

BERNADIN

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

10035620



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Produktdatenblatt 4	
Technische Daten 5	
Sicherheitshinweise 5	
Installation (Hinweise für Fachpersonal) 8	
Inbetriebnahme 12	
Geräteübersicht 14	
Bedienfeld 16	
Hauptanzeigebildschirm 17	
Funktionen und Programme 18	
Bedienung 22	
Garzeiten und Einstellungen 25	
Zubereitungstipps 26	
Reinigung und Pflege 27	
Hinweise zur Entsorgung 30	
Hersteller & Importeur (UK) 30	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 31	

English 33
Français 61
Español 89
Italiano 117

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035620		
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	27,4	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	70	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,77	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,74	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl Ofen	79,8	

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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035620
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung (Watt)	2800 W
Oberer äußerer Heizring	1000 W
Oberer innerer Heizröhre	1200 W
Untere Heizröhre	1000 W
Hintere Heizröhre	1800 W
Garraum-Volumen (Liter)	70 l

Hinweis: Im Standby-Betrieb beträgt die Leistung des Geräts 0,5 Watt.

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.

- 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.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern.
- 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 scheuernden 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, das 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 Backofens in Berührung kommen – Brandgefahr!

- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Backofens oder im Backofen 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 Backofens befindliche Lebensmittel Feuer fangen, halten Sie die Ofentür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie die Ofentür öffnen. Stellen Sie sich seitlich neben den Backofen und öffnen Sie den Backofen langsam, damit die heiße Luft/der heiße Dampf entweichen kann. Halten Sie Ihr Gesicht vom Backofen 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, wenn 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 Backofen 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, siehe Abschnitt „Installation (Hinweise für Fachpersonal)“.
- 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, die heißes Öl oder Fett enthalten, nicht in unbeaufsichtigte Bereiche, da von ihnen Brandgefahr ausgeht.
- Stellen Sie Pfannen, Backbleche und Aluminiumfolie nicht direkt auf den Boden des Backofens, 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, dass Lebensmittel in ausreichend großen Behältern zubereitet werden und dass Sie, falls 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 in die Steckdose stecken, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.



VORSICHT

Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, ein beschädigtes Gerät selbst zu reparieren und verwenden Sie dieses nicht mehr. 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 Backofen in seinem Gehäuse befindet, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

INSTALLATION (HINWEISE FÜR FACHPERSONAL)



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

- Die Öffnung in der Küchenzeile muss für den Backofen passend sein, damit er richtig funktionieren kann.
- Die Frontplatten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Backofen befinden, müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Holzurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt wurden, der hitzeresistent gegenüber Temperaturen bis mindestens 120 °C ist. Plastik und Klebematerialien, die solch hohen Temperaturen nicht standhalten, können zum Schmelzen und zur Deformierung der Küchenzeile führen.
- Sobald der Backofen 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 Backofen herum zu gewährleisten. Der Abstand von der Rückseite des Backofens zur Wand sollte nach dem Einbau mindestens 45 mm betragen.
- Der Installateur des Backofens sollte während der Installation Handschuhe tragen, da ansonsten Verletzungsgefahr durch scharfe Metallkomponenten besteht.


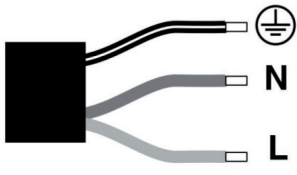
Hinweise zum elektrischen Anschluss

Hinweis: Die Verkabelung des Backofens muss gemäß den Verkabelungsregeln mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein. Nach der Installation des Geräts ist es erforderlich, die Trennung des Geräts von der Stromversorgung auf zuverlässige Weise zu gewährleisten. Die Stromzufuhr muss dann über einen erreichbaren Stecker oder einen festen Verdrahtungsschalter, der den Verdrahtungsvorschriften entspricht, unterbrochen werden können.

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

Verkabelung

Schließen Sie die Drähte des Netzkabels entsprechend der folgenden Farbkodierung an:

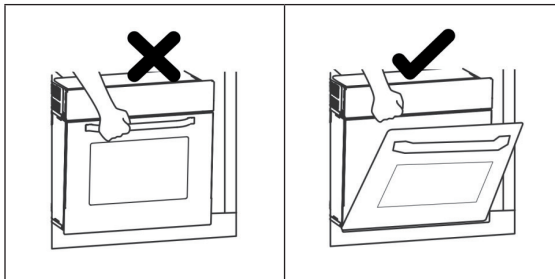
Grün-Gelb	Erdungskabel (E) 	
Blau	Neutralleiter (N)	
Braun	Stromkabel (L)	

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

Grundlegende Hinweise zum Einbau

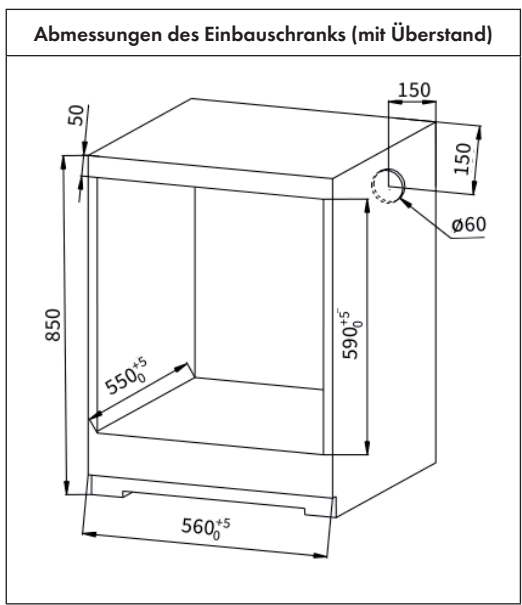
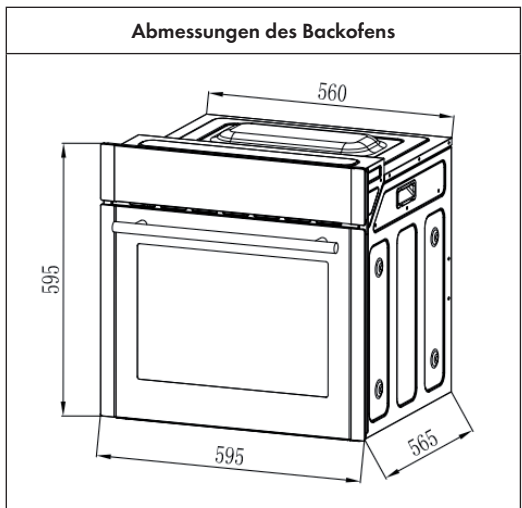
Hinweis: Der Einbau des Backofens sollte von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.

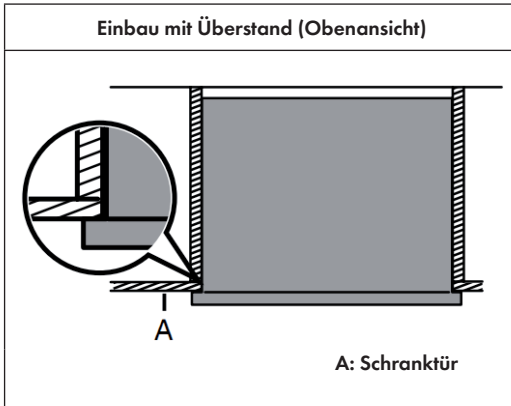
- Installieren Sie den unteren Teil des Backofens wie in den nachfolgenden Abbildungen dargestellt.
- Halten Sie sich genau an die angegebenen Einbaumaße.
- Um eine optimale Integration in die Küchenzeile zu erreichen, bauen Sie das Gerät in einen 600 mm breiten Standardschrank ein, damit es bündig mit der Vorderseite des Schrankes abschließt. Der Backofen lässt sich aber auch mit Überstand zum Küchenschrank einbauen.
- Halten Sie den Backofen beim Einbau nicht an der Ofentür fest.



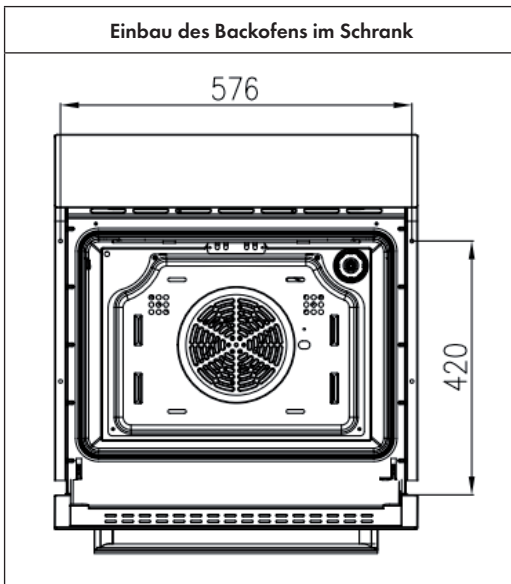
Einbau des Backofens

Stellen Sie vor der Installation des Backofens sicher, dass der Schrank die folgenden inneren Leermaße aufweist. Um die Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der Backofen in Übereinstimmung mit den in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Abmessungen und Abständen zum Schrank installiert werden (alle Angaben in mm).





Hinweis: Der Backofen kann in jeden hitzebeständigen Schrank eingebaut werden.

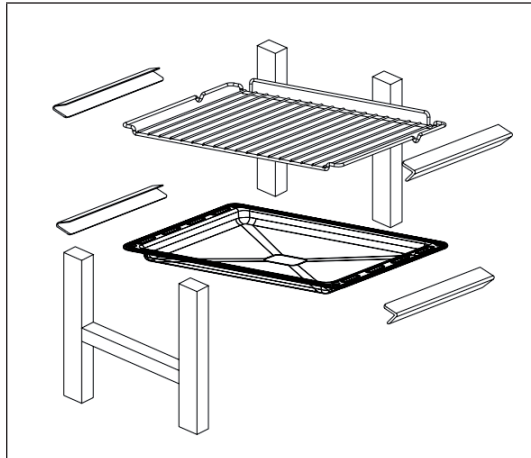


- Öffnen Sie die Ofentür, prüfen Sie die Seitenwand des Backofens und markieren Sie die Befestigungslöcher.
- Fixieren Sie den Backofen mit den 2 Schrauben im Schrank.

INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte äußere Verpackungsmaterial.
2. Ziehen Sie die auf dem Gerät befindliche Schutzfolie (außer das Typenschild) ab. Die Schutzfolie kann durch hohe Temperaturen schmelzen und beim Berühren zu Verbrennungen führen.
3. Entfernen Sie vor der ersten Verwendung das gesamte Verpackungs- und Posterungsmaterial aus dem Backofen und vom Zubehör.



4. Lassen Sie den leeren Backofen für 30 Minuten bei maximaler Temperatureinstellung (250 °C) mit Ober- und Unterhitze laufen.

Hinweis: Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, kann ein wenig Rauch oder ein seltsamer Geruch auftreten. Dies ist bei einem neuen Gerät vollkommen normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet wird.

Hinweise zur Verwendung des Backofens

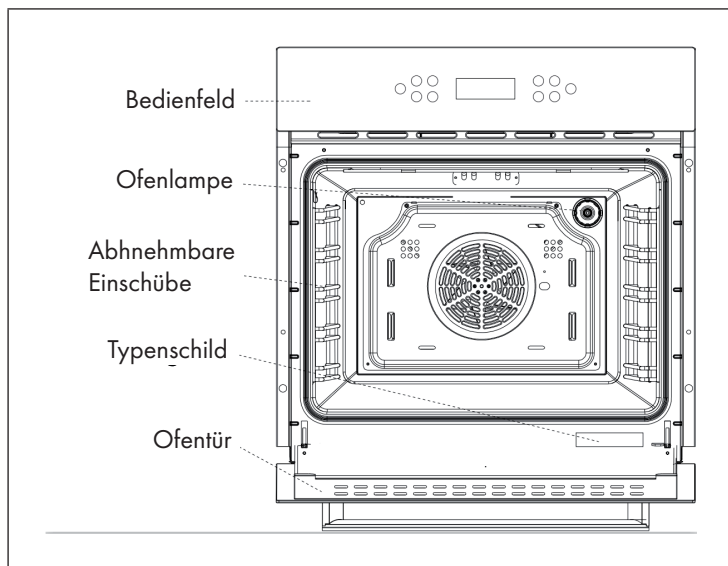


VORSICHT

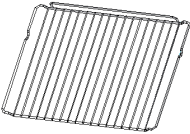
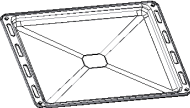
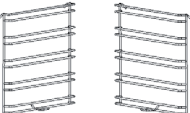
Verbrennungsgefahr! Der Backofen wird während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie deshalb im Umgang mit dem Gerät immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Halten Sie die Ofentür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Stellen Sie hierbei sicher, dass die Ofentür nicht durch Fremdkörper blockiert wird, da der Gareffekt sonst negativ beeinflusst werden kann, wenn die Ofentür nicht richtig geschlossen ist.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Rückstände (wie beispielsweise Marmelade) unmittelbar nach dem Gebrauch aus dem Gerät, um zu vermeiden, dass die Emaille im Garraum beschädigt wird.
- Verwenden Sie im Backofen keine Kunststoffprodukte, da diese durch die hohen Temperaturen schmelzen und den Ofen beschädigen können.
- Decken Sie den Ofenboden während der Verwendung nicht mit Aluminiumfolie ab und stellen Sie keine Pfannen oder Bleche auf dem Ofenboden ab, um eine Beschädigung der Emaille im Garraum zu vermeiden.
- Gießen Sie, während und unmittelbar nach der Verwendung des Backofens (wenn der Garraum noch sehr heiß ist) kein Wasser direkt auf das Backblech. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht die Gefahr von Verbrühungen und die Emaille-Oberfläche kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie zu Reinigung keine Sprühreiniger. Diese können die Isolierung angreifen und den Backofen dadurch beschädigen.

GERÄTEÜBERSICHT



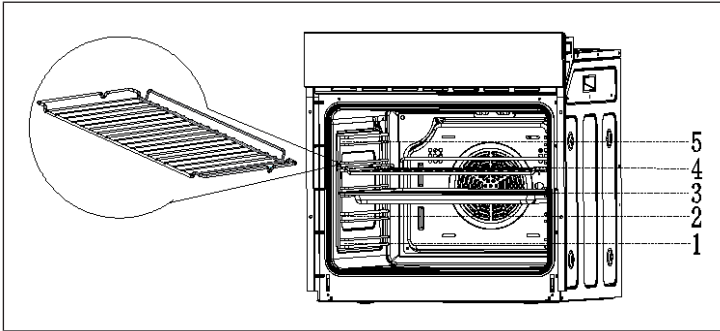
Zubehör

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

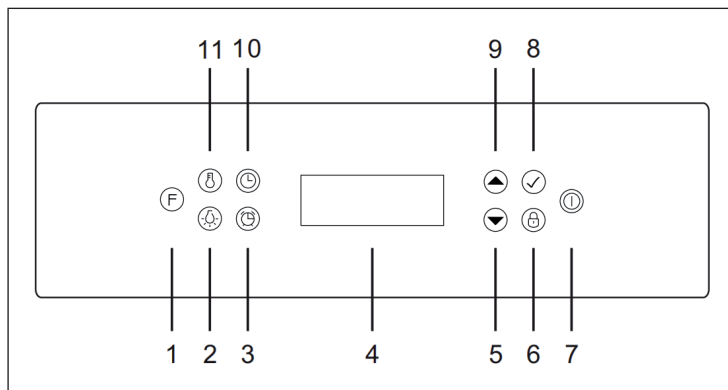
Hinweis: Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel, um den Ofen zu reinigen. Es darf nur Originalzubehör verwendet werden.

Wichtiger Hinweis zu den Einschüben

- Um zu gewährleisten, dass das Gitterrost und das Backblech sicher verwendet werden können, ist es notwendig, diese richtig herum in die Einschübe zu schieben und dort richtig zu platzieren. Nur so ist sichergestellt, dass die Lebensmittel beim vorsichtigen Herausziehen von Gitterrost oder Backblech nicht nach hinten herausrutschen können.
- Beachten Sie hierbei auch die Nummerierung der Einschübebenen, die an der Vorderseite des Backofens sichtbar ist, wenn dieser geöffnet wird (insgesamt gibt es fünf Ebenen).
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Ofentür, dass das Backblech (Gitterrost) richtig platziert wurde und das Glas der Ofentür nicht berührt.

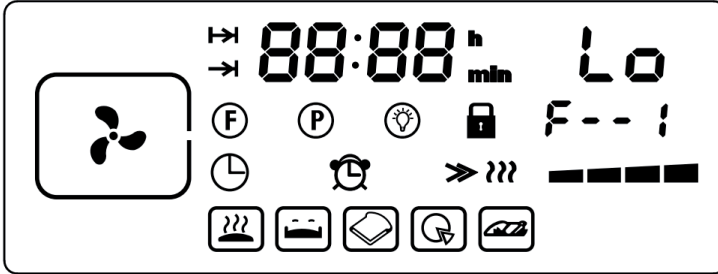


BEDIENFELD








1	FUNKTION: Funktionsauswahl	7	EIN/AUS: Backofen Ein/Aus (5 Sekunden drücken)
2	LICHT: Ofenlampe Ein/Aus	8	BESTÄTIGEN
3	ALARM: Alarm/Timer-Taste	9	AUF: Wert erhöhen (Betriebsmodus auswählen, Temperatur erhöhen oder Zeiteinstellungen vornehmen).
4	Hauptanzeigebildschirm	10	ZEIT: Zeiteinstellungen (Uhrzeit/ Garzeit/Startzeit)
5	AB: Wert verringern (Betriebsmodus auswählen, Temperatur verringern oder Zeiteinstellungen vornehmen)	11	TEMPERATUR: Temperatureinstellung
6	KINDERSICHERUNG: Bedienfeld-Sperre (3 Sekunden drücken)		

HAUPTANZEIGEBILDSCHIRM








Symbol	Erklärung	Symbol	Erklärung
	Betriebsmodus	F--1	Betriebsmodus-Funktion
	Einstellung Garzeitdauer		Uhrzeit
	Einstellung Garzeitstart		Alarm
88:88	Uhrzeit Digitalanzeige		Heizsymbol
h	Stundensymbol		Temperaturanzeige- balken
min	Minutensymbol		Warmhaltemodus
Lo	Temperaturanzeige		Aufwärmmodus
	Funktionsmodus		Toastmodus






Symbol	Erklärung	Symbol	Erklärung
	Automatik-Programm-Modus		Pizzamodus
	Ofenlampe		Hähnchenschenkelmodus
	Kindersicherung		

FUNKTIONEN UND PROGRAMME



Funktionen (Funktionsmodus)

Symbol	Betriebsmodus	Funktion	Standardtemperatur	Verwendung
	Auftauen	F-1		Bei Raumtemperatur kann die Luftzirkulation (ohne Hitze) schnell gefrorene Lebensmittel auftauen. So können gefrorene Lebensmittel, wie fertiges Gemüse oder mit Butter gefüllte Lebensmittel, schnell und einfach aufgetaut werden.
	Doppelgrill	F-2	180 °C	Das obere innere Heizelement und das obere äußere Heizelement werden gleichzeitig verwendet. Kann zum Grillen größerer Mengen verwendet werden.



Symbol	Betriebsmodus	Funktion	Standardtemperatur	Verwendung
	Unterhitze	F-3	180 °C	Das untere Heizelement sorgt für konzentrierte Hitze ohne Bräunungseffekt. Dies eignet sich insbesondere zum Aufwärmen von Speisen und für Gerichte die langsam garen müssen, wie beispielsweise Aufläufe, Eintöpfe, Gebäck und Pizza.
	Pizzafunktion	F-4	180 °C	Das hintere Heißluftheizelement und das untere Heizelement werden gleichzeitig verwendet. Für Rezepte mit feuchtem Topping und knusprigem Teig, wie beispielsweise Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen geeignet. Vor dem Verwenden dieser Funktion sollte der Backofen vorgeheizt werden.
	Umluft	F-5	180 °C	Die Heizelemente rund um den Umluftventilator geben zusätzliche Wärme ab. Im Umluftmodus startet der Ventilator automatisch, wodurch die Luftzirkulation im Backofen verbessert werden kann und eine gleichmäßige Wärmeverteilung für den Kochvorgang stattfindet. Eignet sich insbesondere dann, wenn auf mehreren Ebenen gleichzeitig Lebensmittel zubereitet werden.

Symbol	Betriebsmodus	Funktion	Standardtemperatur	Verwendung
	Ventilator mit Ober- und Unterhitze	F-6	180 °C	Die Kombination aus Ventilator und zwei Heizelementen führt zu einer gleichmäßigeren Wärmeverteilung und kann um 30-40 % Energie sparen. Die Außenseite der Lebensmittel ist leicht gebräunt, während das Innere immer noch feucht ist. Eignet sich zum Rösten bei hoher Temperatur oder zum Braten großer Fleischstücke.
	Ober- und Unterhitze	F-7	180 °C	Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig aktiv und können für normale Backvorgänge verwendet werden. Eignet sich zum Backen und Rösten von Lebensmitteln auf einer Ebene.
	Grill-/ Röstfunktion	F-8	180 °C	Das obere innere Heizelement, das obere äußere Heizelement und der Ventilator werden gleichzeitig verwendet. Eignet sich für die Zubereitung von großen Fleischmengen.
	Grill	F-9	180 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen und zum Bräunen von Lebensmitteln. Die Lebensmittel sollten in der Mitte unterhalb des Heizelements platziert werden.
	Schnelles Erhitzen	F-10	200 °C	Kann zum Vorheizen des Backofens verwendet werden.

Programme (Automatik-Programm-Modus)






Symbol	Betriebsmodus	Funktion	Standardtemperatur	Standardzeit (min)
	Isolierungsmodus	P--1	65 °C	-
	Warmhaltemodus	P--2	40°C	-
	Toastmodus	P--3	200 °C	10
	Pizzamodus	P--4	180 °C	18
	Hähnchenschenkelmodus	P--5	190°C	45
	Brotmodus	P--6	190°C	25
	Kuchenmodus	P--7	200 °C	30
	Rindfleischmodus	P--8	180 °C	30

BEDIENUNG










- Wenn Sie das Gerät einschalten, wird auf dem Bildschirm „12:00“ angezeigt und das Uhrzeitsymbol  blinkt 6 Mal auf. Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen nicht in Betrieb. Nach 6 Sekunden hört das Gerät auf zu blinken. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Halten Sie die EIN/AUS-Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät in den Standbymodus zu versetzen.

Uhrzeit einstellen





Damit die aktuelle Uhrzeit auf dem Bildschirm angezeigt wird, muss die Uhr vorher eingestellt werden.

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie dazu einmal die ZEIT-Taste , „h“ blinkt auf dem Bildschirm auf.
- Drücken Sie jetzt die Taste AUF  oder AB , um die aktuelle Stunde einzustellen, nach 3 Sekunden blinkt „min“ auf dem Bildschirm auf.
- Drücken Sie die Taste AUF  oder AB , um die aktuellen Minuten einzustellen. Nach 3 Sekunden wird die eingestellte Zeit gespeichert und das Blinken stoppt.

