

# CASTEAU

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

10035624



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

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



**Sehr geehrter Kunde,**

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



---

**INHALTSVERZEICHNIS**

---

Produktdatenblatt 4	English 29
Technische Daten 5	Français 53
Sicherheitshinweise 5	Español 77
Installation (Hinweise für Fachpersonal) 8	Italiano 101
Inbetriebnahme 12	
Geräteübersicht 14	
Bedienfeld 16	
Funktionen 17	
Bedienung 18	
Garzeiten und Einstellungen 21	
Zubereitungstipps 22	
Reinigung und Pflege 23	
Hinweise zur Entsorgung 26	
Hersteller & Importeur (UK) 26	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 27	

## PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035624		
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	29	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	70	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,80	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,77	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	Konventionell: 94,9 Umluftmodus: 91,2	

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

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035624
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 heißen Geräteteilen. Bewegen Sie Backbleche und Gitterroste 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 Holzfurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt wurden, der hitzeresistent gegenüber Temperaturen bis mindestens 120 °C ist. Plastik und Klebmaterialien, 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


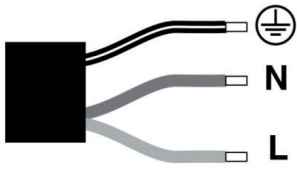
**Hinweis:** Die Verkabelung des Backofens muss gemäß den Verkabelungsregeln mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein. Nach der Installation des Geräts ist es erforderlich, die Trennung des Geräts von der Stromversorgung auf zuverlässige Weise zu gewährleisten. Die Stromzufuhr muss dann 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:

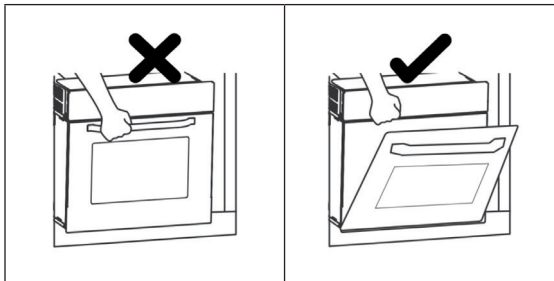
Grün-Gelb	Erdungskabel (E) 	
Blau	Neutralleiter (N)	
Braun	Stromkabel (L)	

**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

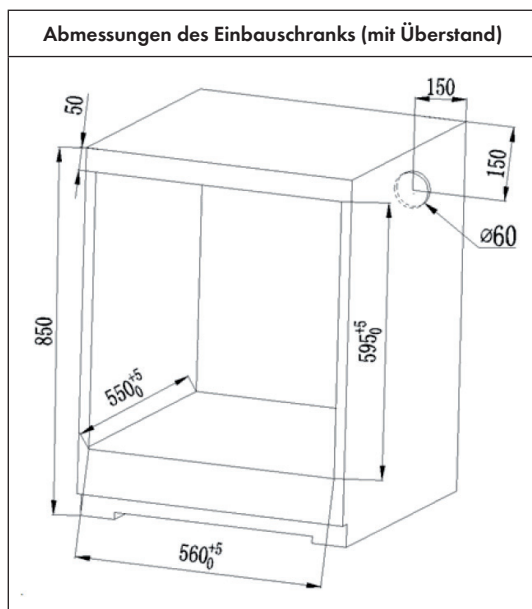
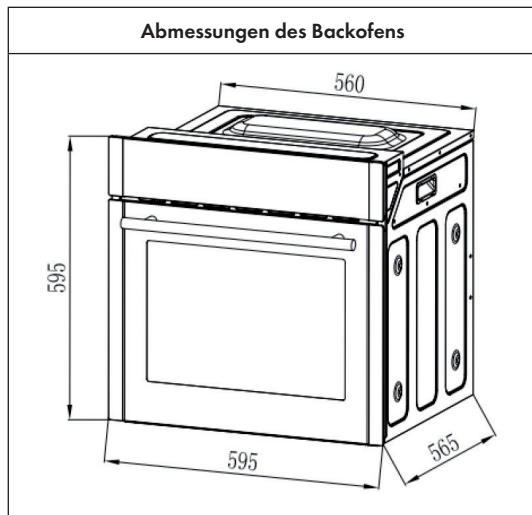
**Hinweis:** Der Einbau des Backofens sollte von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.

- 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.

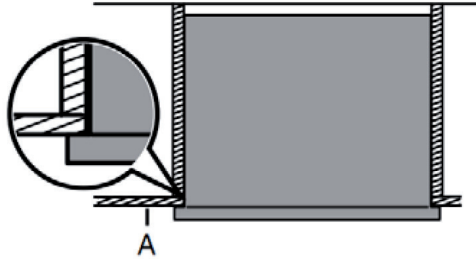


## Einbau des Backofens

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).



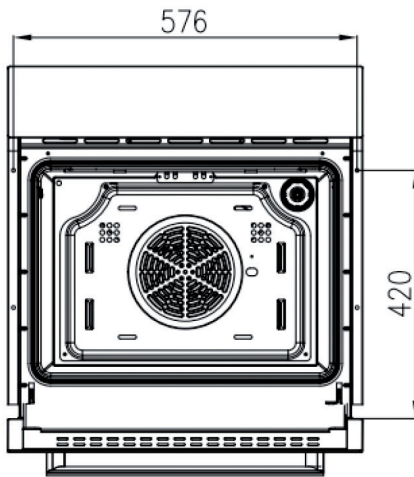
### Einbau mit Überstand (Obenansicht)



A: Schranktür

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

### Einbau des Backofens im Schrank



- 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.

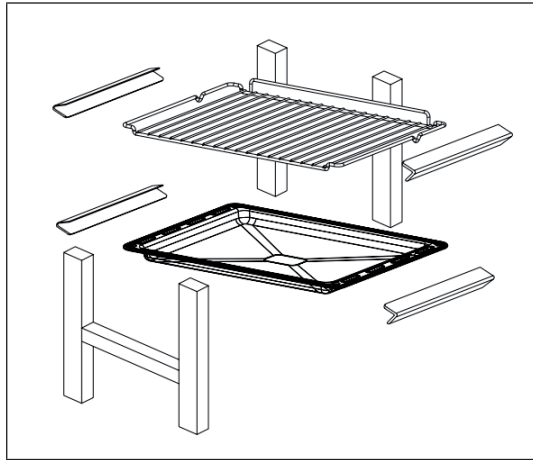
---

## 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

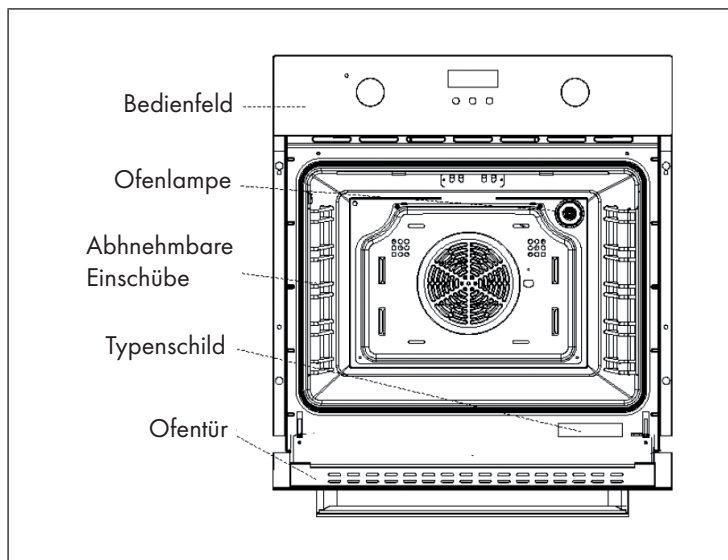


### VORSICHT


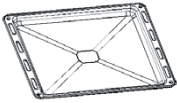


Verbrennungsgefahr! Der Backofen wird während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie deshalb im Umgang mit dem Gerät immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 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



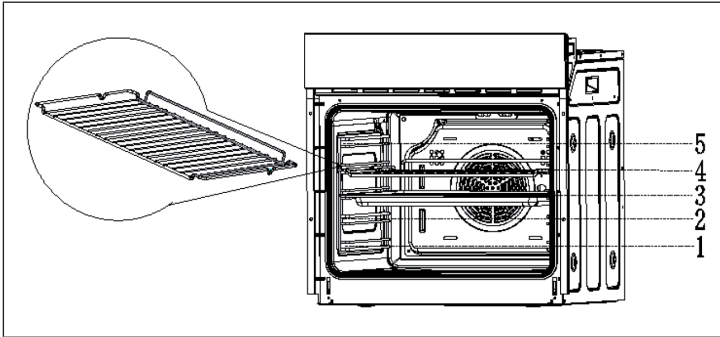
### Zubehör

	<p><b>Gitterrost:</b> Zum Backen und Grillen.</p>
	<p><b>Emaille-Backblech:</b> 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><b>Einschübe:</b> Zur leichteren Reinigung des Ofens lassen sich die beiden Einschübe entfernen.</p>
	<p><b>2 Schrauben:</b> Zum Fixieren des Backofens.</p>

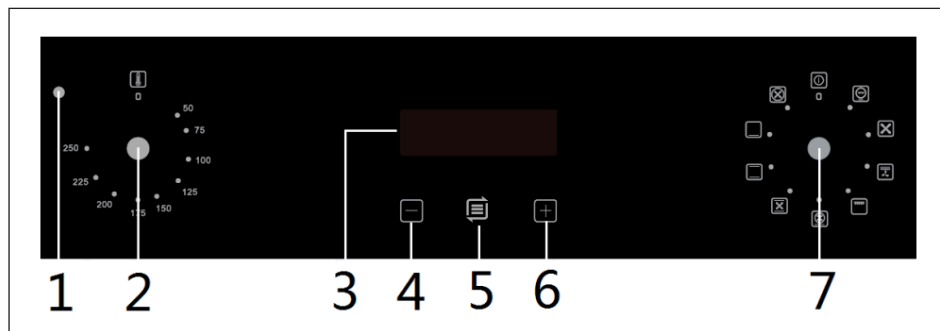
**Hinweis:** Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel, um den Ofen zu reinigen. Es darf nur Originalzubehör verwendet werden.

