully for a long time. The following explains how to clean your machine. Depending on the model you have purchased, not all of the above areas may be included in your model.

Do not use any:

- Aggressive cleaning agents;
- Cleaning agents with a high alcohol content;
- scouring pads or sponges;
- High pressure or steam cleaners
- Special cleaning agents that must be used when the device is still hot.

Note: Wash new sponges thoroughly before using them for the first time.

Area	Cleaning
Stainless steel front (outside)	Hot soapy water
	Clean the stainless steel front with a damp cloth and then wipe it dry with a dry cloth. Remove residues of lime, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately, otherwise corrosion may occur. Some stainless steel cleaners, which are also suitable for hot surfaces, can be purchased. Spray this onto a soft cloth and rub gently over the surface.
Plastic	Hot soapy water
	Clean the plastic surfaces with a damp cloth and then wipe them dry with a dry cloth. Do not use a glass cleaner or glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water
	Clean the painted surfaces with a damp cloth and then rub them dry with a dry cloth.

Area	Cleaning
Control panel	Hot soapy water
	Clean the control panel with a damp cloth and then wipe it dry with a dry cloth. Do not use a glass cleaner or glass scraper.
Door panel	Hot soapy water
	Clean the control panel with a damp cloth and then wipe it dry with a dry cloth. Do not use a glass scraper or scouring pad.
Door handle	Hot soapy water
	Clean the control panel with a damp cloth and then wipe it dry with a dry cloth. Do not use a glass scraper or scouring pad.
Enamelled and self-cleaning surfaces	See notes according to the table
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water
	Clean the cover with a damp cloth and then wipe it dry with a dry cloth. Use an oven cleaner if the cooking chamber is heavily soiled.
Door seal (do not remove!)	Hot soapy water
	Clean the door seal with a damp cloth. Never use abrasive cleaners for this.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner
	Please follow the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel cleaners. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water
	Soak the accessories in hot soapy water and clean them with a soft cloth or brush. Use a scouring sponge for heavy soiling.

Area	Cleaning
Guide rails	Hot soapy water
	Soak the guide rails in hot soapy water and clean them with a soft cloth or brush.
Extendable slide-in modules	Hot soapy water
	Clean the pull-out shelves with hot soapy water and wipe them with a soft cloth or brush. Never remove the lubricant when the trays are pulled out. It is recommended to clean them when they are completely inside the oven. Never clean the shelves in a dishwasher.
meat thermometer	Hot soapy water
	Clean the meat thermometer with a soft cloth or brush. Never clean it in the dishwasher.

Notes on cleaning

- Slight colour differences on the front of the device are caused by the use of different materials such as glass, plastic and metal.
- The shadows in the door panel, which look like stripes, are caused by reflections caused by the interior lighting.
- Enamel is produced at very hot temperatures. This can lead to a slight colour variation. This is normal and has no effect on the function. The edges of the thin inserts cannot be fully enamelled, which can make them rough. This has no influence on the anti-corrosion protection.
- Keep the appliance clean at all times and remove dirt immediately so that no stubborn dirt can form.

Cleaning tips

- Clean the cooking chamber after each use. This prevents dirt from settling.
- Remove stains caused by lime, grease, starch and albumin (protein) immediately.
- Remove stains caused by food with a high sugar content immediately.
- Always use suitable cookware for the preparation of different dishes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution approach
The device does not work	The fuse may be faulty. Check the fuse switch in the fuse box.
	Make sure that the power plug is plugged into the power outlet.
	Check through other equipment to see if there is a power failure.
The rotary knobs have fallen out of the holder on the control panel	The knobs were accidentally loosened. They can be removed from the unit. Simply reinsert them into their holder on the control panel and push them in far enough to ensure that they are securely seated and can be used again.
The knobs are no longer easy to turn.	There is dirt under the knobs. Remove the knobs and clean them carefully with a damp cloth. Dry them with a dry cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents for cleaning. Do not soak the knobs in water and never put them in the dishwasher. Do not remove the knobs from the holder too often, so that they remain stable.
In hot air mode the fan does not run permanently	This is normal. The appliance works in such a way that the heat is distributed as evenly as possible inside the oven.
After baking, a loud noise can be heard and an air flow can be observed near the control panel	This is normal. The noise is the cooling fan, which is automatically activated after the oven has been used and cools down the cooking chamber faster. The cooling fan switches off automatically after a while.
Food was not ready in the preparation time indicated in the recipe	A different temperature than that specified in the recipe has been used. After setting the temperature, make sure that it is the correct temperature.
	The amount of food used is different from that specified in the recipe. Check the recipe again.

Problem	Solution approach
Uneven browning of food	The temperature setting is too high or another level could be used. Check whether your settings match the specifications in the recipe.
	The surface finish or the color or material of the baking utensils used was not the best choice for the oven function you selected. For example, use matt, dark and lightweight ovenware for the "top and bottom heat" heating mode.
The lamp does not turn on	The lamp must be replaced.

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 las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	66
Instalación	69
Vista general del aparato y teclas	77
Puesta en funcionamiento	78
Manejo	79
Recetas automáticas	84
Consejos para ahorrar energía	85
Indicaciones para la salud	85
Consejos de horneado	86
Limpieza y cuidado	89
Indicaciones sobre la retirada del aparato	94
Fabricante e importador (Reino Unido)	94

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035473
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total	2800 W
Capacidad de la cavidad del horno	72 L

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 los elementos que generan calor.

- 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 productos a 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.
- Para limpiar la puerta del horno no utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos, pues la superficie de vidrio podría rayarse, la puerta del horno podría romperse o se podría ocasionar otro daño en el aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa, existe peligro de sobrecalentamiento.
- Utilice exclusivamente los accesorios aptos para este horno.
- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse jamás en recipientes cerrados porque 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 el elemento calefactor del horno, existe riesgo de incendio.
- Asegúrese de que cerca o dentro del horno no existan químicos agresivos, vapores fácilmente inflamables o cuerpos extraños. Este aparato está indicado exclusivamente para calentar y preparar alimentos.
- Si en el interior del horno los alimentos introducidos comienzan a arder, mantenga la puerta 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. Colóquese en posición lateral junto al horno y abra lentamente la puerta para que el aire/vapor caliente pueda disiparse. 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 fines de cocina y limpieza.
- Mantenga los accesorios y los cables eléctricos alejados de los componentes calientes del aparato.

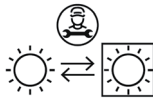
- Nunca mueva la bandeja y la rejilla de horneado mientras estén calientes; deje que se enfríen primero.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo y de realizarle el mantenimiento.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede empotrarse en cocinas estándar o unidades residenciales.
- Todas las superficies o muebles que rodean al 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.
- La instalación debe ser realizada por un profesional o un electricista cualificado.
- 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, pues podría causarles daños a las bisagras.
- No coloque recipientes que contengan aceite o grasa calientes en zonas sin supervisión, pues puede existir riesgo de incendio.
- No coloque sartenes, bandejas de horneado ni láminas de aluminio cerca del horno, pues podría ocasionar una acumulación de calor y dañar el esmaltado.
- Asegúrese de seleccionar para todos los alimentos la temperatura y función adecuadas para evitar que alimentos sólidos y líquidos rebosen o se quemen.
- Asegúrese de que los alimentos se preparen en recipientes de un tamaño suficiente y de que, cuando sea necesario, se coloque una bandeja antigoteo.
- No instale el aparato cerca de cortinas u otros muebles blandos.
- Nunca intente levantar el aparato por la puerta del horno o las asas, pues podría ocasionar daños en el horno y lesiones personales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Instale el aparato de tal modo que la toma de corriente en la que conecte el enchufe quede 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! En ningún caso intente reparar por su cuenta un aparato averiado y detenga su uso. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y contacte con el servicio de atención al cliente.

- No coloque el cable en cantos afilados ni doble o pise el cable para evitar daños. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Coloque el cable de modo que se impida el riesgo de tropezar 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.
- Proteja el aparato del calor, del polvo, de la radiación directa del sol, de la humedad y de agua pulverizada y por goteo.
- 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 guantes siempre que manipule 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.
- Toda la instalación eléctrica debe ser realizada por personal especializado cualificado.
- Este aparato debe contar con toma a tierra. Contacte con un electricista si no existe una conexión a tierra disponible.
- La toma de corriente empleada debe estar accesible si su horno se encuentra en su carcasa para poder desconectarlo de la red en todo momento.



La fuente de luz debe ser sustituida por un técnico.
Clase de eficiencia energética: G

INSTALACIÓN



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Deje que la instalación sea ejecutada por personal especializado formado para evitar descargas eléctricas, daños personales 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 superficie de trabajo o en un armario ya existente. Fije el horno atornillándolo empleando 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 cumplirse obligatoriamente.

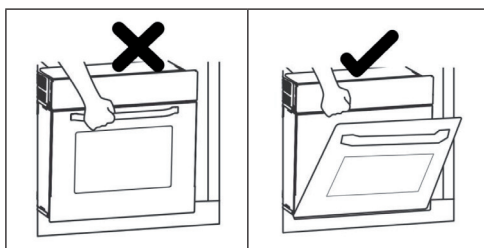
- El orificio del mueble de cocina debe coincidir con el horno para que pueda funcionar correctamente.
- Las placas frontales del mueble de cocina que se encuentran justo junto al horno deben estar compuestas de material resistente al calor.
- Asegúrese de que la chapa de madera del mueble de cocina se haya pegado con 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 puede cambiar el cable de alimentación.
- No utilice bases de enchufe múltiples, regletas o prolongadores, pues supone 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.

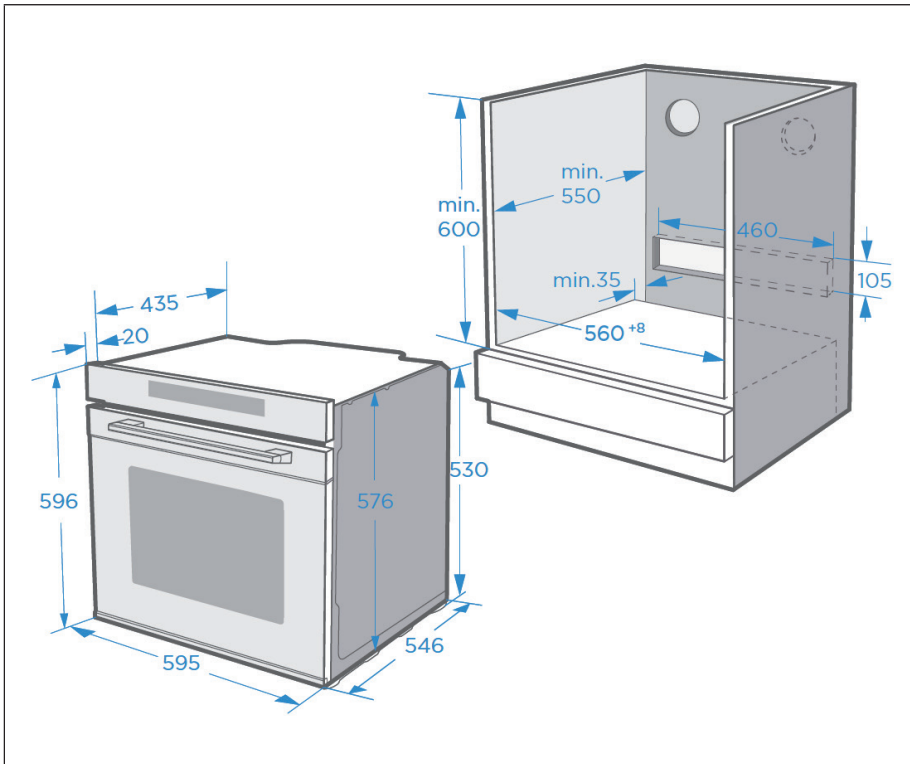
Indicaciones básicas sobre el montaje

- 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.

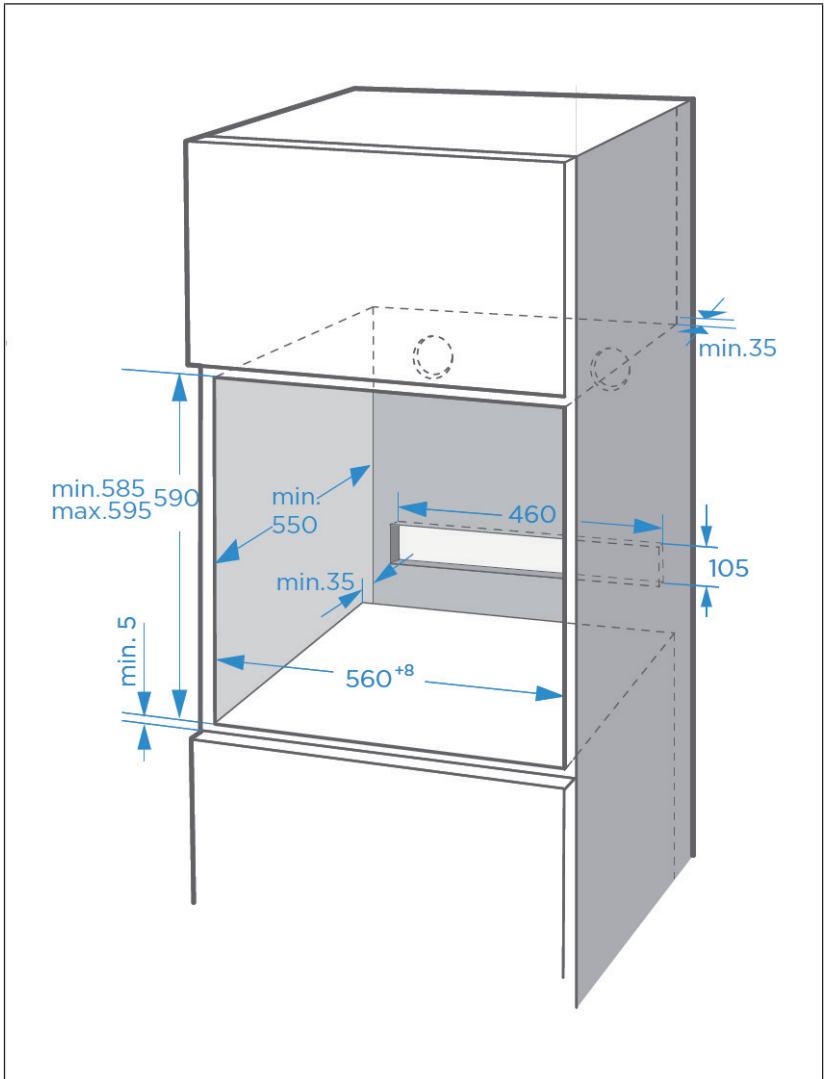


Instalación

- Para poder operar este aparato de un modo seguro, asegúrese de que se haya instalado correctamente y cumpliendo las instrucciones de uso. Los daños ocasionados por una instalación errónea no estarán cubiertos por la garantía.
- Utilice guantes de protección durante la instalación para protegerse de lesiones por cortes debido a los bordes afilados.
- Compruebe antes de la instalación que el aparato no tenga daños y no lo conecte si está defectuoso.
- Antes de encender el aparato, retire todo el material de embalaje y los plásticos del aparato.
- Las dimensiones se indican en mm.
- Antes de la instalación, asegúrese de que se trate del modelo correcto. El número de modelo está disponible en el panel de control.

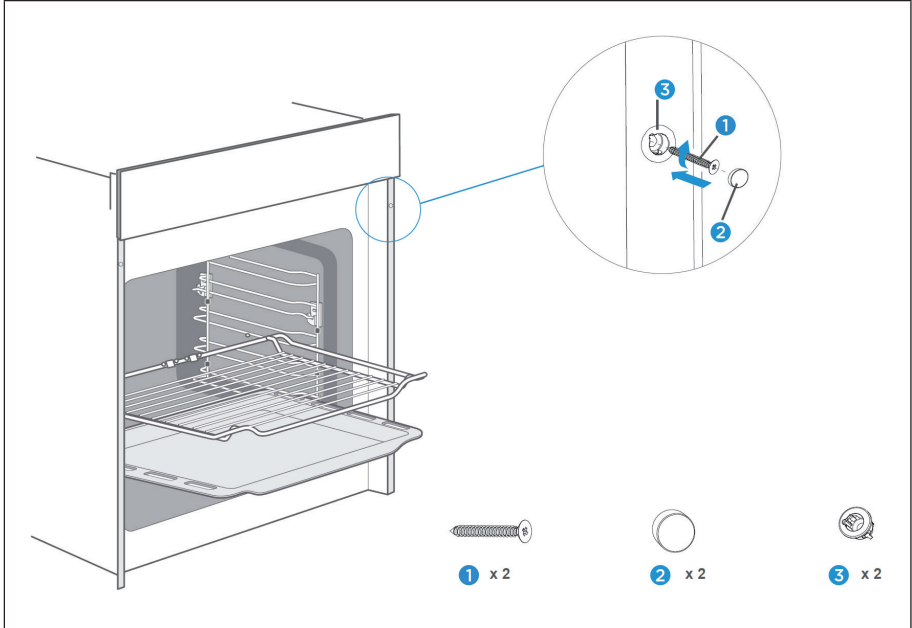


- El enchufe debe estar fácilmente accesible, o bien será necesario instalar un conmutador de aislamiento en el cableado fijo para poder desconectar el aparato de la red tras su instalación.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



En cuanto el horno se encuentre en su lugar de uso, fíjelo con los accesorios mencionados a continuación, (1), (2) y (3).