Betriebsmodus einstellen








- Drücken Sie die FUNKTION-Taste , um in den Funktionsmodus oder den Automatik-Programm-Modus zu gelangen. Auf dem Bildschirm wird entweder  (Funktionsmodus) oder  (Automatik-Programm-Modus) angezeigt.
- Nachdem Sie den Funktions- oder Automatik-Programm-Modus ausgewählt haben, können Sie mit der Taste AUF  oder AB  den gewünschten Betriebsmodus auswählen. Bestätigen Sie den gewählten Betriebsmodus durch Drücken der BESTÄTIGEN-Taste . Wenn Sie diese Taste nicht drücken, wird der gewählte Betriebsmodus nach 3 Sekunden automatisch bestätigt.
- Drücken Sie, nachdem Sie den gewünschten Betriebsmodus ausgewählt haben, die TEMPERATUR-Taste . Die Temperaturanzeige blinkt auf dem Bildschirm auf. Stellen Sie mit der Taste AUF  oder AB  die gewünschte Temperatur ein.

HINWEISE:







- Wenn Sie die TEMPERATUR-Taste  und die LICHT-Taste  gleichzeitig drücken, können Sie zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) auswählen.
- Wenn Sie den Betriebsmodus AUFTAUEN  ausgewählt haben, wird „L O °C“ auf dem Bildschirm angezeigt. Es wird dann keine Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt und es kann auch keine Temperatureinstellung vorgenommen werden. Das Heizsymbol  wird angezeigt, wenn der Backofen heizt.

Dauer der Garzeit einstellen





Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Wenn die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, beendet das Gerät automatisch den Betrieb. Es können maximal 6 Stunden eingestellt werden.



1. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus aus und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Wenn Sie einmal auf die ZEIT-Taste  drücken, wird das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt und „h“ blinkt auf. Stellen Sie mit der Taste AUF  oder AB  zunächst die Stunden ein. Nach 3 Sekunden blinkt auf dem Bildschirm „min“ auf. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste AUF  oder AB . Nach weiteren 3 Sekunden wird Ihre Einstellung automatisch bestätigt und das Blinken hört auf.
3. Das Gerät beendet nach dem Ablauf der Garzeit automatisch den Betrieb und der Alarm ertönt. Drücken Sie auf die ALARM-Taste , um den Alarm zu beenden. Wenn Sie keine Taste drücken wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch beendet.
4. Wenn der Alarm automatisch beendet wurde, schaltet sich das Gerät, wenn innerhalb von 5 Minuten keine Einstellung vorgenommen wird, vollständig aus.

Start der Garzeit einstellen

1. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus aus und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Wenn Sie zweimal auf die ZEIT-Taste  drücken, wird das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt und „h“ blinkt auf. Stellen Sie mit der Taste AUF  oder AB  zunächst die Stunden ein. Nach 3 Sekunden blinkt auf dem Bildschirm „min“ auf. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste AUF  oder AB . Nach weiteren 3 Sekunden wird Ihre Einstellung automatisch bestätigt und das Blinken hört auf.
3. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit erreicht wurde, ertönt der Alarm und das Gerät schaltet sich automatisch ein. Wenn auf dem Bildschirm als aktuelle Uhrzeit „12:00“ angezeigt wird und Sie eine Stunde (1:00) eingestellt haben, schaltet sich das Gerät automatisch ein, wenn auf dem Bildschirm „13:00“ anzeigt wird.








Automatische Programmeinstellung

1. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus aus und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie so lange auf die ZEIT-Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird. Stellen Sie anschließend die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie nun so lange auf die ZEIT-Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird. Stellen Sie nun die gewünschte Startzeit ein.

4. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit erreicht wurde, ertönt der Alarm und das Gerät schaltet sich automatisch ein. Der Alarm stoppt nach 2 Minuten automatisch (ohne dass Sie die ALARM-Taste  drücken).
5. Das Gerät beendet nach dem Ablauf der Garzeit automatisch den Betrieb und der Alarm ertönt. Der Alarm stoppt nach 2 Minuten automatisch (ohne dass Sie die ALARM-Taste  drücken). Wenn der Alarm beendet ist und innerhalb von 5 Minuten keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Timer/Alarm einstellen

Der Alarm kann als Erinnerungsfunktion verwendet werden, z. B. zum Vorheizen des Backofens oder als Wecker für das Würzen von Speisen während der Garzeit. Der Alarm ertönt dann zwar nach dem Ablauf der eingestellten Zeit, aber das Gerät stoppt den Betrieb nicht.



1. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus und die Temperatur aus.
2. Drücken Sie so lange die ALARM-Taste , bis das Alarm-Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird und „h“ aufblinkt. Stellen Sie mit der Taste AUF  oder AB  zunächst die Stunden ein. Nach 3 Sekunden blinkt auf dem Bildschirm „min“ auf. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste AUF  oder AB . Nach weiteren 3 Sekunden wird Ihre Einstellung automatisch bestätigt und das Blinken hört auf.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm. Drücken Sie auf die ALARM-Taste , um den Alarm zu beenden. Wenn Sie keine Taste drücken wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch beendet.

Kindersicherung









Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

- Wenn Sie die KINDERSICHERUNG-Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten, wird auf dem Bildschirm das Symbol  angezeigt.
- Halten Sie die KINDERSICHERUNG-Taste  erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung wieder aufzuheben.

Pausenfunktion

- Wenn Sie während des Betriebs die EIN/AUS-Taste  drücken, unterbricht das Gerät den Betrieb.
- Drücken Sie die BESTÄTIGEN-Taste  und der Betrieb wird fortgesetzt.

GARZEITEN UND EINSTELLUNGEN

	Gewicht Menge	Ebene	Funktion	Temp.	Zeit (1. Seite)	Zeit (2. Seite)	Zubehör
Gebäck	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Backblech
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Gitterrost
Biskuitrolle	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Backblech
Kuchen	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Backblech
Biskuittorte	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Gitterrost
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Backblech
Apfelkuchen	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Gitterrost
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Gitterrost
Hamburger	1000 g	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Backblech

ZUBEREITUNGSTIPPS

Allgemeine Empfehlungen

- Es wird empfohlen, den Backofen vor der Verwendung vorzuheizen.
- Für gewöhnlich ist es nicht möglich, die Garzeit durch Erhöhen der Temperatur zu verringern (die Lebensmittel sind dann häufig an der Außenseite durchgegart und im Inneren noch nicht).
- Wenn Sie Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig zubereiten, empfehlen wir das Garen im Umluftmodus, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Einschubebenen zu gewährleisten.
- Um den besten Gareffekt zu erreichen, wird die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr empfohlen. Dieses sollte immer in der Mitte des Backblechs oder Gitterrosts platziert werden.
- Um zu vermeiden, dass sich übermäßig Kondenswasser an der Glasinnenseite bildet, lassen Sie heißes Essen nach dem Beenden der Zubereitung nicht längere Zeit im Backofen stehen.

Tipps zum Garen von Fleisch

- Die Garzeit von Fleisch (sowie von Lebensmitteln im Allgemeinen) ist abhängig von der Dicke und Qualität des Fleisches sowie den jeweiligen Geschmacksvorlieben.
- Für das Garen von Fleisch wird die Verwendung eines Fleischthermometers empfohlen (das Thermometer ist nicht im Lieferumfang enthalten).
- Falls notwendig, kann das Fleisch mit Aluminiumfolie umwickelt werden, damit es zarter wird.

Tipps zum Backen von Kuchen und Gebäck

- Zum Kuchenbacken eignen sich dunkle Metallformen am besten, da diese die Hitze besser absorbieren können.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Konsistenz des Teigs ab.
- Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie mit einem Metallstab in die Oberseite des Kuchens und ziehen Sie diesen direkt wieder heraus. Wenn kein Teig am Metallstab hängen geblieben ist, dann ist der Kuchen fertig.
- Sollte der Kuchen in sich zusammenfallen, wenn Sie ihn aus dem Backofen herausnehmen, können Sie gegebenenfalls die Backzeit entsprechend verlängern. Falls nötig, kann die Backtemperatur auch um etwa 10 °C verringert werden.

Tipps zum Auftauen

- Legen Sie Tiefkühlkost zum Auftauen im Backofen in ein Gefäß ohne Abdeckung.
- Die Lebensmittel müssen vor dem Auftauen aus der Verpackung genommen werden.

- Tauen Sie nur auf einer Einschub-Ebene auf und achten Sie darauf, dass die Lebensmittel sich nicht gegenseitig überlagern.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, das Fleisch auf das Gitterrost in der zweiten Einschub-Ebene zu legen und das Backblech in der ersten Einschub-Ebene zu platzieren, um die austretende Flüssigkeit aufzufangen.

Tipps zum Energie sparen

1. Halten Sie die Tür des Backofens während des Garens geschlossen.
2. Öffnen Sie die Tür während des Garens so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Hitze aus dem Backofen entweicht.
3. Schalten Sie den Backofen vollständig aus, wenn er nicht benutzt wird.
4. Achten Sie darauf, dass der Garraum des Backofens immer sauber ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ofentür

Das Glas der Ofentür sollte jederzeit sauber gehalten werden. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Flecken Küchenpapier, einen angefeuchteten Schwamm und ein herkömmliches Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür keinesfalls einen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine rauen oder scheuernden Materialien, scharfe Metallschaber oder Ähnliches zur Reinigung der Ofentür, das Glas könnte dadurch zerkratzt werden.

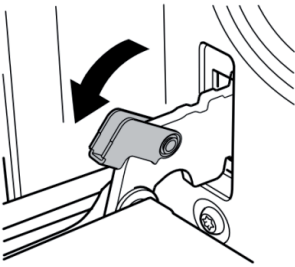
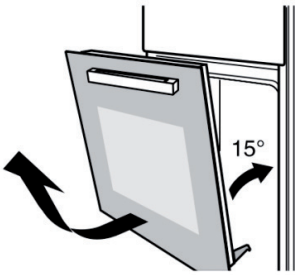
Garraum

Lassen Sie den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Nehmen Sie alle abnehmbaren Teile heraus.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Ofentür entfernt werden (siehe nachfolgenden Abschnitt „Entfernen der Ofentür“).
- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraums keinesfalls einen Dampfreiniger.

Entfernen der Ofentür

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

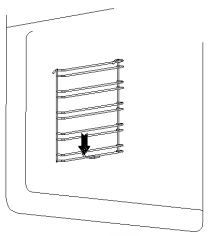
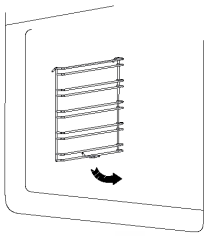
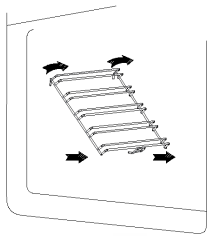
1	<p>Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich und ziehen Sie die Verriegelungen an den beiden Türscharnieren nach hinten.</p>	
2	<p>Schließen Sie die Ofentür bis zu einem Winkel von circa 15°. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig aus dem Backofen heraus.</p>	
3	<p>Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um die Tür nach der Reinigung des Backofens wieder einzusetzen.</p>	

Hinweis: Lassen Sie den Backofen, nach der Reinigung mit einem Reinigungsmittel, für 15-20 Minuten auf maximaler Heizstufe laufen, um Rückstände aus dem Backofen zu entfernen. Leicht zugängliche Geräteteile können dabei heißer werden als gewöhnlich. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

Entfernen der Einschübe

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

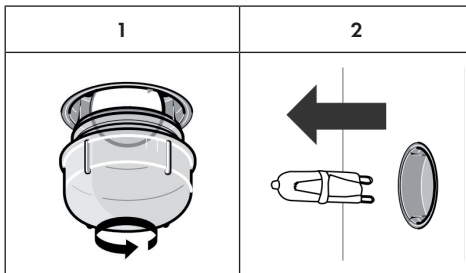
Hinweis: Gehen Sie beim Herausnehmen sehr vorsichtig vor, damit die Emaille nicht beschädigt wird.

		
<p>Nehmen Sie das gesamte Zubehör wie Gitterrost und Backblech aus dem Backofen heraus. Drücken Sie den Haken an den Einschubgittern am Klemmpunkt nach unten.</p>	<p>Schwenken Sie das Einschubgitter nach innen bis zu einem Winkel von 90°. Haken Sie das Einschubgitter oben aus und ziehen Sie es vorsichtig heraus. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um die Einschubgitter nach der Reinigung des Backofens wieder einzusetzen.</p>	

Ofenlampe austauschen

Bei der Ofenlampe handelt es sich um eine spezielle, hitzebeständige Leuchte (AC 220 V/25 W). Sollte diese defekt sein, darf die Lampe ausschließlich durch eine Lampe des gleichen Typs von einem hierfür autorisierten Hersteller ersetzt werden. Gehen Sie beim Austausch der Lampe folgendermaßen vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn heraus (siehe Abbildung 1).
3. Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie diese durch eine Lampe des gleichen Typs (siehe Abbildung 2).
4. Befestigen Sie nach dem Austausch der Lampe die Glasabdeckung wieder, indem Sie diese im Uhrzeigersinn festdrehen.



Sensor-Sonde ersetzen

Im Backofen kommt eine mechanische Sensorsonde zum Einsatz. Sollte die Sensorsonde Fehlfunktionen bei der Temperaturmessung aufweisen, versuchen Sie nicht, diese selbst zu ersetzen, sondern wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder qualifiziertes Fachpersonal.

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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen 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 Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber 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 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung 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 Dahlwitz-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.

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

Product Data Sheet	34
Safety Instructions	35
Installation (Instructions for Qualified Personnel)	38
Initial Use	42
Device Overview	44
Main Display Screen	47
Functions and Programmes	48
Operation	52
Cooking Times and Settings	55
Preparation Tips	56
Cleaning and Maintenance	57
Disposal Considerations	60
Manufacturer & Importer (UK)	60

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10035620		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	27.4	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.77	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.74	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	79.8	

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

TECHNICAL DATA

Item number	10035620
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total output (watts)	2800 W
Upper outer ring heat pipe	1000 W
Upper inner heating pipe	1200 W
Lower heating tube	1000 W
Rear heating tube	1800 W
Cooking chamber volume (litre)	70 l

Note: In standby mode, the power of the appliance is 0.5 watts.

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.

- 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.
- Keep children under 8 years away from the device.
- The device is not a toy.
- Do not use a steam cleaner to clean the unit.
- The accessible parts of the device may become very hot during use. Keep small children away from the device while it is in operation.
- Do not use aggressive or abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door, as this will scratch the glass surface and shatter the oven door or otherwise cause damage to the appliance.
- Do not install the device behind a decorative door - this would create an overheating hazard.
- Only use accessories that are suitable for use in ovens.
- Never allow liquids or other foodstuffs to be heated in sealed containers, as this may cause a risk of explosion.
- Make sure that paper kitchen towels and cloths do not come into contact with the heating elements of the stove - risk of fire.

- Make sure that there are no harsh chemicals, flammable vapours or foreign bodies near the oven or in the oven. This device is only suitable for heating and food preparation.
- If any foodstuffs inside the oven catch fire, keep the oven door closed to choke the flames. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall outlet.
- Be careful when opening the oven door. Stand sideways beside the oven and slowly open the oven to allow the hot air / steam to escape. Keep your face away from the oven and make sure there are no children or pets nearby before opening the oven door. After the hot air has escaped, you can continue with preparation. Keep the oven door closed at all times except for necessary cooking and cleaning work.
- Keep accessories and electrical cables away from the hot parts of the equipment.
- Never move the baking trays or baking grates while they are hot, but rather allow them to cool down first.
- Before cleaning and maintenance, always switch off the appliance and unplug the appliance from the mains socket.
- This appliance is designed for household use and can be installed in standard kitchens or residential units.
- All surfaces or furniture surrounding the oven and all materials used for installation must withstand at least 85 ° C while the appliance is in use.
- Some vinyl and laminate types are particularly prone to heat damage and high temperature decolourisation. Before installing the device, check which surfaces are present.
- The user is responsible for any damage caused by the installation of the device in the vicinity of non-heat-resistant materials or due to insufficient distance to furniture.
- Only install and follow the device in accordance with the requirements listed in this manual.
- The installation must be carried out by a qualified person or a qualified electrician.
- Dispose of the packaging material in a timely manner and ensure that it does not get into the hands of children as this may cause suffocation.
- Do not place heavy objects on the oven door and do not lean against them while the door is open, as this could damage the hinges.
- Do not place containers containing hot oil or grease in unattended areas, as these may give rise to a fire hazard.
- Do not place pans, baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the oven as this could lead to heat build-up and damage the enamel.
- Be sure to select the appropriate temperature and function for all foods so food and liquids do not overflow or burn.
- Make sure the food is prepared in sufficiently large containers and that you use a drip tray where necessary.
- Do not install the device next to curtains or soft furniture.
- Never attempt to lift the unit by the oven door or handles, as this may damage the unit or cause personal injury.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or similarly qualified person to avoid danger.
- Install the device so that the socket used for the plug is easily accessible at all times.
- Before connecting the plug of the device to the socket, check that the voltage of the socket corresponds to the voltage indicated on the type plate of the device.

**CAUTION**

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

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

INSTALLATION (INSTRUCTIONS FOR QUALIFIED PERSONNEL)



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

- 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.
- Because oven handle and sheet metal parts are easy to cut, installers need to wear gloves for installation.


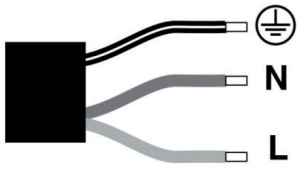
Notes on Electrical Connection

Note: The wiring of oven must be equipped with all-pole disconnection device according to the wiring rules. After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

- The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.
- Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.
- Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading can cause a risk of fire.
- If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Wiring

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

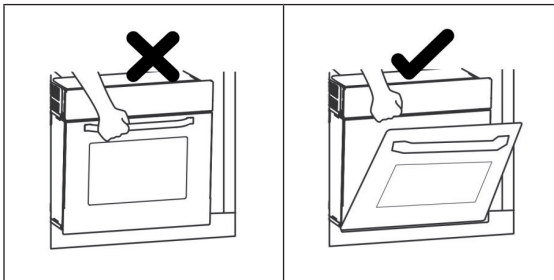
Green-Yellow	Earth wire (E) 	
Blue	Neutral wire (N)	
Brown	Live wire (L)	

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

Basic Installation Instructions

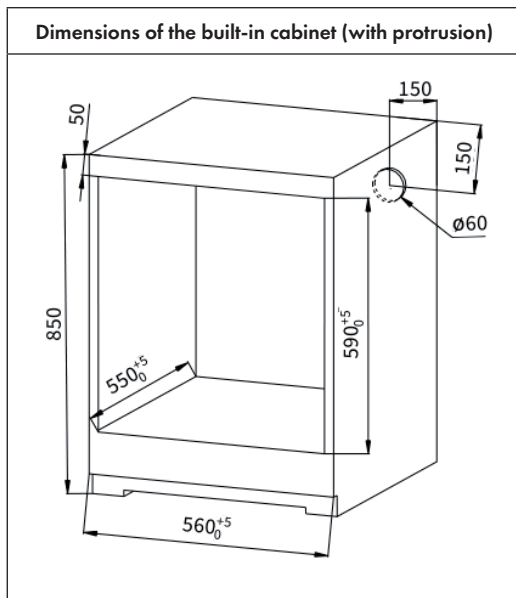
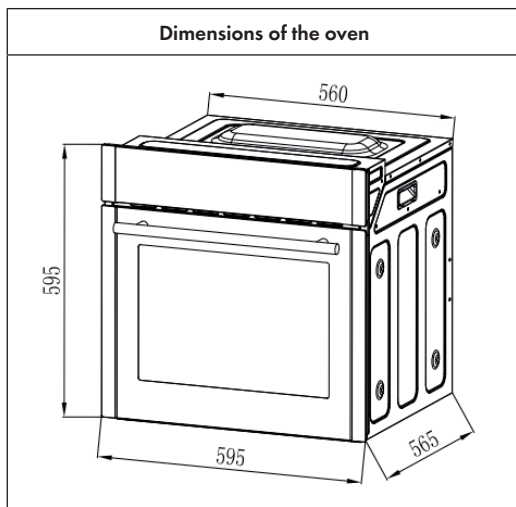
Note: Two persons are required to assist in the installation of the oven.

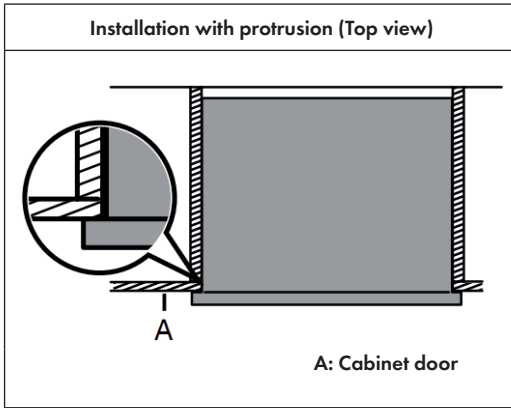
- The oven base must be installed as shown below.
- Observe the specified installation dimensions exactly.
- To achieve optimum integration into the kitchen unit, install the oven in a standard 600 mm wide cabinet so that it is flush with the front of the cabinet. The oven can also be installed with a protrusion to the kitchen cabinet.
- Do not hold the oven by the oven door when installing.



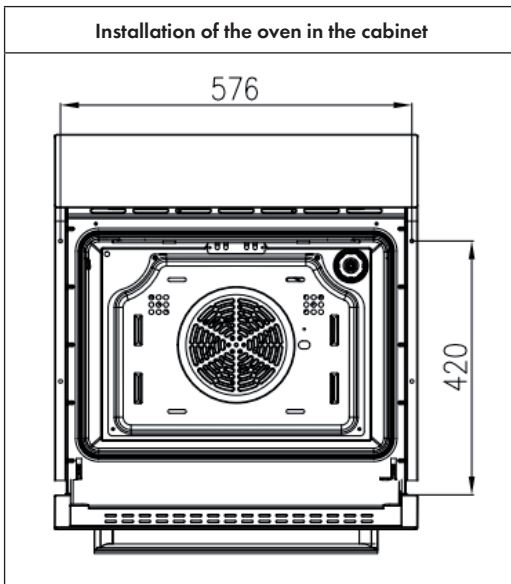
Installation of the Oven

Before installing the equipment, please ensure that the cabinet meets the following internal empty dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the size and distance shown in the figure below (all dimensions in mm).





Note: The oven can be installed in any heat-resistant cabinet.