### 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	Betriebsleuchte (Der Backofen heizt, ein oder mehrere Heizelemente sind in Betrieb.)
2	Temperaturregler (Drehen Sie am Regler, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.)
3	Hauptanzeige-Bildschirm
4	Wert verringern (-)
5	Timer/Uhrzeit
6	Wert erhöhen (+)
7	Funktionsregler (Drehen Sie am Regler, um die gewünschte Funktion auszuwählen.)



## FUNKTIONEN

Drehen Sie den Regler auf das entsprechende Symbol, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.





Symbol	Funktion	Beschreibung
	<b>Lampe</b>	Der Garprozess kann beobachtet werden, ohne dass die Ofentür geöffnet werden muss. Sobald die Funktionseinstellung vorgenommen wurde, schaltet sich die Lampe ein.
	<b>Auftauen</b>	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.
	<b>Doppelgrill + Ventilator</b>	Das obere innere Heizringelement, das äußere obere Heizringelement und der hintere Ventilator werden gleichzeitig verwendet. Es kann eine Temperatureinstellung zwischen 50 °C und 250 °C vorgenommen werden.
	<b>Doppelgrill</b>	Das obere innere Heizringelement und das obere äußere Heizringelement werden gleichzeitig verwendet. Es kann eine Temperatureinstellung zwischen 50 °C und 250 °C vorgenommen werden.
	<b>Pizzafunktion</b> (Schnelles Aufheizen/ unteres Heizelement + Ventilator)	Das hintere Heißluftheizelement und das untere Heizelement werden gleichzeitig verwendet. Diese Funktion dient dem schnellen Aufheizen. Es kann eine Temperatureinstellung zwischen 50 °C und 250 °C vorgenommen werden.
	<b>Ober- und Unterhitze</b> + Ventilator	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. Diese Funktion eignet sich insbesondere zum Rösten bei hoher Temperatur oder zum Braten großer Fleischstücke.

Symbol	Funktion	Beschreibung
	<b>Ober- und Unterhitze</b>	Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig aktiv und können für normale Backvorgänge verwendet werden.
	<b>Unterhitze</b>	Das untere Heizelement sorgt für konzentrierte Hitze ohne Bräunungseffekt. Dies eignet sich insbesondere für Gerichte die langsam garen müssen, wie beispielsweise Aufläufe, Eintöpfe, Gebäck und Pizza.
	<b>Umluft</b>	Die Heizelemente rund um den Umluftventilator geben zusätzliche Wärme ab. Im Umluftmodus startet der Ventilator automatisch, wodurch die Luftzirkulation im Backofen erhöht und eine gleichmäßiger Wärmeverteilung im Garraum erreicht wird. Es kann eine Temperatureinstellung zwischen 50 °C und 250 °C vorgenommen werden.

## BEDIENUNG






### Uhrzeit einstellen






Vor der Verwendung des Timers muss die Uhrzeit eingestellt werden. Anschließend wird die Uhrzeit auf dem Bildschirm des Geräts angezeigt.

1. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird auf dem Bildschirm „12.00“ angezeigt und das Uhrzeitsymbol  beginnt zu blinken. Der Backofen ist noch nicht in Betrieb.
2. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung beendet und das Uhrzeitsymbol  erlischt.

### Alarm einstellen










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

1. Drücken Sie so lange die Timer-Taste , bis das Alarm-Symbol  auf dem Bildschirm aufblinkt.
2. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die benötigte Alarmzeit einzustellen (Alarmzeit = Aktuelle Uhrzeit + eingestellte Zeit).
3. Nach 5 Sekunden leuchtet das Alarm-Symbol  konstant auf dem Bildschirm auf und die Einstellung ist beendet.

4. Sobald die eingestellte Zeit erreicht wurde, wird die Alarmfunktion aktiviert und das Alarm-Symbol  blinkt auf dem Bildschirm auf. Drücken Sie eine beliebige Taste (Plus- , Minus-  oder Timer-Taste ) , um den Alarm zu stoppen. Das Alarm-Symbol  erlischt. Wenn keine Taste gedrückt wird, geht der Alarm nach 2 Minuten automatisch aus.










### Garzeit einstellen

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

1. Drücken Sie so lange die Timer-Taste , bis auf dem Bildschirm das Garzeit-Symbol  aufblinkt.
2. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Sobald das Garzeit-Symbol  konstant auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist die Timer-Einstellung abgeschlossen.
3. Stellen Sie nun mit den Reglern die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
4. Sobald die von Ihnen eingestellte Garzeit abgelaufen ist (Garzeit = aktuelle Uhrzeit + eingestellte Zeit), stoppt das Gerät den Betrieb. Der Alarm ertönt und das Garzeit-Symbol  blinkt auf dem Bildschirm auf. Durch Drücken einer beliebigen Taste (Plus- , Minus-  oder Timer-Taste ) stoppen Sie den Alarm. Wenn keine Taste gedrückt wird, geht der Alarm automatisch nach 2 Minuten aus.
5. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, wird auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Ende der Garzeit einstellen

Wenn eine Endzeit (Ende der Garzeit) eingestellt ist, wird der Backofen zu dieser Uhrzeit automatisch ausgeschaltet. Sie können eine Endzeit im folgenden Bereich einstellen: Endzeit  $\leq$  aktuelle Uhrzeit + 10 Stunden. (Die maximale Endzeit kann nicht mehr als 24 Stunden betragen.)

1. Drücken Sie so lange die Timer-Taste , bis auf dem Bildschirm das Endzeit-Symbol  aufblinkt.
2. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die gewünschte Endzeit einzustellen. Sobald das Endzeit-Symbol  konstant auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist die Timer-Einstellung abgeschlossen.
3. Stellen Sie nun mit den Reglern die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
4. Sobald die von Ihnen eingestellte Garzeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät den Betrieb. Der Alarm ertönt und das Endzeit-Symbol  blinkt auf dem Bildschirm auf. Durch Drücken einer beliebigen Taste (Plus- , Minus-  oder Timer-Taste ) stoppen Sie den Alarm. Wenn keine Taste gedrückt wird, geht der Alarm automatisch nach 2 Minuten aus.
5. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, wird auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
















## Automatische Programmeinstellung

Mit dieser Programmierung wird das Essen für einen von Ihnen gewählten Zeitraum im Backofen gegart und das Gerät schaltet sich zu der von Ihnen gewählten Endzeit aus. Nachdem die Funktion eingestellt wurde, startet der Ofen automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit (die sich aus der eingestellten Garzeit und Endzeit ergibt), läuft dann über für eine bestimmte Zeit (von Ihnen eingestellte Garzeit) und schaltet sich beim Erreichen der von Ihnen eingestellten Endzeit automatisch aus.

---





**Beispiel:** Es ist jetzt 10 Uhr und Sie möchten, dass der Apfelkuchen um 15 Uhr fertig gebacken ist. Die Garzeit beträgt 60 Minuten. Der Ofen startet in diesem Fall automatisch um 14 Uhr, läuft 60 Minuten und geht um 15 Uhr automatisch wieder aus.

---

















1. Drücken Sie so lange die Timer-Taste , bis auf dem Bildschirm das Garzeit-Symbol  aufblinkt.
2. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Das Garzeit-Symbol  wird konstant auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Drücken Sie nun so lange die Timer-Taste , bis auf dem Bildschirm das Endzeit-Symbol  aufblinkt.
4. Drücken Sie die Tasten Plus  oder Minus , um die gewünschte Endzeit einzustellen. Das Endzeit-Symbol  wird konstant auf dem Bildschirm angezeigt.
5. Stellen Sie mit den Reglern die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
6. Wenn die programmierte Startzeit (aus eingestellter Garzeit + Endzeit) erreicht wurde, startet das Gerät automatisch den Betrieb und läuft für die eingestellte Garzeit-Dauer.
7. Wenn die von Ihnen eingestellte Endzeit erreicht wurde, stoppt das Gerät den Betrieb und der Alarm ertönt. Das Garzeit-Symbol  und Endzeit-Symbol  blinken gleichzeitig auf.
8. Durch Drücken einer beliebigen Taste (Plus- , Minus-  oder Timer-Taste ) stoppen Sie den Alarm. Wenn keine Taste gedrückt wird, geht der Alarm automatisch nach 2 Minuten aus.
9. Drehen Sie die Regler in die Position „0“, damit der Ofen vollständig ausgeschaltet wird.