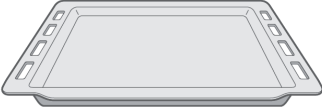
Nota: no apriete los tornillos (1) demasiado fuerte para evitar daños en el horno o en su carcasa. Para apretar los tornillos utilice únicamente un destornillador.



Accesorios

En el contenido del envío se incluye una selección de accesorios. A continuación encontrará una vista general de los accesorios, así como información sobre su uso correcto.

Accesorios incluidos en el envío

	
Rejilla de horneado	Bandeja de horneado
Para colocar la vajilla del horno, moldes de bizcochos y bandejas. Para asar y cocinar platos.	Para preparar bizcochos y repostería de pequeñas dimensiones.

- La bandeja de horneado puede utilizarse para líquidos o alimentos jugosos.
- Utilice exclusivamente accesorios originales, pues se han fabricado especialmente para este aparato.
- Contacte con el servicio de atención al cliente si desea pedir más accesorios originales.

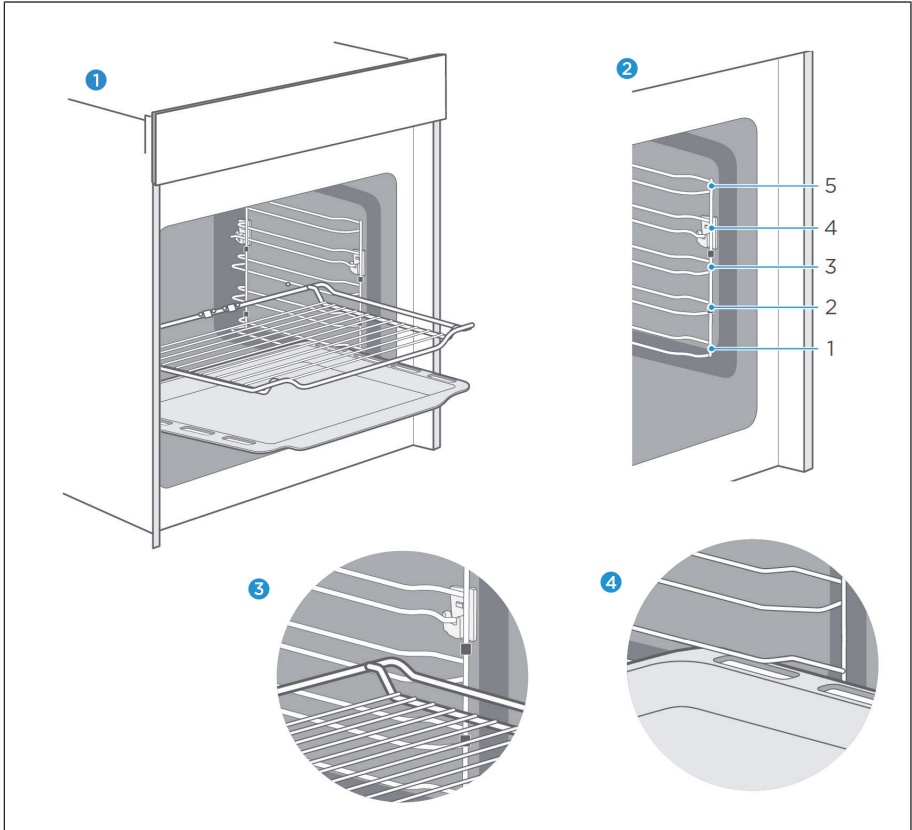
Notas sobre los accesorios

- Es posible los accesorios se deformen ligeramente cuando alcancen temperaturas muy elevadas. Se trata de un fenómeno normal y no afecta a su funcionamiento. En cuanto el accesorio se enfríe regresará a su forma original.
- La rejilla de horneado no solo puede utilizarse para la función de grill, sino también para la función de microondas. La bandeja de horneado no debe utilizarse en la función microondas.
- El uso de un segundo nivel es el más indicado para la función de microondas.
- Utilice la función de microondas solamente cuando haya alimentos dentro del aparato.

Montar accesorios

En el compartimento de horneado hay cinco inserciones para los accesorios. Las inserciones se cuentan desde abajo arriba. El accesorio puede extraerse sin problemas hasta la mitad sin que se vuelque.

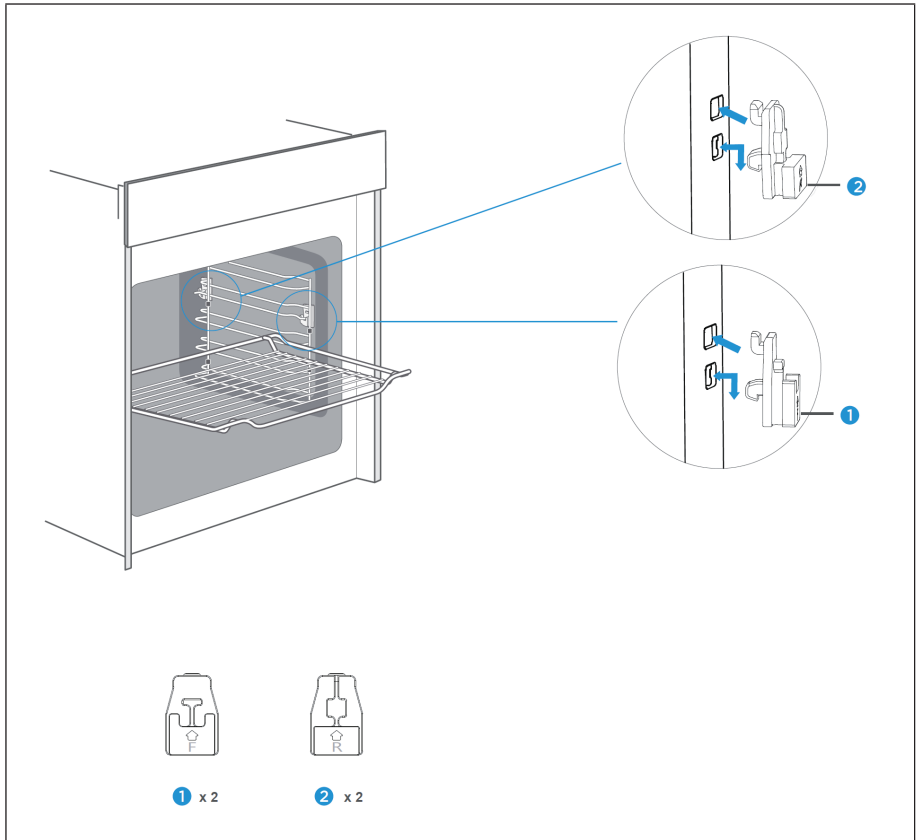
- Asegúrese de que los accesorios estén correctamente colocados en las inserciones correspondientes del compartimento de horneado (consultar ilustración inferior).
- Desplace el accesorio siempre completamente hacia el interior del compartimento para que no entre en contacto con la puerta abierta.



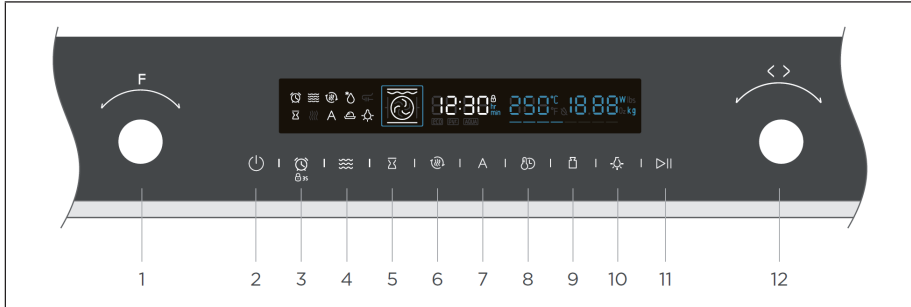
Función de seguridad











El accesorio puede extraerse sin peligro hasta la mitad antes de que encaje. La función de seguridad impide que el accesorio y el alimento que contiene se vuelquen debido a la fuerza de gravedad al tirar de ellos. Por tanto, los accesorios deben estar introducidos en las inserciones del compartimento de horneado para que la función de seguridad esté activada. Asegúrese de que la rejilla y la bandeja de horneado estén correctamente colocadas como se muestra en la ilustración, dentro de las inserciones.

Pinzas cerámicas



VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS



	Tecla	Descripción
	1. Ajuste de las funciones	Modificación del modo de calentamiento
	2. Cancelar	Cancelar el proceso de cocción
	3. Temporizador/ seguridad para niños	Función de temporizador/seguridad para niños presionando 3 s
	4. Microondas	Uso de la función de microondas y combinación de microondas
	5. Tiempo de finalización	Configurar tiempo de finalización
	6. Precalentamiento rápido	Utilice esta función para un precalentamiento rápido
	7. Recetas automáticas	Función automática de receta
	8. Ajuste de la hora/ tiempo/temperatura	En modo de espera, configure la hora/elija entre la configuración de tiempo y temperatura
	9. Peso	Configuración del peso utilizando la función "Recetas automáticas"
	10. Lámpara	Apagar y encender la lámpara
	11. Inicio/pausa	Iniciar/pausar el proceso de cocción

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, es necesario limpiar el interior del aparato y los accesorios.

- Retire todos los adhesivos, láminas de protección y las protecciones de transporte.
- Retire todos los accesorios y la rejilla lateral del interior del aparato.
- Limpie los accesorios y la rejilla lateral cuidadosamente con agua, jabón, y una espuma o un cepillo de cerdas blandas.
- Asegúrese de que en el interior del aparato no haya material de embalaje, como granulado de poliestireno, pues existe riesgo de incendio.
- Frote las superficies lisas del interior y la puerta con un paño húmedo y suave.
- Caliente el aparato mientras esté vacío y con la puerta del horno abierta para que se elimine el olor a producto nuevo.
- Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada la primera vez que caliente el aparato. Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato durante ese momento. Cierre las puertas de las estancias contiguas.

Adapte los ajustes como sigue:

modo de calentamiento	Calor arriba y abajo
Temperatura	250 °C
Tiempo	1 h

Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta del horno con agua, jabón y una esponja.
2. Seque todas las superficies.
3. Introduzca las rejillas laterales.

Configurar el tiempo

Antes de utilizar el aparato, seleccione la hora.




1. Después de conectar el enchufe del horno, pulse la tecla de la hora. Girando el regulador derecho se puede seleccionar la hora actual.
2. Toque de nuevo la tecla de la hora y seleccione los minutos con el regulador derecho.
3. Toque de nuevo la tecla de la hora para finalizar la configuración.








Nota: la hora se muestra en un formato de 24 horas.

MANEJO

Modos de calentamiento

El aparato dispone de una variedad de modos de calentamiento. En la siguiente tabla aparecen las diferencias más importantes y recomendaciones de uso para cada uno de los modos.

	Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
	Calor arriba y abajo	30 ~250 °C	Horneado y cocción tradicional en un nivel. Especialmente indicado para bizcochos con una cobertura húmeda.
	Aire caliente	50 ~250 °C	Hornear y cocinar a varios niveles. El calor se distribuye homogéneamente mediante la anilla que rodea al ventilador.
	Calor arriba y abajo + circulación de aire	50 ~250 °C	Hornear y cocinar a varios niveles. Con el ventilador, el calor emitido por los elementos calefactores se distribuye homogéneamente por todo el compartimento.

	Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
	Grill	150 ~250 °C	Asar y gratinar pequeñas cantidades. Coloque los alimentos en la parte central, bajo el grill.
	Grill doble + circulación de aire	50 ~250 °C	Gratinar y asar alimentos planos. Con el ventilador, el calor se distribuye homogéneamente por todo el horno.
	Grill doble	150 ~250 °C	Gratinar y asar alimentos planos.
	Función de pizza	50 ~250 °C	Pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Se activa la función de calor abajo y aire caliente.
	Calor abajo	30 ~220 °C	Tueste adicional de la parte inferior de pizzas, patés y bizcochos. El calor se emite desde abajo.
	Función de descongelación	-	Descongelar cuidadosamente alimentos congelados.
	Fermentación	30 ~ 45 °C	Fermentación de masas de levadura y masa madre y cultivos de yogur.

Notas importantes

- Si desea descongelar grandes cantidades, existe la opción de desmontar las rejillas laterales y de colocar el recipiente en la base del compartimento de horneado.
- Para calentar platos pueden utilizarse los modos "grill doble + circulación de aire" y "aire caliente" a 50 °C. Utilice el modo "grill doble + ventilación de aire" si más de la mitad de la base del horno está cubierta de platos.
- Para que el calor se distribuya del modo más homogéneo posible durante la preparación, el ventilador funciona en determinados momentos durante la función de aire caliente para ofrecer las mejores prestaciones.
- Si abre la puerta del horno durante el funcionamiento, este se pausa. Tenga especial cuidado durante la manipulación, existe riesgo de quemaduras.
- En ningún momento tape los orificios de ventilación. De lo contrario, puede ocasionarse un sobrecalentamiento del aparato. Para que el aparato se enfríe lentamente, el ventilador de refrigeración funciona un rato más tras utilizar el aparato.
- El ventilador de refrigeración se apaga y enciende según sea necesario. El aire caliente se expulsa por la parte superior de la puerta del horno.

Uso del aparato

1. Gire el regulador de funcionamiento tras conectar el aparato a la toma de corriente para regular la función deseada. Gire el regulador de ajuste para seleccionar la temperatura de funcionamiento.
2. Si pulsa la tecla START/PAUSE se inicia el funcionamiento del aparato. Si no toca este símbolo, el aparato cambia cada 5 minutos al modo de espera y en pantalla aparece la hora.
3. Durante la preparación, puede interrumpirla con la tecla CANCELAR o pausarla con la tecla START/PAUSE.

Nota: en cuanto se adopte un ajuste de temperatura, pulse la tecla DE AJUSTE DE LA HORA. Girando el regulador de ajuste puede seleccionar el tiempo de preparación deseado.

Pre calentamiento rápido

Con esta función se puede reducir la función de pre calentamiento. Seleccione una función y toque la tecla CALENTAMIENTO RÁPIDO. El símbolo correspondiente se ilumina en pantalla.

Nota: la función se puede utilizar en todos los modos excepto descongelación, fermentación y ECO. Si la función no está disponible, esta se indica con un pitido del aparato en cuanto se presiona la tecla.

Configurar tiempo de finalización

1. Asegúrese de que se haya ajustado la hora actual.
2. Toque la tecla TIEMPO FINAL y seleccione la hora con el regulador derecho. Pulse de nuevo TIEMPO FINAL para seleccionar los minutos.
3. Para confirmar, pulse TIEMPO FINAL.

Nota: si, por ejemplo, ha seleccionado como tiempo final las 10:00 y la duración de preparación es de una hora, el aparato se encenderá automáticamente a las 9:00 y se apagará a las 10:00. Esta función no puede utilizarse en los modos descongelación, recetas automáticas, función de combinación de microondas, microondas y fermentación.

Ajuste durante la preparación




Existe la opción de ajustar la temperatura durante el funcionamiento del modo de calentamiento utilizando el regulador de funciones o el regulador de ajuste. Si en 6 segundos tras el ajuste no se presiona ninguna otra tecla, el ajuste se guardará.

Si desea modificar el tiempo de preparación, pulse la tecla AJUSTE DE TIEMPO y adapte el tiempo de preparación con el regulador de ajuste. Si en 6 segundos tras el ajuste no se presiona ninguna otra tecla, el ajuste se guardará. Si ha seleccionado ya un tiempo de finalización, durante la preparación no podrá realizar cambios. Si desea interrumpir la preparación, pulse la tecla CANCELAR.

Nota: si modifica el modo/temperatura/tiempo de preparación durante la preparación, puede tener un efecto negativo en los alimentos. Se recomienda hacerlo solamente si está familiarizado con esta acción.

Función de microondas y combinación de microondas

El aparato dispone de 4 funciones de microondas, incluida la función simple de microondas y la función de combinación de microondas.