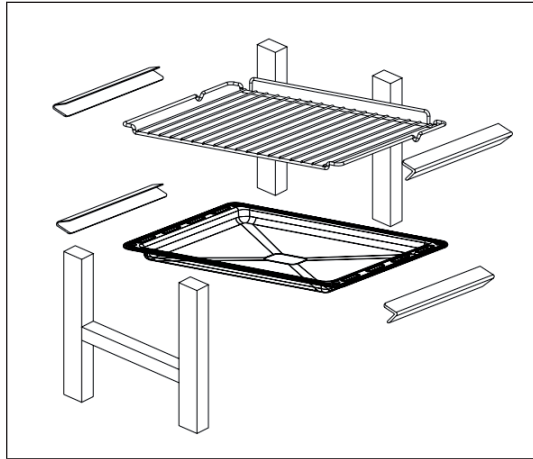


- Open the oven door, check the side rack of the oven and determine the fixing hole.
- Fix the oven in the cabinet with the 2 screws.

INITIAL USE

Before First Use

1. Remove all external packaging material.
2. Remove all the protective film on the product (except rating label). The protective film can melt at high temperatures and cause burns when touched.
3. Remove all packing and cushioning materials from the oven and accessories before first use.



4. Let the empty oven run for 30 minutes at maximum temperature setting (250 °C) with top and bottom heat.

Notes: When using the oven for the first time, there may be a small amount of smoke or a strange smell. This is perfectly normal with a new appliance. Make sure that the room is well ventilated.

Notes on Using the Oven

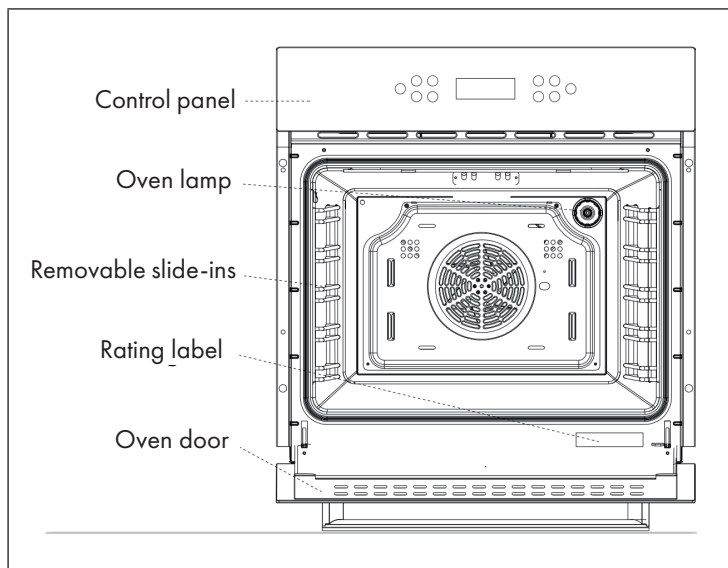


CAUTION

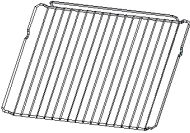
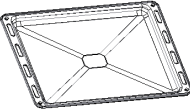


Risk of burns! The oven becomes very hot during operation. Therefore, always use oven gloves when handling the appliance to avoid burns.

- Always keep the oven door closed when the appliance is in operation. Make sure that the oven door is not blocked by foreign objects, otherwise the cooking effect can be negatively affected if the oven door is not closed properly.
- Remove sugary residues (such as jam) from the appliance immediately after use to avoid damaging the enamel in the cooking chamber.
- Do not use plastic products in the oven, as the high temperatures can cause them to melt and damage the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil during use and do not place pans or trays on the bottom of the oven to avoid damaging the enamel in the cooking chamber.
- Do not pour water directly onto the baking tray during and immediately after using the oven (when the oven is still very hot). The water vapour produced can cause scalding and damage the enamel surface.
- Do not use spray cleaners for cleaning. These can attack the insulation and damage the oven.

DEVICE OVERVIEW



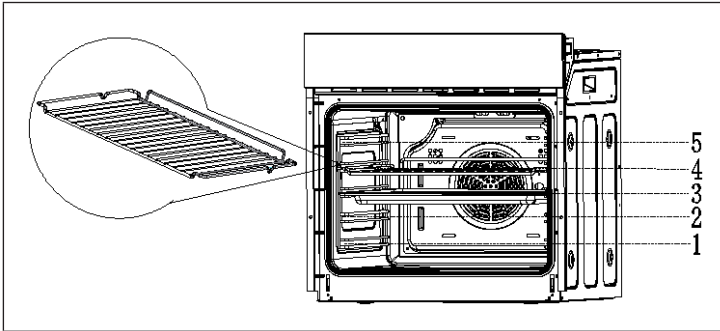
Accessories

	<p>Grate: Used for baking and grilling.</p>
	<p>Enamelled baking tray: Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen food. It is also used to trap fat, spills and sauce.</p>
	<p>Slide-in racks: When cleaning the oven wall, the racks on both sides can be removed.</p>
	<p>2 screws: For fixing the oven.</p>

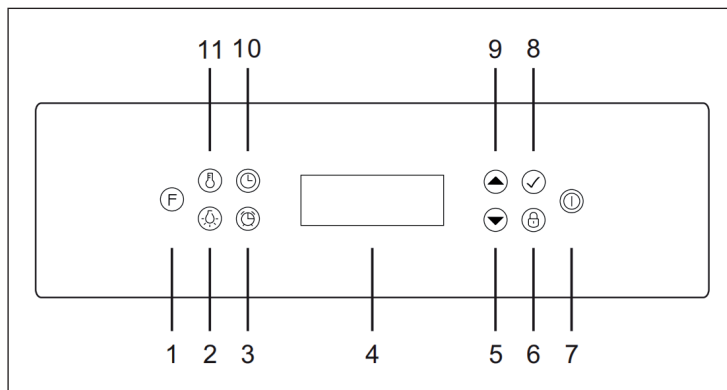
Notes: Before first use, clean all accessories. Use a soft cloth and neutral detergent to clean the oven. Only original accessories can be used.

Important Note on the Slide-In Modules

- In order to ensure the safe use of the grate or baking tray, it is necessary to insert it in the right direction and place it in the slide-in racks correctly. This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or baking tray.
- Also note the numbering of the slide-in levels, which is visible on the front of the oven when it is opened (there are five levels in total).
- Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that the grate (baking tray) does not touch the glass inside the oven door.

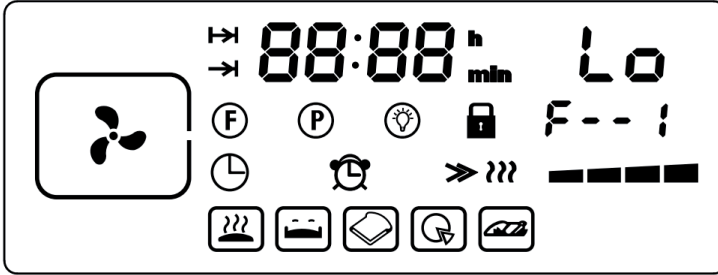


CONTROL PANEL








1	FUNCTION: Function selecting button	7	ON/OFF: Oven On/Off button (press and hold for 5 seconds)
2	LIGHT: Oven lamp On/Off button	8	CONFIRM: Confirmation button
3	ALARM: Alarm/timer button	9	UP: Increase button (heating mode selection, temperature increase or time settings)
4	Main display screen	10	TIME: Time setting button (clock/cooking time/cooking start time)
5	DOWN: Decrease button (heating mode selection, temperature decrease or time settings)	11	TEMPERATURE: Temperature setting button
6	CHILDPROOF LOCK: Control panel lock (press and hold for 3 seconds)		

MAIN DISPLAY SCREEN








Icon	Explanation	Icon	Explanation
	Heating mode	F---1	Heating mode gear
	Cooking time duration setting		Clock display
	Cooking start time setting		Alarm
88:88	Clock setting digital tube		Oven heating
h	Hour		Temperature bar display
min	Minute		Heat preservation mode
Lo	Temperature display		Warming mode
	Function heating mode		Toast mode






Icon	Explanation	Icon	Explanation
	Automatic program heating mode		Pizza mode
	Oven lamp		Chicken leg mode
	Childproof lock		

FUNCTIONS AND PROGRAMMES









Function Heating Mode

Icon	Type of heating	Heating mode gear	Default temperature	Use
	Defrost	F-1		At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is an easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.
	Double grill	F-2	180 °C	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.

Icon	Type of heating	Heating mode gear	Default temperature	Use
	Bottom heat	F-3	180 °C	The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. Suitable for warming up meals or slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Pizza function	F-4	180 °C	The rear hot air heating element and the lower heating element work at the same time. Suitable for recipes with moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cake. Before you start baking, you should leave the oven preheat.
	Convection	F-5	180 °C	Components around the convective fan provide an additional heat source and the heat is circulated evenly by the fan, which results in a faster and more economical cooking process. Suitable for cooking dishes on several levels.

Icon	Type of heating	Heating mode gear	Default temperature	Use
	Fan cooking with bottom and top heating elements	F-6	180 °C	The combination of fan and the two heating elements on top and bottom provides more uniform thermal penetration performance and can save 30-40 % energy. The dish is browned outside without getting dry inside. Suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Top-/bottom heat	F-7	180 °C	The top and bottom heating element work together, which can be used for routine cooking operations. Suitable for baking and roasting only at single level.
	Grilling/ Roasting system	F-8	180 °C	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven work with fan. Suitable for grilling large amounts of meat.
	Grill	F-9	180 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Rapaid heating	F-10	200 °C	It can be used to preheat the oven.

Automatic Program Mode

Icon	Type of heating	Heating mode gear	Default temperature	Default time (min)
	Insulation mode	P--1	65 °C	-
	Warming mode	P--2	40 °C	-
	Toast mode	P--3	200 °C	10
	Pizza mode	P--4	180 °C	18
	Chicken leg mode	P--5	190 °C	45
	Bread mode	P--6	190 °C	25
	Cake mode	P--7	200 °C	30
	Beef mode	P--8	180 °C	30

OPERATION

- When the power is turned on, the screen displays "12:00" and the clock icon (🕒) flashes 6 times. At this time, the oven is not working. After 6 seconds the flashing stops. After 5 minutes without any operation, the oven will turn off automatically.
- Press and hold the ON/OFF button (🔘) for 3 seconds, the appliance will go to standby mode.

Setting the Clock

Used to display the current time on the screen. The clock must be set before use.

- When the power is turned on, press the TIME button (🕒) once, "h" flashes on the screen. Now press the UP (⬆️) or DOWN (⬇️) button to set the current hour, after 3 seconds "min" flashes on the screen
- Press the UP (⬆️) or DOWN (⬇️) button to set the current minutes. After 3 seconds, it will confirm the set time and the flashing stops.

Setting the Heating Mode








- Press the FUNCTION button (F) to enter the function heating mode or automatic program heating mode. The screen displays either (F) (function heating mode) or (P) (automatic program heating mode).
- After choosing the function heating mode or automatic program heating mode, press the UP (⬆️) or DOWN (⬇️) button to select the heating mode you want. Press the CONFIRM button (✓) to confirm the heating mode. If you don't press this button to confirm, it will confirm automatically after 3 seconds.
- After selecting the heating mode, press the TEMPERATURE button (🌡️), and the temperature tube on the screen flashes. Press the UP (⬆️) or DOWN (⬇️) button to set the temperature you want.

NOTES:







- Press the TEMPERATURE button (🌡️) and the LIGHT button (💡) at the same time to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).
 - When using the defrost heating mode (❄️), it will show "L 0 °C" on the screen. No temperature is shown on the screen, and the temperature cannot be set. The heating icon ➤🔥 is shown, when the oven is heating.
-

Setting the Cooking Time Duration







Used for cooking for a selected period of time. When the set time has elapsed, the oven switches off automatically. The cooking time is adjustable to maximum 6 hours.

1. Select the heating mode and temperature you want:
2. Press the TIME button  once, the icon  is shown on the screen and "h" is flashing. Press the UP  or DOWN  button to set the hour. After 3 seconds, "min" is flashing on the screen. Press the UP  or DOWN  button to set the minutes. After 3 seconds, it will confirm the set time and the flashing stops.
3. When the cooking time has elapsed, the oven stops working and the alarm sounds. Pressing the ALARM button  at this time will stop the alarm. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes. If the alarm has stopped automatically, after 5 minutes without any operation, the oven will turn off automatically.

Setting the Cooking Start Time








1. Select the heating mode and temperature you want:
2. Press the TIME button  twice, the icon  is shown on the screen and "h" is flashing. Press the UP  or DOWN  button to set the hour. After 3 seconds, "min" is flashing. Press the UP  or DOWN  button to set the minutes. After 3 seconds, the set time will be confirmed and the flashing stops.
3. When the set time has elapsed, the alarm sounds and the oven starts working. For example, if the current time shown on the screen is "12:00" and you have set an hour (1:00), the appliance will turn on automatically when the screen displays "13:00".

Automatic Programme Setting

1. Select the heating mode and temperature you want.
2. Press the TIME button  until the icon  is shown on the screen. Set the cooking time you need.
3. Press the TIME button  until the icon  is shown on the screen. Set the start time.
4. When the start time is reached, the alarm sounds and the oven starts working. The alarm will stop automatically after 2 minutes (without pressing the ALARM button ).
5. When the cooking time is finished, the alarm sounds and the oven stops working. The alarm will stop automatically after 2 minutes (without pressing the ALARM button ). When the alarm has stopped, the oven turns off automatically after 5 minutes without any operation.




Setting the Timer/Alarm

The alarm can be used as a reminder function, for example, to preheat the oven or as an alarm clock for seasoning food during the cooking time. The alarm will sound after the set time has elapsed, but the oven will not stop working.



1. Select the heating mode and temperature you want.
2. Press the ALARM button  until the Alarm icon  is shown on the screen and "h" is flashing. Press the UP  or DOWN  button to set the hour you want for the alarm. After 3 seconds "min" is flashing. Then press the UP  or DOWN  button to set the minutes you want for the alarm. After 3 seconds, the set time is confirmed and the flashing stops.
3. When the set time is reached, the alarm sounds. Pressing the ALARM button  at this time will stop the alarm. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes.

Childproof Lock










Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

- When you press and hold the CHILDPROOF LOCK button  for 3 seconds, the icon  is shown on the screen.
- When you press and hold the CHILDPROOF LOCK button  again for 3 seconds the control panel will be unlocked again.

Pause function

- If you press the ON/OFF button  during operation, the oven stops working.
- Press the CONFIRM button  and the oven continues to work.

COOKING TIMES AND SETTINGS

	Weight Quantity	Stage	Function	Temp.	Time (1. side)	Time (2. side)	Accessories
Biscuits	500 g	3		200 °C	10-15 min	—	Baking tray
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 min	—	Grating
Biscuit roll	200 g	3		180 °C	10-18 min	—	Baking tray
Cakes	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min	—	Baking tray
Sponge cake	500 g	3		175 °C	30-35 min	—	Grating
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min	—	Baking tray
Apple pie	1200 g	3		185 °C	50-60 min	—	Grating
Toast	9 pcs.	5		240 °C	1-2 min	—	Grating
Hamburger	1000 g	5		240 °C	10-20 min	5-10 min	Baking tray

PREPARATION TIPS

General Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally, it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on several slide-in levels simultaneously, it is recommended to use a convection mode to ensure even cooking on all slide-in levels
- To achieve the best cooking effect, the use of suitable cookware is recommended. These should always be placed in the middle of the baking tray or grate.
- To prevent excessive condensation from forming on the inside of the glass, do not leave hot food in the oven for a long time after cooking.

Tips for Cooking Meat

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, the meat can be wrapped in aluminium foil for cooking to make it more tender.

Tips for Baking Cake and Biscuits

- Dark metal moulds are best suited for baking cakes, as they can absorb the heat better.
- The temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the dough.
- To check whether the cake is ready, prick the top of the cake with a metal stick and pull it out again immediately. If no dough has stuck to the metal stick, then the cake is ready.
- If the cake collapses when you take it out of the oven, you can extend the baking time accordingly. If necessary, the baking temperature can also be reduced by about 10 °C.

Tips for Thawing

- Place frozen food in a cookware without cover for thawing in the oven.
- Food must be removed from the packaging before thawing.
- Only thaw on one slide-in level and make sure that the food does not overlap.
- When thawing meat, it is recommended that you place the meat on the grate on the second slide-in level and place the baking tray on the first slide-in level to catch the liquid of the frozen food.

Tips for Energy saving

1. Keep the oven door closed during cooking.
2. Open the door as rarely as possible during cooking, as heat escapes from the oven each time it is opened.
3. Turn off the oven completely when it is not in use.
4. Make sure that the cooking chamber of the oven is always clean.

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven Door

The glass of the oven door should always be kept clean. To remove stubborn stains, use kitchen paper, a moistened sponge and a conventional cleaning agent.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

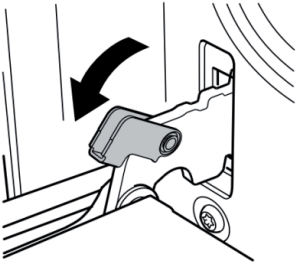
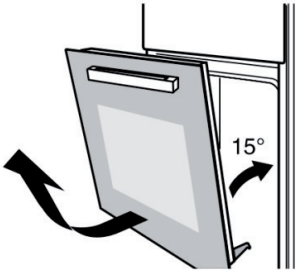
Oven Interior

Let the oven cool down completely before cleaning.

- Take out all removable parts.
- The oven door can be removed for easier cleaning (see the following section "Removing the oven door").
- Never use a steam cleaner to clean the cooking chamber.

Removing the oven door

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

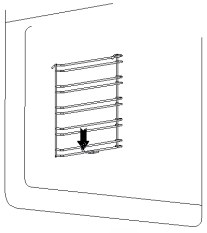
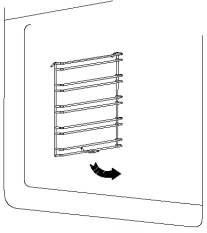
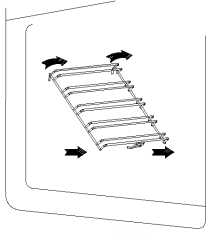
1	Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door. There are two locks on both sides of the oven door.	
2	Close the oven door to 15°, then lift the door, and slowly pull out from the oven.	
3	Proceed in reverse order to reinstall the door after cleaning the oven.	

Note: After cleaning with a detergent, run the oven at maximum heat for 15-20 minutes to remove any residue from the oven. Easily accessible parts of the appliance can become hotter than usual. Keep children away from the oven.

Removing the Slide-In Racks

Removing the slide-in racks gives you easier access to the entire oven interior for cleaning and maintenance of the oven.

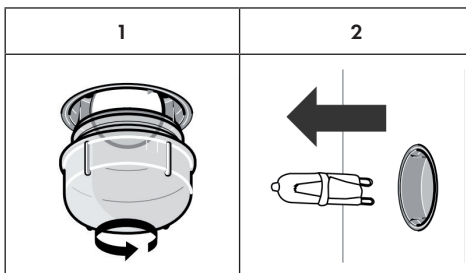
Note: Take great care when removing to avoid damaging the enamel.

		
<p>Remove all accessories such as the grate and baking tray from the oven. Slightly push down the hook on the racks at the clamping point.</p>	<p>Swivel the rack inwards up to an angle of 90°. Unhook it at the top and carefully pull it out. Proceed in reverse order to re-insert the slide-in racks after cleaning the oven.</p>	

Replacing the Oven Lamp

The light used in the oven is a special high temperature resistant light (AC 220 V/25 W). If it is defective, the lamp may only be replaced by a lamp of the same type from an authorised distributor. When replacing the lamp, proceed as follows:

1. Unplug the appliance from the power outlet or disconnect the power supply.
2. Turn the glass cover counterclockwise (see figure 1).
3. Remove the lamp and replace it with a lamp of the same type (see figure 2).
4. After replacing the lamp, refasten the glass cover by turning it clockwise.



Replacing the Sensor Probe

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, do not attempt to replace it yourself, but contact the manufacturer, customer service or qualified personnel.

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 Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Fiche de données produit	62
Fiche technique	63
Consignes de sécurité	63
Installation (pour le personnel qualifié)	66
Mise en marche	70
Aperçu de l'appareil	72
Panneau de commande	74
Écran principal	75
Fonctions et programmes	76
Utilisation	80
Temps de cuisson et réglages	83
Conseils de préparation	84
Nettoyage et entretien	85
Informations sur le recyclage	88
Fabricant et importateur (UK)	88

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Informations selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identifiant du modèle		10035620	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	27,4	kg
Nombre d'espaces de cuisson		1	
Source de chaleur par espace de cuisson (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume des espaces de cuisson	V	70	L
Consommation d'énergie (électrique) en chauffant une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par espace de cuisson (énergie électrique finale)	EC four électrique	0,77	kWh/cycle
Consommation d'énergie en chauffant une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode convection par espace de cuisson (énergie électrique finale)	EC four électrique	0,74	kWh/ cycle
Consommation d'énergie en chauffant une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par espace de cuisson (énergie finale gaz)	EC four à gaz	-	MJ/ cycle kWh/ cycle (1)
Consommation d'énergie en chauffant une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en convection par espace de cuisson (énergie finale gaz)	EC four à gaz	-	MJ/ cycle kWh/ cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson	Four IEE	79,8	

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

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035620
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale (watts)	2800 W
Anneau chauffant extérieur supérieur	1000 W
Tube chauffant intérieur supérieur	1200 W
Tube chauffant inférieur	1000 W
Tube chauffant arrière	1800 W
Volume de l'espace de cuisson (Litres)	70 l

Remarque : En mode veille, la consommation de l'appareil est de 0,5 watts.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlure ! Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- 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.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil.
- L'appareil n'est pas un jouet.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à distance de l'appareil en fonctionnement.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait rayer la surface vitrée, fissurer la porte du four ou causer d'autres dommages à l'appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque de surchauffe !
- N'utilisez que des accessoires adaptés à une utilisation dans un four.
- Les liquides et autres aliments ne doivent jamais être chauffés dans des récipients fermés, car cela crée 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 hautement inflammables ou de corps étrangers à proximité du four ou dans le four. Cet appareil ne convient que pour chauffer et 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 retirez la fiche de la prise.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Placez-vous sur le côté du four et ouvrez-le lentement pour permettre à l'air chaud / 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 à proximité avant d'ouvrir la porte du four. Une fois que l'air chaud s'est échappé, vous pouvez continuer la préparation. Gardez la porte du four toujours fermée, sauf pour la cuisson et le nettoyage.
- Éloignez les accessoires et les câbles électriques des parties chaudes de l'appareil. Ne déplacez jamais les plaques à pâtisserie et les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes ; laissez-les d'abord refroidir.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant le nettoyage et l'entretien.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être intégré dans une cuisine standard ou un appartement.
- Toutes les surfaces et meubles entourant le four et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à un minimum de 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 des températures élevées. Avant d'installer l'appareil, vérifiez les surfaces présentes.
- L'utilisateur est responsable de tous les dommages causés par l'installation de l'appareil à proximité de matériaux non résistants à la chaleur ou trop près des meubles.
- N'installez l'appareil que conformément aux exigences répertoriées dans ce mode d'emploi et respectez-les.
- L'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié, voir la section „Installation (informations destinées au personnel qualifié)“.
- Éliminez rapidement le matériel d'emballage et assurez-vous qu'il ne tombe pas entre les mains des enfants, car cela présente un risque d'étouffement.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas sur celle-ci lorsqu'elle est ouverte car cela pourrait endommager les charnières.
- Ne placez pas de récipients contenant de l'huile ou de la graisse chaude dans des zones sans surveillance car ils peuvent constituer un risque d'incendie.
- Ne placez pas de poêles, de plaques à pâtisserie et de papier d'aluminium directement sur le fond du four car cela pourrait provoquer une accumulation de chaleur et endommager l'émail.
- Assurez-vous de sélectionner la température et la fonction appropriées afin que les aliments et les liquides ne débordent pas ou ne brûlent pas.
- Assurez-vous que les aliments cuisent dans des récipients suffisamment grands et que vous utilisez une lèche-frite si nécessaire.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de meubles souples.
- N'essayez jamais de soulever l'appareil par la porte du four ou les poignées car cela pourrait l'endommager ou provoquer des blessures.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Installez l'appareil de manière à ce que la prise utilisée reste facilement accessible à tout moment.
- Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans la prise, vérifiez que la tension de la prise correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



ATTENTION

Risque de choc électrique ! N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil endommagé et ne l'utilisez plus. Éteignez l'appareil, retirez la fiche d'alimentation de la prise et contactez le service client.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation passer sur des bords tranchants et ne le pliez pas ou ne le tordez pas pour éviter de l'endommager. Éloignez-le des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne présente pas un risque de trébuchement.
- N'ouvrez en aucun cas le châssis du four et n'insérez aucun corps étranger à l'intérieur.
- N'utilisez que des 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, de la lumière directe du soleil, de l'humidité et des gouttes d'eau et des éclaboussures.
- Ne placez aucun objet avec une flamme nue sur ou à proximité de l'appareil, comme une bougie.
- Le câblage fixe 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 secousses. Par conséquent, manipulez l'appareil avec une extrême prudence pour éviter les vibrations, en particulier lors de l'installation, et installez l'appareil uniquement dans des zones à faibles vibrations.
- Ne collez aucune feuille sur la surface du verre car cela laisserait de gros morceaux qui pourraient être dangereux s'ils se cassaient.
- Toutes les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Contactez un électricien si un fil de terre n'est pas disponible.
- La prise utilisée doit être accessible même lorsque votre four est encastré dans son logement afin que l'appareil puisse être débranché du secteur à tout moment.