## Kindersicherung (Tastensperre)

Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die verhindert, dass das Gerät, beispielsweise durch Kinder, versehentlich eingeschaltet oder verstellt werden kann. Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, sind alle Tasten gesperrt.

1. Halten Sie zum Aktivieren der Kindersicherung die Timer-Taste  und die Plus-Taste  3 Sekunden lang gedrückt, bis „LO“ auf dem Bildschirm angezeigt wird. Alle Tasten sind nun gesperrt.
2. Halten Sie die Timer-Taste  und die Plus-Taste  zum Deaktivieren der Kindersicherung erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Bildschirm wird nun nicht mehr „LO“ angezeigt und das Gerät kann wieder normal verwendet werden.

## 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
Kleiner Kuchen	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Backblech
Kleiner Kuchen	300 g 400 g	3		160 °C	20-25 Min.	—	Backblech
Biskuittorte	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Gitterrost
Biskuittorte	500 g	3		150 °C	30-35 Min.	—	Gitterrost
Pizza	350 g	3		200 °C	7-10 Min.	—	Backblech
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Backblech
Apfelkuchen	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Gitterrost
Apfelkuchen	1200 g	2		185 °C	70 Min.	—	Gitterrost
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Gitterrost
Rindfleisch	1000 g	5		200 °C	10-15 Min.	8-10 Min.	Backblech
Schweinefleisch	2000 g	2		190 °C	110-130 Min.	—	Backblech
Hähnchen	1200 g	3		200 °C	50-60 Min.	—	Backblech
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>	

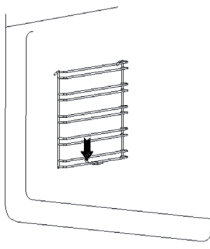
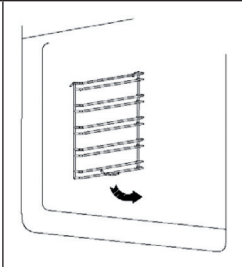
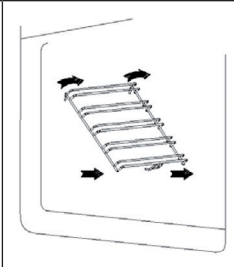
**Hinweis:** Lassen Sie den Backofen, nach der Reinigung mit einem Reinigungsmittel, für 15-20 Minuten auf maximaler Heizstufe laufen, um Rückstände aus dem Backofen zu entfernen. Leicht zugängliche Geräteteile können dabei heißer werden als gewöhnlich. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.



## Entfernen der Einschübe

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

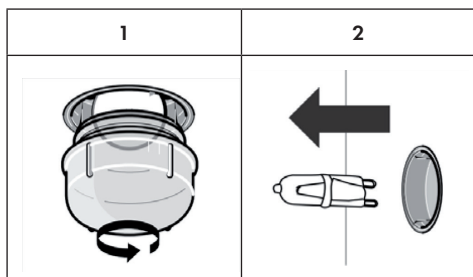
**Hinweis:** Gehen Sie beim Herausnehmen sehr vorsichtig vor, damit die Emaille nicht beschädigt wird.

		
<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 Sensor-Sonde zum Einsatz. Sollte die Sensor-Sonde 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 cm<sup>2</sup>) 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](http://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	30
Technical Data	31
Safety Instructions	31
Installation (Instructions for Qualified Personnel)	34
Initial Use	38
Device Overview	40
Control Panel	42
Functions	43
Operation	44
Cooking Times and Settings	47
Preparation Tips	48
Cleaning and Maintenance	49
Disposal Considerations	52
Manufacturer & Importer (UK)	52

## PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10035624		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	29	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.80	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.77	
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	Conventional: 94.9 Fan-forced: 91.2	

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

## TECHNICAL DATA

Item number	10035624
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.


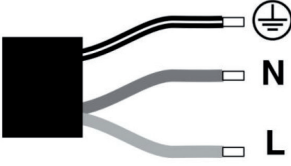
### Notes on Electrical Connection

**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:

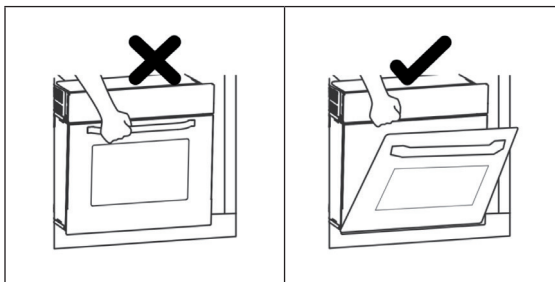
Green-Yellow	Earth wire (E) 	
Blue	Neutral wire (N)	
Brown	Live wire (L)	

**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

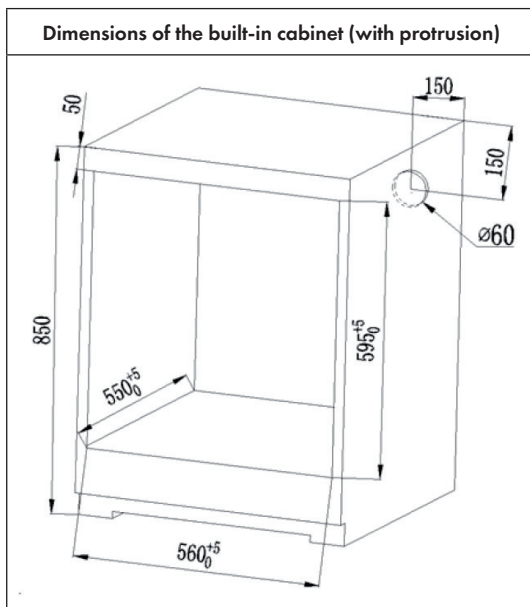
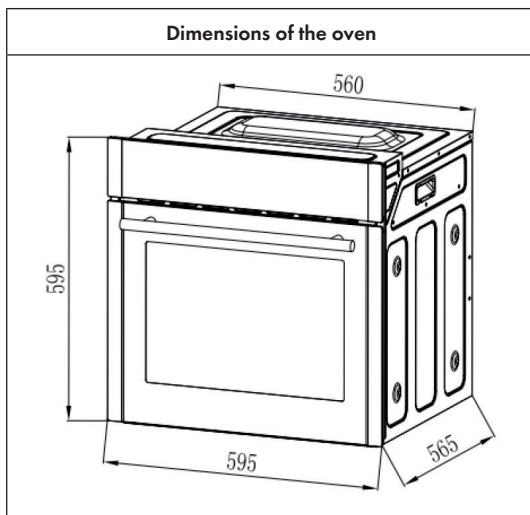
**Note:** Two persons are required to assist in the installation of the oven.

- 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.

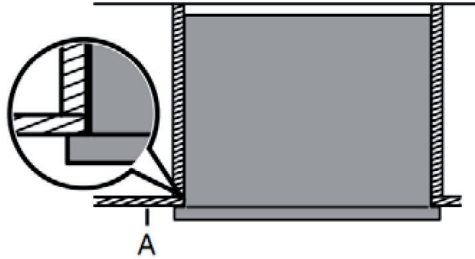


## Installation of the Oven

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).



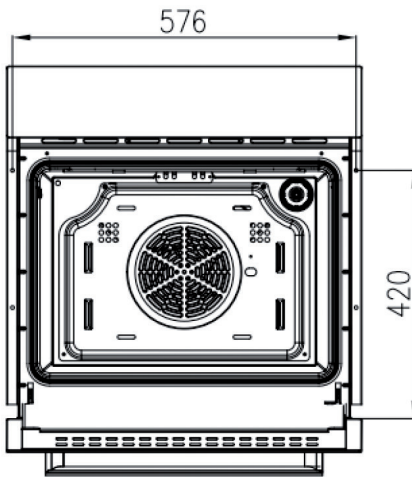
## Installation with protrusion (Top view)