	Modo de calentamiento	Potencia preajustada	Temperatura preajustada	Rango de temperatura	Tiempo
	Microondas	800 W	/	/	00:10 – 30:00 min
	Microondas + aire caliente	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Microondas + grill doble + circulación de aire	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Microondas + modo de pizza	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 h

- Pulse en modo de espera la tecla MICROONDAS para utilizar la función de microondas. La tecla MICROONDAS aparece en la pantalla. El tiempo preajustado es de un minuto y la potencia, de 800 W. Toque la tecla MICROONDAS y seleccione la potencia con el regulador derecho. Toque la tecla CONFIGURACIÓN DE TIEMPO y seleccione la hora con el regulador derecho.

- Pulse en modo de espera la tecla MICROONDAS para utilizar la función de microondas. Gire el regulador izquierdo para configurar la función de combinación de microondas. Existen tres modos de combinación disponibles. Configure la temperatura con el regulador derecho. Toque la tecla CONFIGURACIÓN DE TIEMPO y seleccione la hora con el regulador derecho. Pulse la tecla MICROONDAS para seleccionar la potencia del microondas.
- Como función de combinación puede seleccionar los modos de calentamiento calor arriba y abajo, grill doble + circulación de aire y modo de pizza. Pulse adicionalmente la tecla MICROONDAS. Si selecciona otro modo de calentamiento y pulsa la tecla MICROONDAS, el aparato pita para indicar un error.
- Puede cancelar la función de combinación pulsando la tecla MICROONDAS durante tres segundos.

Nota: la rejilla de horneado puede utilizarse tanto para la función de grill como para la de microondas. La bandeja de horneado no debe utilizarse en la función microondas. Para utilizar la función de microondas se recomienda el segundo nivel. Nunca utilice la función de microondas si no hay alimentos dentro del aparato.

Temporizador

- Pulsando la tecla TIMER se puede utilizar la función del temporizador. En cuanto haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato pita.
- Tras pulsar la tecla TIMER por primera vez, púlsela de nuevo y seleccione los minutos.
- Confirme el ajuste presionando la tecla TIMER. Puede ajustar el temporizador y seleccionarlo durante la preparación. Si selecciona una función y la temperatura, la función del temporizador no está disponible.

Protección infantil

El aparato dispone de una protección infantil que evita un encendido accidental o modificaciones de los ajustes ya realizados. Si presiona durante 3 segundos la tecla PROTECCIÓN INFANTIL, se activa la protección infantil. Si durante 3 segundos presiona de nuevo la tecla PROTECCIÓN INFANTIL, la función se desactiva. La protección infantil puede activarse tanto en estado de funcionamiento como cuando el aparato esté apagado. En cuanto se haya activado la protección infantil, se muestra en pantalla el símbolo de un candado. Si se ha activado la protección infantil no se podrá interrumpir la función del microondas.

RECETAS AUTOMÁTICAS

El aparato dispone de una variedad de programas automáticos que le facilitarán la preparación. Seleccione el programa adecuado para el alimento que desea preparar y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

	Receta	Micro	Calentamiento (min)	Tiempo preajustado	Peso	
d01	Descongelación (carne)	SÍ	SÍ	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d02	Descongelación (ave)	SÍ	SÍ	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d03	Descongelación (pescado)	SÍ	SÍ	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,0 kg
A01	Palomitas	SÍ	SÍ	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratinado de patata y queso	SÍ	SÍ	00:35 h	0,5 kg	
A03	Tarta de queso	NO	NO	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	NO	NO	00:40 h (tras precalentar)	/	
A05	Rollo de carne	NO	NO	01:15 h (preajustado) 00:30 h	0,5 kg – 1,0 kg	1 kg 0,5 kg
A06	Bizcocho de mármol	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Pan plano	NO	NO	00:35 h (tras precalentamiento)	/	
A08	Tarta de manzana	NO	NO	01:00 h (tras precalentamiento)	/	
A09	Pizza fresca en bandeja	NO	NO	00:35 h (tras precalentamiento)	/	
A10	Tarta de manzana con crumble	NO	NO	01:00 h	/	
A08	Tarta de manzana	NO	7	01:00 h (tras precalentamiento)	/	
A09	Pizza fresca en bandeja	NO	8	00:35 h (tras precalentamiento)	/	
A10	Tarta de manzana con crumble	NO	NO	01:00 h	/	

Nota: en el uso de las recetas d01, d02, d03, A01 y A02 no puede utilizarse la bandeja de horneado.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Retire todos los accesorios no necesarios durante el proceso de horneado y cocción.
- Intente no abrir la puerta del horno durante el proceso de horneado y cocción.
- Si abre la puerta del horno durante la cocción y el horneado, active el modo "lámpara" (sin cambios en el ajuste de temperatura).
- Reduzca el ajuste de temperatura en los modos que no tienen ventilación de 5 a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción u horneado en 50 °C. Puede utilizar el calor residual del horno para finalizar la preparación.
- Siempre que sea posible, seleccione "aire caliente". Puede reducir la temperatura de 20 °C a 30 °C.
- Con "aire caliente" puede seleccionar más de un nivel simultáneamente.
- Si no es posible cocinar simultáneamente distintos platos, puede calentarlos consecutivamente y utilizar la función de precalentamiento del horno.
- No precaliente el horno vacío si no es necesario. Coloque los platos en el horno, siempre que sea posible, justo después de que se alcance la temperatura que se muestra la primera vez que se enciende el indicador luminoso.
- No utilice una lámina reflectante, como papel de aluminio, para tapar la base del horno.
- Utilice el temporizador y/o un sensor de temperatura siempre que sea posible.
- Utilice moldes color mate oscuro y claros. Intente no utilizar recipientes con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.
- Utilice la función de microondas solamente cuando haya alimentos dentro del aparato.

INDICACIONES PARA LA SALUD

Al calentar alimentos con almidón (p. ej. patatas, pan) puede originarse acrilamida debido a las altas temperaturas.

- Utilice tiempos de preparación cortos.
- Saque el alimento del horno en cuanto esté dorado y no deje que se tueste demasiado ni se queme.
- Las porciones mayores tendrán menos acrilamida.
- Siempre que sea posible, utilice el modo de calentamiento "circulación de aire".
- Patatas: utilice más de 450 g por bandeja. Distribuya las patatas homogéneamente en la bandeja y voltee las de vez en cuando. Tenga en cuenta las indicaciones de preparación indicadas en el envase para obtener el mejor resultado posible.

CONSEJOS DE HORNEADO

Desea preparar su propia receta.	Primero, intente encontrar recetas similares y optimice el proceso de preparación según el resultado.
¿Se ha horneado el bizcocho?	Introduzca un palillo 10 minutos antes de que finalice el tiempo indicado en la receta. Si la masa no se queda pegada, el bizcocho estará listo.
El bizcocho pierde mucho volumen cuando se enfríe.	La próxima vez, intente reducir la temperatura 10 °C y compruebe de nuevo la preparación de la masa en la receta.
El bizcocho está más alto por el centro que por la parte exterior.	No engrase el borde exterior del molde la próxima vez.
El bizcocho está muy tostado en la parte superior.	Desplace la rejilla/bandeja a un nivel más bajo o reduzca la temperatura (esto puede ocasionar un tiempo de horneado más largo).
El bizcocho está demasiado seco.	Ajuste la temperatura 10 °C más (esto puede ocasionar un tiempo de horneado más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero está poco hecha por dentro.	Reduzca el ajuste de temperatura en 10 °C (esto puede ocasionar un tiempo de horneado mayor) y compruebe de nuevo la receta usada.
El tueste es irregular.	Reduzca el ajuste de temperatura en 10 °C (esto puede ocasionar un tiempo de horneado mayor). Utilice en un nivel el modo de calentamiento "calor arriba y abajo".
El bizcocho está menos tostado en la parte inferior.	Coloque la rejilla/bandeja un nivel más arriba.
Si se hornean simultáneamente varios niveles: una bandeja es más oscura que otra.	Para el horneado de más de un nivel, utilice un modo con ventilador y extraiga cada una de las bandejas cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas simultáneamente.

<p>Agua condensada durante el horneado.</p>	<p>El vapor es parte del horneado y la cocción y se forma con la corriente de aire frío presente en el horno. Este vapor puede condensarse en distintas superficies del horno o cerca de él y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico y no se puede evitar por completo.</p>
<p>¿Qué accesorio de horno se puede utilizar?</p>	<p>Se puede utilizar cualquier recipiente de cocción resistente al calor. Se recomienda no poner en contacto directo el aluminio con los alimentos, especialmente cuando sean ácidos.</p> <p>Asegúrese de la buena colocación del recipiente y la tapa.</p>
<p>¿Cómo se utiliza la función del grill?</p>	<p>Caliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel indicado en estas instrucciones.</p> <p>Cierre la puerta del horno si utiliza un modo de grill. No utilice el horno con la puerta abierta excepto para introducir/extraer/comprobar los alimentos.</p>
<p>¿Cómo se puede mantener limpio el horno durante el proceso de grill?</p>	<p>Utilice la bandeja de horneado llena de 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos que caigan del asado terminarán en la bandeja.</p>
<p>Los elementos de calefacción se activan de manera alterna en todos los modos de grill.</p>	<p>El elemento de calefacción se enciende y apaga en todos los modos de grill durante todo el proceso.</p> <p>Se trata de un proceso normal y depende de la selección de temperatura.</p>

<p>¿Cómo se puede calcular el peso de un asado cuando no está indicado en una receta?</p>	<p>Seleccione los ajustes junto al peso del asado y modifique el tiempo 'ligeramente.</p>
	<p>Utilice cuando sea posible un termómetro de carne para registrar su temperatura.</p>
	<p>Encaje la cabeza del termómetro cuidadosamente dentro de la carne según las instrucciones del fabricante.</p>
	<p>Asegúrese de que el cabezal del termómetro se sitúe en el centro de la parte más gruesa de la carne y de que no esté cerca de un hueso u orificio.</p>
<p>¿Qué ocurre si durante el horneado o en el proceso de preparación el líquido del alimento se vierte?</p>	<p>El líquido se evapora y se genera vapor como proceso químico normal.</p>
	<p>Manipule el aparato con cuidado, el vapor está caliente. Consulte también "Agua condensada durante el horneado" para más información.</p>
	<p>Si el líquido contiene alcohol, el proceso de evaporación es más rápido y podría ocasionar llamas en el compartimento de horneado. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante ese proceso. Controle el proceso de cocción. Abra la puerta con cuidado y solo cuando sea necesario.</p>

LIMPIEZA Y CUIDADO

Con una limpieza frecuente, el aparato mantendrá su apariencia y sus prestaciones durante mucho tiempo. A continuación, se explica cómo limpiar el aparato. En función del modelo que haya adquirido, es posible que no todas las secciones existan.

No utilice:

- productos de limpieza agresivos;
- productos de limpieza con un elevado contenido en alcohol;
- estropajos o esponjas abrasivas;
- limpiadores de alta presión y vapor
- productos de limpieza especiales que se deben utilizar cuando el aparato está caliente.

Nota: lave las esponjas nuevas cuidadosamente antes del primer uso.

Zona	Limpieza
Parte frontal de acero inoxidable (parte exterior)	Agua caliente con jabón
	Limpie la parte delantera de acero inoxidable con un paño húmedo y luego pase un paño seco. Retire los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo) inmediatamente para evitar daños de corrosión. Algunos limpiadores de acero inoxidable aptos para superficies calientes también pueden utilizarse. Pulverícelos en un paño suave y luego páselo por la superficie.
Plástico	Agua caliente con jabón
	Limpie las partes de plástico con un paño húmedo y luego pase un paño seco. No utilice limpiacristales ni rascadores.
Superficies lacadas	Agua caliente con jabón
	Limpie las partes lacadas con un paño húmedo y luego pase un paño seco.

Zona	Limpieza
Panel de control	Agua caliente con jabón
	Limpie el panel de control con un paño húmedo y luego pase un paño seco. No utilice limpiacristales ni rascadores.
Paneles de las puertas	Agua caliente con jabón
	Limpie el panel de control con un paño húmedo y luego pase un paño seco. No utilice rascadores ni esponjas abrasivas.
Asa de la puerta	Agua caliente con jabón
	Limpie el panel de control con un paño húmedo y luego pase un paño seco. No utilice rascadores ni esponjas abrasivas.
Superficies esmaltadas y de limpieza autónoma	Consultar notas en la tabla
Cubierta de cristal para la iluminación interior	Agua caliente con jabón
	Limpie la cubierta con un paño húmedo y luego pase un paño seco. Utilice un limpiahornos si la cavidad presenta mucha suciedad.
Junta de la puerta (no retirar)	Agua caliente con jabón
	Limpie la junta de la puerta con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable
	Siga las indicaciones del fabricante. No utilice un limpiador específico de acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con jabón
	Ponga a remojo los accesorios en agua y jabón y límpielos con un paño suave o cepillo. Utilice una esponja abrasiva para la suciedad incrustada.

Zona	Limpieza
Rieles guía	Agua caliente con jabón
	Ponga a remojo los rieles guía en agua y jabón y límpielos con un paño suave o cepillo.
Inserciones extraíbles	Agua caliente con jabón
	Lave las inserciones extraíbles con agua y jabón y límpielas con un paño suave o cepillo. En ningún momento retire el lubricante si se han retirado las inserciones. Se recomienda limpiarlas cuando se encuentren completamente en el horno. Nunca lave las inserciones en el lavavajillas.
Termómetro de carne	Agua caliente con jabón
	Limpie el termómetro de carne con un paño suave o un cepillo. En ningún caso lo lave en el lavavajillas.

Indicaciones de limpieza

- Pueden producirse ligeras decoloraciones en la parte delantera del aparato debido al uso de distintos materiales, como cristal, plástico y metal.
- Las sombras en los paneles de la puerta que parecen rayas se causan por los reflejos de la iluminación interior.
- El esmaltado se fabrica a altas temperaturas. Esto puede ocasionar ligeras decoloraciones. Se trata de un fenómeno normal y no afecta al funcionamiento. Los cantos de las piezas finas no están esmaltados por completo, por lo que podrán estar ásperos. Esto no tiene efecto en la protección contra la corrosión.
- Mantenga el aparato limpio y retire la suciedad para evitar que se incruste.

Consejos de limpieza

- Limpie la cavidad del horno después de cada uso. Así no se incrustará la suciedad.
- Retire inmediatamente las marcas causadas por cal, grasa, almidón y albúmina (clara de huevo).
- Retire inmediatamente las manchas ocasionadas por alimentos con un alto contenido en azúcar.
- Utilice siempre el recipiente de cocción adecuado para preparar cada plato.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Propuesta de solución
El aparato no funciona	El fusible puede estar fundido. Compruebe el interruptor del fusible en la caja de fusibles.
	Asegúrese de que el enchufe esté conectado.
	Compruebe mediante otros aparatos si existe un corte de luz.
Los reguladores se han caído del soporte del panel de control.	Los reguladores se han soltado. Estos pueden retirarse del aparato. Vuelva a colocarlos en su soporte y presiónelos para que queden encajados y poder volver a utilizarlos.
Los reguladores no se pueden girar.	Hay suciedad bajo los reguladores. Retire los reguladores y límpielos con un paño húmedo. Séquelos con un paño. Para la limpieza, no utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. No ponga a remojo los reguladores ni los meta en el lavavajillas. No retire con frecuencia los reguladores del soporte para que permanezcan estables.
En el modo de aire caliente, el ventilador no funciona permanentemente	Se trata de un fenómeno normal. El aparato funciona de modo que distribuye el calor homogéneamente por todo el horno.
Tras el horneado se puede escuchar un sonido fuerte y un flujo de aire cerca del panel de control.	Se trata de un fenómeno normal. El sonido se trata de un ventilador de refrigeración que se activa automáticamente tras usar el horno y enfría la cavidad. El ventilador de refrigeración se desactiva tras un tiempo.
Los alimentos todavía no están listos en el tiempo indicado en la receta.	Se ha seleccionado otra temperatura diferente. Asegúrese de seleccionar la temperatura correctamente.
	La cantidad empleada es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.

Problema	Propuesta de solución
Tueste irregular de los alimentos	El ajuste de temperatura es muy alto o debería haberse utilizado otro nivel. Compruebe que todos los ajustes coincidan con los de la receta.
	Las características de la superficie o el color o el material del recipiente empleado no ha sido la mejor opción para la función del horno seleccionada. Utilice, por ejemplo, recipientes ligeros, oscuros y mates para la función "calor arriba y abajo".
La lámpara no se enciende	Es necesario sustituir 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 que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	96
Installation	99
Aperçu de l'appareil et touches	107
Mise en marche	108
Fonctionnement	109
Recettes automatiques	114
Conseils pour économiser de l'énergie	115
Conseils de santé	115
Conseils de cuisson	116
Nettoyage et entretien	119
Informations sur le recyclage	124
Fabricant et importateur (UK)	124

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035473
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	2800 W
Volume de la chambre de cuisson	72 L

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.