INSTALLATION (POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ)



ATTENTION

Risque de blessure ! Faites toujours effectuer l'installation par des spécialistes qualifiés afin d'éviter les chocs électriques, les blessures corporelles et les dommages à l'appareil.

Informations pour le montage encastré dans une cuisine intégrée

- L'ouverture de la niche de cuisine doit être adaptée au four pour qu'il puisse fonctionner correctement.
- Les panneaux avant du meuble de cuisine situés juste à côté du four, doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que le placage de bois de l'élément de cuisine est collé avec une colle résistante à des températures d'au moins 120 °C. Le plastique et les adhésifs qui ne peuvent pas résister ces températures peuvent fondre et déformer l'alignement de la cuisine.
- Une fois le four intégré dans la niche de cuisine, tous les composants électriques doivent être complètement isolés. Il s'agit d'une exigence de sécurité légale.
- Tous les protecteurs doivent être fixés de telle manière qu'il soit impossible de les retirer sans outils spéciaux.
- Retirez la paroi arrière de la niche de cuisine pour permettre une circulation d'air adéquate autour du four. La distance entre l'arrière du four et le mur doit être d'au moins 45 mm après l'installation.
- L'installateur du four doit porter des gants lors de l'installation, sinon il y a un risque de blessure dû aux composants métalliques pointus.


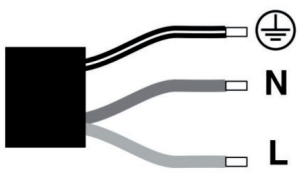
Informations concernant le branchement électrique

Remarque : Le câblage du four doit être équipé d'un disjoncteur omnipolaire conforme aux règles de câblage. Après l'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil se déconnecte de l'alimentation électrique de manière fiable. L'alimentation doit alors pouvoir être interrompue par une prise accessible ou un interrupteur de câblage fixe conforme aux réglementations de câblage.

- L'appareil est conçu pour une installation permanente avec un câble d'alimentation tripolaire et ne peut être branché que par un spécialiste agréé conformément au schéma de raccordement.
- Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas plusieurs fiches, barrettes de prise ou rallonges. Il y a un risque d'incendie en cas de surcharge !
- Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm est nécessaire.

Câblage

Connectez les fils du cordon d'alimentation selon le code couleur suivant :

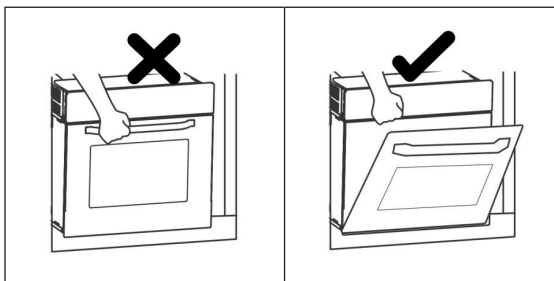
Vert-jaune	Terre (E) 	
Bleu	Neutre (N)	
Brun	Phase (L)	

Remarque pour la Grande Bretagne et l'Australie : Ne connectez pas l'appareil avec une prise 13 A et ne le protégez pas avec un fusible 13 A. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16 A. L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique pour tous les travaux d'installation. Lors de l'installation de l'appareil, une protection contre les contacts involontaires doit être fournie.

Consignes de base pour l'installation

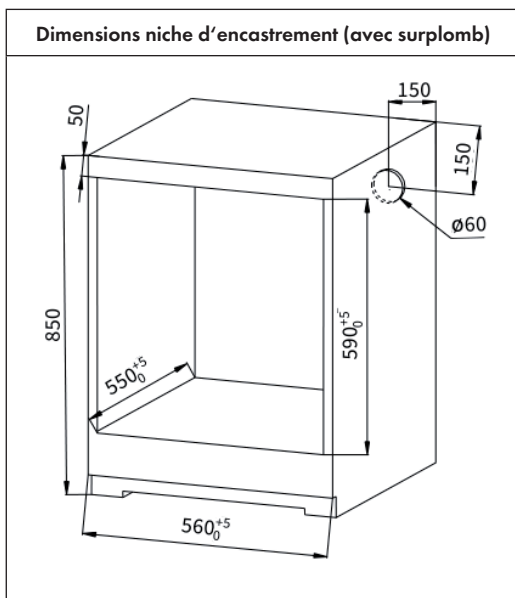
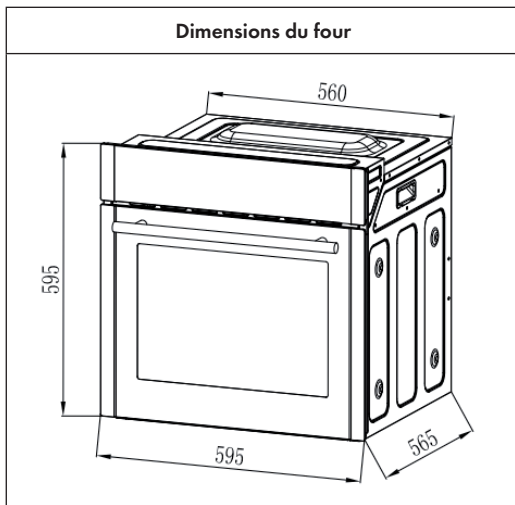
Remarque : Le four encastré doit être installé par au moins deux personnes.

- Installez la partie inférieure du four comme indiqué sur les figures ci-dessous.
- Suivez exactement les dimensions d'installation spécifiées.
- Afin d'obtenir une intégration optimale dans le meuble de cuisine, installez l'appareil dans un meuble standard de 600 mm de large de façon à ce qu'il affleure la façade du meuble. Le four peut également être encastré en dépassant du meuble de cuisine.
- Ne tenez pas le four par sa porte lors de son installation.

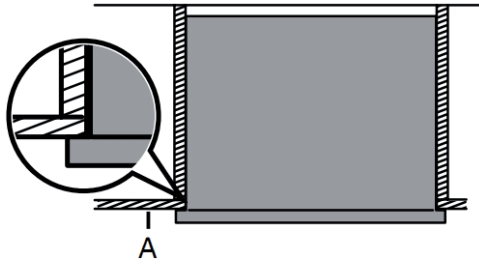


Encastrement du four

Avant d'installer le four, assurez-vous que le meuble d'accueil a les dimensions intérieures suivantes. Pour assurer la circulation de l'air, le four doit être installé conformément aux dimensions et aux distances du meuble de cuisine indiquées dans la figure suivante (toutes les mesures sont en mm).



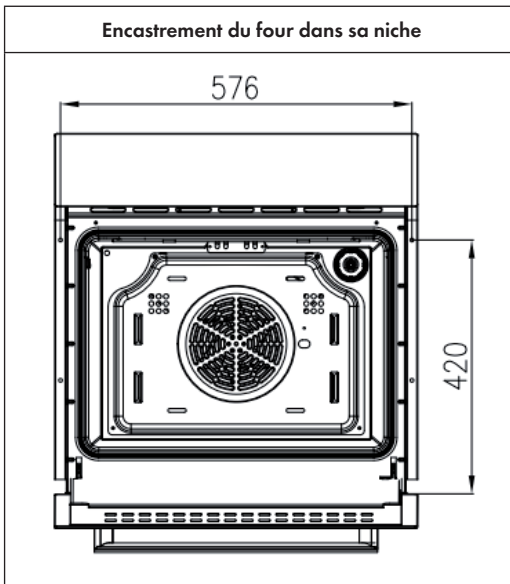
Installation avec surplomb (vue de haut)



A: porte de l'élément de cuisine

Remarque : Le four peut être intégré dans n'importe quel meuble résistant à la chaleur.

Encastrement du four dans sa niche

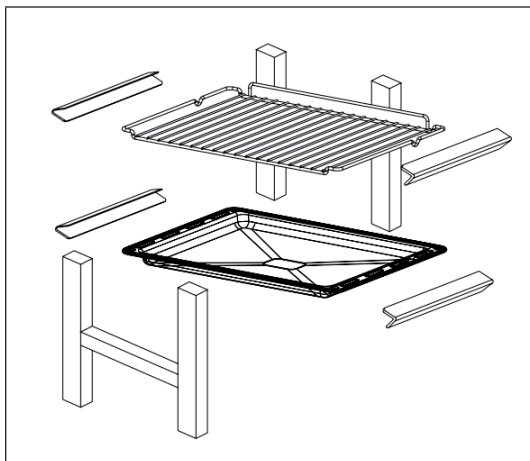


- Ouvrez la porte du four, vérifiez la paroi latérale du four et marquez les trous de montage.
- Fixez le four avec les 2 vis dans le meuble.

MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage extérieur.
2. Retirez le film protecteur de l'appareil (à l'exception de la plaque signalétique). Le film protecteur peut fondre en raison des températures élevées et provoquer des brûlures si vous le touchez.
3. Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez tous les emballages et affiches du four et des accessoires.



4. Faites fonctionner le four à vide pendant 30 minutes à température maximale (250 °C) avec chaleur de voûte et de sole.

Remarque : La première fois que vous utilisez le four, il peut y avoir un peu de fumée ou une odeur étrange. Cela est parfaitement normal avec un nouvel appareil. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

Conseils pour l'utilisation du four

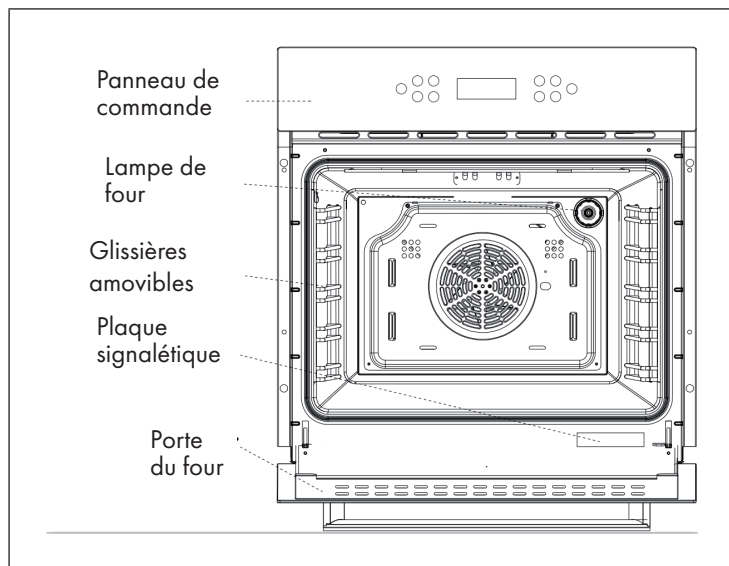


ATTENTION

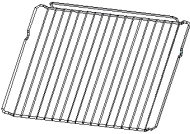
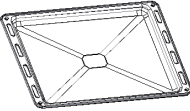


Risque de brûlure ! Le four devient très chaud pendant l'utilisation. Par conséquent, utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de l'appareil pour éviter les brûlures.

- Gardez toujours la porte du four fermée lorsque l'appareil est en marche. Assurez-vous que la porte du four n'est pas bloquée par des corps étrangers, sinon la cuisson pourrait en être affectée.
- Retirez les résidus sucrés (comme la confiture) de l'appareil immédiatement après utilisation pour éviter d'endommager l'émail de l'espace de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en plastique dans le four, car les températures élevées peuvent les faire fondre et endommager le four.
- Ne couvrez pas la sole du four de papier aluminium pendant l'utilisation et ne placez pas de casseroles ou de plaques à pâtisserie sur la sole du four pour éviter d'endommager l'émail du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur la plaque à pâtisserie pendant ou immédiatement après l'utilisation du four (si l'espace de cuisson est encore très chaud). Il y a un risque de brûlure dû à la vapeur qui en résulte et la surface en émail peut être endommagée.
- N'utilisez pas de nettoyants en aérosol pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent attaquer l'isolation et ainsi endommager le four.

APERÇU DE L'APPAREIL



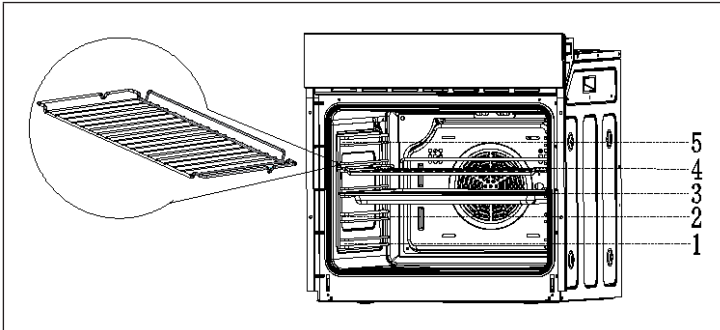
Accessoires

	<p>Grille de cuisson : pour cuire et faire griller.</p>
	<p>Plaque de cuisson émaillée : pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux humides, des pâtisseries, des aliments surgelés. Également pour récupérer la graisse, les fuites de liquide et de sauce.</p>
	<p>Glissières : Les deux grilles peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage du four.</p>
	<p>2 vis : pour fixer le four.</p>

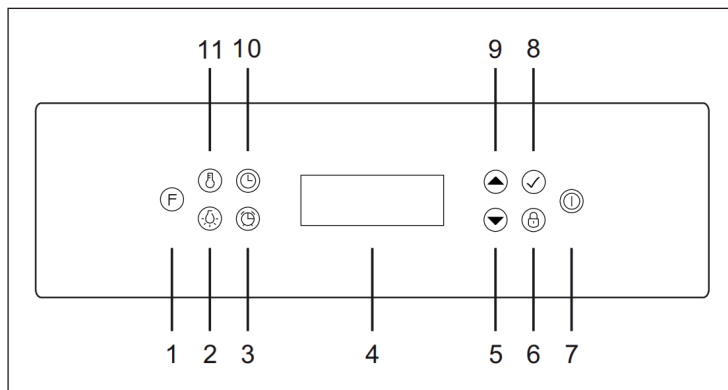
Remarque : Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires. Utilisez un chiffon doux et un produit neutre pour nettoyer le four. Seuls les accessoires d'origine peuvent être utilisés.

Remarque importante concernant les glissières

- Pour garantir une utilisation sûre de la grille métallique et de la plaque à pâtisserie, il est nécessaire de les insérer dans le bon sens dans les rails de la glissière et de les positionner correctement. C'est le seul moyen de s'assurer que les aliments ne peuvent pas glisser vers l'arrière lorsque vous retirez avec précaution la grille métallique ou la plaque de cuisson.
- Veuillez également noter la numérotation des niveaux de glissière visible sur le devant du four (il y a cinq niveaux au total).
- Avant de fermer la porte du four, assurez-vous que la plaque à pâtisserie (grille métallique) est placée correctement et ne touche pas la vitre de la porte du four.

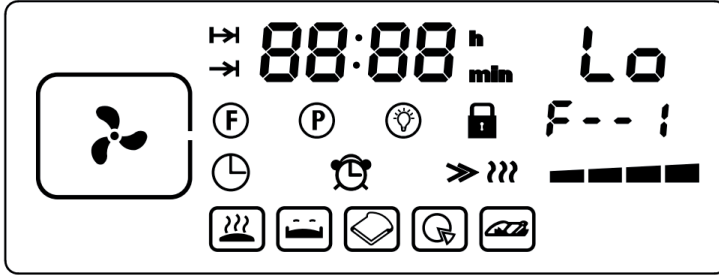


PANNEAU DE COMMANDE








1	FONCTION : sélecteur de fonction	7	MARCHE/ARRÊT : pour allumer / éteindre le four (appuyez 5 secondes)
2	ÉCLAIRAGE : allume / éteint la lampe du four	8	CONFIRMER
3	ALARME : touche d'alarme/ minuterie	9	HAUT : Augmenter la valeur (sélectionner le mode de fonctionnement, augmenter la température ou régler la durée).
4	Écran d'affichage principal	10	DURÉE : réglages horaires (heure/ temps de cuisson /heure de démarrage)
5	BAS : diminuer la valeur (sélectionner le mode de fonctionnement, réduire la température ou ajuster la durée)	11	TEMPÉRATURE : réglage de la température
6	VERROUILLAGE PARENTAL : Verrouillage du panneau de commande .Appuyez 3 secondes)		

ÉCRAN PRINCIPAL








Symbole	Signification	Symbole	Signification
	Mode de fonctionnement	F--1	Fonction de mode de fonctionnement
	Réglage de la durée de cuisson		Heure
	Réglage de l'heure de démarrage		Alarme
88:88	Affichage numérique de l'heure		Symbole de chauffage
h	Symbole des heures		Barre d'affichage de la température
min	Symbole des minutes		Mode de réchauffage
Lo	Affichage de la température		Mode préchauffage
	Mode fonction		Mode toast






Symbole	Signification	Symbole	Signification
	Mode programme automatique		Mode pizza
	Lampe du four		Mode cuisson de poulet
	Verrouillage parental		

FONCTIONS ET PROGRAMMES









Fonctions (mode fonction)

Symbole	Mode fonctionnement	Fonction	Temp. standard	Utilisation
	Décongélation	F-1		À température ambiante, la circulation d'air (sans chaleur) permet de décongeler rapidement les aliments surgelés. Les aliments surgelés, tels que les légumes cuisinés ou les aliments contenant du beurre, peuvent être décongelés rapidement et facilement.
	Double grille	F-2	180 °C	L'élément chauffant interne supérieur et l'élément chauffant externe supérieur sont utilisés simultanément. Peut être utilisé pour griller de plus grandes quantités.



Symbole	Mode fonctionnement	Fonction	Temp. standard	Utilisation
	Chaleur de sole	F-3	180 °C	L'élément chauffant inférieur fournit une chaleur concentrée sans effet de brunissage. Ceci est particulièrement adapté pour réchauffer les aliments et pour les plats qui doivent cuire lentement, tels que les soufflés, les ragoûts, Pâtisseries et pizzas.
	Fonction pizza	F-4	180 °C	L'élément chauffant à air chaud arrière et l'élément chauffant inférieur sont utilisés simultanément. Convient pour les recettes avec une garniture humide et une pâte croustillante, comme la pizza, la quiche, les fruits et le gâteau au fromage. Le four doit être préchauffé avant d'utiliser cette fonction.
	Convection	F-5	180 °C	Les éléments chauffants autour du ventilateur de convection dégagent une chaleur supplémentaire. En mode convection, le ventilateur démarre automatiquement, ce qui améliore la circulation de l'air dans le four et garantit une répartition uniforme de la chaleur pendant la cuisson. Particulièrement adapté lorsque vous cuisez des aliments sur plusieurs niveaux en même temps.

Symbole	Mode fonctionnement	Fonction	Temp. standard	Utilisation
	Ventilateur avec chaleur de voûte et de sole	F-6	180 °C	La combinaison d'un ventilateur et de deux éléments chauffants permet une répartition plus uniforme de la chaleur et économise 30 à 40 % d'énergie. L'extérieur des aliments est légèrement doré tandis que l'intérieur est encore humide. Convient pour rôtir à haute température ou pour rôtir de gros morceaux de viande.
	Chaleur de voûte et de sole	F-7	180 °C	La chaleur de voûte et de sole sont actives en même temps et peuvent être utilisées pour les cuissons normales. Convient pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Fonction gril et rôissage	F-8	180 °C	L'élément chauffant intérieur supérieur, l'élément chauffant extérieur supérieur et le ventilateur sont utilisés simultanément. Convient pour préparer de grandes quantités de viande.
	Gril	F-9	180 °C	Pour griller de petites quantités et pour faire dorer les aliments. Les aliments doivent être placés au centre sous l'élément chauffant.
	Chauffage rapide	F-10	200 °C	Peut être utilisé pour préchauffer le four.

Programmes (mode programme automatique)






Symbole	Mode fonctionnement	Fonction	Temp. standard	Durée standard (mn)
	Mode d'isolement	P--1	65 °C	-
	Mode de maintien au chaud	P--2	40 °C	-
	Mode toast	P--3	200 °C	10
	Mode pizza	P--4	180 °C	18
	Mode cuisses de poulet	P--5	190 °C	45
	Mode pain	P--6	190 °C	25
	Mode gâteaux	P--7	200 °C	30
	Mode viande de boeuf	P--8	180 °C	30

UTILISATION










- Lorsque vous allumez l'appareil, l'écran affiche 12:00 et le symbole de l'horloge  clignote 6 fois. À ce stade, le four ne fonctionne pas. Après 6 secondes, l'appareil cesse de clignoter. Si aucun réglage n'est effectué dans les 5 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez et maintenez ON / OFF  pendant 3 secondes pour mettre l'appareil en mode veille.

Réglage de l'heure






Pour afficher l'heure correcte sur l'écran, vous devez la régler.

- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez une fois sur HEURE , „h” clignote à l'écran.
- Appuyez maintenant sur HAUT  ou BAS  pour régler l'heure actuelle, après 3 secondes „min” clignote à l'écran.
- Appuyez sur la touche HAUT  ou BAS  pour régler les minutes. Après 3 secondes, l'heure réglée est enregistrée et le clignotement s'arrête.

Réglage du mode de fonctionnement

- Appuyez sur FONCTION  pour passer en mode de fonction ou en mode de programmation automatique. L'écran affiche soit  (mode de fonction) soit  (mode de programmation automatique).
- Après avoir sélectionné la fonction ou le mode de programme automatique, vous pouvez sélectionner le mode de fonctionnement souhaité avec la touche HAUT  ou BAS . Confirmez le mode de fonctionnement sélectionné en appuyant sur CONFIRMER . Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le mode de fonctionnement sélectionné est automatiquement confirmé après 3 secondes.
- Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement souhaité, appuyez sur TEMPÉRATURE . L'affichage de la température clignote sur l'écran. Réglez la température souhaitée avec HAUT  ou BAS .

REMARQUES:

- Si vous appuyez simultanément sur TEMPÉRATURE  et ÉCLAIRAGE , vous pouvez choisir entre Celsius (°C) et Fahrenheit (°F).
 - Si vous avez sélectionné le mode de fonctionnement DÉCONGÉLATION , l'écran affiche . Aucune température ne s'affiche alors à l'écran et aucun réglage de température ne peut être effectué. Le symbole de chauffage  s'affiche lorsque le four chauffe.
-

Réglage de la durée de cuisson

Réglez le temps de cuisson souhaité. Lorsque le délai défini est expiré, l'appareil s'arrête automatiquement. La durée maximum réglable est de 6 heures.

1. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité et réglez la température.
2. Appuyez une fois sur DURÉE [⌚], l'icône [▶▶] apparaît à l'écran et le „h” clignote. Réglez d'abord les heures avec la touche HAUT [▲] ou BAS [▼]. Après 3 secondes, „mn” clignote à l'écran. Appuyez sur HAUT [▲] ou BAS [▼] pour régler les minutes. Après 3 secondes supplémentaires, votre réglage est automatiquement confirmé et le clignotement s'arrête.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et l'alarme retentit. Appuyez sur ALARM [⌚] pour arrêter l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes.
4. Si l'alarme s'est arrêtée automatiquement, l'appareil s'éteint complètement si aucun réglage n'est effectué dans les 5 minutes.

Réglage de l'heure de démarrage de la cuisson

1. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité et réglez la température.
2. Appuyez deux fois sur DURÉE[⌚], l'icône [▶▶] apparaît à l'écran et „h” clignote. Réglez d'abord les heures avec la touche HAUT [▲] ou BAS [▼]. Après 3 secondes, „min” clignote à l'écran. Appuyez sur HAUT [▲] ou BAS [▼] pour régler les minutes. Après 3 secondes supplémentaires, votre réglage est automatiquement confirmé et le clignotement s'arrête.
3. Dès que l'heure réglée est atteinte, l'alarme retentit et l'appareil se met en marche automatiquement. Si l'heure affichée à l'écran est „12:00” et que vous avez réglé une heure (1:00), l'appareil s'allumera automatiquement lorsque „13:00” s'affichera à l'écran.

Réglage automatique du programme

1. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche DURÉE[⌚] jusqu'à ce que le symbole [▶▶] s'affiche à l'écran. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez maintenant sur DURÉE [⌚] jusqu'à ce que le symbole [▶▶] s'affiche à l'écran. Réglez maintenant l'heure de début souhaitée.

4. Dès que l'heure réglée est atteinte, l'alarme retentit et l'appareil se met en marche automatiquement. L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (sans appuyer sur la touche ALARME [🔔]).
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et l'alarme retentit. L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (sans appuyer sur la touche ALARME [🔔]). Si l'alarme a terminée et qu'aucun réglage n'est effectué dans les 5 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

Réglage de la minuterie/ de l'alarme

L'alarme peut être utilisée comme rappel, par ex. pour préchauffer le four ou comme alarme pour assaisonner les aliments pendant le temps de cuisson. L'alarme retentira alors une fois le temps défini écoulé, mais l'appareil n'arrêtera pas de fonctionner.

1. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température souhaités.
2. Appuyez sur la touche ALARME [🔔] jusqu'à ce que le symbole d'alarme [🔔] s'affiche à l'écran et que „h“ clignote. Réglez d'abord les heures avec la touche HAUT [▲] ou BAS [▼]. Après 3 secondes, „mn“ clignote à l'écran. Appuyez sur HAUT [▲] ou BAS [▼] pour régler les minutes. Après 3 secondes supplémentaires, votre réglage est automatiquement confirmé et le clignotement s'arrête.
3. L'alarme retentit une fois la durée définie écoulée. Appuyez sur ALARME [🔔] pour arrêter l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrêtera automatiquement après 2 minutes.

Verrouillage parental










L'appareil dispose d'un verrouillage parental pour que les enfants ne puissent pas l'allumer ou modifier les paramètres par inadvertance.

- Si vous maintenez la touche VERROUILLAGE PARRENTAL [🔒] pendant 3 secondes, l'icône [🔒] apparaît à l'écran.
- Appuyez à nouveau sur VERROUILLAGE PARRENTAL [🔒] et maintenez-le pendant 3 secondes pour annuler le verrouillage parental.

Fonction pause

- Appuyez sur ON / OFF [⏸] pendant le fonctionnement, l'appareil interrompt le fonctionnement.
- Appuyez sur CONFIRMER [✓], l'appareil se remet en marche.

TEMPS DE CUISSON ET RÉGLAGES

	Poids quantité	Niveau	Fonction	Temp.	Durée (1ère face)	Durée (2e face)	Accessoire
Pâtisseries	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Plaque de cuisson
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Grille de cuisson
Biscuit roulé	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Plaque de cuisson
Gâteau	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Plaque de cuisson
Génoise	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Grille de cuisson
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Plaque de cuisson
Gâteau aux pommes	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Grille de cuisson
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Grille de cuisson
Hamburger	1000 g	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Plaque de cuisson

CONSEILS DE PRÉPARATION

Recommandations générales

- Il est recommandé de préchauffer le four avant de l'utiliser.
- En général, il n'est pas possible de réduire le temps de cuisson en augmentant la température (les aliments seront souvent cuits à l'extérieur et pas encore à l'intérieur).
- Si vous préparez des aliments sur plusieurs niveaux en même temps, nous vous recommandons de cuire en mode convection pour assurer une cuisson uniforme à tous les niveaux.
- Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson, l'utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés est recommandée. Celui-ci doit toujours être placé au milieu de la plaque à pâtisserie ou de la grille de cuisson.
- Pour éviter la formation de condensation excessive à l'intérieur du verre, ne laissez pas les aliments chauds dans le four pendant une longue période après cuisson.

Conseils pour la cuisson de la viande

- Le temps de cuisson de la viande (ainsi que des aliments en général) dépend de l'épaisseur et de la qualité de la viande ainsi que des préférences gustatives respectives.
- L'utilisation d'un thermomètre à viande est recommandée pour la cuisson de la viande (le thermomètre n'est pas fourni).
- Si nécessaire, vous pouvez envelopper la viande dans du papier aluminium pour la rendre plus tendre.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries et produits de boulangerie

- Les moules foncés en métal sont les meilleurs pour la cuisson des gâteaux, car ils absorbent mieux la chaleur.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est prêt, piquez le dessus du gâteau avec une pointe en métal et retirez-le. Si aucune pâte n'est collée sur la pointe en métal, le gâteau est prêt.
- Si le gâteau s'effondre lorsque vous le sortez du four, prolongez la cuisson en conséquence. Si nécessaire, réduisez la température de cuisson d'environ 10 °C.

Conseils pour la décongélation

- Placez les aliments surgelés dans un récipient non couvert pour les décongeler au four.
- Les aliments doivent être retirés de l'emballage avant décongélation.

- Décongelez sur un seul niveau et assurez-vous que les aliments ne se chevauchent pas.
- Lors de la décongélation de la viande, nous vous recommandons de la placer sur la grille métallique au deuxième niveau et la plaque à pâtisserie au premier niveau pour récupérer le liquide qui s'échappe.

Conseils pour économiser de l'énergie

1. Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
2. Ouvrez la porte le moins possible pendant la cuisson, car la chaleur s'échappe du four à chaque ouverture.
3. Éteignez complètement le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Assurez-vous que l'intérieur du four est toujours propre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Porte du four

La vitre de la porte du four doit être maintenue toujours propre. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez du papier essuie-tout, une éponge humide et un produit de nettoyage standard.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la porte du four.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer la porte du four.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs, de grattoirs métalliques tranchants ou autres pour nettoyer la porte du four, ils pourraient rayer la vitre.

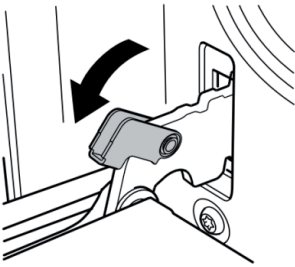
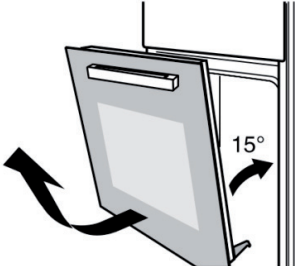
Espace de cuisson

Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- La porte du four se retire pour faciliter le nettoyage (voir la section „Démontage de la porte du four“ plus bas).
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

Démontage de la porte du four

Le démontage de la porte du four vous permet d'accéder plus facilement à tout l'intérieur pour le nettoyage et l'entretien du four.

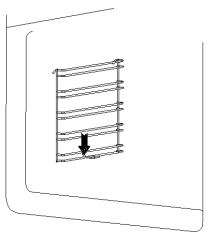
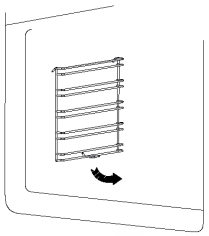
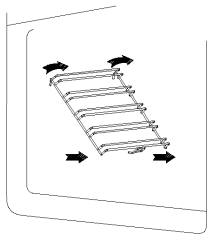
1	Ouvrez la porte autant que possible et tirez les loquets des deux charnières de porte vers l'arrière.	
2	Fermez la porte du four à un angle d'environ 15°. Soulevez la porte et sortez-la délicatement du four.	
3	Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la porte après le nettoyage du four.	

Remarque : Après le nettoyage avec un produit, laissez le four fonctionner à température maximale pendant 15 à 20 minutes pour éliminer les résidus. Les parties facilement accessibles de l'appareil peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Éloignez les enfants du four..

Démontage des glissières

Le retrait des grilles vous permet d'accéder plus facilement à tout l'intérieur du four pour le nettoyage et l'entretien.

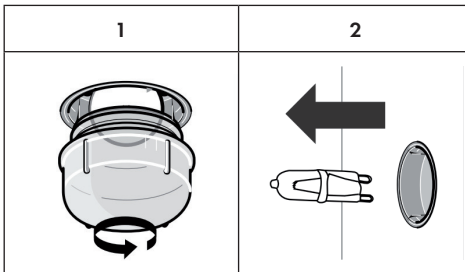
Remarque : Soyez très prudent lors du démontage afin de ne pas endommager l'émail.

		
<p>Nehmen Sie das gesamte Zubehör wie Gitterrost und Backblech aus dem Backofen heraus. Drücken Sie den Haken an den Einschubgittern am Klemmpunkt nach unten.</p>	<p>Schwenken Sie das Einschubgitter nach innen bis zu einem Winkel von 90°. Haken Sie das Einschubgitter oben aus und ziehen Sie es vorsichtig heraus. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um die Einschubgitter nach der Reinigung des Backofens wieder einzusetzen.</p>	

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une lampe spéciale résistante à la chaleur (220 V CA / 25 W). Si elle est défectueuse, la lampe ne peut être remplacée que par une lampe du même type d'un fabricant agréé. Suivez ces étapes pour remplacer la lampe :

1. Débranchez l'appareil de la prise ou débranchez l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle en verre dans le sens antihoraire (voir Figure 1).
3. Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type (voir Figure 2).
4. Après avoir remplacé la lampe, remettez le couvercle en verre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remplacement de la sonde du capteur

Le four utilise une sonde à capteur mécanique. Si la sonde du capteur fonctionne mal pendant la mesure de la température, n'essayez pas de la remplacer vous-même, mais contactez le fabricant, le service client ou du personnel qualifié.

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 Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	90
Datos técnicos	91
Instrucciones de seguridad	91
Instalación (notas para el personal técnico)	94
Puesta en marcha	98
Descripción del aparato	100
Panel de control	102
Pantalla principal	103
Funciones y programas	104
Funcionamiento	108
Tiempos y ajustes de cocción	111
Consejos de preparación	112
Limpieza y cuidado	113
Indicaciones sobre la retirada del aparato	116
Fabricante e importador (Reino Unido)	116

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Detalles según 66/2104

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	10035620		
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Masa del aparato	M	27,4	kg
Número de cámaras de cocción	1		
Tipo de calentamiento (gas o electricidad)	Electricidad		
Volumen por cámara	V	70	L
Consumo de energía (electricidad) cuando se calienta una carga estándar en la cámara de cocción de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cámara de cocción (energía eléctrica final)	EC horno eléctrico	0,77	kWh/ciclo
Consumo de energía para calentar una carga estándar en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de convección por cavidad (energía eléctrica final)	EC horno eléctrico	0,74	kWh/ciclo
Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cámara de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional. (energía degas)	EC horno de gas	-	MJ/Ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía para calentar una carga estándar en la cámara de cocción de un horno de gas durante un ciclo en modo de recirculación. (energía gas)	EC horno de gas	-	MJ/Ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cámara de cocción	EEl horno	79,8	

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

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035620
Alimentación eléctrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total (vatios)	2800 W
Tubo de calentamiento exterior superior	1000 W
Tubo de calentamiento interno superior	1200 W
Tubo calefactor inferior	1000 W
Tubo de calefacción trasero	1800 W
Volumen de la cámara de cocción (litros)	70 l

Nota: En el modo de espera, la potencia del dispositivo es de 0,5 vatios.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Este dispositivo y las partes accesibles del mismo se calientan mucho durante su uso. Tenga cuidado y no toque los elementos calefactores bajo ninguna circunstancia.

- Los niños a partir de los 8 años de edad y las personas con discapacidades mentales, sensoriales y físicas sólo podrán utilizar el dispositivo si un supervisor responsable les ha familiarizado a fondo con las funciones y las precauciones de seguridad y comprenden los riesgos asociados.
- Mantenga a los niños menores de 8 años de edad alejados del dispositivo.
- El dispositivo no es un juguete.
- Nunca use un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante su uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie de vidrio de la puerta del horno u causar otros daños al aparato.
- No instale la unidad detrás de una puerta decorativa - ¡peligro de sobrecalentamiento!
- Use solo accesorios que sean adecuados para horno.
- Los líquidos y otros productos alimenticios no deben almacenarse nunca en recipientes cerrados ya que hay peligro de explosión.
- Asegúrese de que los paños de cocina de papel y los paños de tela para el té no sean entrar en contacto con los elementos calefactores del horno - ¡riesgo de incendio!

- Asegúrese de que cerca del horno o en el horno no hay productos químicos agresivos, vapores altamente inflamables o cuerpos extraños. Este dispositivo sólo es adecuado para calentar y preparar alimentos.
- Si la comida dentro del horno se incendia, mantenga la puerta del horno cerrada para apagar las llamas. Apaga el horno y desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Párese al lado del horno y abra lentamente el horno para permitir que el aire caliente/vapor se escape. Mantenga la cara alejada del horno y asegúrese de que no haya niños o mascotas cerca antes de abrir la puerta del horno. Una vez que el aire caliente se haya salido, puede seguir cocinando. Mantenga la puerta del horno cerrada todo el tiempo excepto para cocinar y limpiar.
- Mantenga los accesorios y los cables eléctricos alejados de las piezas calientes del aparato. No mueva las bandejas de hornear y las parrillas cuando estén calientes, deje que se enfríen primero.
- Apague el aparato y desenchufe el aparato antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede instalarse en cocinas estándar o en unidades residenciales.
- Todas las superficies o muebles que rodean el horno y todos los materiales utilizados para su instalación deben poder soportar al menos 85°C (185°F) durante el uso del aparato.
- Algunos tipos de vinilo y laminado son particularmente susceptibles a sufrir daños por calor y decoloración a altas temperaturas. Antes de instalar el aparato, compruebe qué superficies están presentes.
- El usuario es responsable de cualquier daño causado por la instalación del producto cerca de materiales no resistentes al calor o por colocarlo demasiado cerca de los muebles.
- Instale la unidad solo de acuerdo a los requisitos especificados en este manual y sigalos.
- La instalación debe ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado, véase la sección titulada „Instalación (instrucciones para personal cualificado)“.
- Deshágase del material de embalaje rápidamente y asegúrese de que no caiga en manos de niños, ya que existe el riesgo de asfixia.
- No coloque objetos pesados en la puerta del horno y no se apoye en ella mientras la puerta esté abierta, ya que podría dañar las bisagras.
- No coloque recipientes que contengan aceite o grasa caliente en áreas desatendidas, ya que pueden causar un incendio.
- No coloque las cacerolas, bandejas de hornear y papel de aluminio directamente en el fondo del horno, ya que esto puede causar que el calor se acumule y dañe el esmalte.
- Asegúrese de seleccionar la temperatura y la función adecuadas para todos los alimentos para que los alimentos y los líquidos no se desborden o se quemen.
- Asegúrese de que los alimentos se preparen en recipientes suficientemente grandes y que utilice una bandeja de goteo si es necesario.
- No instale la unidad directamente junto a cortinas o muebles blandos.

- Nunca intente levantar el aparato por la puerta del horno o las manijas, ya que esto podría causar daños al dispositivo o lesiones personales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, o una persona con una cualificación similar para evitar los peligros.
- Instale el aparato de manera que la toma de corriente utilizada para el enchufe sea fácilmente accesible en todo momento.
- Antes de enchufar el aparato en la toma de corriente, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de identificación del aparato.



ATENCIÓN

¡Peligro de descarga eléctrica! Nunca intente reparar una unidad dañada usted mismo y no vuelva a usarla. Apague el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- No deje que el cable de alimentación pase sobre bordes afilados y no lo doble ni lo retuerza para evitar que se dañe. Manténgalo alejado de las superficies calientes y de las llamas desnudas.
- Dirija el cable de alimentación para que no se convierta en un peligro de tropiezo.
- No abra bajo ninguna circunstancia la carcasa de la estufa y no introduzca cuerpos extraños.
- Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante, ya que los no recomendados suponen un riesgo de seguridad para el usuario y el dispositivo.
- Utilice el dispositivo sólo en superficies planas, estables, limpias y secas.
- Proteja el dispositivo del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad y goteo y salpicadura de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas, como velas, sobre o al lado del dispositivo.
- El cableado fijo del dispositivo debe estar conectado a un dispositivo de desconexión mul-tipolar debe estar equipado.
- Siempre use guantes cuando manipule objetos de vidrio.
- Para su seguridad, la puerta del horno está hecha de vidrio de seguridad. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero tiene la capacidad de almacenar vibraciones. Por lo tanto, maneje el dispositivo con extremo cuidado para evitar choques, especialmente durante la instalación, e instale el dispositivo sólo en áreas de baja vibración.
- No pegue ninguna lámina en la superficie del vidrio, ya que esto provocaría que se produjeran grandes trozos en caso de rotura, lo que podría ser peligroso.
- Todas las instalaciones eléctricas deben ser realizadas por personal cualificado.
- Esta unidad debe tener toma de tierra. Contacte con un electricista si no hay un conductor de tierra disponible.
- La toma de corriente utilizada debe ser accesible incluso cuando el horno esté en su recinto para que el aparato pueda ser desconectado de la red eléctrica en cualquier momento.

INSTALACIÓN (NOTAS PARA EL PERSONAL TÉCNICO)



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Haga que la instalación sea realizada siempre por personal capacitado para evitar descargas eléctricas, lesiones personales y daños al dispositivo.

Notas sobre la instalación en la cocina

- La abertura de la cocina debe ser adecuada para que el horno funcione correctamente.
- Los paneles frontales del mueble de cocina, que están situados directamente junto al horno, deben ser de material resistente al calor.
- Asegúrese de que las chapas de madera de la unidad de cocina se peguen con un pegamento que sea resistente al calor a temperaturas de al menos 120°C. Los materiales plásticos y adhesivos que no pueden soportar temperaturas tan altas pueden provocar la fusión y la deformación del mueble de la cocina.
- Una vez que el horno se inserta en la unidad de la cocina, todos los componentes eléctricos deben estar completamente aislados. Es un requisito legal de seguridad.
- Todos los dispositivos de seguridad deben fijarse de tal manera que sea imposible retirarlos sin herramientas especiales.
- Retire la pared trasera del mueble de la cocina para asegurar la suficiente circulación de aire alrededor del horno. La distancia de la parte trasera del horno a la pared debe ser de al menos 45 mm después de la instalación.
- El instalador del horno debe usar guantes durante la instalación, de lo contrario existe el riesgo de lesiones por componentes metálicos afilados.


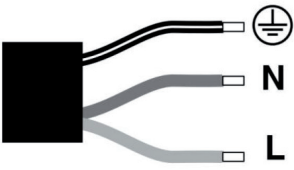
Notas sobre la conexión eléctrica

Nota: El cableado del horno debe estar equipado con un dispositivo de desconexión multipolar de acuerdo con las reglas de cableado. Una vez que se ha instalado el aparato, es necesario asegurarse de que se desconecta de la fuente de alimentación de manera fiable. Entonces debe ser posible desconectar la fuente de alimentación utilizando un enchufe accesible o un interruptor de cableado fijo que cumpla con las normas de cableado.

- El dispositivo está diseñado para una instalación permanente con un cable de alimentación de tres clavijas y sólo puede ser conectado por un especialista autorizado de acuerdo con el esquema de conexión.
- Sólo un electricista cualificado que cumpla las normas pertinentes puede sustituir el cable de alimentación.
- No utilice enchufes múltiples, regletas de enchufes o extensiones. ¡Hay riesgo de incendio en caso de sobrecarga!
- Si la conexión ya no es accesible después de la instalación, se requiere un interruptor aislante multipolar con una apertura de contacto de al menos 3 mm.

Cableado

Conecte los cables de alimentación de acuerdo con el siguiente código de colores:

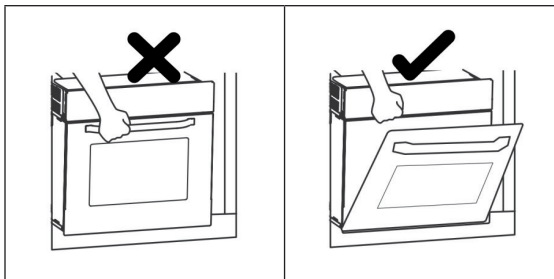
Verde-amarillo	Toma de tierra (E) 	
Azul	Neutral (N)	
Marrón	Cable de electricidad (L)	

Nota para Gran Bretaña y Australia: No conecte el dispositivo a un enchufe de 13 A ni lo proteja con un fusible de 13 A. La unidad debe ser protegida con un fusible de 16 A o más. El aparato debe estar desconectado de la red eléctrica para todos los trabajos de instalación. Al instalar el dispositivo, se debe proporcionar protección contra el contacto accidental.