A: Cabinet door

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

## Installation of the oven in the 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.

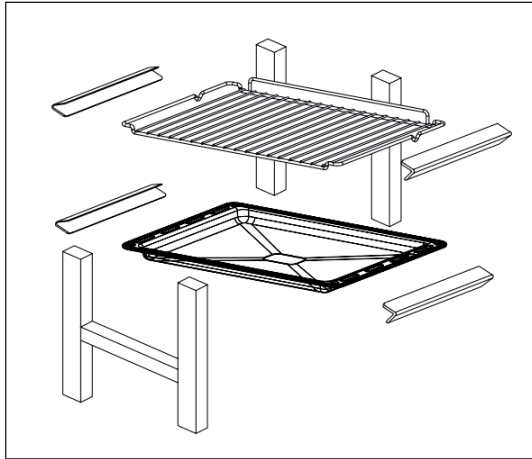
---

## 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

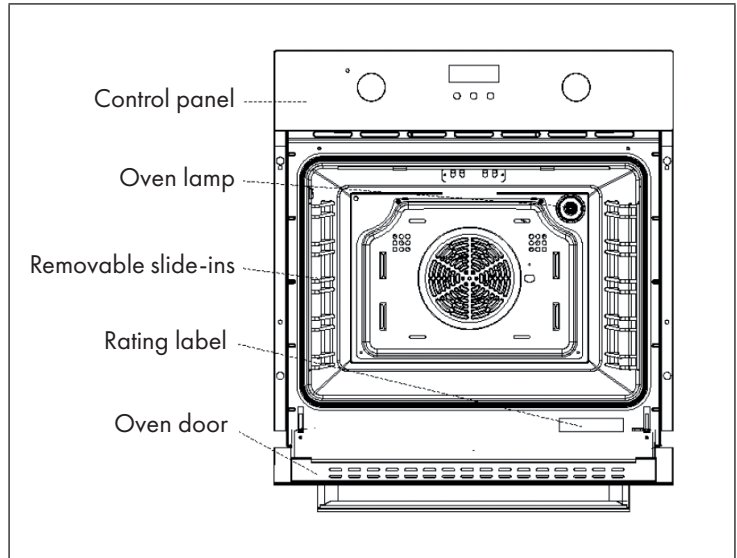


### CAUTION


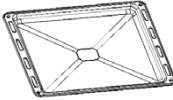


Risk of burns! The oven becomes very hot during operation. Therefore, always use oven gloves when handling the appliance to avoid burns.

- 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

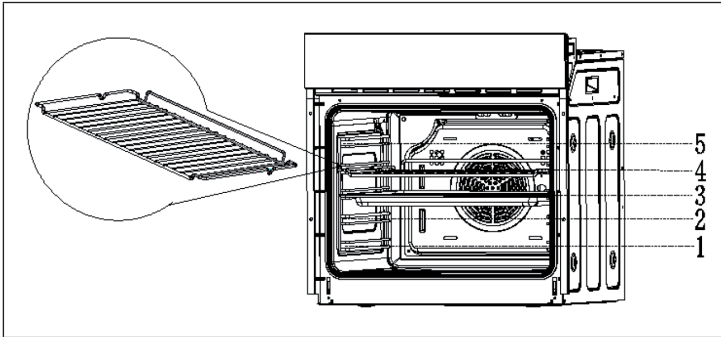
	<p><b>Grate:</b> Used for baking and grilling.</p>
	<p><b>Enamelled baking tray:</b> Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen food. It is also used to trap fat, spills and sauce.</p>
	<p><b>Slide-in racks:</b> When cleaning the oven wall, the racks on both sides can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



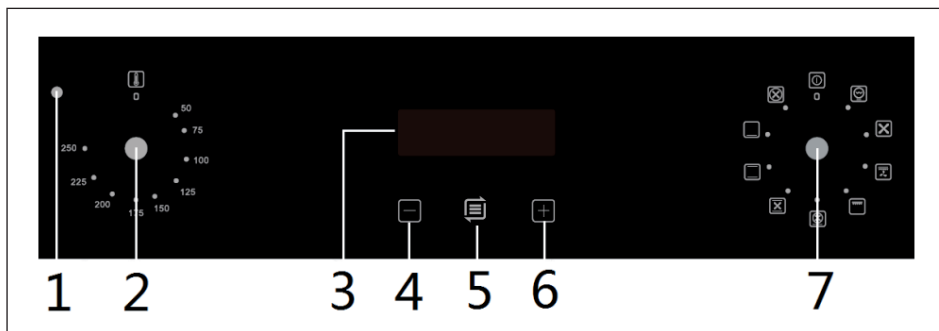
**Notes:** Before first use, clean all accessories. Use a soft cloth and neutral detergent to clean the oven. Only original accessories can be used.

### 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	Indicator light (The oven heats, one or more heating elements are in operation.)
2	Temperature setting knob (Rotate the knob to select the desired temperature.)
3	Main display screen
4	Decrease value (-)
5	Timer/clock
6	Increase value (+)
7	Function setting knob (Rotate the knob to select the desired function.)

## FUNCTIONS

Turn the knob to the relevant icon and select the cooking functions required.

Symbol	Function	Description
	<b>Lamp</b>	Users can observe the cooking progress without opening the door, but they need to start the setting function and then the lamp will turn on.
	<b>Defrost</b>	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.
	<b>Double grilling + fan</b>	The upper inner ring heating element, outer ring heating element and rear fan can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50 °C to 250 °C.
	<b>Double grilling</b>	The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50 °C to 250 °C.
	<b>Pizza function</b> (Rapid heating/ bottom heat element + fan)	The rear hot air heating element and the lower heating element can work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50 °C to 250 °C.
	<b>Conventional + fan</b>	The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40 % energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet. This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	<b>Lower heater + upper heater</b>	The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.

Symbol	Function	Description
	<b>Bottom heat</b>	The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	<b>Convection</b>	Components around convective fans provide an additional source of heat for convective cooking. In convective mode, the fan starts automatically, which can improve the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50 °C to 250 °C.





---

## OPERATION

---











### Setting the Time

Before using the timer, the time must be set. The time is then displayed on the screen.

1. When the power is turned on, the display screen shows "12.00" and the clock icon  flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press the plus  or minus  button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon  is off.










### Setting the Alarm

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

1. Press the timer button  until the alarm icon  flashes on the screen.
2. Press the plus  or minus  button to set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds, the alarm icon  lights up constantly on the screen and the setting is completed.
4. When the working time reaches the set time, the alarm sounds and the alarm icon  flashes on the screen. Pressing any button (plus , minus  or timer  button) stops the alarm and the alarm icon  goes off. If you do not press any button, the alarm will go off after 2 minutes.










## Setting the Cooking Time

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

1. Press the timer button  until the cooking time icon  flashes on the screen.
2. Press the plus  or minus  button to set the desired cooking time. When the cooking time icon  lights up constantly on the screen, the setting is completed.
3. Then set the desired function and temperature with the control knobs.
4. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The alarm sounds and the cooking time icon  flashes on the screen. Pressing any button (plus , minus  or timer  button) stops the alarm. If you do not press any button, the alarm will go off after 2 minutes.
5. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

## Setting the End Time

If an end time is set, the oven is automatically switched off at this time. You can set an end time in the following range: End time  $\leq$  current time + 10 hours. (The maximum end time cannot exceed 24 hours).

1. Press the timer button  until the end time icon  flashes on the screen.
2. Press the plus  or minus  button to set the desired cooking end time. When the end time icon  lights up constantly on the screen, the timer setting is completed.
3. Then set the desired function and temperature with the control knobs.
4. When the cooking time is over, the oven stops working. The alarm sounds and the end time icon  flashes on the screen. Pressing any button (plus , minus  or timer  button) will stop the alarm. If you do not press any button, the alarm will go off after 2 minutes.
5. When the oven is shut off, the screen displays the current time.








## Automatic Programme Setting









With this programming, the food is cooked in the oven for a period of your choice and the appliance switches off at the end time you have selected. After the function has been set, the oven starts automatically at a certain time (which is determined by the cooking time and end time you have set), then runs for a certain period of time (cooking time you have set) and switches off automatically when the end time you have set is reached.

---

**Example:** It is now 10 o'clock and you want the apple pie to be ready by 15 o'clock. The cooking time is 60 minutes. In this case, the oven starts automatically at 14 o'clock, runs for 60 minutes and stops automatically at 15 o'clock.





---

1. Press the timer button  until the cooking time icon  flashes on the screen.
2. Press the plus  or minus  button to set the desired cooking time. The cooking time icon  lights up constantly on the screen.
3. Press the timer button  until the end time icon  flashes on the screen.

















4. Press the plus  or minus  button to set the desired end time. The end time icon  lights up constantly on the screen.
5. Then set the desired function and temperature with the control knobs.
6. When the programmed start time (from set cooking time + end time) has been reached, the oven automatically starts operation and runs for the set cooking time duration.
7. When the set end time is reached, the oven stops working and the alarm sounds. The cooking time icon  and end time icon  flash simultaneously.
8. Pressing any button (plus , minus  or timer  button) will stop the alarm. If you do not press any button, the alarm will go off after 2 minutes.
9. Turn the control knobs to position "0" to turn the oven off completely.

### Child Proof Lock (Key Lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the control buttons are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the timer button  and the plus button  for 3 seconds until "LO" is displayed on the screen. All control buttons are now locked.
2. To deactivate the key lock, press and hold the timer button  and the plus button  again for 3 seconds. The display "LO" disappears from the screen and you can operate the appliance normally again.