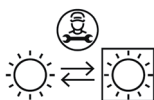
- Ne déplacez jamais les plaques de cuisson et les grilles de cuisson lorsqu'elles sont chaudes, laissez-les d'abord refroidir.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et de l'entretenir.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être installé dans des cuisines 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'essayiez 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.



La source lumineuse doit être remplacée par un spécialiste.
Classe d'efficacité énergétique : G

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.

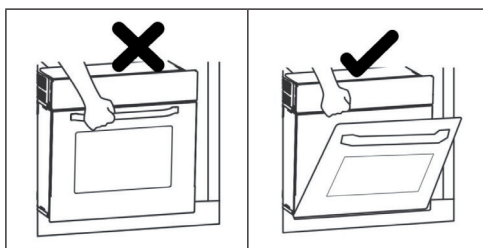
- L'ouverture dans de l'élément de cuisine doit être adaptée pour que le four fonctionne correctement.
- Les panneaux frontaux de l'élément de cuisine situés directement à côté du four, doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que les placages en bois de l'élément de cuisine soient collés avec une colle résistant 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.

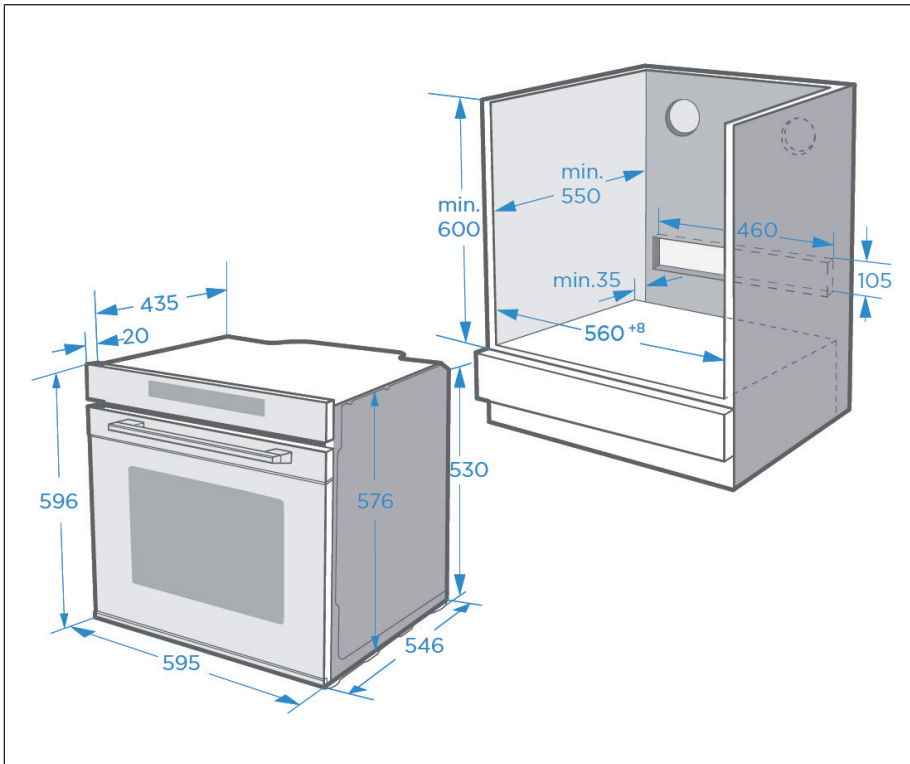
Consignes de base sur l'installation

- 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.

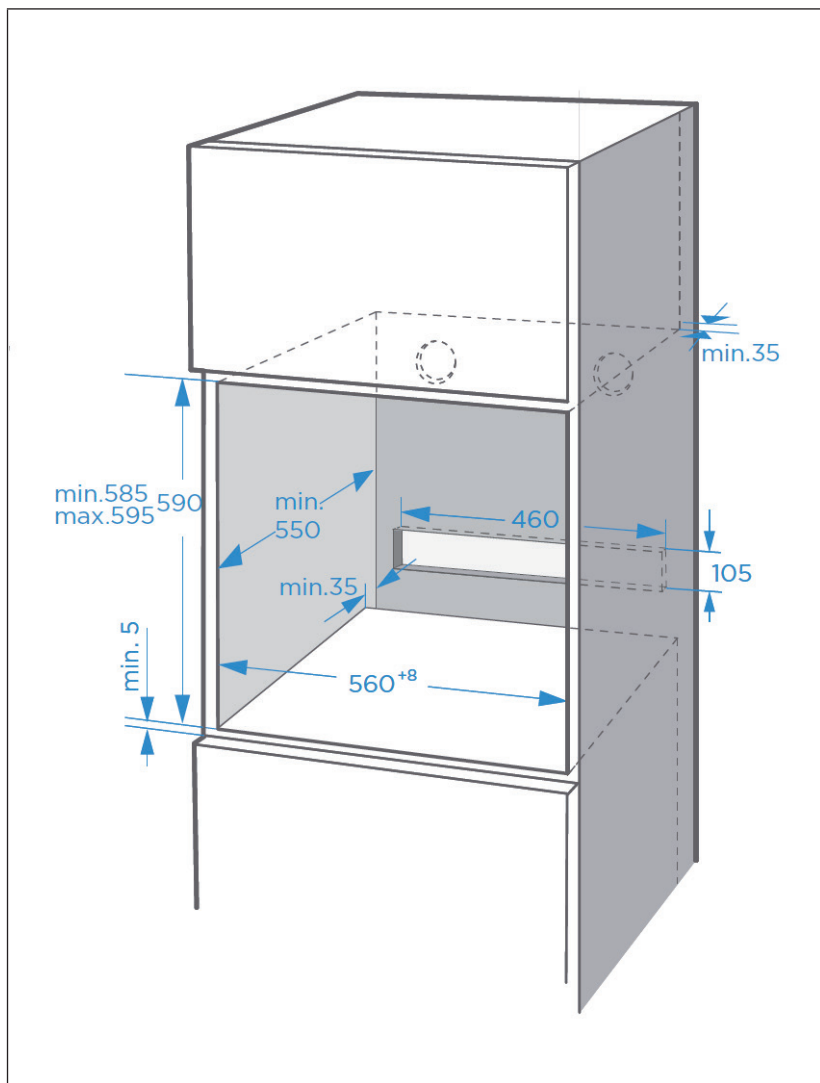


Installation

- Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé correctement et conformément au mode d'emploi. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Portez des gants de protection lors de l'installation pour vous protéger des coupures causées par les arêtes vives.
- Avant l'installation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé et ne le connectez pas s'il est endommagé.
- Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tout le matériel d'emballage et le film adhésif de l'appareil.
- Les dimensions sont données en mm.
- Avant l'installation, assurez-vous qu'il s'agit du bon modèle. Le numéro de modèle peut être affiché sur le panneau de commande.

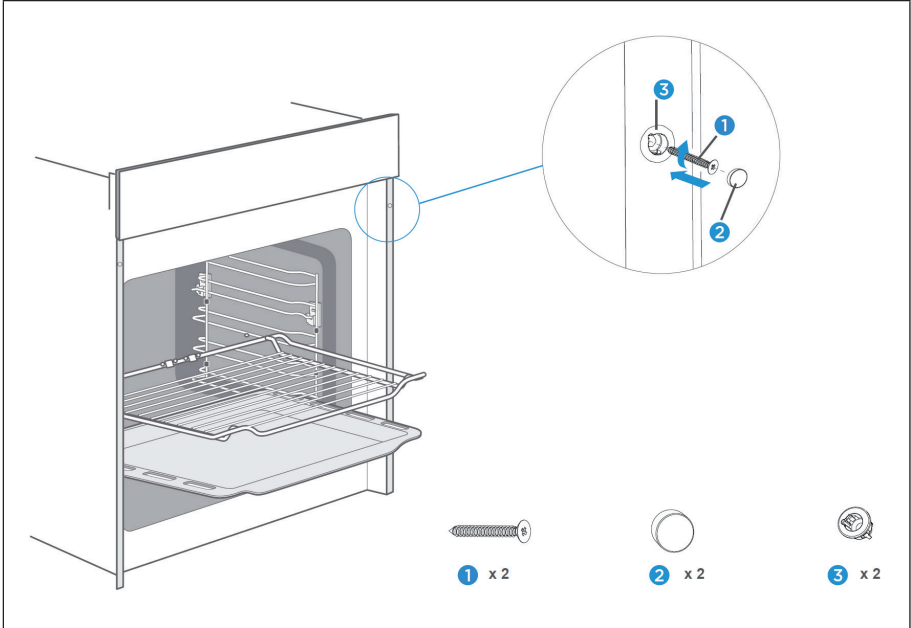


- La prise secteur doit être soit facilement accessible, ou bien un disjoncteur doit être intégré dans le câblage fixe pour pouvoir déconnecter l'appareil du secteur après l'installation, si nécessaire.
- Pour éviter la surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.



Dès que le four est sur son lieu d'utilisation, fixez-le avec les accessoires (1), (2) et (3) indiqués ci-dessous.


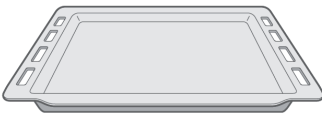
Remarque : ne serrez pas trop les vis (1) pour éviter d'endommager le four ou son boîtier. Utilisez uniquement un tournevis pour serrer les vis.



Accessoires

Une sélection d'accessoires est fournie avec l'appareil. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des accessoires et des informations sur leur utilisation correcte.

Accessoires fournis :

	
<p align="center">Grille de cuisson</p>	<p align="center">Plaque de cuisson</p>
<p>Pour ranger les plats à four, les moules à gâteaux et les moules à soufflé. Pour les rôtis et les grillades.</p>	<p>Pour les gâteaux cuits sur plaque et les petites pâtisseries.</p>

- La plaque à pâtisserie peut également être utilisée pour les liquides ou les aliments juteux.
- N'utilisez que des accessoires d'origine, car ils ont été spécialement fabriqués pour cet appareil.
- Contactez le service client si vous souhaitez commander à nouveau des accessoires d'origine.

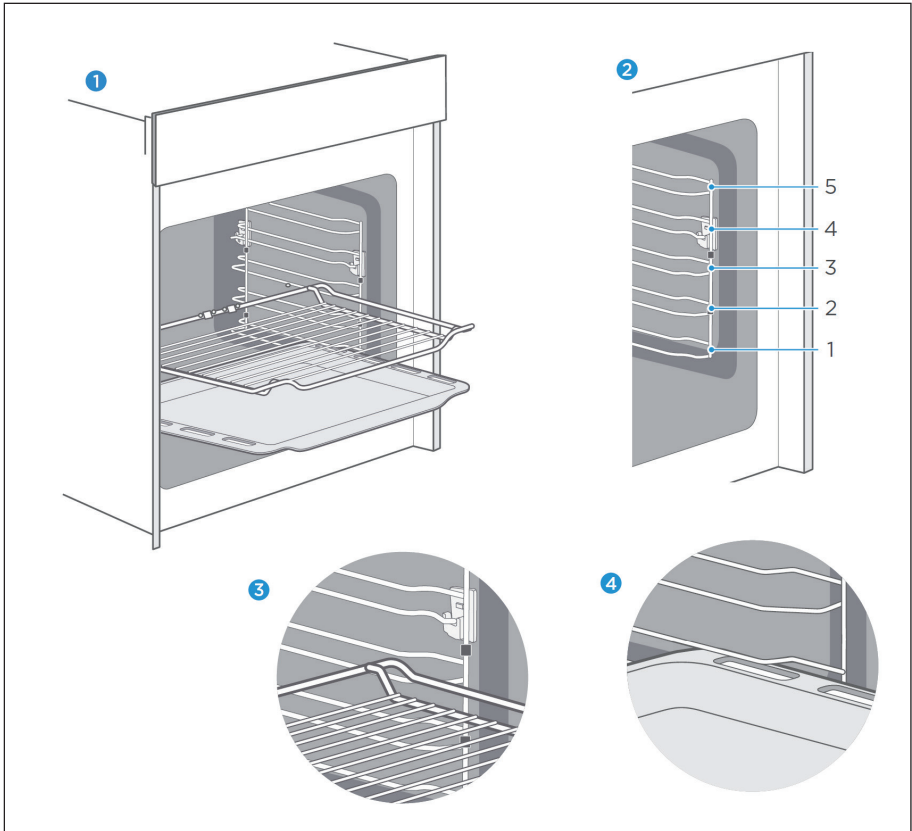
Remarque sur les accessoires

- Il est possible que l'accessoire se déforme légèrement s'il devient très chaud. Ceci est normal et n'affecte pas sa fonction. Dès que l'accessoire aura refroidi, il retrouvera sa forme d'origine.
- La grille de cuisson peut servir non seulement pour la fonction gril, mais aussi pour la fonction micro-ondes. La plaque de cuisson ne doit pas être utilisée pour la fonction micro-ondes.
- L'utilisation du deuxième niveau est mieux adaptée pour la fonction micro-ondes.
- N'utilisez la fonction micro-ondes que lorsqu'il y a des aliments dans l'appareil.

Installation d'accessoires

L'espace de cuisson contient cinq rails pour accessoires. Les rails sont comptés de bas en haut. L'accessoire peut être retiré environ à mi-chemin sans basculer.

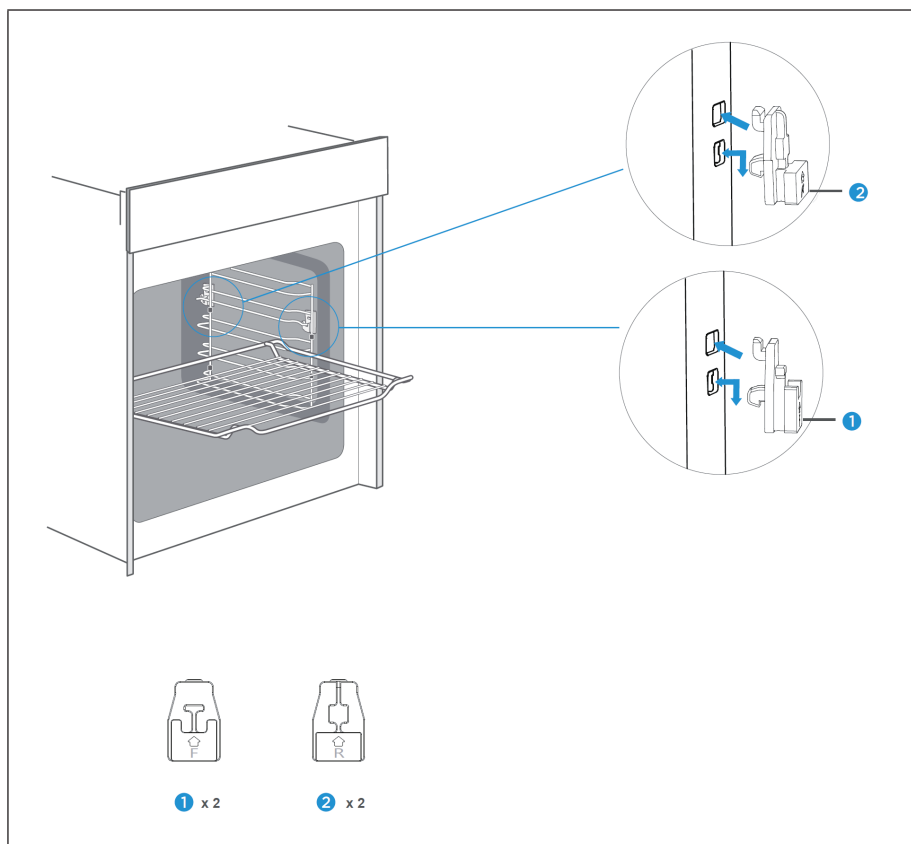
- Veillez à placer les accessoires dans le bon sens dans le rail correspondant du compartiment du four (voir figure ci-dessous).
- Poussez toujours les accessoires à fond dans le four afin qu'ils n'entrent pas en contact avec la porte du four.