Información básica sobre la instalación

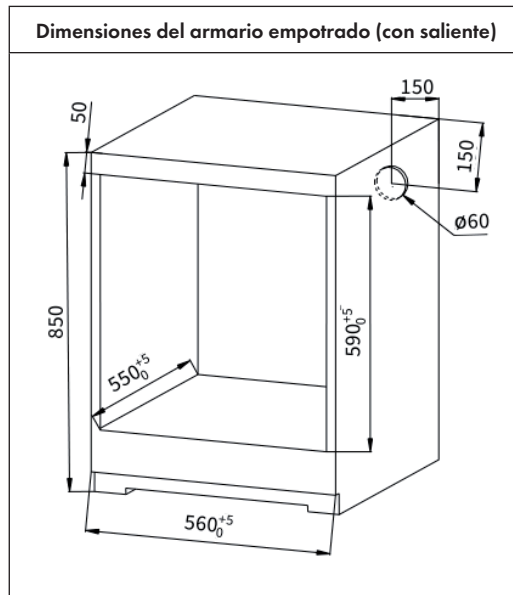
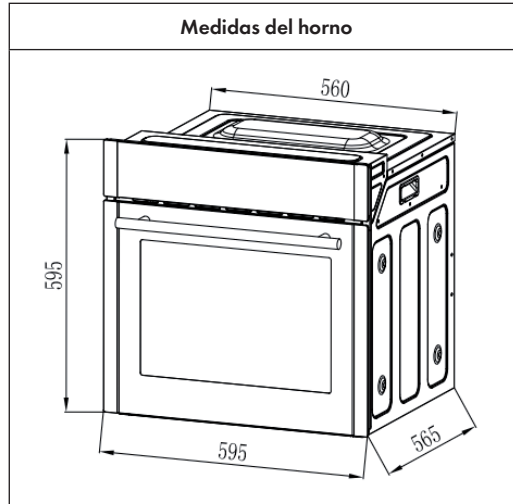
Nota: La instalación del horno debe ser realizada por al menos dos personas.

- Instale la parte inferior del horno como se muestra en las figuras de abajo.
- Mantenga exactamente las dimensiones de instalación especificadas.
- Para lograr una integración óptima en la unidad de cocina, monte el electrodoméstico en un gabinete estándar de 600 mm de ancho para que esté a ras con el frente del gabinete. Sin embargo, el horno también puede ser instalado con un saliente del gabinete de la cocina.
- No sujete el horno por la puerta del mismo durante la instalación.

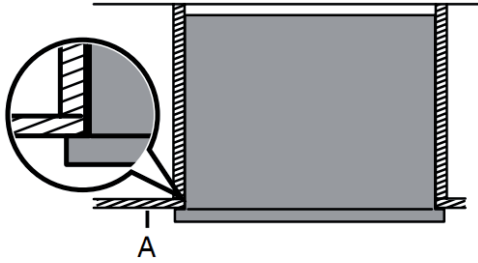


Instalación del horno

Antes de instalar el horno, asegúrese de que el armario tenga las siguientes dimensiones internas vacías. Para asegurar la circulación del aire, el horno debe instalarse de acuerdo con las dimensiones y distancias del armario que se muestran en la figura siguiente (todas las dimensiones en mm).



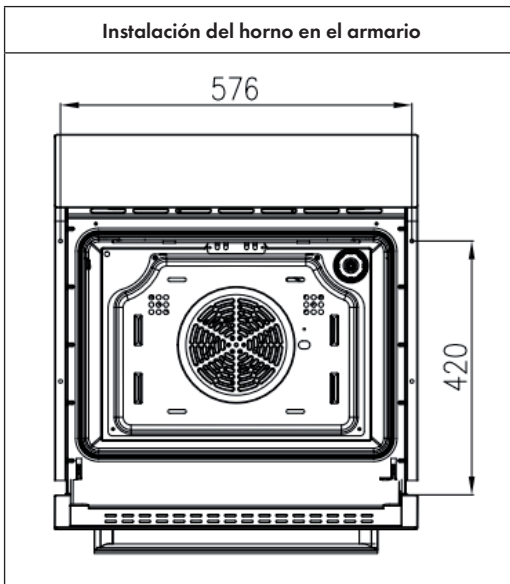
Instalación con saliente (vista superior)



A: puerta del armario

Nota: El horno puede ser instalado en cualquier armario resistente al calor.

Instalación del horno en el armario

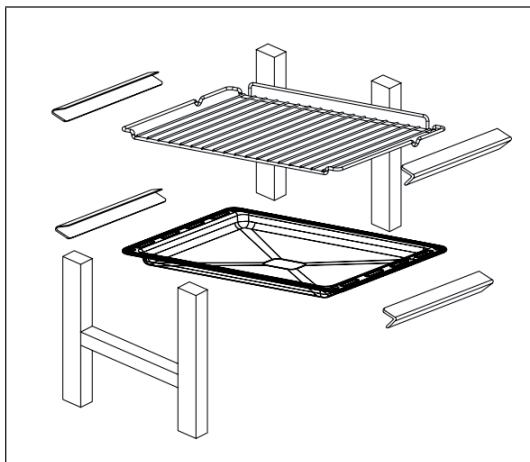


- Abra la puerta del horno, revise la pared lateral del horno y marque los agujeros de montaje.
- Fijar el horno en el armario con los 2 tornillos.

PUESTA EN MARCHA

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje externo
2. Quite la lámina protectora del dispositivo (excepto la placa de características). La película protectora puede derretirse debido a las altas temperaturas y puede quemarse.
3. Retire todos los envases y accesorios antes del primer uso, envoltorios del horno y de los accesorios.



4. Poner en marcha el horno vacío durante 30 minutos a la temperatura máxima (250 °C) con calor superior e inferior.

Nota: Cuando se usa el horno por primera vez, puede haber un poco de humo o un olor extraño. Esto es perfectamente normal con un nuevo aparato. Asegúrate de que la habitación esté bien ventilada.

Notas sobre el uso del horno

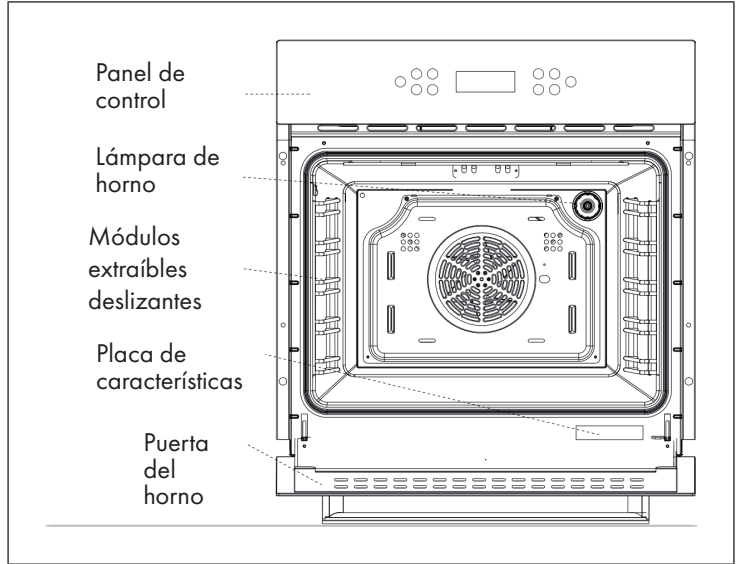


ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El horno se calienta mucho durante el funcionamiento. Por lo tanto, use guantes de cocina cuando manipule el aparato para evitar quemaduras.

- Mantenga siempre la puerta del horno cerrada cuando el aparato esté en funcionamiento. Al hacerlo, asegúrese de que la puerta del horno no esté bloqueada por objetos extraños, ya que el efecto de la cocción puede verse afectado negativamente si la puerta del horno no se cierra correctamente.
- Elimine los residuos azucarados (como la mermelada) del aparato inmediatamente después de su uso para evitar dañar el esmalte de la cavidad del horno.
- No utilice productos de plástico en el horno, ya que las altas temperaturas pueden derretirlos y dañar el horno.
- No cubra el fondo del horno con papel de aluminio durante su uso y no coloque ninguna cacerola o bandeja en el fondo del horno para evitar dañar el esmalte de la cámara de cocción.
- No vierta agua directamente en la bandeja de hornear durante e inmediatamente después de usar el horno (cuando la cavidad del horno está todavía muy caliente). El vapor de agua producido puede causar escaldaduras y dañar la superficie del esmalte.
- No utilice limpiadores en aerosol para la limpieza. Estos pueden atacar el aislamiento y dañar el horno.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



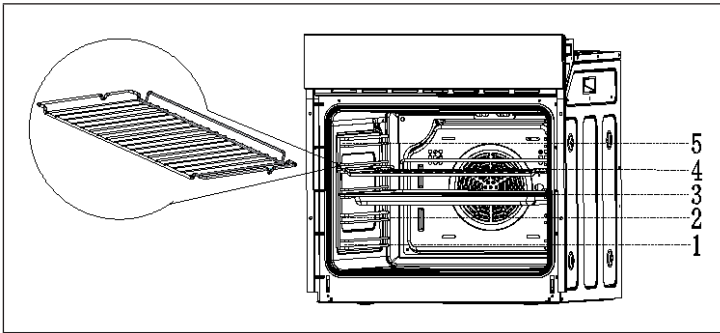
Accesorios

	<p>Rejilla: Para hornear y asar.</p>
	<p>Bandeja de hornear de esmalte: Se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos, como pasteles húmedos, pasteles, alimentos congelados. También se utiliza para atrapar la grasa, el líquido que se escapa y la salsa.</p>
	<p>Estantes: Para facilitar la limpieza del horno, los dos estantes pueden ser extraídos.</p>
	<p>2 tornillos: para fijar el horno.</p>

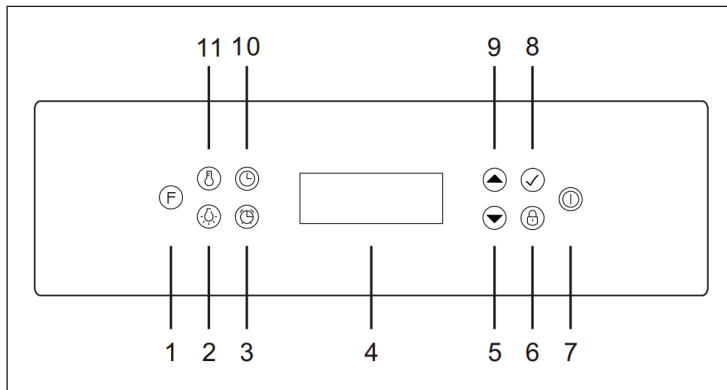
Nota: Limpie todos los accesorios antes de usarlos por primera vez. Use un paño suave y un detergente neutro para limpiar el horno. Sólo se deben utilizar los accesorios originales.

Nota importante sobre los módulos deslizantes

- Para asegurar que la rejilla y la bandeja de hornear se puedan utilizar con seguridad, es necesario empujarlas en las ranuras en la dirección correcta y colocarlas correctamente. Esta es la única manera de asegurar que la comida no se deslice hacia atrás al sacar con cuidado la rejilla o la bandeja de hornear.
- También hay que tener en cuenta la numeración de los estantes, que es visible en la parte delantera del horno cuando se abre (hay cinco estantes en total).
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la bandeja de hornear (rejilla) se ha colocado correctamente y no toca el vidrio de la puerta del horno.

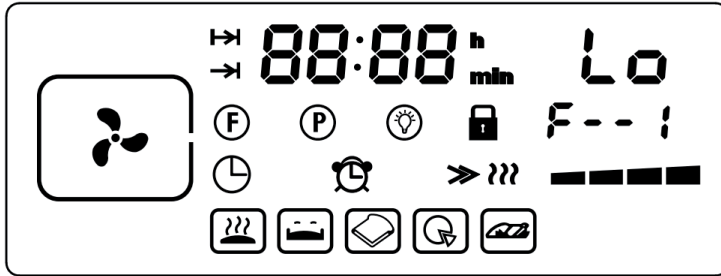


PANEL DE CONTROL








1	FUNCIÓN: Selección de la función	7	ON/OFF: Horno On/Off (presione 5 segundos)
2	LUZ: encender/apagar la luz	8	CONFIRMAR
3	ALARMA: tecla de alarma y programador	9	MÁS: Aumentar el valor (seleccionar el modo de funcionamiento, aumentar la temperatura o hacer ajustes de tiempo)
4	Pantalla principal	10	TIEMPO: Ajustes de tiempo (tiempo/tiempo de cocción/hora de inicio)
5	Bajar: Disminuir la temperatura (seleccionar el modo de funcionamiento, reducir la temperatura o hacer ajustes de tiempo)	11	TEMPERATURA: Ajuste de la temperatura
6	SEGURIDAD INFANTIL: Bloqueo del panel de control (pulse 3 segundos)		

PANTALLA PRINCIPAL








Símbolo	Explicación	Símbolo	Explicación
	Modo de funcionamiento	F--1	Tipo de función
	Ajuste del tiempo de cocción		Hora
	Ajuste del tipo de cocción		Alarma
88:88	Hora en formato digital		Símbolo del calor
h	Horas		Señal de temperatura en barra
min	Minutos		Mantener caliente
Lo	Temperatura		Calentar
F	Función		Tostar






Símbolo	Explicación	Símbolo	Explicación
	Programa automático		Pizza
	Lámpara del horno		Muslos de pollo
	Bloqueo de seguridad infantil		

FUNCIONES Y PROGRAMAS









Funciones

Símbolo	Modo de cocción	Función	Temp estándar	Uso
	Descongelar	F-1		A temperatura ambiente, la circulación de aire (sin calor) puede descongelar rápidamente los alimentos congelados. Esto significa que los alimentos congelados, como las verduras preparadas o los alimentos rellenos de mantequilla, pueden descongelarse rápida y fácilmente.
	Doble grill	F-2	180 °C	El elemento calefactor interno superior y el elemento calefactor externo superior se utilizan simultáneamente. Puede utilizarse para asar grandes cantidades.

Símbolo	Modo de cocción	Función	Temp estándar	Uso
	Calor inferior	F-3	180 °C	El elemento calefactor inferior proporciona calor concentrado sin efecto de dorado. Esto es particularmente adecuado para recalentar la comida y para los platos que tienen que cocinarse lentamente, como cazuelas, guisos, pasteles y pizza.
	Función pizza	F-4	180 °C	El elemento calefactor de aire caliente trasero y el elemento calefactor inferior se utilizan simultáneamente. Adecuado para recetas con cobertura húmeda y masa crujiente, como pizza, quiche, fruta y tarta de queso. Antes de usar esta función el horno puede ser precalentado.
	Aire	F-5	180 °C	Los elementos calefactores alrededor del ventilador de aire circulante emiten calor adicional. En el modo de recirculación, el ventilador se pone en marcha automáticamente, la circulación de aire en el horno puede ser mejorada y produce una distribución uniforme del calor. Especialmente adecuado cuando la comida se prepara en varios niveles al mismo tiempo.

Símbolo	Modo de cocción	Función	Temp estándar	Uso
	Aire con calor superior e inferior	F-6	180 °C	La combinación de un ventilador y dos elementos calefactores lleva a una distribución de calor más uniforme y puede ahorrar entre un 30 y un 40% de energía. El exterior de la comida está ligeramente dorado mientras que el interior aún está húmedo. Adecuado para asar a alta temperatura o para freír grandes trozos de carne.
	Calor superior e inferior	F-7	180 °C	El calor superior e inferior están activos simultáneamente y puede utilizarse para los procesos normales de cocción. Adecuado para hornear y asar alimentos en un nivel.
	Grill con aire	F-8	180 °C	El elemento calefactor interno superior, el elemento calefactor externo superior y el ventilador se utilizan simultáneamente. Adecuado para la preparación de grandes cantidades de carne.
	Grill	F-9	180 °C	Para asar pequeñas cantidades y para dorar la comida. La comida debe ser colocada en el centro bajo el elemento de calentamiento.
	Calentamiento rápido	F-10	200 °C	Se puede usar para precalentar el horno.

Programas (modo automático)

Símbolo	Modo de cocción	Función	Temperatura estándar	Tiempo estándar
	Modo de aislamiento	P--1	65 °C	-
	Mantener caliente	P--2	40°C	-
	Tostar	P--3	200 °C	10
	Pizza	P--4	180 °C	18
	Muslos de pollo	P--5	190°C	45
	Pan	P--6	190°C	25
	Bizcocho	P--7	200 °C	30
	Carne de ternera	P--8	180 °C	30

FUNCIONAMIENTO

- Al encender la energía, la pantalla muestra „12:00“ y el símbolo del reloj [🕒] parpadea 6 veces. En este momento el horno no está en funcionamiento. Después de 6 segundos el aparato deja de parpadear. Si no se realiza ningún ajuste en 5 minutos, el aparato se apagará automáticamente.
- Mantenga presionado el botón de encendido y apagado [🕒] durante 3 segundos para poner el aparato en modo de espera.

Ajustar la hora

Para mostrar la hora actual en la pantalla, el reloj debe estar ajustado de antemano.

- Cuando la energía está encendida, presione el botón TIME [🕒] una vez para ajustar el reloj, “h” parpadea en la pantalla.
- Ahora presiona el botón ARRIBA [⬆️] o ABAJO [⬇️] para fijar la hora actual, después de 3 segundos „min“ parpadeará en la pantalla.
- Presione el botón ARRIBA [⬆️] o ABAJO [⬇️] para ajustar los minutos actuales. Después de 3 segundos se almacena el tiempo ajustado y el parpadeo se detiene.

Establecer el modo de funcionamiento

- Presione la tecla FUNCTION [F] para entrar en el modo de función o en el modo de programación automática. En la pantalla se muestra ya sea [F] (Modo de Función) o [P] (Modo de Programa Automático).
- Después de seleccionar el modo de función o de programa automático, puede utilizar la tecla ARRIBA [⬆️] o ABAJO [⬇️] para seleccionar el modo de funcionamiento deseado. Confirme el modo de funcionamiento seleccionado pulsando la tecla CONFIRM [✓]. Si no pulsa esta tecla, el modo de funcionamiento seleccionado se confirma automáticamente después de 3 segundos.
- Una vez que haya seleccionado el modo de funcionamiento deseado, pulse el botón TEMPERATURE [🌡️]. El indicador de temperatura parpadea en la pantalla. Utilice el botón de ARRIBA [⬆️] o ABAJO [⬇️] para ajustar la temperatura deseada.

NOTAS:

- Si presionas el botón de TEMPERATURA [🌡️] y el botón de LUZ [💡] simultáneamente, puede elegir entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F).
- Cuando se selecciona el modo de descongelamiento, “[❄️]”, “[L o °]” se muestra en la pantalla. No se mostrará ninguna temperatura en la pantalla y no se podrá realizar ningún ajuste de temperatura. El símbolo de calentamiento [➡️??] se muestra cuando el horno se está calentando.

Establecer la duración del tiempo de cocción

Establezca el tiempo de cocción deseado. Cuando el tiempo establecido haya expirado, el aparato dejará de funcionar automáticamente. Se puede establecer un máximo de 6 horas.



1. Seleccione el modo de funcionamiento deseado y ajuste la temperatura.
2. Presione el botón TIME [🕒] una vez, el símbolo [👉] aparece en la pantalla y la „h“ parpadea. Use el botón de ARRIBA [▲] o ABAJO [▼] para establecer las horas primero. Después de 3 segundos, „min“ parpadea en la pantalla. Presione el botón ARRIBA [▲] o ABAJO [▼] para ajustar los minutos. Después de otros 3 segundos su ajuste se confirma automáticamente y el parpadeo se detiene.
3. El aparato dejará de funcionar automáticamente una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción y sonará la alarma. Presione el botón de ALARMA [🔔] para detener la alarma. Si no presiona ningún botón, la alarma se detendrá automáticamente después de 2 minutos.
4. Si la alarma se detiene automáticamente, el aparato se apagará completamente si no se hace ningún ajuste en 5 minutos.

Establecer el inicio del tiempo de cocción

1. Seleccione el modo de funcionamiento deseado y ajuste la temperatura.
2. Presione el botón TIME [🕒] dos veces, el símbolo [👉] aparece en la pantalla y la „h“ parpadea. Use el botón de ARRIBA [▲] o ABAJO [▼] para establecer las horas primero. Después de 3 segundos, „min“ parpadea en la pantalla. Presione el botón ARRIBA [▲] o ABAJO [▼] para ajustar los minutos. Después de otros 3 segundos su ajuste se confirma automáticamente y el parpadeo se detiene.
3. Cuando se alcance la hora fijada, sonará la alarma y el aparato se encenderá automáticamente. Si la hora actual en la pantalla es „12:00“ y ha configurado una hora (1:00), la unidad se encenderá automáticamente cuando la pantalla muestre „13:00“.








Ajuste automático del programa

1. Seleccione el modo de funcionamiento deseado y ajuste la temperatura.
2. Mantenga pulsado el botón TIME [🕒] hasta que aparezca el símbolo [👉] en la pantalla. Entonces establezca el tiempo de cocción deseado.
3. Mantenga pulsado el botón TIME [🕒] hasta que aparezca el símbolo [👉] en la pantalla. Ahora establezca la hora de inicio deseada.

4. En cuanto se alcance la hora fijada, sonará la alarma y la unidad se encenderá automáticamente. La alarma se detiene automáticamente después de 2 minutos (sin pulsar la tecla ALARMA []).
5. Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el aparato deja de funcionar automáticamente y suena la alarma. La alarma se detiene automáticamente después de 2 minutos (sin pulsar la tecla ALARMA []). Si la alarma se detiene y no se hace ningún ajuste en 5 minutos, el aparato se apagará automáticamente.




Ajustar el temporizador/alarma

La alarma puede utilizarse como una función de recordatorio, por ejemplo, para precalentar el horno o como un despertador para sazonar los alimentos durante el tiempo de cocción. La alarma sonará una vez transcurrido el tiempo establecido, pero el aparato no dejará de funcionar.



1. Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura deseados.
2. Presione y mantenga la tecla ALARMA [] hasta que el símbolo de la alarma [] aparezca en la pantalla en y la „h” parpadee. Primero ajuste las horas usando el botón de ARRIBA [] o ABAJO []. Después de 3 segundos en la pantalla parpadea „min”. Para ajustar los minutos, pulse el botón ARRIBA [] o ABAJO []. Después de otros 3 segundos, su ajuste se confirma automáticamente y el parpadeo se detiene.
3. Una vez que haya pasado el tiempo establecido, la alarma sonará. Presione el botón de ALARMA [] para detener la alarma. Si no presiona ninguna tecla, la alarma se detendrá automáticamente después de 2 minutos.