## 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
Small cake	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 min	—	Baking tray
Small cake	300 g 400 g	3		160 °C	20-25 min	—	Baking tray
Sponge cake	500 g	3		175 °C	30-35 min	—	Grating
Sponge cake	500 g	3		150 °C	30-35 min	—	Grating
Pizza	350 g	3		200 °C	7-10 min	—	Baking tray
Pizza	350 g	3		200 °C	10 min	—	Baking tray
Apple pie	1200 g	3		185 °C	50-60 min	—	Grating
Apple pie	1200 g	2		185 °C	70 min.	—	Grating
Toast	9 pcs..	5		240 °C	1-2 min	—	Grating
Beef	1000 g	5		200 °C	10-15 min	8-10 min	Baking tray
Pork	2000 g	2		190 °C	110-130 min	—	Baking tray
Chicken	1200 g	3		200 °C	50-60 min	—	Baking tray
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.

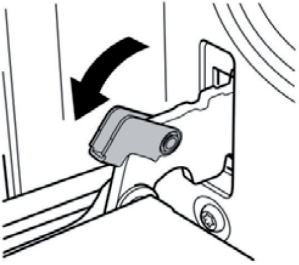
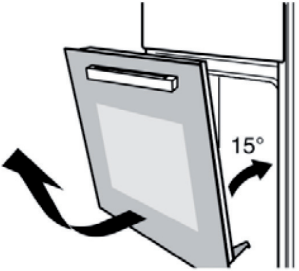
### Oven Interior

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.

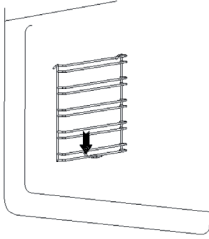
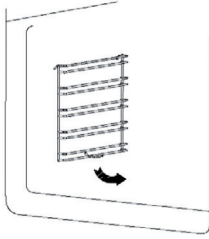
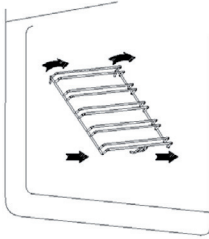
1	Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door. There are two locks on both sides of the oven door.	 A line drawing showing a close-up of the oven door hinge area. A black arrow points to a lock mechanism that is being pulled back towards the door.
2	Close the oven door to 15°, then lift the door, and slowly pull out from the oven.	 A line drawing showing the oven door being lifted and pulled out from the oven. A black arrow indicates the door is being lifted upwards and away from the oven. Another black arrow points to the door's position, which is labeled '15°'.
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.

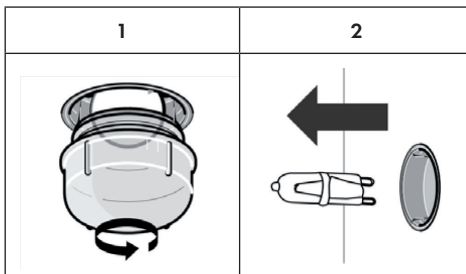
**Note:** Take great care when removing to avoid damaging the enamel.

		
<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	54
Fiche technique	55
Consignes de sécurité	55
Installation (pour le personnel qualifié)	58
Mise en marche	62
Aperçu de l'appareil	64
Panneau de commande	66
Fonctions	67
Utilisation	68
Temps de cuisson et réglages	71
Conseils de préparation	72
Nettoyage et entretien	73
Informations sur le recyclage	76
Fabricant et importateur (UK)	76

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Informations selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identifiant du modèle		10035624	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	29	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	0,80	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	0,77	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	Conventionnel: 94,9 Convection: 91,2	

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

## FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035624
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.


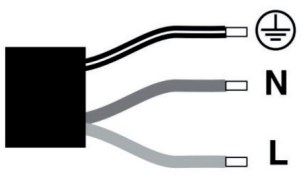
### Informations concernant le branchement électrique

**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 :

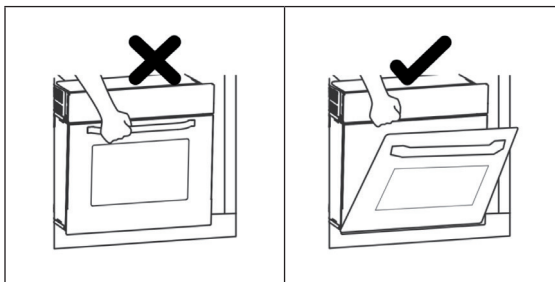
Vert-jaune	Terre (E) 	
Bleu	Neutre (N)	
Brun	Phase (L)	

**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

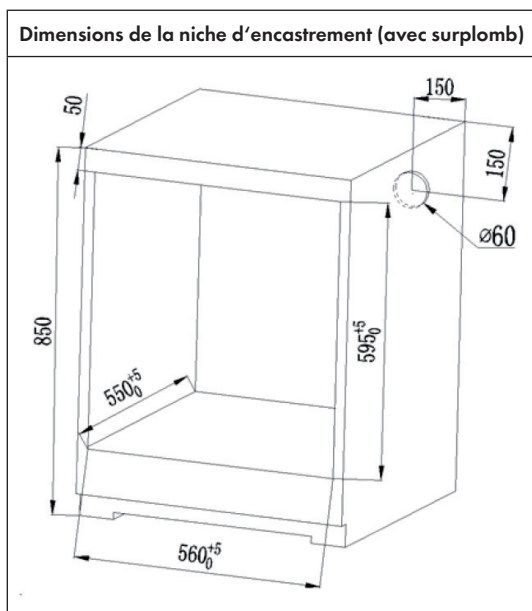
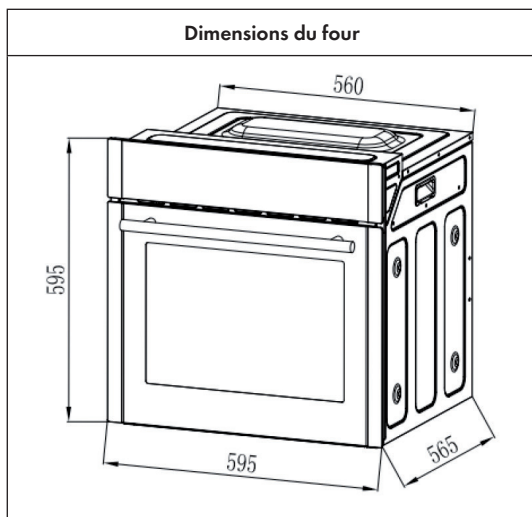
**Remarque :** Le four encastré doit être installé par au moins deux personnes.

- 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.

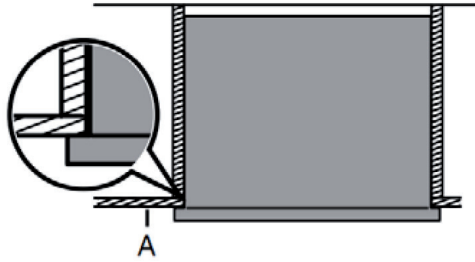


## Encastrement du four

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).



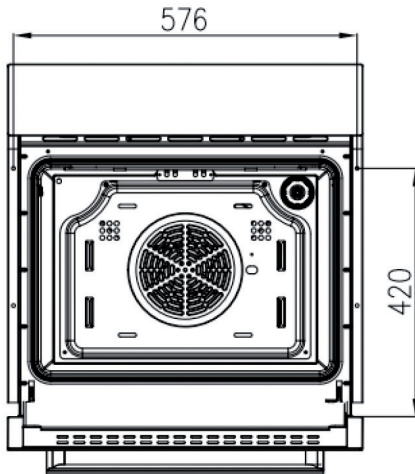
### Installation avec surplomb (vue de haut)



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

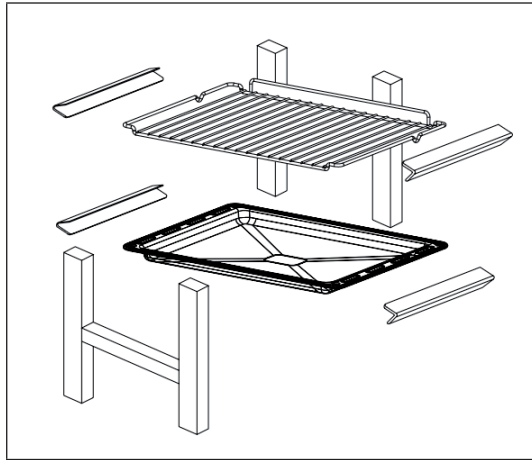


- Ouvrez la porte du four, vérifiez la paroi latérale du four et marquez les trous de montage.
- Fixez le four avec les 2 vis dans le meuble.

## 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

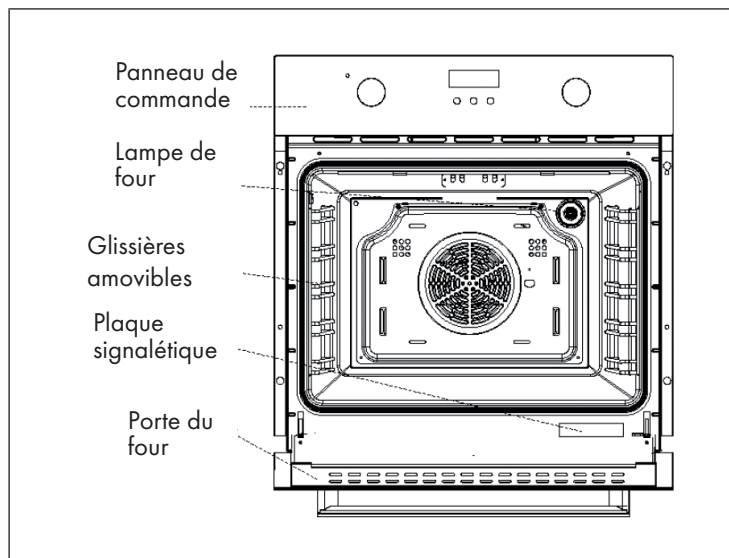


### ATTENTION


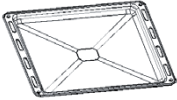


Risque de brûlure ! Le four devient très chaud pendant l'utilisation. Par conséquent, utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de l'appareil pour éviter les brûlures.