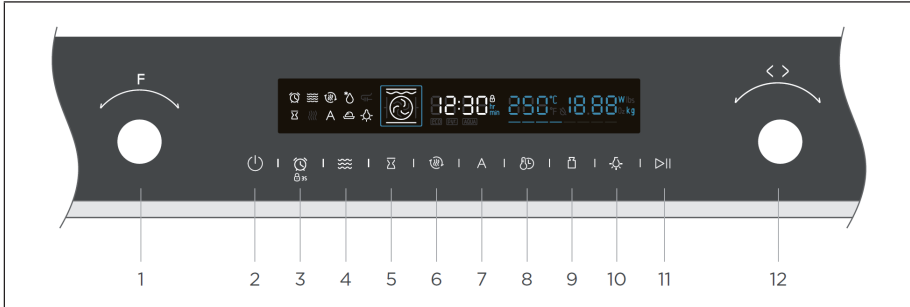
Fonction de sécurité











L'accessoire peut être retiré environ à mi-chemin avant de s'enclencher. La fonction de sécurité empêche les accessoires et les aliments qu'ils contiennent de basculer lorsque vous les retirez. Les accessoires doivent donc être correctement insérés dans les glissières de l'espace de cuisson afin que la fonction de sécurité puisse fonctionner. Veillez à insérer la grille du four et la plaque de cuisson dans le bon sens, comme indiqué sur l'illustration de gauche, dans les grilles.

Clips en céramique



APERÇU DE L'APPAREIL ET TOUCHES



	Touche	Description
	1. Réglage de la fonction	Modification du mode de chauffage
	2. Annuler	Annuler le processus de cuisson
	3. Minuterie / verrouillage parental	Fonction minuterie / verrouillage parental par appui pendant 3
	4. Micro-ondes	Utilisation de la fonction micro-ondes et combinaison micro-ondes
	5. Heure de fin	Réglage de l'heure de fin
	6. Réchauffage rapide	Utilisez cette fonction pour un réchauffage rapide
	7. Recettes automatiques	Fonction recette automatique
	8. Horloge / réglage de la durée / réglage de la température	Réglez l'heure en mode veille / basculez entre les réglages de la durée et de la température
	9. Poids	Réglage du poids lors de l'utilisation de la fonction "Recettes automatiques"
	10. Lampe	Pour allumer et éteindre la lampe
	11. Démarrage / pause	Démarrage / mise en pause de la cuisson

MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires.

- Retirez tous les autocollants, les films de protection et la protection de transport.
- Enlevez tous les accessoires et les grilles latérales de l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau savonneuse et une éponge ou une brosse douce.
- Assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage, tel que des granulés de polystyrène, ne se trouve à l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Essuyez les surfaces lisses de l'intérieur et de la porte avec un chiffon doux et humide.
- Tant qu'il est vide, chauffez l'appareil avec la porte du four fermée afin que l'odeur d'appareil neuf disparaisse.
- Assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée lorsque l'appareil chauffe pour la première fois. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Fermez les portes des pièces voisines.

Ajustez les paramètres comme suit :

Mode de chauffage	Chaleur de voûte et de sole
Température	250 °C
Durée	1 h

Une fois l'appareil refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte du four avec de l'eau savonneuse et une éponge.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les grilles latérales.

Réglage de la durée

Réglez l'heure avant d'utiliser l'appareil.




1. Une fois le four branché, appuyez sur la touche HEURE. Réglez l'heure actuelle en tournant le bouton rotatif droit.
2. Appuyez à nouveau sur la touche HEURE et réglez les minutes avec le bouton rotatif droit.
3. Appuyez à nouveau sur la touche HEURE pour terminer le réglage.








Remarque : L'heure est affichée au format 24 heures.

FONCTIONNEMENT

Modes de chauffage

L'appareil dispose de nombreux modes de chauffage. Le tableau suivant montre les principales différences et les recommandations d'utilisation pour les différents modes.

	Mode de chauffage	Température	Utilisation
	Chaleur de voûte et de sole	30 ~250 °C	Pâtisserie et cuisine traditionnelle sur un niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec une couche supérieure humide.
	Air chaud	30 ~250 50 ~250 °C°C	Pour la cuisson et la pâtisserie sur plusieurs niveaux. La chaleur est diffusée uniformément à travers l'anneau entourant le ventilateur.
	Chaleur voûte et sole + convection	50 ~250 °C	Pour la cuisson et la pâtisserie sur plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dégagée par les éléments chauffants dans l'espace de cuisson.

	Mode de chauffage	Température	Utilisation
	Gril	50 ~2150 ~250 °C 50 °C	Grillades et rôtis de petites quantités. Placez les aliments au milieu sous la résistance du gril.
	Gril double et convection	50 ~250 °C	Griller et rôtir des aliments fins. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément dans le four.
	Gril double	150 ~250 °C	Griller et rôtir des aliments fins.
	Fonction pizza	50 ~250 °C	Pizza et plats qui ont besoin de beaucoup de chaleur par le bas. Les fonctions chaleur de sole et air chaud sont actives.
	Chaleur de sole	30 ~220 °C	Pour dorer un peu plus le dessous des pizzas, tartes et gâteaux. La chaleur est fournie par le bas.
	Fonction de décongélation	-	Décongélation en douceur des aliments surgelés
	Fermentation	30 ~ 45 °C	Fermentation des pâtes levées, du levain et culture du yaourt.

Remarques importantes

- Pour décongeler de grandes portions, vous pouvez retirer les rails latéraux de l'appareil et placer le récipient sur la sole du four.
- Les modes "double grill + convection" et "air chaud" à 50°C sont adaptés pour réchauffer des assiettes. Utilisez le mode "Double gril + convection" si plus de la moitié de la sole du four est recouverte d'assiettes.
- Pour que la chaleur soit répartie le plus uniformément possible dans l'espace de cuisson, le ventilateur fonctionne à certains moments pendant la fonction air chaud afin de garantir les meilleures performances possibles.
- N'ouvrez pas la porte du four pour ne pas interrompre le fonctionnement. Faites particulièrement attention, il y a un risque de brûlures.
- Ne couvrez jamais les ouvertures de ventilation. Sinon, l'appareil risque de surchauffer. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après l'utilisation de l'appareil.
- Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint selon les besoins. L'air chaud est libéré au-dessus de la porte du four.

Utilisation de l'appareil

1. Après avoir connecté l'appareil à la prise, tournez le bouton de fonction pour régler la fonction souhaitée. Tournez la molette de réglage pour régler la température de fonctionnement.
2. Lorsque vous appuyez sur la touche START / PAUSE, l'appareil commence à fonctionner. Si vous ne touchez pas ce symbole, l'appareil repasse en mode veille au bout de 5 minutes et l'heure s'affiche à l'écran.
3. Pendant la préparation, vous pouvez appuyer sur la touche ANNULER pour annuler ou sur START/PAUSE pour mettre en pause.

Remarque : Une fois que vous avez effectué le réglage de la température, appuyez sur la touche de RÉGLAGE DE LA DURÉE. Vous pouvez maintenant régler le temps de préparation requis en tournant la molette de réglage.

Réchauffage rapide

Cette fonction peut raccourcir le processus de préchauffage. Sélectionnez une fonction et appuyez sur la touche de PRÉCHAUFFAGE RAPIDE. Le symbole correspondant s'allume à l'écran.

Remarque : La fonction peut être utilisée dans tous les modes sauf décongélation, fermentation et ECO. Si la fonction n'est pas disponible, l'appareil le signale par un bip dès l'appui sur le bouton.

Réglage de l'heure de fin

1. Assurez-vous que l'heure actuelle est bien réglée.
2. Appuyez sur la touche HEURE DE FIN et réglez l'heure avec le bouton rotatif droit. Appuyez à nouveau sur HEURE DE FIN pour régler les minutes.
3. Pour confirmer, appuyez à nouveau sur HEURE DE FIN.

Remarque : Par exemple, si vous avez sélectionné 10h00 comme heure de fin et que vous avez réglé le temps de préparation sur une heure, l'appareil s'allumera automatiquement à 09h00 et s'éteindra à 10h00. Cette fonction ne peut pas être utilisée dans les modes Décongélation, Recette automatique, Combinaison micro-ondes, Micro-ondes et Fermentation.

Ajustement pendant la préparation





Il est possible de régler le mode de chauffage et le réglage de la température pendant le fonctionnement en tournant le bouton de fonction ou le bouton de réglage. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 6 secondes suivant le réglage, ce réglage est enregistré.

Si vous souhaitez régler le temps de préparation, appuyez sur le bouton RÉGLAGE DE LA DURÉE et réglez le temps de préparation avec la commande de réglage de droite. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 6 secondes suivant le réglage, ce réglage est enregistré. Si vous avez déjà défini une heure de fin, aucune modification ne peut être apportée pendant la préparation. Pour annuler la cuisson, appuyez sur la touche ANNULER.

Remarque : Si vous modifiez le mode / la température / le temps de préparation pendant la préparation, cela peut avoir un effet négatif sur les aliments à préparer. Il est donc recommandé de ne le faire que si vous vous y connaissez bien.

Utilisation de la fonction micro-ondes et combinaison micro-ondes

L'appareil dispose de 4 fonctions micro-ondes, dont la fonction micro-ondes simple et la fonction combinée micro-ondes.

	Mode de chauffage	Puissance préréglée	Température préréglée	Plage de température	Durée
	Micro-ondes	800 W	/	/	00:10 – 30:00 min
	Micro-ondes + air chaud	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Micro-ondes + double gril + convection	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Micro-ondes + mode pizza	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 h

- En mode veille, appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour utiliser la fonction micro-ondes. La touche MICRO-ONDES apparaîtra à l'écran. La durée préréglée est d'une minute et la puissance préréglée est de 800 W. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES et réglez la puissance avec le bouton rotatif droit. Appuyez sur le bouton de RÉGLAGE DE LA DURÉE et réglez la durée avec le bouton rotatif droit.

- En mode veille, appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour utiliser la fonction micro-ondes. Tournez le bouton rotatif gauche pour régler la fonction de combinaison de micro-ondes. Trois modes de combinaison sont disponibles. Réglez la température avec le bouton rotatif droit. Appuyez sur le bouton de RÉGLAGE DE LA DURÉE et réglez la durée avec le bouton rotatif droit. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour régler la puissance du micro-ondes.
- En tant que fonction combinée, vous pouvez choisir les modes de chauffage chaleur de voûte et de sole, double gril + convection et mode pizza. Appuyez en plus sur la touche MICRO-ONDES. Si vous sélectionnez un autre mode de chauffage et appuyez sur la touche MICRO-ONDES, l'appareil émet un bip pour indiquer une erreur.
- Vous pouvez annuler la fonction de combinaison en maintenant la touche MICRO-ONDES pendant trois secondes.

Remarque : La grille de cuisson peut être utilisée à la fois pour la fonction gril et la fonction micro-ondes. La plaque de cuisson ne doit pas être utilisée pour la fonction micro-ondes. Le deuxième niveau est adapté à l'utilisation de la fonction micro-ondes. N'utilisez la fonction micro-ondes que lorsqu'il y a des aliments dans l'appareil.

Minuterie

- La fonction de minuterie peut être utilisée en appuyant sur la touche TIMER. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil émet un bip et s'éteint.
- Après avoir appuyé sur TIMER pour la première fois, réglez l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton et réglez les minutes.
- Enfin, confirmez votre réglage en appuyant à nouveau sur la touche TIMER. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la préparation. Si vous sélectionnez une fonction et la température, la fonction minuterie n'est pas disponible.

Verrouillage parental

L'appareil dispose d'une fonction de verrouillage parental qui empêche l'activation accidentelle ou les modifications des paramètres réglés. Si vous appuyez sur la touche VERROUILLAGE PARENTAL pendant 3 secondes pour activer le verrouillage parental. Appuyez sur la touche VERROUILLAGE PARENTAL pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage parental. Le verrouillage parental peut être active aussi bien lorsque l'appareil est en fonctionnement que lorsqu'il est éteint. Une fois le verrouillage parental activé, une icône de verrouillage apparaîtra à l'écran. Si le verrouillage parental est activé, la fonction micro-ondes ne peut pas être annulée.

RECETTES AUTOMATIQUES

Votre appareil dispose d'un grand nombre de programmes automatiques conçus pour vous faciliter la préparation. Sélectionnez le programme qui convient à l'aliment que vous utilisez et suivez les instructions à l'écran.

	Recette	Micro	Préchauffage (mn)	Durée par défaut	Poids	
d01	Décongélation (viande)	OUI	OUI	08:00 mn	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d02	Décongélation (volaille)	OUI	OUI	04:48 mn	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d03	Décongélation (poisson)	OUI	OUI	04:00 mn	0,2 kg	0,1 kg – 1,0 kg
A01	Popcorn	OUI	OUI	03:05 mn	0,1 kg	
A02	Gratin de pommes de terre et fromage	OUI	OUI	00:35 h	0,5 kg	
A03	Gâteau au fromage	NON	NON	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NON	NON	00:40 h (après préchauffage)	/	
A05	Pain de viande	NON	NON	01:15 h (par défaut) 00:30 h	0,5 kg – 1,0 kg	1 kg 0,5 kg
A06	Gâteau marbré	NON	NON	01:20 h	/	
A07	Galette	NON	NON	00:35 h (après préchauffage)	/	
A08	Gâteau aux pommes	NON	NON	01:00 h (après préchauffage)	/	
A09	Pizza fraîche sur plaque	NON	NON	00:35 h (après préchauffage)	/	
A10	Gâteau aux pommes avec crumble	NON	NON	01:00 h	/	
A08	Gâteau aux pommes	NON	7	01:00 h (après préchauffage)	/	
A09	Pizza fraîche sur plaque	NON	8	00:35 h (après préchauffage)	/	
A10	Gâteau aux pommes avec crumble	NON	NON	01:00 h	/	

Remarque : N'utilisez pas de plaque à pâtisserie avec les recettes d01, d02, d03, A01 et A02.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, passez le mode sur "Lampe" (sans modifier le réglage de la température).
- Dans les modes non ventilés, baissez le réglage de température à 50°C 5 min à 10 min avant la fin de la cuisson. De cette façon, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour terminer la préparation.
- Utilisez "l'air chaud" dans la mesure du possible. Vous pourrez réduire la température de 20 °C à 30 °C.
- Avec "air chaud", vous pouvez cuisiner et cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuire différents plats en même temps, vous pouvez les réchauffer les uns après les autres et utiliser la fonction de préchauffage du four.
- Ne préchauffez pas le four à vide sauf si nécessaire. Si possible, placez les aliments dans le four dès qu'il a atteint la température indiquée au premier allumage du voyant.
- N'utilisez pas de feuilles réfléchissantes, telles que du papier d'aluminium, pour couvrir le fond du four.
- Utilisez la minuterie et/ou une sonde de température dans la mesure du possible.
- Utilisez des moules de cuisson mats foncés ou clairs. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds avec des surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.
- N'utilisez la fonction micro-ondes que lorsqu'il y a des aliments dans l'appareil.

CONSEILS DE SANTÉ

En réchauffant des féculents (p. ex. pommes de terre, frites, pain) à des températures très élevées, de l'acrylamide peut se former.

- Utilisez des temps de cuisson courts.
- Sortez les aliments du four dès qu'ils sont dorés et ne les laissez pas brunir ou brûler.
- Les grandes portions contiennent moins d'acrylamide.
- Si possible, utilisez le mode de chauffage "convection".
- Frites : Utiliser plus de 450 g par parquette. Répartir les frites uniformément sur la plaque à pâtisserie et les retourner de temps en temps. Si disponible, suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage afin d'obtenir le meilleur résultat possible.

CONSEILS DE CUISSON

Pour préparer votre propre recette.	Essayez d'abord de trouver des recettes similaires et d'optimiser le processus de préparation en fonction du résultat.
Le gâteau est-il cuit ?	Insérez un bâtonnet en bois dans le gâteau environ 10 minutes avant que le temps de cuisson spécifié dans la recette ne soit atteint. Si aucune pâte crue n'y colle, le gâteau est prêt.
Après la cuisson, le gâteau perd beaucoup de volume en refroidissant.	La prochaine fois, essayez de baisser la température de 10°C et revérifiez la manipulation de la pâte indiquée dans la recette.
Le gâteau est beaucoup plus haut au milieu que sur le tour.	La prochaine fois, ne graissez pas le bord extérieur du moule.
Le gâteau est trop cuit sur le dessus.	La prochaine fois, déplacez la plaque / la grille à un niveau inférieur ou abaissez la température (cela peut entraîner des temps de cuisson plus longs).
Le gâteau est trop sec.	Réglez la température de 10 °C plus haut (cela peut entraîner des temps de cuisson plus courts).
Les aliments ont l'air bons mais sont trop humides à l'intérieur.	Réduisez le réglage de température de 10°C (cela peut entraîner un temps de préparation plus long) et revérifiez la recette utilisée.
La cuisson est dorée de façon inégale.	Réduisez le réglage de température de 10°C (cela peut entraîner un temps de préparation plus long). Utilisez le mode de chauffage "chaleur voûte et sole" sur un seul niveau.
Le gâteau est moins doré sur le dessous.	Mettez la tôle / la grille un niveau plus bas.
Si vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps : une plaque est plus foncée que l'autre.	Utilisez un mode assisté par ventilateur pour cuire sur plusieurs niveaux et retirez les plaques une par une lorsqu'elles sont prêtes. Il n'est pas absolument nécessaire que toutes les plaques soient cuites en même temps.