El bloqueo para niños










El dispositivo tiene un bloqueo paterno para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente o cambiar los ajustes.

- Si mantiene pulsado el botón de BLOQUEO [] durante 3 segundos, el símbolo [] aparece en la pantalla.
- Mantenga pulsado el botón de BLOQUEO [] durante 3 segundos para liberar el bloqueo paterno

Función de pausa

- Si presiona el botón de encendido/apagado [] durante la operación, el dispositivo interrumpirá el funcionamiento.
- Presione el botón CONFIRMAR [] y la operación continuará

TIEMPOS Y AJUSTES DE COCCIÓN

	Peso cantidad	Nivel	Función	Temp.	Tiempo (1 lado)	Tiempo (Lado 2)	Accesorio
Asado	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Bandeja
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Rejilla
Galletas	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Bandeja
Bizcocho	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Bandeja
Tarta	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Rejilla
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Bandeja
Tarta de manzana	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Rejilla
Tostada	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Rejilla
Hamburguesa	1000 g	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Bandeja

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Recomendaciones generales

- Se recomienda precalentar el horno antes de usarlo.
- Normalmente no es posible reducir el tiempo de cocción aumentando la temperatura (los alimentos se cocinan a menudo por fuera y aún no están hechos por dentro).
- Si preparas comida en varios estantes al mismo tiempo, recomendamos cocinar en modo de convección para asegurar una cocción uniforme en todos los niveles.
- Para lograr el mejor efecto de cocción, se recomienda el uso de utensilios de cocina apropiados. Deben ser colocados siempre en el centro de la bandeja de hornear o de la rejilla.
- Para evitar la excesiva condensación en el interior del cristal, no deje la comida caliente en el horno durante mucho tiempo después de terminar la preparación.

Consejos para cocinar la carne

- El tiempo de cocción de la carne (así como de los alimentos en general) depende del grosor y la calidad, así como de las respectivas preferencias de sabor.
- Se recomienda el uso de un termómetro para carne para cocinar la carne (el termómetro no está incluido).
- Si es necesario, la carne puede ser envuelta en papel de aluminio para hacerla más tierna.

Consejos para hornear pasteles y pastas

- Los moldes de metal oscuro son los más adecuados para hornear pasteles, ya que pueden absorber mejor el calor.
- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la calidad y la consistencia de la masa.
- Para comprobar si el pastel está listo, pincha la parte superior del pastel con un palo metálico y sácalo de nuevo inmediatamente. Si no hay masa pegada al palo metálico, el pastel está listo.
- Si el pastel se derrumba cuando lo sacas del horno, puedes extender el tiempo de horneado en consecuencia. Si es necesario, la temperatura de cocción también puede reducirse unos 10 °C.

Consejos para la descongelación

- Coloque los alimentos congelados en un recipiente sin tapa para su descongelación en el horno.
- Los alimentos deben ser retirados del envase antes de ser descongelados.
- Sólo descongelar en un nivel y asegúrese de que los alimentos no se superponen entre sí.

- Al descongelar carne, se recomienda colocar la carne en la rejilla del segundo estante y colocar la bandeja de hornear en el primer estante para atrapar cualquier líquido que se escape. pour récupérer le liquide qui s'échappe.

Consejos para ahorrar energía

1. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción
2. Abra la puerta lo menos posible durante la cocción, como cada que abre, el calor se escapa del horno.
3. Apague el horno completamente cuando no lo use.
4. Asegúrese de que la cavidad del horno esté siempre limpia

LIMPIEZA Y CUIDADO

Puerta del horno

El vidrio de la puerta del horno debe mantenerse siempre limpio. Para eliminar las manchas difíciles, use papel de cocina, una esponja humedecida y un agente de limpieza convencional.

- Nunca use un limpiador de vapor para limpiar la puerta del horno.
- No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar la puerta del horno.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos, raspadores de metal afilados o similar para limpiar la puerta del horno, el vidrio podría rayarse.

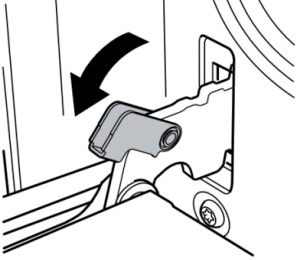
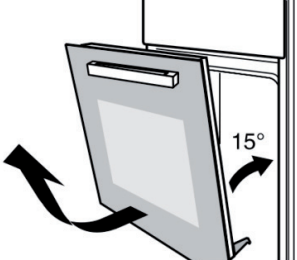
Cámara de cocción

Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- Quite todas las partes extraíbles.
- Para facilitar la limpieza, la puerta del horno puede ser retirada (ver siguiente sección „Quitar la puerta del horno“).
- Nunca use un limpiador de vapor para limpiar la cámara del horno.

Quitar la puerta del horno

Quitar la puerta del horno le da un acceso más fácil a todo el interior del horno para su limpieza y el mantenimiento.

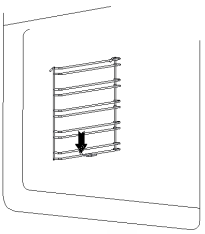
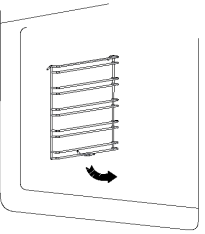
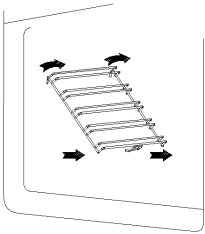
1	<p>Abre la puerta lo más lejos posible y tira de los pestillos de ambas bisagras hacia atrás.</p>	
2	<p>Cierra la puerta del horno hasta un ángulo de unos 15°. Levante la puerta y sáquela con cuidado del horno.</p>	
3	<p>Proceda en orden inverso para reemplazar la puerta después de limpiar el horno.</p>	

Nota: Después de limpiarlo con un detergente, haga funcionar el horno al máximo calor durante 15-20 minutos para eliminar cualquier residuo. Las partes fácilmente accesibles del aparato pueden llegar a estar más calientes de lo habitual. Mantenga a los niños alejados del horno.

Retirar los módulos deslizantes

Quitar la rejilla le permite un acceso más fácil a todo el interior del horno para la limpieza y el mantenimiento del mismo.

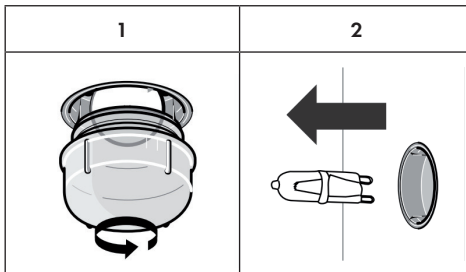
Nota: Tenga mucho cuidado al quitar la puerta para que no se dañe el esmalte.

		
<p>Retire todos los accesorios, la rejilla y la bandeja de hornear del horno. Presiona el gancho de las rejillas de inserción en el punto de sujeción.</p>	<p>Gire la rejilla hacia adentro hasta un ángulo de 90°. Desenganche la parte superior de la rejilla y tire de ella con cuidado. Proceda en orden inverso para reemplazar la rejilla después de limpiar el horno.</p>	

Reemplazar la lámpara del horno

La lámpara del horno es una lámpara especial, resistente al calor [AC 220 V/25 W]. Si está defectuosa, la lámpara sólo debe ser sustituida por una lámpara del mismo tipo de un fabricante autorizado. Proceda de la siguiente manera cuando cambie la lámpara:

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente o desconecte la fuente de alimentación.
2. Desenrosque la tapa de cristal en el sentido contrario a las agujas del reloj (véase la figura 1)
3. Retire la lámpara y sustitúyala por una del mismo tipo (véase la figura 2).
4. Después de reemplazar la lámpara, vuelva a colocar la cubierta de vidrio girándola en el sentido de las agujas del reloj.



Reemplazar la sonda del sensor

Se utiliza una sonda de sensor mecánica en el horno. Si la sonda del sensor muestra fallos en la medición de la temperatura, no intente cambiarla usted mismo, póngase en contacto con el fabricante, el servicio de atención al cliente o el personal cualificado.

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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
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

Scheda dati del prodotto	118
Dati tecnici	119
Avvertenze di sicurezza	119
Installazione (informazioni per il personale tecnico)	122
Messa in funzione	126
Descrizione del dispositivo	128
Pannello di controllo	130
Display principale	131
Funzioni e programmi	132
Utilizzo	136
Tempi di cottura e impostazioni	139
Consigli per la preparazione	140
Pulizia e manutenzione	141
Avviso di smaltimento	144
Produttore e importatore (UK)	144

SCHEDA DATI DEL PRODOTTO

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno dispositivo		10035620	
Tipo di forno		Forno elettrico	
Dimensioni del dispositivo	M	27,4	kg
Numero dei vani di cottura		1	
Fonte di calore di ogni vano di cottura (elettricità o gas)		Elettricità	
Volume di ogni vano di cottura	V	70	L
Consumo energetico (elettricità) durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,77	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità di ricircolo aria per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,74	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità di ricircolo per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per ogni vano di cottura	EEl Forno	79,8	

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

DATI TECNICI

Numero articolo	10035620
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale	2800 W
Anello riscaldante superiore esterno	1000 W
Tubo riscaldante superiore interno	1200 W
Tubo riscaldante inferiore	1000 W
Tubo riscaldante posteriore	1800 W
Volume vano di cottura	70 l

Nota: in standby, la potenza del dispositivo è di 0,5 Watt.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Questo dispositivo e i componenti accessibili diventano estremamente caldi durante l'utilizzo. Prestare attenzione e non toccare assolutamente gli elementi riscaldanti.

- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità psichiche, fisiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Tenere i bambini sotto a 8 anni lontano dal dispositivo.
- Il dispositivo non è un giocattolo.
- Non utilizzare assolutamente pulitori a vapore per pulire il dispositivo.
- I componenti accessibili del dispositivo possono diventare estremamente caldi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti in metallo per pulire lo sportello del forno, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro, potrebbe rompersi lo sportello o potrebbero risultare altri danni al dispositivo.
- Non installare il dispositivo dietro a uno sportello decorativo. Pericolo di surriscaldamento!
- Utilizzare solo accessori adatti all'uso in forno.
- Liquidi e altri alimenti non devono essere assolutamente scaldati 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 non ci siano sostanze chimiche aggressive, vapori facilmente infiammabili o corpi estranei vicino o dentro al forno. Questo dispositivo è adatto solo a riscaldare e preparare alimenti.
- Se all'interno del forno dovessero prendere fuoco delle pietanze, tenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme. Spegnerlo il forno e staccare la spina.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Posizionarsi lateralmente rispetto 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 bambini o animali domestici nelle vicinanze. Quando l'aria calda è fuoriuscita, è possibile procedere con la preparazione. Tenere lo sportello sempre chiuso, tranne per cucinare e pulirlo.
- Tenere accessori e cavo elettrico lontano dai componenti bollenti del dispositivo. Non spostare mai teglia e griglia mentre sono bollenti. Lasciarle prima raffreddare.
- Spegnerlo sempre il dispositivo e staccare la spina prima di pulizia e manutenzione.
- Questo dispositivo è progettato per uso casalingo e può essere incassato in cucine standard e unità abitative.
- Tutte le superfici e i mobili intorno al forno e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare almeno 85 °C.
- Alcuni tipi di vinile e laminato sono particolarmente sensibili a danni dovuti al calore e scoloriscono ad alte temperature. Controllare che superfici sono presenti prima di incassare il dispositivo.
- Per tutti i danni scaturiti dall'installazione del dispositivo vicino a materiali non termoresistenti o dalla distanza insufficiente da mobili, la responsabilità è esclusivamente dell'utente.
- Installare il dispositivo nel rispetto delle indicazioni contenute nel presente manuale.
- L'installazione deve essere realizzata da una persona preparata o da un elettricista qualificato, v. paragrafo "Installazione" (Informazioni per il personale tecnico).
- Smaltire il materiale d'imballaggio rapidamente e assicurarsi che non finisca nelle mani di bambini, altrimenti si corre il rischio di soffocamento.
- Non poggiare oggetti pesanti sullo sportello e non poggiarsi sopra quando è aperto, altrimenti si potrebbero danneggiare le cerniere.
- Non poggiare contenitori con olio o grasso bollenti in zone senza supervisione, altrimenti potrebbero svilupparsi incendi.
- Non poggiare padelle, teglie o 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 corretta per tutti gli alimenti, in modo che non strabordinino o brucino.
- Assicurarsi che gli alimenti siano preparati in contenitori abbastanza grandi e, se necessario, usare una vaschetta di gocciolamento.
- Non installare il dispositivo direttamente vicino a tende o mobili imbottiti.
- Non cercare mai di sollevare il dispositivo dallo sportello o dalle impugnature, altrimenti possono risultare danni al dispositivo o a persone.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Installare il dispositivo in modo che la spina sia facilmente accessibile in ogni momento.
- Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione di quest'ultima

- corrisponda al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.

**ATTENZIONE**

Pericolo di folgorazione! Non cercare assolutamente di riparare autonomamente un dispositivo danneggiato e smettere di utilizzarlo. Spegnerlo il dispositivo, staccare la spina e contattare il servizio di assistenza ai clienti.

- Non far passare il cavo di alimentazione lungo bordi taglienti e non piegarlo, in modo da non danneggiarlo. Tenerlo lontano da superfici bollenti e fiamme libere.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da non correre il rischio di inciamparvi.
- Non aprire assolutamente l'alloggiamento del dispositivo e non inserire oggetti estranei al suo interno.
- Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore, dato che altri accessori non consigliati possono rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo su superfici piane, stabili, pulite e asciutte.
- Proteggere il dispositivo da calore, polvere, luce solare diretta, umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- Non posizionare oggetti con fiamme libere, come candele, sopra o vicino al dispositivo.
- Il cablaggio fisso del dispositivo deve essere dotato di interruttore di separazione onnipolare.
- Indossare sempre guanti quando si maneggiano oggetti in vetro.
- Per la sicurezza dell'utente, lo sportello presenta vetro di sicurezza. Questo tipo di vetro è molto resistente, ma una sua peculiarità è che immagazzina le vibrazioni. Prestare estrema attenzione in modo da evitare vibrazioni, in particolare durante l'installazione e installare il dispositivo solo in aree con pochissime vibrazioni.
- Non attaccare pellicole sulla superficie in vetro, dato che se si dovesse rompere risulterebbero pezzi di vetro di grandi dimensioni e molto pericolosi.
- Tutte le installazioni elettriche devono essere realizzate da personale tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere dotato di messa a terra. Se non sono disponibili condotti di messa a terra, contattare un elettricista.
- La presa elettrica utilizzata deve essere accessibile quando il forno si trova nel suo alloggiamento, in modo da poterlo scollegare in ogni momento dalla rete elettrica.

INSTALLAZIONE (INFORMAZIONI PER IL PERSONALE TECNICO)



ATTENZIONE

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

Avvertenze per l'incasso nella cucina

- Il vano della cucina deve essere adatto per il forno, in modo da garantirne un corretto funzionamento.
- I pannelli frontali della cucina che si trovano direttamente accanto al forno devono essere termoresistenti.
- Assicurarsi che le impiallaccature della cucina siano state incollate con adesivi 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 è stato incassato nella cucina, è necessario isolare 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 retro del forno e parete deve essere di almeno 45 mm.


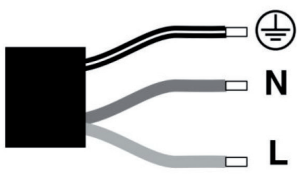
Avvertenze sul collegamento elettrico

Nota: il cablaggio del forno deve essere dotato di sezionatore onnipolare, in accordo con il regolamento relativo al cablaggio. Dopo l'installazione del dispositivo è necessario garantire la possibilità di scollegare in modo affidabile il dispositivo dall'alimentazione. L'afflusso di corrente deve poter essere interrotto tramite una spina accessibile o un interruttore di cablaggio fisso, conforme alle relative normative.

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

Cablaggio

Collegare i fili del cavo di alimentazione nel rispetto del seguente codice cromatico:

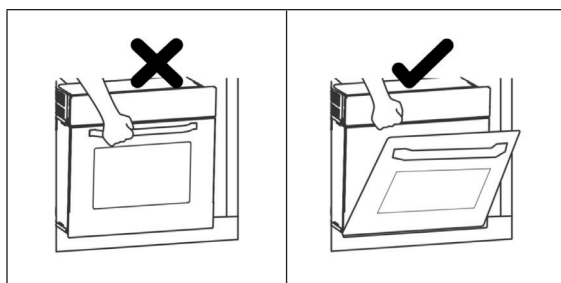
Giallo-verde	Cavo di messa a terra (E) 	
Blu	Cavo neutrale (N)	
Marrone	Cavo della corrente (L)	

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

Informazioni fondamentali per l'incasso

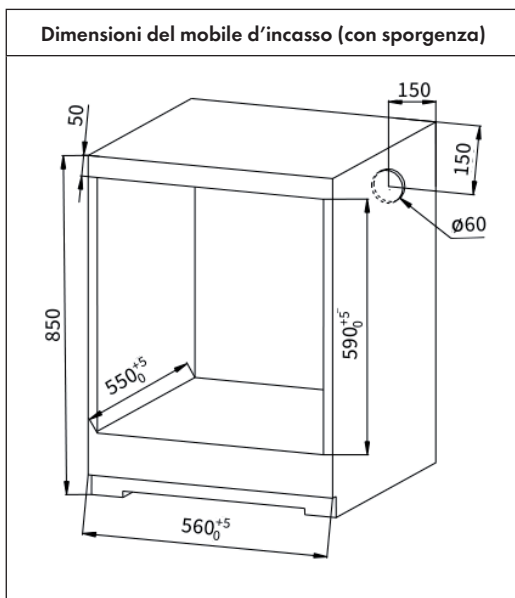
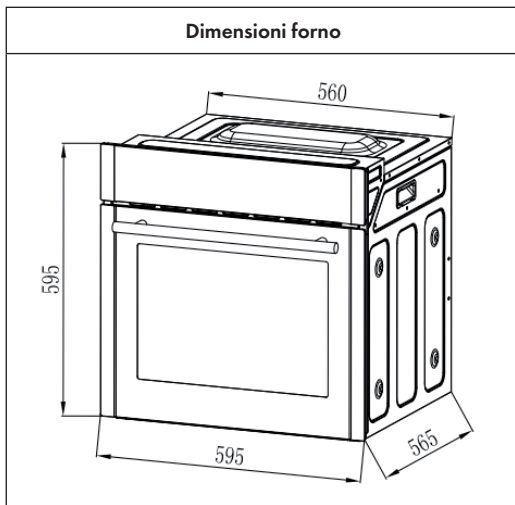
Nota: l'incasso deve essere realizzato da almeno due persone.

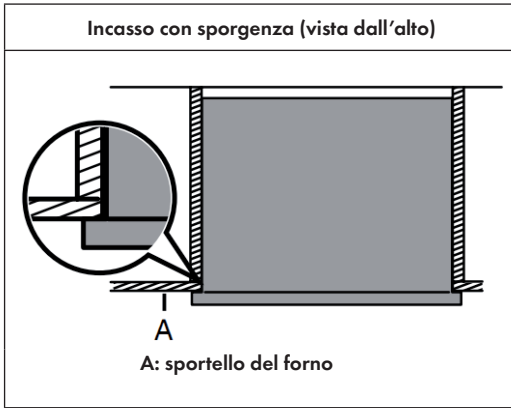
- Installare la parte inferiore del forno come mostrato nelle seguenti immagini.
- Rispettare precisamente le dimensioni di incasso indicate.
- Per ottenere un'integrazione ottimale nella cucina, installare il forno in un mobile standard largo 600 mm, in modo che sia a filo con il lato anteriore del mobile.
- Durante l'incasso, non tenere il forno dallo sportello.



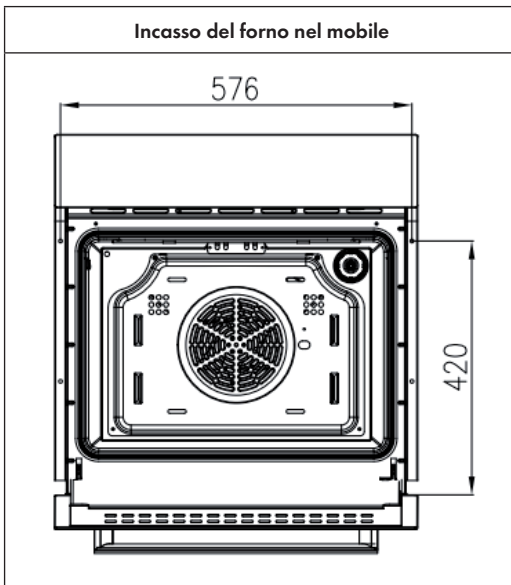
Incasso del forno

Prima di installare il dispositivo, si prega di assicurarsi che il mobile presenti le seguenti misure di spazio libero. Per garantire la circolazione dell'aria, il forno deve essere installato nel rispetto delle misure e delle distanze indicate nell'immagine seguente (tutte le misure sono in mm).





Nota: il forno può essere incassato in qualunque mobile termoresistente.

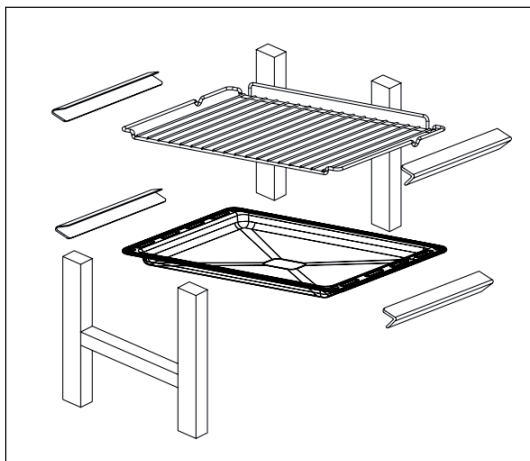


- Aprire lo sportello, controllare le pareti laterali del forno e segnare i fori di fissaggio.
- Fissare il forno al mobile con 2 viti.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di procedere all'utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio esterno.
2. Staccare la pellicola protettiva dal dispositivo (esclusa la targhetta). La pellicola può sciogliersi ad alte temperature e causare ustioni al contatto.
3. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dal forno e dagli accessori prima dell'utilizzo.