- 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

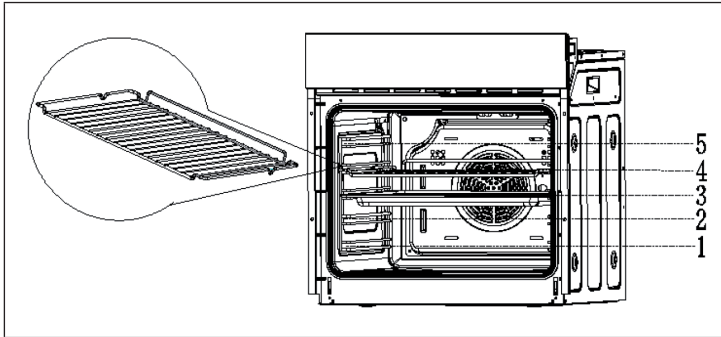
	<p><b>Grille de cuisson :</b> pour cuire et faire griller.</p>
	<p><b>Plaque de cuisson émaillée :</b> pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux humides, des pâtisseries, des aliments surgelés. Également pour récupérer la graisse, les fuites de liquide et de sauce.</p>
	<p><b>Glissières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



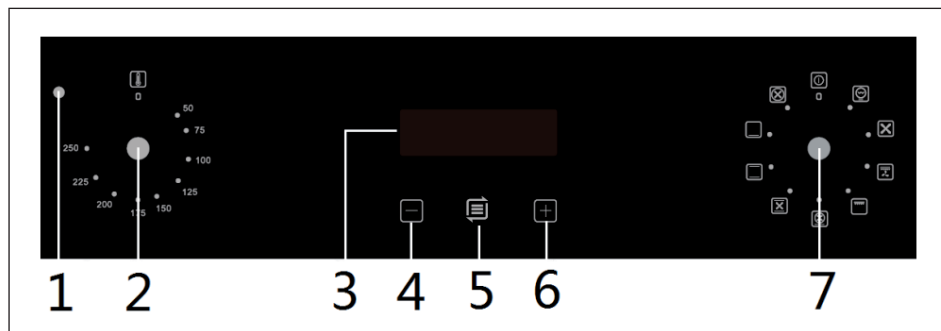
**Remarque :** Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires. Utilisez un chiffon doux et un produit neutre pour nettoyer le four. Seuls les accessoires d'origine peuvent être utilisés.

### 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 à l'ouverture (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	Voyant de marche (Le four chauffe, un ou plusieurs éléments chauffants fonctionnent.)
2	Réglage de la température (tournez le sélecteur pour régler la température.)
3	Écran principal
4	Réduire la valeur (-)
5	Minuterie /heure
6	Augmenter la valeur (+)
7	Sélecteur de fonction (tournez le sélecteur pour régler la fonction souhaitée.)

## FONCTIONS

Tournez la commande sur le symbole correspondant pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.





Symbole	Fonction	Description
	<b>Lampe</b>	Vous pouvez surveiller la cuisson sans avoir à ouvrir la porte du four. Une fois le réglage de la fonction effectué, la lampe s'allume.
	<b>Décongélation</b>	À température ambiante, la circulation d'air (sans chaleur) permet de décongeler rapidement les aliments surgelés. Les aliments surgelés tels que les légumes préparés ou les aliments contenant du beurre peuvent être décongelés rapidement et facilement.
	<b>Double grille + ventilateur</b>	L'élément d'anneau chauffant interne supérieur, l'élément d'anneau chauffant supérieur externe et le ventilateur arrière sont utilisés simultanément. La température peut être réglée entre 50 ° C et 250 ° C.
	<b>Double grille</b>	L'élément d'anneau chauffant interne supérieur et l'élément d'anneau chauffant externe supérieur sont utilisés simultanément. La température est réglable entre 50 ° C et 250 ° C.
	<b>Fonction pizza (Chauffage rapide/ élément chauffant inférieur + Ventilateur)</b>	L'élément chauffant à air chaud arrière et l'élément chauffant inférieur sont utilisés simultanément. Cette fonction est utilisée pour un chauffage rapide. La température est réglable entre 50 ° C et 250 ° C.
	<b>Ober- und Unterhitze + Ventilator</b>	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. Diese Funktion eignet sich insbesondere zum Rösten bei hoher Temperatur oder zum Braten großer Fleischstücke.

Symbole	Fonction	Description
	<b>Chaleur de voûte et de sole</b>	La chaleur de voûte et de sole sont actives en même temps pour les processus de cuisson normaux.
	<b>Chaleur de sole</b>	L'élément chauffant inférieur fournit une chaleur concentrée sans effet de bronzage. Ceci convient pour les plats qui doivent cuire lentement, comme les soufflés, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.
	<b>Convection</b>	Les éléments chauffants autour du ventilateur à convection dégagent une chaleur supplémentaire. En mode de convection, le ventilateur démarre automatiquement, ce qui augmente la circulation de l'air dans le four et garantit une répartition uniforme de la chaleur. La température est réglable entre 50 °C et 250 °C.

## UTILISATION






### Réglage de l'heure






Avant d'utiliser la minuterie, l'heure doit être réglée. L'heure s'affiche alors sur l'écran de l'appareil.

1. Lorsque vous allumez l'appareil, l'écran affiche 12.00 et le symbole de l'horloge  se met à clignoter. Le four n'est pas encore en fonctionnement.
2. Appuyez sur les touches Plus  ou Moins  pour régler l'heure actuelle. Le réglage se termine après 5 secondes et le symbole de l'heure  s'éteint.

### Réglage de l'alarme










L'alarme s'applique à n'importe quelle fonction. La durée réglable est comprise entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie  et maintenez-la jusqu'à ce que le symbole d'alarme  clignote à l'écran.
2. Appuyez sur les touches plus  ou moins  pour régler l'heure d'alarme requise (heure d'alarme = heure actuelle + heure définie).
3. Après 5 secondes, le symbole d'alarme  s'allume en permanence sur l'écran et le réglage est terminé.

4. Dès que l'heure réglée est atteinte, la fonction d'alarme s'active et le symbole d'alarme  clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche (plus , moins  ou minuterie ) pour arrêter l'alarme. Le symbole d'alarme  s'éteint. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche automatiquement après 2 minutes.










### Réglage de la durée de cuisson

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

1. Appuyez sur la touche de minuterie  jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson  clignote à l'écran.
2. Appuyez sur plus  ou moins  pour régler le temps de cuisson souhaité. Dès que le symbole du temps de cuisson  s'affiche constamment à l'écran, le réglage de la minuterie est terminé.
3. Réglez maintenant la fonction et la température souhaitées avec les commandes.
4. Dès que le temps de cuisson réglé est écoulé (temps de cuisson = heure actuelle + heure programmée), l'appareil s'arrête. L'alarme sonne et le symbole du temps de cuisson  clignote sur l'écran. Arrêtez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche (plus , moins  ou minuterie ). Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche automatiquement après 2 minutes.
5. Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

### Réglage de l'heure de fin de cuisson

Si une heure de fin (fin du temps de cuisson) a été réglée, le four s'éteint automatiquement à ce moment. Vous pouvez définir une heure de fin dans la plage suivante : Heure de fin  $\leq$  heure actuelle + 10 heures. (L'heure de fin maximale ne peut pas dépasser 24 heures.)

1. Appuyez sur la touche de minuterie  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin  clignote à l'écran.
2. Appuyez sur les touches Plus  ou Moins  pour régler l'heure de fin souhaitée. Dès que le symbole de l'heure de fin  s'affiche constamment à l'écran, le réglage de la minuterie est terminé.
3. Réglez maintenant la fonction et la température souhaitées avec les commandes.
4. Dès que le temps de cuisson réglé est écoulé, l'appareil s'arrête. L'alarme retentit et l'icône d'heure de fin  clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche (plus , moins  ou minuterie ) pour arrêter l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche automatiquement après 2 minutes.
5. Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle s'affiche à l'écran.
















## Réglage automatique du programme

Cette fonction permet de cuire les aliments dans le four pendant la durée choisie et d'éteindre l'appareil à l'heure de fin sélectionnée. Une fois la fonction réglée, le four démarre automatiquement à l'heure prévue (selon l'heure de cuisson et de l'heure de fin réglées), puis se poursuit pendant un certain temps (temps de cuisson défini par vos soins) et s'éteint automatiquement lorsque l'heure de fin réglée est atteinte.