Condensation pendant la cuisson.	La vapeur fait partie de la cuisson et de la cuisson et se déplace généralement avec le flux d'air froid du four. Cette vapeur peut se condenser sur diverses surfaces sur ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être entièrement évité.
Quels plats de cuisson peut-on utiliser ?	<p>Tout plat de cuisson résistant à la chaleur peut être utilisé. Il est recommandé de ne pas mettre l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'ils sont acides.</p> <p>Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont bien ajustés.</p>
Comment utiliser la fonction gril ?	<p>Préchauffer le four pendant 5 minutes et placer les aliments sur la grille indiquée dans ces instructions.</p> <p>Fermez la porte du four lorsque vous utilisez un mode gril. N'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger/décharger/contrôler les aliments.</p>
Comment garder le four propre pendant la cuisson ?	Utilisez la plaque à pâtisserie remplie de 2 litres d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides qui s'égouttent des aliments placés sur la grille seront récupérés sur la plaque à pâtisserie.
Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent au fil du temps dans tous les modes de gril.	<p>L'élément chauffant s'allume et s'éteint au fil du temps dans tous les modes de gril.</p> <p>Ceci est normal et dépend du réglage de la température.</p>

<p>Comment estimer les réglages du four si le poids d'un rôti n'est pas précisé dans la recette ?</p>	<p>Sélectionnez les réglages à côté du poids du rôti et modifiez légèrement le temps de cuisson.</p>
	<p>Si possible, utilisez une sonde à viande pour mesurer la température dans la viande.</p>
	<p>Insérez soigneusement la tête de la sonde à viande dans la viande, conformément aux instructions du fabricant.</p>
	<p>Assurez-vous que la tête de la sonde est au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non près d'un os ou d'un trou.</p>
<p>Que se passe-t-il si du liquide est versé sur les aliments pendant le processus de cuisson ?</p>	<p>Le liquide bout et la vapeur est créée comme un processus physique normal.</p>
	<p>Soyez prudent car la vapeur est chaude. Voir "Condensation pendant la cuisson" pour plus d'informations.</p>
	<p>Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition est plus rapide et peut provoquer des flammes dans le four. Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant de tels processus. Vérifiez soigneusement le processus de cuisson. Ouvrez la porte très soigneusement et uniquement lorsque cela est nécessaire.</p>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier gardera votre appareil en bon état et il fonctionnera correctement pendant longtemps. Voici comment nettoyer votre appareil. Selon le modèle que vous avez acheté, les zones ci-dessus peuvent ne pas être toutes incluses dans votre modèle.

Ne pas utiliser :

- Détergents agressifs ;
- Détergents à haute teneur en alcool ;
- Tampons ou éponges à récurer ;
- Nettoyeurs haute pression ou vapeur
- Produits de nettoyage spéciaux à utiliser lorsque l'appareil est encore chaud.

Remarque : Lavez soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser pour la première fois.

Zone	Nettoyage
Façade en acier inoxydable (extérieur)	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez la façade en acier inoxydable avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon sec. Éliminez immédiatement les résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, les protéines), sinon une corrosion peut se former. Certains nettoyeurs pour acier inoxydable, qui conviennent également aux surfaces chaudes, peuvent être utilisés. Vaporisez-le sur un chiffon doux et frottez-le doucement sur la surface.
Plastique	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez les surfaces en plastique avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ou de grattoir à vitres.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez les surfaces peintes avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec.

Zone	Nettoyage
Panneau de commande	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ou de grattoir à vitres.
Panneau de porte	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le panneau de porte avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec. N'utilisez pas de grattoir ou de tampon abrasif.
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec. N'utilisez pas de grattoir ou de tampon abrasif.
Surfaces émaillées et autonettoyantes	Voir les indications dans le tableau
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le cache avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec. Utilisez un nettoyeur pour four si l'espace de cuisson est très sale.
Joint de porte (ne pas démonter !)	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyeur abrasif.
Revêtement de porte en acier inoxydable	Nettoyant pour inox
	Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits pour acier inoxydable. Retirez le revêtement de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	Eau chaude savonneuse
	Faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-les avec un chiffon doux ou une brosse. Utilisez un tampon à récureur pour les salissures importantes.

Zone	Nettoyage
Rails de guidage	Eau chaude savonneuse
	Faites tremper les rails de guidage dans de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-les avec un chiffon doux ou une brosse.
Plateaux coulissants	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez les plateaux coulissants avec de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-les avec un chiffon doux ou une brosse. Ne pas retirer le lubrifiant une fois les plateaux retirés. Il est conseillé de les nettoyer en les laissant complètement à l'intérieur du four. Ne nettoyez en aucun cas les plateaux au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse
	Nettoyez le thermomètre à viande avec un chiffon doux ou une brosse. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.

Consignes pour le nettoyage

- De légères différences de teinte à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres dans le panneau de porte, qui ressemblent à des zébrures, sont créées par les reflets provoqués par l'éclairage intérieur.
- L'émail est fabriqué à des températures très élevées. Cela peut entraîner une légère variation de teinte. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. Les bords des inserts minces ne peuvent pas être entièrement émaillés, ce qui peut les rendre rugueux. Cela n'a aucun effet sur la protection anticorrosion.
- Gardez l'appareil propre à tout moment et enlevez immédiatement la saleté tenace pour qu'elle ne s'accumule pas.

Conseils de nettoyage

- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Cela empêche la saleté de coller.
- Éliminez instantanément les taches causées par le calcaire, la graisse, l'amidon et l'albumine (protéine).
- Éliminez instantanément les taches causées par les aliments à forte teneur en sucre.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adaptés pour préparer différents plats.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est peut-être défectueux. Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
	Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise.
	Vérifiez avec d'autres appareils s'il y a une panne de courant.
Les boutons rotatifs sont tombés du support sur le panneau de commande	Les boutons ont été accidentellement desserrés. Ceux-ci peuvent se démonter de l'appareil. Remettez-les simplement dans leur support sur le panneau de commande et poussez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien en place et puissent être réutilisés.
Les boutons ne tournent plus facilement.	Il y a de la saleté sous les boutons. Retirez les boutons rotatifs et nettoyez-les soigneusement avec un chiffon humide. Séchez-les avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs pour le nettoyage. Ne pas tremper les boutons dans l'eau et ne jamais les mettre au lave-vaisselle. Ne retirez pas trop souvent les boutons rotatifs du support afin qu'ils restent stables.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode air chaud	Cela est normal. L'appareil fonctionne de manière à ce que la chaleur soit répartie aussi uniformément que possible à l'intérieur du four.
L'appareil émet un bruit fort après la cuisson et un flux d'air est visible près du panneau de commande	Cela est normal. Le son est celui du ventilateur de refroidissement, qui s'active automatiquement après l'utilisation du four et refroidit plus rapidement l'espace de cuisson. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement après un certain temps.
Les aliments ne sont pas cuits dans le temps de préparation spécifié de la recette	Vous avez utilisé une température différente de celle de la recette. Assurez-vous d'avoir réglé la bonne température.
	La quantité de nourriture utilisée est différente de ce qui est indiqué dans la recette. Vérifiez bien la recette.

Problème	Solution
Degré de cuisson des aliments non uniforme	Le réglage de température est trop élevé ou un autre niveau pourrait être utilisé. Vérifiez si vos paramètres correspondent aux informations de la recette.
	La finition de surface ou la couleur ou le matériau des ustensiles de cuisson utilisés n'étaient pas le meilleur choix pour la fonction de four sélectionnée. Par exemple, utilisez des plats à four mats, foncés et légers pour le mode de chauffage "chaleur de voûte et de sole".
La lampe ne s'allume pas	La lampe doit être remplacée.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

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 aver acquistato il 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 osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto:



INDICE

Avvertenze di sicurezza	126
Installazione	129
Descrizione del dispositivo e tasti	137
Messa in funzione	138
Utilizzo	139
Ricetta automatica	144
Consigli per il risparmio energetico	145
Note relative alla salute	145
Consigli per la cottura	146
Pulizia e manutenzione	149
Avviso di smaltimento	154
Produttore e importatore (UK)	154

DATI TECNICI

Numero articolo	10035473
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza complessiva	2800 W
Capacità vano di cottura	72 L

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.

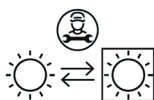
- Tenere bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dal dispositivo.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso 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.



La lampada deve essere sostituita da u tecnico specializzato.
Classe di efficienza energetica: G

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.

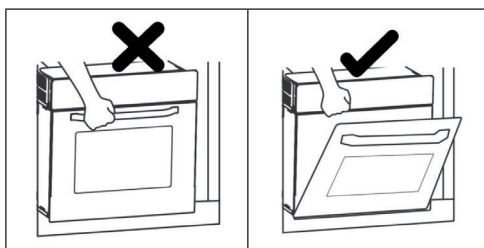
- Il vano della cucina deve essere adatto per il forno, in modo da garantirne un corretto funzionamento.
- I pannelli frontali della cucina monoblocco, che si trovano direttamente accanto al forno, devono essere termoresistenti.
- Assicurarsi che le impiallaccature della cucina siano state incollate 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.

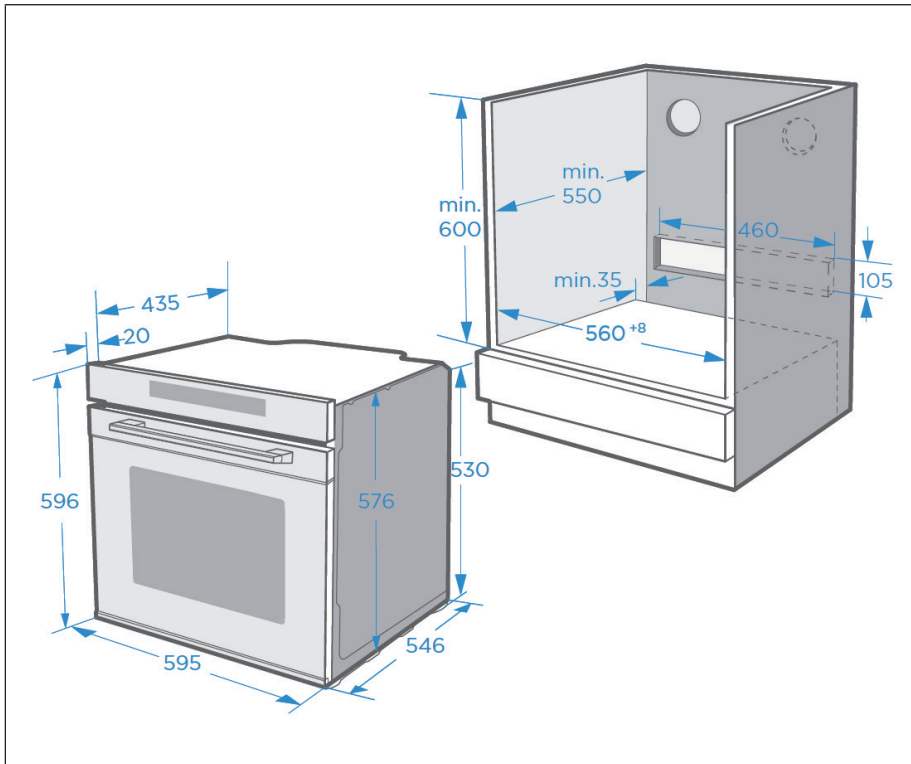
Informazioni fondamentali per l'incasso

- 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.

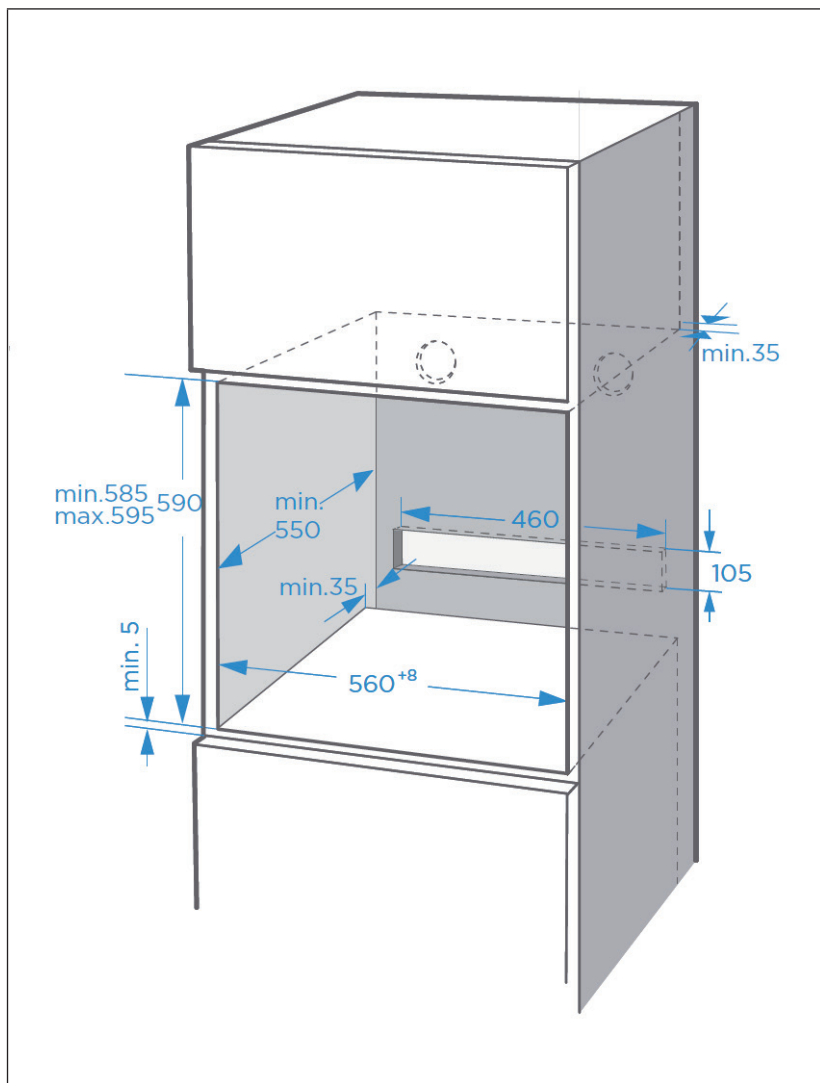


Installazione

- Per poter utilizzare in sicurezza questo dispositivo, assicurarsi che venga installato in modo corretto e nel rispetto del manuale d'uso. Danni dovuti a un'installazione errata non sono coperti dalla garanzia.
- Indossare guanti protettivi durante l'installazione, in modo da evitare di tagliarsi con i bordi affilati.
- Controllare se il dispositivo è danneggiato prima di installarlo e non collegarlo alla rete elettrica se presenta danni.
- Prima di accendere il dispositivo, rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e la pellicola adesiva.
- Le dimensioni sono indicate in mm.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che si tratti del modello corretto. Il numero del modello può essere visualizzato sul pannello di controllo.

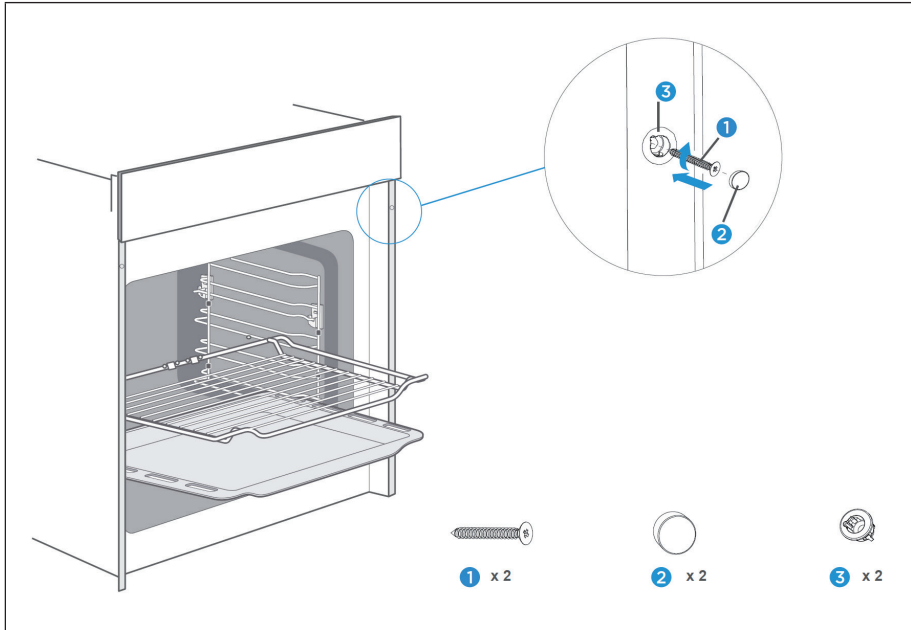


- La spina deve essere facilmente accessibile, altrimenti è necessario integrare nel cablaggio fisso un sezionatore per poter scollegare il dispositivo dalla rete elettrica dopo l'installazione in caso di necessità.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a uno sportello decorativo per evitare un surriscaldamento.