4. Lasciare in funzione il forno vuoto per 30 minuti alla massima temperatura (250 °C) con calore dall'alto e dal basso.

Nota: quando si usa il forno per la prima volta, è possibile notare un po' di fumo o uno strano odore. Questo è del tutto normale in dispositivi nuovi. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

Informazioni sull'uso del forno

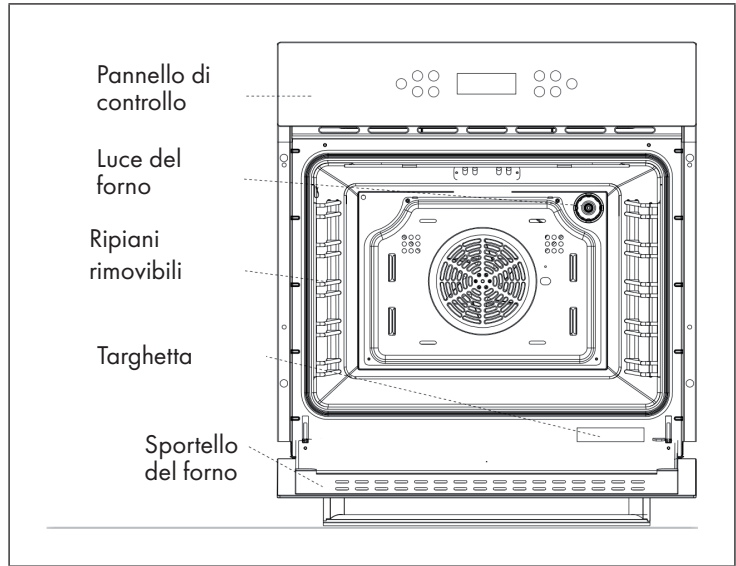


ATTENZIONE

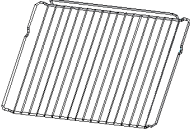
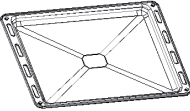


Pericolo di ustione! Il forno diventa estremamente caldo durante l'uso. Usare sempre guanti da forno quando lo si utilizza, in modo da evitare ustioni.

- Tenere sempre lo sportello chiuso quando il dispositivo è in funzione. Assicurarsi che lo sportello non sia bloccato da corpi estranei, altrimenti potrebbero esserci effetti negativi sull'efficacia della cottura se lo sportello non si chiude correttamente.
- Rimuovere residui contenenti zucchero (come marmellata) subito dopo l'uso, per evitare che rovinino lo smalto del vano interno.
- Non utilizzare prodotti di plastica nel forno, altrimenti possono sciogliersi e rovinare il forno.
- Non coprire il fondo del forno con carta stagnola durante l'uso e non poggiare padelle o teglie direttamente sul fondo, in modo da evitare di rovinare lo smalto del vano interno.
- Non versare acqua sulla teglia durante e subito dopo l'uso (quando il vano di cottura è ancora bollente). Il vapore che si forma può causare ustioni e la superficie smaltata può danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti spray per la pulizia, dato che possono rovinare l'isolamento e danneggiare il forno.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



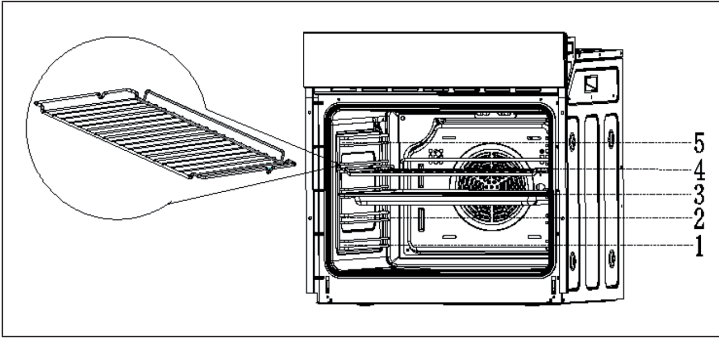
Accessori

	<p>Griglia: per cuocere e grigliare.</p>
	<p>Teglia smaltata: per cucinare grandi quantità di alimenti, come torte umide, biscotti, prodotti surgelati. Serve anche per raccogliere grasso, briciole e salse.</p>
	<p>Ripiani: rimovibili per facilitare la pulizia del forno.</p>
	<p>2 viti: per fissare il forno.</p>

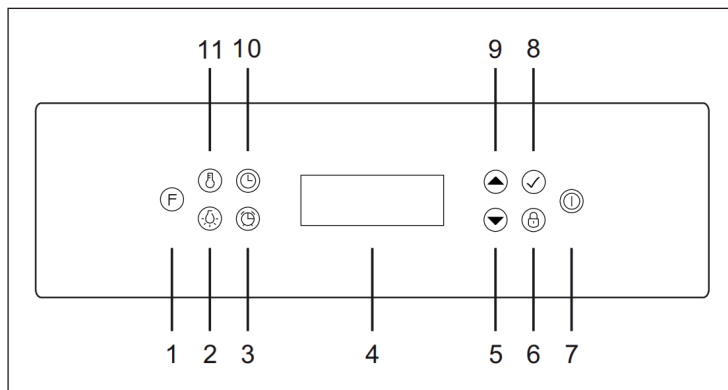
Nota: pulire gli accessori prima dell'utilizzo. Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro per pulire il forno. Usare solo accessori originali.

Informazioni importanti sui ripiani

- Per garantire l'uso sicuro di griglia e teglia, è necessario posizionarle correttamente sui ripiani. Solo in questo modo è possibile assicurare che gli alimenti non scivolino all'indietro quando si tirano fuori griglia o teglia.
- Fare attenzione alla numerazione dei ripiani visibile sul lato anteriore del forno quando è aperto (ci sono 5 ripiani).
- Assicurarsi che teglia e griglia siano posizionate correttamente e che non tocchino il vetro dello sportello prima di chiuderlo.

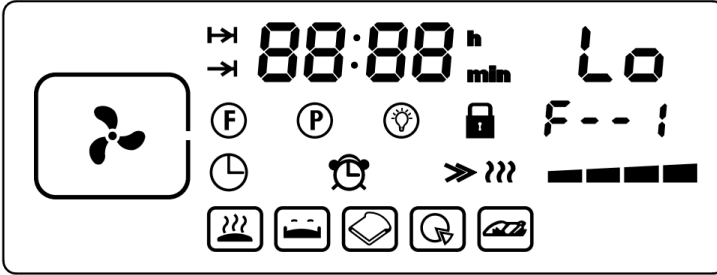


PANNELLO DI CONTROLLO



1	FUNZIONE: selezione della funzione	7	ON/OFF: accendere/spengere il forno (premere per 5 secondi)
2	LUCE: accendere/spengere la luce del forno	8	CONFERMARE
3	ALARM: tasto allarme/timer	9	FRECCIA VERSO L'ALTO: aumentare il valore (selezionare modalità, alzare la temperatura, impostare il tempo)
4	Schermo delle indicazioni principali	10	TEMPO: impostazione del tempo (ora/tempo di cottura/tempo di avvio)
5	FRECCIA VERSO IL BASSO: diminuire il valore (selezionare modalità, abbassare la temperatura, impostare il tempo)	11	TEMPERATURA: impostazione della temperatura
6	SICURA PER I BAMBINI: blocco del pannello di controllo (premere per 3 secondi)		

DISPLAY PRINCIPALE








Simbolo	Spiegazione	Simbolo	Spiegazione
	Modalità operativa	F--1	Funzione modalità operativa
	Durata di cottura impostata		Ora
	Avvito di cottura impostato		Allarme
88:88	Indicazione ora digitale		Simbolo di riscaldamento
h	Simbolo delle ore		Barre per indicare la temperatura
min	Simbolo dei minuti		Modalità di mantenimento calore
Lo	Indicazione temperatura		Modalità di riscaldamento
	Modalità funzione		Modalità toast






Simbolo	Spiegazione	Simbolo	Spiegazione
	Modalità programma automatico		Modalità pizza
	Lampada forno		Modalità cosce di pollo
	Sicura per i bambini		

FUNZIONI E PROGRAMMI


Funzioni (modalità funzione)

Simbolo	Modalità operativa	Funzione	Temp. standard	Utilizzo
	Scongelare	F-1		A temperatura ambiente (senza calore), la circolazione dell'aria può velocizzare lo scongelamento di prodotti surgelati. Prodotti surgelati, come verdure già pronte o alimenti ripieni di burro possono così essere scongelati in modo semplice e rapido.
	Grill doppio	F-2	180 °C	L'elemento riscaldante superiore interno e quello superiore esterno vengono usati contemporaneamente. Utilizzabile per grigliare grandi quantità di alimenti.



Simbolo	Modalità operativa	Funzione	Temp. standard	Utilizzo
	Calore dal basso	F-3	180 °C	L'elemento riscaldante inferiore assicura un calore concentrato senza doratura. Questo è particolarmente adatto a scaldare pietanze e ad alimenti che richiedono una cottura lenta, come sfornati, stufati, prodotti da forno e pizza.
	Funzione pizza	F-4	180 °C	L'elemento riscaldante per aria calda posteriore e l'elemento riscaldante inferiore lavorano contemporaneamente. Adatta per ricette con condimenti umidi e impasto croccante, come pizza, quiche, torte alla frutta e al formaggio. Preriscaldare il forno prima di usare questa funzione.
	Ventola	F-5	180 °C	Gli elementi riscaldanti e la ventola emettono ulteriore calore. In questa modalità, la ventola si avvia automaticamente, migliorando la circolazione dell'aria nel forno per una distribuzione omogenea del calore. Particolarmente adatta per la preparazione di alimenti su più ripiani.

Simbolo	Modalità operativa	Funzione	Temp. standard	Utilizzo
	Ventola con calore dall'alto e dal basso	F-6	180 °C	La combinazione di ventola e due elementi riscaldanti porta una distribuzione omogenea del calore e un risparmio energetico del 30-40 %. Il lato esterno degli alimenti diventa dorato, mentre l'interno resta succulento. Ideale per arrostitire ad alte temperature o per grandi pezzi di carne.
	Calore dall'alto e dal basso	F-7	180 °C	Calore dall'alto e calore dal basso sono attivi contemporaneamente. Adatta per cottura di prodotti da forno e per arrostitire su un solo livello.
	Grill/Funzione per arrostitire	F-8	180 °C	L'elemento riscaldante superiore interno, quello esterno superiore e la ventola funzionano contemporaneamente. Adatta per preparare grandi quantità di carne.
	Grill	F-9	180 °C	Per grigliare piccole quantità e per dorare gli alimenti. Posizionare gli alimenti al centro, sotto all'elemento riscaldante.
	Riscaldamento rapido	F-10	200 °C	Per preriscaldare il forno.

Programmi (modalità programma automatico)






Simbolo	Modalità operativa	Funzione	Temperatura standard	Durata standard (minuti)
	Modalità isolamento	P--1	65 °C	-
	Modalità mantenimento calore	P--2	40 °C	-
	Modalità toast	P--3	200 °C	10
	Modalità pizza	P--4	180 °C	18
	Modalità coscia di pollo	P--5	190 °C	45
	Modalità pane	P--6	190 °C	25
	Modalità torta	P--7	200 °C	30
	Modalità carne di manzo	P--8	180 °C	30

UTILIZZO










- Quando si accende il dispositivo, lo schermo mostra "12:00" e il simbolo dell'orologio  lampeggia 6 volte. A questo punto il forno non è in funzione. Se non si effettuano impostazioni entro 5 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente.
- Tenere premuto ON/OFF  per 3 secondi per passare in standby.

Impostare l'ora






Per visualizzare l'ora corretta sullo schermo è necessario impostarla:

- A dispositivo acceso, premere una volta il tasto ORA  e "h" lampeggia sullo schermo.
- Premere i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO  per impostare l'ora corretta. Dopo 3 secondi lampeggia "min" sullo schermo.
- Premere i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO  per impostare i minuti. Dopo 3 secondi viene salvata l'ora impostata e smette di lampeggiare.

Impostare la modalità operativa






- Premere FUNZIONE  per passare in modalità funzione o in modalità programma automatico. Sullo schermo compare  (modalità funzione) o  (modalità programma automatico).
- Dopo aver selezionato la modalità funzione o programma automatico, è possibile scegliere la modalità operativa con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Confermare la selezione con CONFERMARE . Se non si preme questo tasto, la selezione viene confermata automaticamente dopo 3 secondi.
- Premere TEMPERATURA  dopo aver selezionato la modalità operativa desiderata. L'indicazione della temperatura lampeggia. Impostare la temperatura con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO .

NOTE:







- Se si premono contemporaneamente il tasto TEMPERATURA  e il tasto LUCE , è possibile cambiare tra gradi Celsius (°C) e Fahrenheit (°F).
- Se si seleziona la modalità SCONGELARE , sullo schermo compare  °C. Sullo schermo non viene mostrata alcuna temperatura e non è possibile impostarla. Il simbolo di riscaldamento  viene mostrato quando il forno sta scaldando.

Impostare la durata di cottura





Impostare la durata di cottura desiderata. Quando il tempo impostato è scaduto, il dispositivo arresta automaticamente il funzionamento. Possono impostate al massimo 6 ore.



1. Selezionare la modalità operativa desiderata e impostare la temperatura.
2. Se si preme una volta TEMPO , compare il simbolo  e sullo schermo lampeggia "h". Impostare con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Dopo 3 secondi lampeggia "min". Impostare i minuti con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO SYMBOL e FRECCIA VERSO IL BASSO SYMBOL. Dopo altri 3 secondi, l'impostazione viene salvata automaticamente e smette di lampeggiare.
3. Al termine del tempo impostato, il dispositivo interrompe il funzionamento e viene emesso un segnale acustico. Premere ALARM  per fermare il segnale acustico. Se non si premono tasti, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
4. Se l'allarme si è spento automaticamente, il dispositivo si spegne se non vengono effettuate impostazioni entro 5 minuti.

Impostare l'ora di avvio della cottura

1. Selezionare la modalità operativa desiderata e impostare la temperatura.
2. Se si preme due volte TEMPO , compare il simbolo  e sullo schermo lampeggia "h". Impostare l'ora con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Dopo 3 secondi viene salvata l'impostazione e lampeggia "min". Impostare i minuti con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Dopo altri 3 secondi, l'impostazione viene salvata automaticamente e smette di lampeggiare.
3. Al raggiungimento dell'ora impostata, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo si attiva. Quando lo schermo mostra l'ora attuale "12:00" e avete impostato un'ora (1:00), il dispositivo si attiva automaticamente quando lo schermo mostra "13:00".







Ajuste automático del programa

1. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata e impostare la temperatura.
2. Premere e tenere premuto il pulsante TIME  fino a quando il simbolo  appare sul display. Poi impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Premere e tenere premuto il pulsante TIME  fino a quando il simbolo  appare sul display. Ora impostate l'ora di inizio desiderata.

4. Una volta raggiunta l'ora impostata, l'allarme suonerà e l'unità si accenderà automaticamente. L'allarme si ferma automaticamente dopo 2 minuti (senza che lei abbia premuto il pulsante .
5. L'apparecchio si ferma automaticamente al termine del tempo di cottura e l'allarme suona. L'allarme si ferma automaticamente dopo 2 minuti (senza che lei abbia premuto il pulsante ). Quando l'allarme si ferma e non viene effettuata alcuna regolazione entro 5 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.




Impostare Timer/Alarm

L'allarme può essere utilizzato per ricordarsi, ad es., di preriscaldare il forno o di aggiungere spezie e condimenti durante la cottura. L'allarme suona allo scadere del tempo impostato, ma il dispositivo continua a funzionare.



1. Selezionare la modalità e la temperatura.
2. Premere ALARM  fino a quando compare sullo schermo il simbolo  e "h" lampeggia. Impostare l'ora con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Dopo 3 secondi viene salvata l'impostazione e lampeggia "min". Impostare i minuti con i tasti FRECCIA VERSO L'ALTO  e FRECCIA VERSO IL BASSO . Dopo altri 3 secondi, l'impostazione viene salvata automaticamente e smette di lampeggiare.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere ALARM SYMBOL per disattivare l'allarme. Se non si preme alcun tasto, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Sicura per i bambini










Il dispositivo è dotato di una sicura per i bambini, in modo che questi non possano accendere il dispositivo o modificare le impostazioni involontariamente.

- Tenere premuto il tasto SICURA PER I BAMBINI  per 3 secondi, sullo schermo compare .
- Tenere premuto di nuovo il tasto SICURA PER I BAMBINI  per 3 secondi per disattivare la funzione.

Funzione pausa

- Se si preme ON/OFF  durante il funzionamento, il dispositivo interrompe il funzionamento.
- Premere CONFERMARE  per riprendere il funzionamento.

TEMPI DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

	Peso/ quantità	Livello	Funzione	Temp.	Tempo (1° lato)	Tempo (2° lato)	Accessorio
Dolci	500 g	3		200 °C	10-15 Min.	—	Teglia
Sandwich	200 g	3		180 °C	15-20 Min.	—	Griglia
Rotolo di biscotti	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Teglia
Torta	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Teglia
Torta biscottata	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Griglia
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Teglia
Torta di mele	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Griglia
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Griglia
Hamburger	1000 g	5		240 °C	10-20 Min.	5-10 Min.	Teglia

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Consigli generici

- Si consiglia di preriscaldare il forno prima dell'utilizzo.
- Normalmente non è possibile ridurre il tempo di cottura alzando la temperatura (gli alimenti sono spesso cotti all'esterno, ma ancora crudi all'interno).
- Se si preparano alimenti su più ripiani contemporaneamente, si consiglia di utilizzare la ventola, in modo da favorire una cottura omogenea.
- Per ottenere la migliore cottura, si consiglia l'utilizzo di stoviglie adeguate. Queste devono essere posizionate al centro della teglia o della griglia.
- Per evitare la formazione di eccessiva condensa sul lato interno del vetro, non lasciare gli alimenti caldi nel forno a cottura ultimata.

Consigli per cuocere carne

- La durata di cottura della carne (e di tutti gli alimenti in generale) dipende dallo spessore, dalla qualità e dalle vostre preferenze.
- Per cuocere la carne, consigliamo l'uso di un apposito termometro (non incluso in consegna).
- Se necessario, avvolgere la carne in carta stagnola in modo che risulti più tenera.

Consigli per cuocere torte e dolci

- Per la cottura di torte si consiglia l'uso di forme metalliche scure, dato che assorbono meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per controllare se una torta è pronta, infilzare un bastoncino in metallo nel lato superiore della torta e tirarlo fuori. Se non c'è impasto attaccato al bastoncino, la torta è pronta.
- Se la torta dovesse disfarsi quando la si toglie dal forno, è possibile incrementare il tempo di cottura in base alle necessità. Se necessario è possibile ridurre la temperatura di circa 10 °C.

Consigli per scongelare

- Mettere i prodotti da scongelare nel forno in un contenitore senza coperchio.
- Gli alimenti devono essere tolti dalla confezione prima di essere scongelati.
- Scongelare sempre su un solo ripiano e assicurarsi che gli alimenti non si sovrappongano. Quando si scongela carne, si consiglia di poggiarla sulla griglia sul secondo ripiano e di mettere la teglia sul primo ripiano, in modo da raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Consigli per risparmiare energia

1. Tenere lo sportello chiuso durante la cottura.

1. Aprire lo sportello il meno possibile durante la cottura, dato che ogni apertura comporta una dispersione di calore.
2. Spegnerne completamente il forno quando non è in uso.
3. Assicurarsi che il vano di cottura sia sempre pulito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Sportello del forno

Il vetro dello sportello deve essere tenuto sempre pulito. Utilizzare panni di carta, spugne umide e un detergente comune per rimuovere macchie ostinate.

- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire lo sportello.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi per pulire lo sportello.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi, raschietti in metalli affilati o similari per pulire lo sportello, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro.

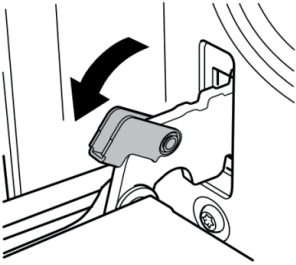
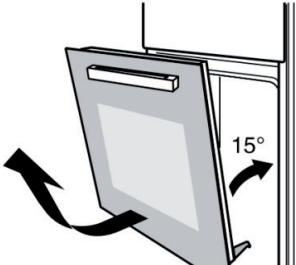
Vano di cottura

Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il forno.

- Togliere tutti i componenti rimovibili.
- Per facilitare la pulizia, lo sportello può essere rimosso (v. paragrafo successivo "Togliere lo sportello").
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il vano di cottura.

Togliere lo sportello

La rimozione dello sportello permette un accesso facilitato all'interno del forno per pulizia e manutenzione.

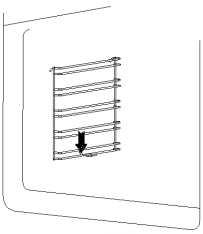
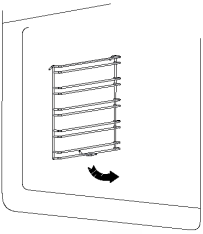
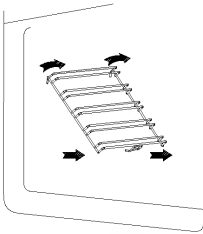
1	<p>Aprire lo sportello al massimo e tirare indietro i blocchi su entrambe le cerniere.</p>	
2	<p>Chiudere lo sportello a 15°, sollevarlo e toglierlo.</p>	
3	<p>Procedere al contrario per rimontare lo sportello dopo la pulizia.</p>	

Nota: dopo la pulizia, lasciare in funzione il forno al massimo livello riscaldante per 15-20 minuti, in modo da eliminare residui all'interno. Componenti facilmente accessibili possono diventare più caldi del solito. Tenere i bambini lontani dal forno.

Rimuovere i ripiani

La rimozione dei ripiani permette un accesso facilitato all'interno del forno per pulizia e manutenzione.

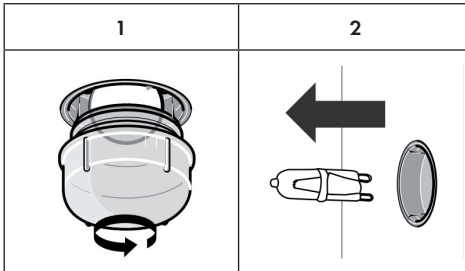
Nota: quando si tolgono i ripiani, fare attenzione a non rovinare lo smalto.

		
<p>Rimuovere tutti gli accessori, come la griglia e la teglia. Premere verso il basso i ganci sulle griglie dei ripiani sul punto di giuntura.</p>	<p>Spingere i ripiani verso l'interno inclinandoli di 90°. Sganciare i ripiani in alto e toglierli facendo attenzione. Procedere al contrario per riposizionare i ripiani dopo la pulizia del forno.</p>	

Sostituire la lampadina

La luce del forno è una lampada speciale e termoresistente (AC 220 V/25 W). Se dovesse guastarsi, sostituirla solo con una della stessa tipologia e di un produttore autorizzato. Procedere in questo modo per la sostituzione della lampadina:

1. Staccare la spina o interrompere l'afflusso di corrente.
2. Togliere la copertura della lampadina girandola in senso antiorario (v. immagine 1).
3. Togliere la lampadina e sostituirla con una dello stesso tipo (v. immagine 2).
4. Rimontare la copertura in vetro, girandola in senso orario.



Sostituire il sensore a sonda

Nel forno è in uso un sensore a sonda meccanico. Se dovesse presentare malfunzionamenti nella misurazione della temperatura, non cercare di sostituirlo autonomamente, ma rivolgerti al produttore, al servizio di assistenza ai clienti o a personale tecnico qualificato.

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 Ltd
 PO Box 1145
 Oxford, OX1 9UW
 United Kingdom



KLARSTEIN