---







**Exemple :** Il est 10 h et vous voulez que la tarte aux pommes soit prête à 15 h. Le temps de cuisson est de 60 minutes. Dans ce cas, le four démarre automatiquement à 14 heures, fonctionne pendant 60 minutes et s'éteint automatiquement à 15 heures.

---

















1. Appuyez sur la touche de minuterie  jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson  clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur les touches plus  ou moins  pour régler le temps de cuisson souhaité. Le symbole du temps de cuisson  est affiché en permanence sur l'écran.
3. Appuyez maintenant sur la minuterie  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin  clignote à l'écran.
4. Appuyez sur Plus  ou Moins  pour régler l'heure de fin souhaitée. Le symbole de l'heure de fin  est affiché en permanence sur l'écran.
5. Réglez la fonction et la température souhaitées avec les contrôleurs.
6. Lorsque l'heure de démarrage programmée (composée du temps de cuisson réglé + l'heure de fin) est atteinte, l'appareil démarre automatiquement le fonctionnement et fonctionne pendant la durée de cuisson réglée.
7. Lorsque l'heure de fin définie est atteinte, l'appareil s'arrête et l'alarme retentit. Le symbole du temps de cuisson  et le symbole de l'heure de fin  clignotent simultanément.
8. Arrêtez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche (plus , moins  ou minuterie ). Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme se déclenche automatiquement après 2 minutes.
9. Tournez la commande sur la position „0” pour éteindre le four complètement.

## Verrouillage parental (verrouillage des touches)

Le four est équipé d'un dispositif de verrouillage parental qui empêche la mise en marche ou le réglage accidentel de l'appareil, par exemple par des enfants. Lorsque le verrouillage parental est actif, toutes les touches sont verrouillées.

1. Pour activer le verrouillage parental, maintenez la touche de minuterie  et la touche plus  pendant 3 secondes jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran. Toutes les touches sont maintenant verrouillées.
2. Appuyez de nouveau sur la minuterie  et sur plus  et maintenez-les pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage parental.  disparaît de l'écran et l'appareil peut à nouveau être utilisé normalement.

## 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 métallique
Biscuit roulé	200 g	3		180 °C	10-18 Min.	—	Plaque de cuisson
Petit gâteau	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Plaque de cuisson
Petit gâteau	300 g 400 g	3		160 °C	20-25 Min.	—	Plaque de cuisson
Génoise	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Grille métallique
Génoise	500 g	3		150 °C	30-35 Min.	—	Grille métallique
Pizza	350 g	3		200 °C	7-10 Min.	—	Plaque 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 métallique
Gâteau aux pommes	1200 g	2		185 °C	70 Min.	—	Grille métallique
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Grille métallique
Viande de bœuf	1000 g	5		200 °C	10-15 Min.	8-10 Min.	Plaque de cuisson
Viande de porc	2000 g	2		190 °C	110-130 Min.	—	Plaque de cuisson
Poulet	1200 g	3		200 °C	50-60 Min.	—	Plaque 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.


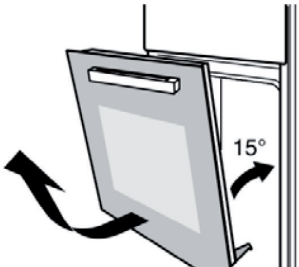
### Espace de cuisson

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.

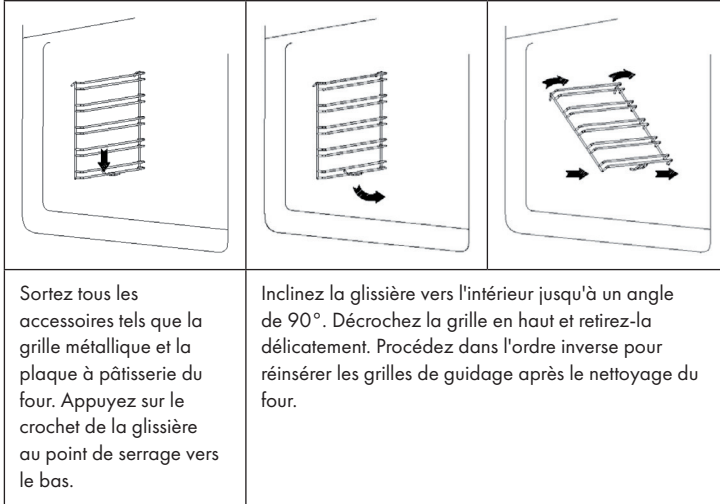
1	Ouvrez la porte autant que possible et tirez les loquets des deux charnières de porte vers l'arrière.	
2	Fermez la porte du four à un angle d'environ 15°. Soulevez la porte et sortez-la délicatement du four.	
3	Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la porte après le nettoyage du four.	

**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.

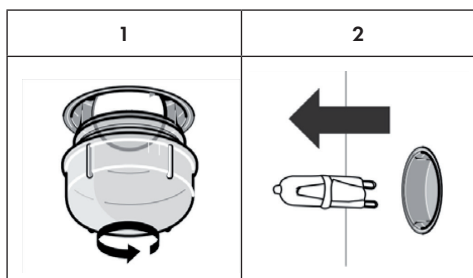
**Remarque :** Soyez très prudent lors du démontage afin de ne pas endommager l'émail.



## 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	78
Datos técnicos	79
Instrucciones de seguridad	79
Instalación (notas para el personal técnico)	82
Puesta en marcha	86
Descripción del aparato	88
Panel de control	90
Funciones	91
Funcionamiento	92
Tiempos y ajustes de cocción	95
Consejos de preparación	96
Limpieza y cuidado	97
Indicaciones sobre la retirada del aparato	100
Fabricante e importador (Reino Unido)	100

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Detalles según 66/2104

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	10035624		
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Masa del aparato	M	29	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	0,80	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	0,77	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	Convencional: 94,9 Recirculación: 91,2	

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

## DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035624
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.


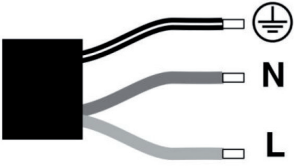
### Notas sobre la conexión eléctrica

**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:

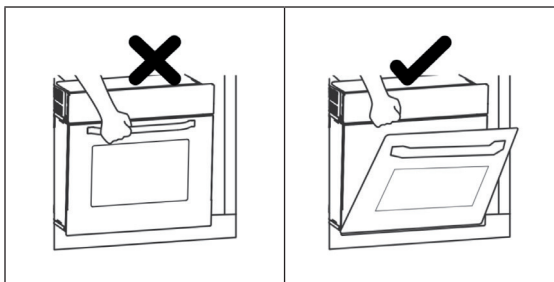
Verde-amarillo	Toma de tierra (E) 	
Azul	Neutral (N)	
Marrón	Cable de electricidad (L)	

**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

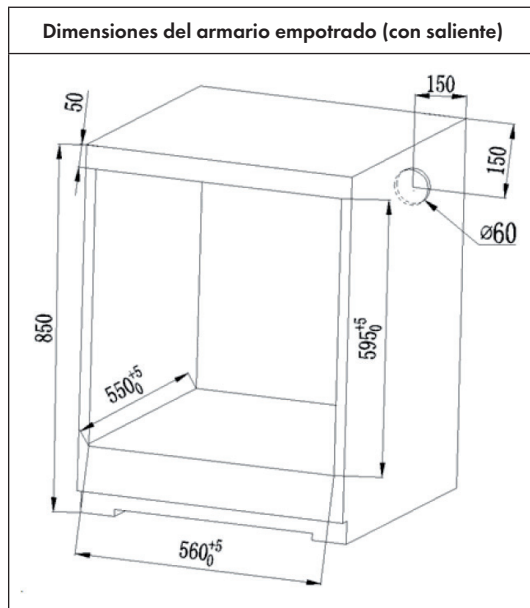
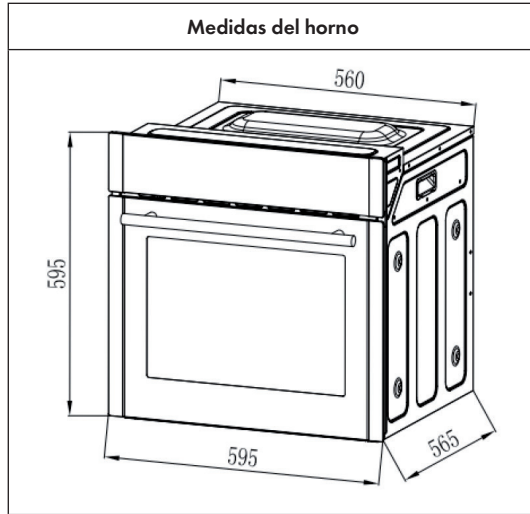
**Nota:** La instalación del horno debe ser realizada por al menos dos personas.

- 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.

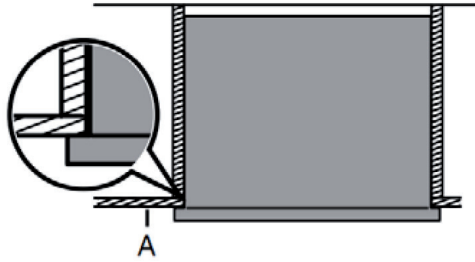


## Instalación del horno

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).