Quando il dispositivo si trova nel luogo di utilizzo, fissarlo con gli accessori indicati (1), (2) e (3).


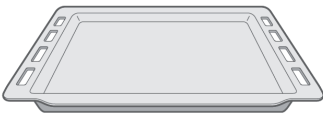
Nota: non stringere troppo le viti (1) per evitare di danneggiare il forno o il suo alloggiamento. Utilizzare solo un cacciavite per stringere le viti.



Accessori

Nel volume di consegna del dispositivo si trovano diversi accessori. Vi presentiamo ora una panoramica sugli accessori, con informazioni relative al corretto utilizzo.

Accessori inclusi in consegna

	
<p align="center">Griglia di cottura</p>	<p align="center">Teglia</p>
<p>Per poggiare stoviglie per la cottura in forno, forme per torte e sformati. Per pietanze arrosto e alla griglia.</p>	<p>Per preparare torte in teglia e piccoli prodotti da forno.</p>

- La teglia di cottura può essere utilizzata per liquidi o alimenti succosi.
- Utilizzare solo accessori originali, dato che sono stati prodotti appositamente per questo dispositivo.
- Se si desidera ordinare altri accessori, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

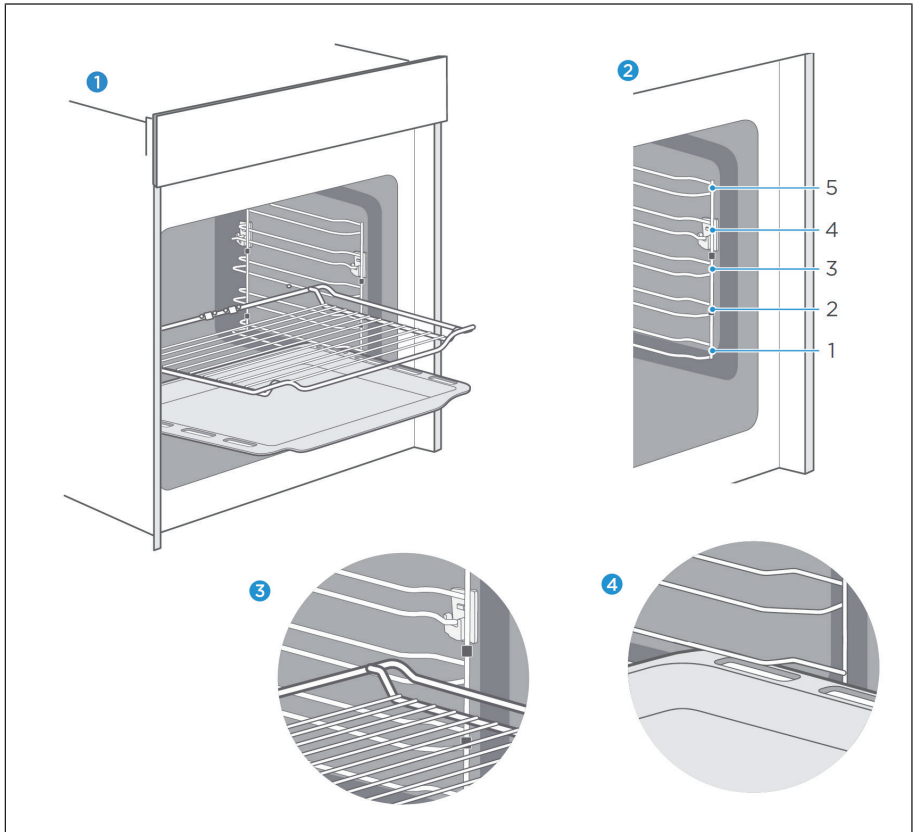
Note sugli accessori

- È possibile che gli accessori si deformino leggermente se diventano estremamente caldi. Questo è normale e non influisce sulla loro funzionalità. Non appena gli accessori si sono raffreddati, tornano alla loro forma originale.
- La griglia non può essere usata solo per la funzione grill, ma anche per quella a microonde. La teglia non può invece essere usata per la funzione a microonde.
- Il secondo ripiano è ideale per la funzione a microonde.
- Utilizzare la funzione a microonde solo quando gli alimenti si trovano nel dispositivo.

Installare gli accessori

Nel vano di cottura ci sono cinque livelli per posizionare gli accessori. I livelli vengono contati dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere tirati fuori fino a circa la metà senza che si ribaltino.

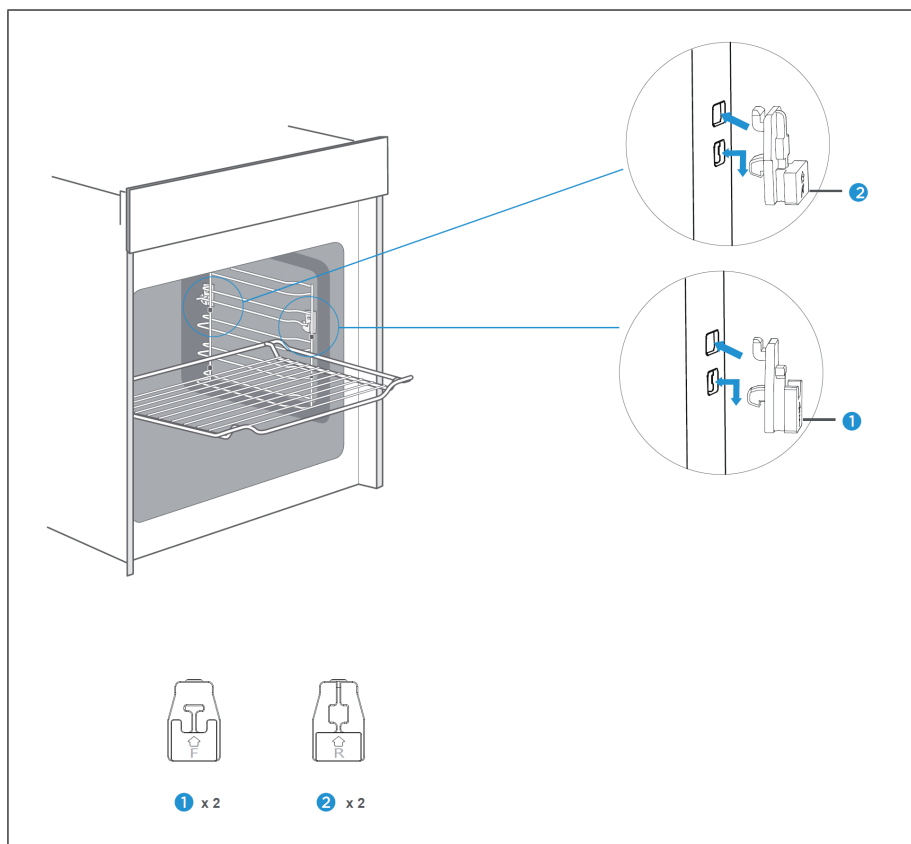
- Assicurarsi che gli accessori siano inseriti nel verso giusto sul livello corretto (v. immagine sotto).
- Inserire sempre completamente gli accessori nel vano di cottura, in modo che non entrino in contatto con lo sportello del forno.



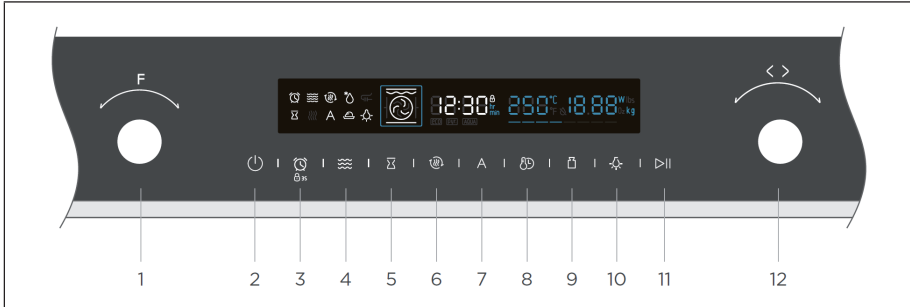
Funzione di fissaggio











Gli accessori possono essere tirati fuori fino a circa la metà senza che si ribaltino. La funzione di fissaggio garantisce che gli accessori e gli alimenti sopra o all'interno non si ribaltino a causa della forza di gravità quando vengono tirati fuori. Per questo motivo, è fondamentale inserire i ripiani correttamente nel vano di cottura, in modo che la funzione di fissaggio agisca. Assicurarsi che griglia e teglia siano inserite nel verso giusto, come mostrato nell'immagine a sinistra.

Clip di ceramica



DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E TASTI



	Tasto	Descrizione
	1. Impostazione funzioni	Cambiare la modalità riscaldante
	2. Annullare	Annullare il processo di cottura
	3. Timer/Sicura per bambini	Funzione timer/Sicura per bambini premendo 3 secondi.
	4. Microonde	Utilizzare la funzione a microonde e quella a microonde combinata
	5. Fine cottura	Impostare il tempo di fine cottura
	6. Preriscaldare rapidamente	Utilizzare questa funzione per preriscaldare rapidamente
	7. Ricetta automatica	Ricetta automatica
	8. Ora/Impostazione tempo/Impostazione temperatura	In modalità standby, impostare l'ora/Cambiare dall'impostazione del tempo a quella della temperatura
	9. Peso	Impostazione del peso quando si usa la funzione "Ricetta automatica"
	10. Lampada	Accendere e spegnere la lampada.
	11. Start/Pausa	Avviare/Mettere in pausa la cottura

MESSA IN FUNZIONE

Prima di procedere all'utilizzo

Prima di utilizzare il dispositivo, è necessario pulire il vano interno e gli accessori.

- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive e le protezioni di trasporto.
- Togliere tutti gli accessori e le griglie laterali dall'interno del dispositivo.
- Pulire con cura accessori e griglie laterali con acqua, sapone e una spugna o una spazzola morbida.
- Assicurarsi che non ci sia materiale di imballaggio nel vano interno, come polistirolo, altrimenti si corre il rischio di incendi.
- Strofinare le superfici lisce del vano interno e lo sportello con un panno morbido e umido.
- Scaldare il dispositivo vuoto con lo sportello chiuso, in modo da eliminare il tipico odore dei dispositivi nuovi.
- Assicurarsi che la cucina si ben ventilata durante il primo riscaldamento. Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo durante questo lasso di tempo. Chiudere le porte che conducono a altre stanze.

Regolare le impostazioni in questo modo:

Modalità riscaldante	Calore dall'alto e dal basso
Temperatura	250 °C
Tempo	1 h

Quando il dispositivo si è raffreddato:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua, sapone e una spugna.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Inserire le griglie laterali.

Impostazione dell'ora

Impostare l'ora prima di utilizzare il dispositivo.




1. Dopo aver inserito la spina, premere il tasto ORA. Girare la manopola destra per impostare l'ora attuale.
2. Toccare di nuovo il tasto ORA e impostare i minuti con la manopola destra.
3. Toccare di nuovo ORA per concludere l'impostazione.








Nota: l'ora viene mostrata in formato 24 ore.

UTILIZZO

Modalità riscaldante

Il dispositivo è dotato di diverse modalità riscaldanti. Nella seguente tabella vengono presentate le differenze principali e i consigli di utilizzo per le diverse modalità.

	Modalità riscaldante	Temperatura	Utilizzo
	Calore dall'alto e dal basso	30 ~250 °C	Cottura al forno tradizionale e cottura su un solo livello. Particolarmente adatta per torte con strato di copertura umido.
	Aria calda	50 ~250 °C	Cottura al forno su diversi livelli. Il calore viene distribuito omogeneamente attraverso l'anello intorno alla ventola.
	Calore dall'alto e dal basso + ventola	50 ~250 °C	Cottura al forno su diversi livelli. Il calore emesso dagli elementi riscaldanti viene distribuito omogeneamente nel vano di cottura dalla ventola.

	Modalità riscaldante	Temperatura	Utilizzo
	Grill	150 ~250 °C	Grigliare e arrostitire piccole quantità. Poggiare gli alimenti al centro, sotto all'elemento riscaldante del grill.
	Grill doppio + ventola	50 ~250 °C	Grigliare alimenti piatti e arrostitire. La ventola distribuisce omogeneamente il calore nel vano interno.
	Grill doppio	150 ~250 °C	Grigliare alimenti piatti e arrostitire.
	Funzione pizza	50 ~250 °C	Pizza e pietanze che richiedono molto calore dal basso. Calore dal basso e aria calda sono attivi.
	Calore dal basso	30 ~220 °C	Dorare ulteriormente il lato inferiore di pizza, quiche e torte. Il calore viene trasmesso dal basso.
	Scongela	-	Scongela delicatamente gli alimenti surgelati.
	Fermentazione	30 ~ 45 °C	Fermentare impasti con lievito e colture per yogurt.

Note importanti

- Se si desidera scongelare grandi porzioni, è possibile togliere le griglie laterali dal dispositivo e poggiare un contenitore sul fondo del vano di cottura.
- Per scaldare i piatti per il servizio, si consiglia l'utilizzo della modalità "Grill doppio + ventola" e "Aria calda" con una temperatura di 50°C. Utilizzare la modalità "Grill doppio + ventola" se oltre la metà del fondo del forno è coperto di piatti.
- Per permettere una distribuzione omogenea del calore nel vano di cottura durante la preparazione, la funzione aria calda opera in determinati momenti per garantire le migliori prestazioni possibili.
- Se si apre lo sportello durante il funzionamento, il dispositivo entra in pausa. Prestare in questo caso particolare attenzione per evitare ustioni.
- Non coprire assolutamente le aperture di ventilazione. In caso contrario si rischia il surriscaldamento del dispositivo. Per permettere un raffreddamento più rapido del dispositivo, la ventola resta operativa per un certo tempo dopo lo spegnimento del forno.
- La ventola di raffreddamento si accende e si spegne secondo necessità. L'aria calda viene emessa dalla parte alta dello sportello del forno.

Utilizzare il dispositivo

1. Girare l'apposita manopola per impostare la funzione desiderata dopo aver inserito la spina del dispositivo in una presa elettrica adatta. Girare la manopola di regolazione per impostare la temperatura di funzionamento.
2. Quando si tocca START/PAUSA inizia il funzionamento. Se non si tocca questo simbolo, il dispositivo torna in standby dopo 5 minuti e lo schermo mostra l'ora.
3. Durante la preparazione, è possibile arrestare il processo premendo ANNULLARE o metterlo in pausa con START/PAUSA.

Nota: premere il tasto IMPOSTAZIONE DEL TEMPO non appena è stata inserita l'impostazione della temperatura. Il tempo può essere impostato con la manopola di regolazione.

Preriscaldare rapidamente

Con questa funzione è possibile accorciare il processo di riscaldamento. Selezionare una funzione e toccare il tasto PRERISCALDARE RAPIDAMENTE. Il relativo simbolo si illumina sullo schermo.

Nota: questa funzione può essere utilizzata in tutte le modalità, escluse Scongela, Fermentazione ed ECO. Se la funzione non è disponibile, viene indicato da un segnale acustico emesso non appena si preme il tasto.

Impostare il tempo di fine cottura

1. Assicurarsi di aver impostato l'ora attuale.
2. Toccare il tasto TEMPO DI FINE COTTURA e impostare l'ora con la manopola destra. Premere di nuovo TEMPO DI FINE COTTURA per impostare i minuti.
3. Premere di nuovo TEMPO DI FINE COTTURA per confermare.

Nota: se, ad esempio, si selezionano le ore 10:00 per terminare la cottura e la durata di preparazione era fissata su 1 ora, il dispositivo si accende automaticamente alle 9:00 e si spegne alle 10:00. Questa funzione non è disponibile per le modalità Sbrinamento, Ricetta automatica, Funzione combinata con microonde, Microonde e Fermentazione.

Regolare le impostazioni durante la preparazione





È possibile regolare modalità riscaldante e impostazione della temperatura durante la preparazione utilizzando le manopole per le funzioni e per le regolazioni. Se non si premono altri tasti entro 6 secondi dopo l'impostazione, questa viene salvata automaticamente.

Se si desidera regolare la durata di preparazione, premere IMPOSTAZIONE DEL TEMPO e regolare con la manopola destra. Se non si premono altri tasti entro 6 secondi dopo l'impostazione, questa viene salvata automaticamente. Se è già stato impostato il tempo di fine cottura, non è possibile effettuare modifiche durante la preparazione. Se si desidera interrompere la preparazione, premere ANNULLARE.

Nota: se si modificano Modalità/Temperatura/Tempo di preparazione durante la preparazione, potrebbero esserci conseguenze negative sugli alimenti in preparazione. Si consiglia di procedere a queste modifiche solo se si ha una certa esperienza in questo campo.

Microonde e funzione combinata con microonde

Il dispositivo è dotato di 4 funzioni a microonde, inclusa la funzione a microonde semplice e quella combinata.

	Modalità riscaldante	Potenza predefinita	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo
	Microonde	800 W	/	/	00:10 – 30:00 min
	Microonde + Aria calda	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Microonde + Grill doppio + Ventola	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 – 01:30 h
	Microonde + Modalità pizza	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 h

- Premere MICROONDE in standby per utilizzare la funzione. Il tasto MICROONDE viene mostrato sullo schermo. Il tempo predefinito è di 1 minuto e la potenza di 800 W. Toccare il tasto MICROONDE e impostare la potenza con la manopola destra. Toccare il tasto TEMPO DI FINE COTTURA e impostare l'ora con la manopola destra.

- Premere MICROONDE in standby per utilizzare la funzione. Girare la manopola sinistra per impostare la funzione combinata con microonde. Ci sono tre modalità combinate. Impostare la temperatura con la manopola destra. Toccare il tasto TEMPO DI FINE COTTURA e impostare l'ora con la manopola destra. Premere MICROONDE per impostare la potenza.
- Come funzione combinata è possibile selezionare le modalità Calore dall'alto e dal basso, Grill doppio + Ventola e Modalità pizza. Premere in aggiunta il tasto MICROONDE. Se si seleziona un'altra modalità riscaldante e si preme MICROONDE, il dispositivo emette un segnale acustico per indicare un errore.
- La funzione combinata può essere interrotta premendo per 3 secondi MICROONDE:

Nota: la griglia di cottura può essere utilizzata per la funzione grill e per quella a microonde. La teglia non può invece essere usata per la funzione a microonde. Per la funzione a microonde è adatto il secondo livello. Non utilizzare assolutamente la funzione a microonde se non ci sono alimenti all'interno del dispositivo.

Timer

- Premendo TIMER è possibile utilizzare la funzione timer. Non appena il tempo impostato è scaduto, il dispositivo emette un segnale acustico.
- Dopo aver premuto TIMER per la prima volta, impostare l'ora e premerlo di nuovo per inserire i minuti.
- Confermare l'impostazione premendo di nuovo TIMER. Il timer può essere regolato prima e durante la preparazione. Se si selezionano una funzione e la temperatura, la funzione timer non è disponibile.

Sicura per i bambini

Il dispositivo è dotato di una Protezione per i bambini che impedisce la modifica involontaria delle impostazioni. La sicura si attiva premendo per 3 secondi il tasto SICURA PER I BAMBINI. Premendolo di nuovo per 3 secondi, la protezione viene spenta. La protezione per i bambini può essere attivata a dispositivo spento o in funzione. Non appena viene attivata la protezione, compare il simbolo di un lucchetto sullo schermo. Quando la protezione per i bambini è attiva, non è possibile interrompere la funzione a microonde.

RICETTA AUTOMATICA

Il dispositivo è dotato di diversi programmi automatici per facilitare la preparazione. Selezionare il programma adatto alla pietanza da preparare e seguire le indicazioni sullo schermo.

	Ricetta	Microonde	Preriscaldamento	Tempo predefinito	Peso	
d01	Scongolare (carne)	Si	Si	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d02	Scongolare (pollame)	Si	Si	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,5 kg
d03	Scongolare (pesce)	Si	Si	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg – 1,0 kg
A01	Popcorn	Si	Si	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratin di patate e formaggio	Si	Si	00:35 h	0,5 kg	
A03	Torta al formaggio	No	No	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	No	No	00:40 h (dopo il preriscaldamento)	/	
A05	Leberkäse	No	No	01:15 h (predefinito) 00:30 h	0,5 kg – 1,0 kg	1 kg 0,5 kg
A06	Torta marmorizzata	No	No	01:20 h	/	
A07	Pane piatto	No	No	00:35 h (dopo il preriscaldamento)	/	
A08	Torta di mele	No	No	01:00 h (dopo il preriscaldamento)	/	
A09	Pizza fresca su teglia	No	No	00:35 (dopo il preriscaldamento)	/	
A10	Torta di mele con crumble	No	No	01:00 h	/	
A08	Torta di mele	No	7	01:00 h (dopo il preriscaldamento)	/	
A09	Pizza fresca su teglia	No	8	00:35 (dopo il preriscaldamento)	/	
A10	Torta di mele con crumble	No	No	01:00 h	/	

Nota: con le ricette d01, d02, d03, A01 e A02 non è possibile utilizzare la teglia di cottura.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante la cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante la cottura.
- Se si apre lo sportello durante la cottura, impostare la modalità "Lampada" (senza modificare l'impostazione della temperatura).
- Nelle modalità senza ventola, abbassare la temperatura a 50 °C tra 5 e 10 minuti prima del termine della cottura. Così si sfrutta il calore residuo nel forno per terminare la preparazione.
- Utilizzare sempre "Aria calda" se possibile. La temperatura può essere diminuita di 20-30 °C.
- Con "Aria calda" è possibile cuocere contemporaneamente su diversi livelli.
- Se non è possibile cuocere pietanze contemporaneamente, è possibile scaldarle una dopo l'altra e utilizzare la funzione di preriscaldamento.
- Se non è necessario, non preriscaldare il forno vuoto. Quando la spia di controllo indica il raggiungimento della temperatura, mettere subito le pietanze in forno.
- Non utilizzare pellicole riflettenti, come carta stagnola, per coprire il fondo del forno.
- Quando possibile, utilizzare il timer e/o un sensore di temperatura.
- Utilizzare forme e contenitori scuri e opachi e chiari. Non cercare di utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come acciaio inox o alluminio.
- Utilizzare la funzione a microonde solo quando gli alimenti si trovano nel dispositivo.

NOTE RELATIVE ALLA SALUTE

Se si scaldano alimenti ad elevato contenuto d'amido (ad es. patate, patatine fritte, pane) ad alte temperature, può formarsi acrilammide.

- Usare tempi di preparazione brevi.
- Togliere gli alimenti dal forno non appena sono dorati e non lasciarli diventare troppo scuri o bruciare.
- Porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
- Se possibile, utilizzare la modalità riscaldante "Ricircolo".
- Patatine: utilizzare più di 450 g per ogni teglia. Distribuire uniformemente le patatine sulla teglia e girarle di tanto in tanto. Se disponibili, rispettare le indicazioni di preparazione sulla confezione per ottenere il miglior risultato possibile.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Si desidera prepara una ricetta personale.	Cercare ricette simili e ottimizzare il processo di preparazione in base al risultato.
La torta è cotta?	Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura, inserire un bastoncino di legno nella torta. Se non resta attaccato impasto crudo, la torta è pronta.
La torta perde molto volume quando si raffredda dopo la cottura.	La prossima volta, provare ad abbassare la temperatura di 10 °C e controllare nuovamente sulla ricetta come gestire l'impasto.
La torta è molto più alta al centro che sul bordo.	La prossima volta, non ingrassare il bordo esterno della forma.
La torta è troppo dorata sul lato superiore.	La prossima volta, posizionare teglia/ griglia su un livello più basso o abbassare la temperatura (questo può comportare tempi di cottura più lunghi).
La torta è troppo secca.	Aumentare di 10 °C la temperatura (questo può comportare tempi di cottura più brevi).
Le pietanze hanno un bell'aspetto, ma sono troppo umide all'interno.	Abbassare la temperatura di 10 °C (questo può comportare tempi di cottura più lunghi) e controllare nuovamente la ricetta utilizzata.
La doratura non è uniforme.	Abbassare la temperatura di 10 °C (questo può comportare tempi di cottura più lunghi). Utilizzare su un livello la modalità riscaldante "Calore dall'alto e dal basso".
La torta è meno dorata sul lato inferiore.	Posizionare la teglia/ griglia su un livello più in basso.
Se si cuoce contemporaneamente su diversi livelli: una teglia è più scura dell'altra.	Se si cuoce su diversi livelli, utilizzare la modalità ventilata e togliere individualmente le teglie quando il contenuto è pronto. Non è detto che le teglie siano pronte allo stesso tempo.

Condensa durante la cottura.	Il vapore fa parte della cottura e si muove normalmente con il flusso d'aria fredda dal forno. Questo vapore può condensarsi e formare goccioline d'acqua su diverse superfici del forno o nelle sue vicinanze. Questo è un processo fisico e non può essere completamente evitato.
Che stoviglie si possono usare?	Si possono utilizzare tutte le stoviglie da forno termoresistenti. Si consiglia di non lasciare che l'alluminio entri in contatto diretto con gli alimenti, in particolare se questi sono acidi.
	Assicurarsi che contenitore e coperchio aderiscano correttamente.
Come si usa la funzione grill?	Scaldare il forno per 5 minuti e inserire gli alimenti sul livello indicato nel presente manuale.
	Chiudere lo sportello quando si usa una modalità grill a piacere. Non usare il forno con lo sportello aperto, tranne che per inserire/togliere/controllare gli alimenti.
Come si tiene pulito il forno mentre si usa il grill?	Usare una teglia riempita con 2 litri d'acqua sul livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dagli alimenti sulla griglia vengono raccolti dalla teglia.
Con il passare del tempo, gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono in tutte le modalità grill.	Con il passare del tempo, l'elemento riscaldante si accende e si spegne in tutte le modalità grill.
	Questo è normale e dipende dall'impostazione della temperatura.

<p>Come si sceglie l'impostazione del forno adatta se il peso dell'arrosto non è indicato nella ricetta?</p>	<p>Scegliere le altre impostazioni oltre al peso dell'arrosto e modificare leggermente il tempo.</p>
	<p>Se possibile, utilizzare una sonda per misurare la temperatura della carne.</p>
	<p>Inserire la punta della sonda nella carne facendo attenzione e rispettando le indicazioni del produttore.</p>
	<p>Assicurarsi di inserire la sonda nella parte più spessa della carne e non vicino a ossa o buchi.</p>
<p>Cosa succede se si versano liquidi sulle pietanze durante la cottura?</p>	<p>Il liquido va in ebollizione e si forma vapore come conseguenza di normali processi fisici.</p>
	<p>Prestare attenzione, il vapore è estremamente caldo. Per ulteriori informazioni, v. anche "Acqua di condensa durante la cottura".</p>
	<p>Se il liquido contiene alcool, l'ebollizione è più rapida e può causare fiamme nel vano. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso durante questo tipo di processi. Controllare con cura il processo di cottura. Aprire lo sportello facendo attenzione e solo se necessario.</p>

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia regolare permette di mantenere immutati l'aspetto del dispositivo e le sue funzionalità. Di seguito viene indicato come pulire il dispositivo. In base al modello acquistato, può essere che non tutte le aree indicate siano rilevanti:

Non utilizzare:

- Detergenti aggressivi;
- Detergenti con elevato contenuto di alcool;
- Spugne abrasive;
- Pulitori a vapore e ad alta pressione;
- Detergenti speciali da utilizzare a dispositivo ancora caldo.

Nota: lavare con cura le spugne nuove prima di procedere all'utilizzo.

Area	Pulizia
Frontale in acciaio inox (lato esterno)	Acqua calda e sapone
	Pulire il frontale in acciaio inox con un panno umido e asciugarlo con un panno asciutto. Rimuovere immediatamente residui di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo), altrimenti potrebbe corrodarsi. Sono disponibili in commercio alcuni detergenti per acciaio inox adatti anche alle superfici bollenti. Spruzzarlo su un panno morbido e sfregare le superfici con cura.
Plastica	Acqua calda e sapone
	Pulire le superfici di plastica con un panno umido e asciugarle con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Superfici laccate	Acqua calda e sapone
	Pulire le superfici laccate con un panno umido e asciugarle con un panno asciutto.

Area	Pulizia
Pannello di controllo	Acqua calda e sapone
	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannello dello sportello	Acqua calda e sapone
	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare raschietti per vetro o spugne abrasive.
Impugnatura dello sportello	Acqua calda e sapone
	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare raschietti per vetro o spugne abrasive.
Superfici smaltate e autopulenti.	V. note dopo la tabella.
Copertura in vetro e illuminazione interna	Acqua calda e sapone
	Pulire la copertura con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Utilizzare detergente per forno se il vano di cottura presenta sporco ostinato.
Guarnizione dello sportello (non staccarla!)	Acqua calda e sapone
	Pulire la guarnizione dello sportello con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
Copertura dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox
	Rispettare le indicazioni del produttore. Non utilizzare un detergente per acciaio inox. Staccare la copertura per pulirla.
Accessori	Acqua calda e sapone
	Ammorbidire gli accessori in acqua calda e sapone e pulirli poi con un panno o una spazzola. Utilizzare una spazzola abrasiva in caso di sporco ostinato.

Area	Pulizia
Guide di scorrimento	Acqua calda e sapone
	Ammorbidire le guide in acqua calda e sapone e pulirle poi con un panno o una spazzola.
Ripiani estraibili.	Acqua calda e sapone
	Ammorbidire i ripiani in acqua calda e sapone e pulirli poi con un panno o una spazzola Non rimuovere il lubrificante quando si tirano fuori i ripiani. Si consiglia di pulirli quando si trovano completamente nel forno. Non mettere assolutamente i ripiani in lavastoviglie.
Termometro per la carne.	Acqua calda e sapone
	Pulire il termometro con un panno morbido o una spazzola. Non metterlo assolutamente in lavastoviglie.

Note sulla pulizia

- Leggere differenze di colore sul lato frontale del dispositivo sono dovute all'utilizzo di diversi materiali, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre nel pannello dello sportello, che sembrano striature, sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
- Lo smalto viene prodotto a temperature elevatissime. Questo può causare leggere variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce sul funzionamento. I bordi degli inserti sottili non vengono completamente smaltati e possono dunque risultare ruvidi. Questo non influisce sulla protezione anticorrosione.
- Questo non influisce sulla protezione anticorrosione.

Consigli per la pulizia

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo lo sporco non aderisce.
- Rimuovere immediatamente macchie dovute a calcare, grasso, amido e albumina (albume d'uovo).
- Rimuovere immediatamente macchie causate da alimenti che contengono molto zucchero.
- Utilizzare sempre stoviglie adatte alla pietanza in preparazione.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Soluzioni
Il dispositivo non funziona.	Il fusibile potrebbe essere guasto. Controllare i fusibili nel quadro elettrico.
	Assicurarsi che la spina sia collegata alla presa elettrica.
	Controllare se è in corso un blackout attraverso altri dispositivi.
Le manopole si sono staccate dal supporto sul pannello di controllo.	Le manopole sono state staccate inavvertitamente. Queste possono essere staccate dal dispositivo. Basta rimetterle sui rispettivi supporti sul pannello di controllo e spingerle fino a quando sono fissate nuovamente e possono essere utilizzate.
Non è più possibile girare le manopole con facilità.	C'è sporco sotto alle manopole. Staccare le manopole e pulirle con un panno umido. Asciugarle poi con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Non immergere le manopole in acqua e non lavarle assolutamente in lavastoviglie. Non staccare le manopole da supporto con troppa frequenza, in modo che rimangano stabili.
Non staccare le manopole da supporto con troppa frequenza, in modo che rimangano stabili.	Questo è del tutto normale. Il dispositivo opera in modo da distribuire il calore nel modo più omogeneo possibile.
Dopo la cottura si sente un rumore forte e si forma un flusso d'aria nelle vicinanze del pannello di controllo.	Questo è del tutto normale. Il rumore è la ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente dopo l'uso del forno per raffreddare rapidamente il vano. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente dopo un certo tempo.
Gli alimenti non sono pronti anche se sono stati rispettate le tempistiche indicate nella ricetta.	È stata utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Assicurarsi di impostare la temperatura corretta.
	La quantità di alimenti è diversa da quella utilizzata nella ricetta. Controllare la ricetta.

Problema	Soluzioni
Doratura non omogenea.	La temperatura è troppo alta o bisogna utilizzare un altro livello Controllare che le impostazioni corrispondano a quelle della ricetta.
	La superficie, il colore o il materiale delle stoviglie utilizzate non erano ideali per la funzione selezionata. Utilizzare, ad es., stoviglie opache, scure e leggere per la funzione "Calore dall'alto e dal basso".
La lampada non si accende.	La lampada deve essere sostituita.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

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



KLARSTEIN