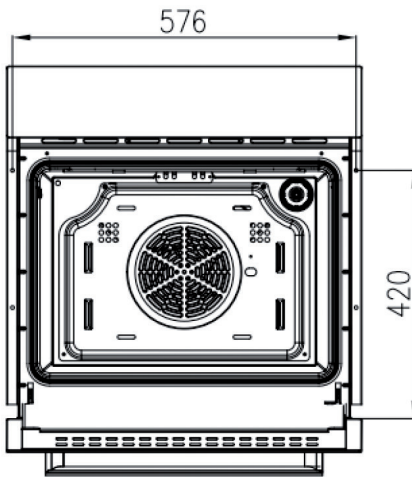
### Instalación con saliente (vista superior)



A: puerta del armario

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

### Instalación del horno en el armario

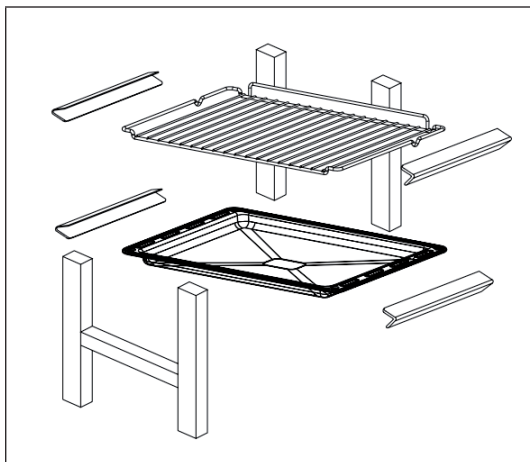


- Abra la puerta del horno, revise la pared lateral del horno y marque los agujeros de montaje.
- Fijar el horno en el armario con los 2 tornillos.

## 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

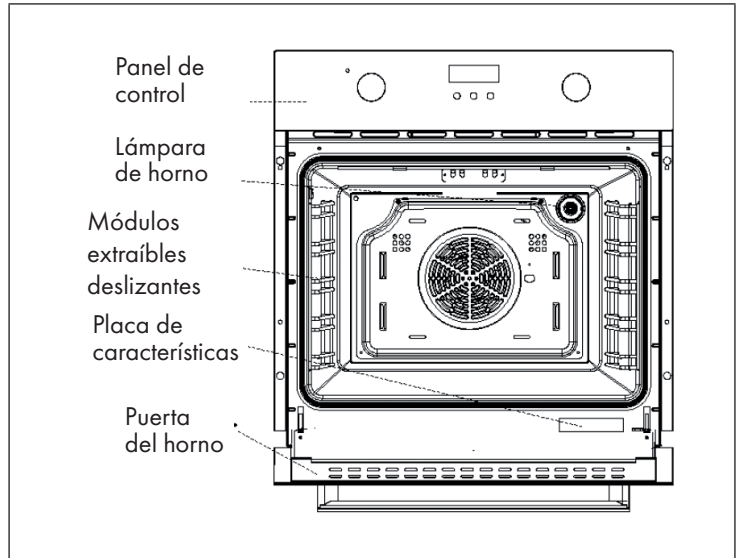


### ATENCIÓN

¡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

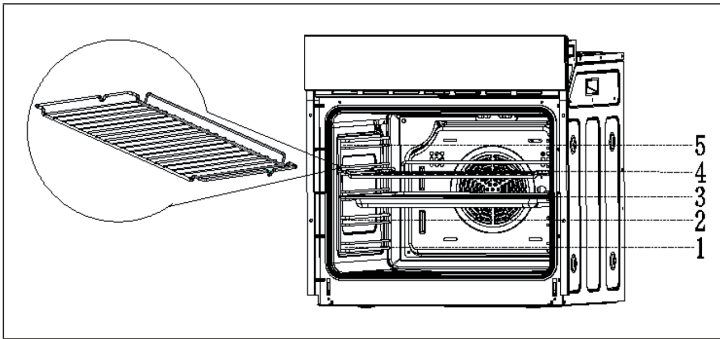
	<p><b>Rejilla:</b> Para hornear y asar.</p>
	<p><b>Bandeja de hornear de esmalte:</b> Se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos, como pasteles húmedos, pasteles, alimentos congelados. También se utiliza para atrapar la grasa, el líquido que se escapa y la salsa.</p>
	<p><b>Estantes:</b>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



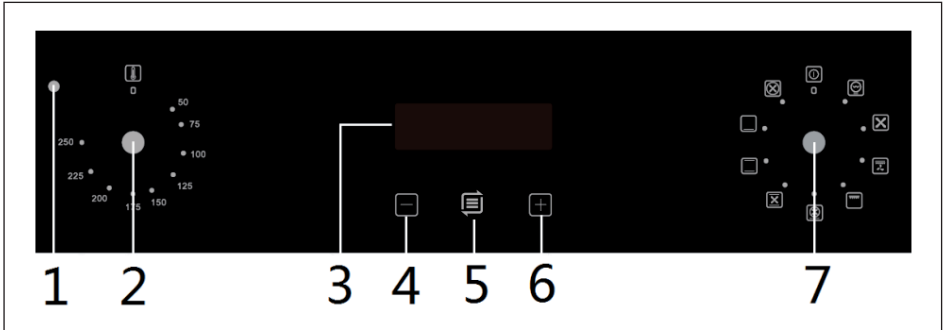
**Nota:** Limpie todos los accesorios antes de usarlos por primera vez. Use un paño suave y un detergente neutro para limpiar el horno. Sólo se deben utilizar los accesorios originales.

### 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	Luz de funcionamiento (El horno se está calentando, uno o más elementos calefactores están en funcionamiento)
2	Controlador de temperatura (Gire la perilla para seleccionar la temperatura deseada)
3	Pantalla principal
4	Disminuir (-)
5	Hora/temporizador
6	Aumentar (+)
7	Controlador de funciones (Gire la perilla para seleccionar la función deseada)

## FUNCIONES

Gire el mando hasta el icono correspondiente para seleccionar la función de cocción deseada.





Símbolo	Función	Descripción
	Lámpara	El proceso de cocción puede ser observado sin tener que abrir la puerta del horno. Tan pronto como se haya realizado el ajuste de la función, la lámpara se enciende.
	Descongelar	A temperatura ambiente, la circulación de aire (sin calor) puede descongelar rápidamente los alimentos congelados. Esto permite que los alimentos congelados como las verduras listas para comer o los alimentos rellenos de mantequilla se descongelen rápida y fácilmente.
	Ventilador + doble grill	El elemento de calor interno superior y el ventilador trasero se utilizan simultáneamente. Se puede hacer un ajuste de temperatura entre 50 °C y 250 °C.
	Doble grill	El calor interno superior y el calor externo superior se utilizan simultáneamente. Se puede hacer un ajuste de temperatura entre 50 °C y 250 °C.
	Función pizza (Calentamiento rápido/ calor inferior + ventilador)	El elemento calefactor de aire caliente trasero y el elemento calefactor inferior se utilizan simultáneamente. Esta función se utiliza para el calentamiento rápido. Se puede hacer un ajuste de temperatura entre 50 °C y 250 °C.
	Calor arriba y abajo + ventilador	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. Esta función es particularmente adecuada para asar a alta temperatura o para freír grandes trozos de carne.

Símbolo	Función	Descripción
	<b>Calor superior e inferior</b>	El calor de arriba y el de abajo están activos simultáneamente y pueden ser utilizados para los procesos normales de cocción.
	<b>Calor inferior</b>	El elemento calefactor inferior proporciona calor concentrado sin efecto de bronceado. Esto es particularmente adecuado para platos que necesitan cocinarse lentamente, como cazuelas, guisos, pasteles y pizza.
	<b>Circulación de aire</b>	Los elementos calefactores alrededor del ventilador de aire circulante emiten calor adicional. En el modo de recirculación, el ventilador se pone en marcha automáticamente, aumentando la circulación de aire en el horno y logrando una distribución uniforme del calor en la cámara de cocción. Se puede hacer un ajuste de temperatura entre 50 °C y 250 °C.

## FUNCIONAMIENTO






### Ajustar la hora

El tiempo debe ser ajustado antes de usar el temporizador. La hora se muestra entonces en la pantalla.






1. Cuando se enciende el aparato, en la pantalla aparece "12.00" y el símbolo  comienza a parpadear. El horno no está funcionando todavía.
2. Presione la tecla más  o menos  para ajustar la hora actual. Después de 5 segundos el ajuste se completa y el símbolo de la hora  desaparece.

### Ajustar la alarma

La alarma puede aplicarse a cualquier función. El tiempo ajustable va de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.










1. Mantenga pulsado el botón del temporizador  hasta que el icono de la alarma  parpadee en la pantalla.
2. Presione el botón más  o menos  para ajustar la hora de alarma requerida (Hora de alarma = Hora actual + hora ajustada).
3. Después de 5 segundos, el icono de la alarma  se iluminará constantemente.

en la pantalla y el ajuste se habrá completado. Establecer el modo de funcionamiento.

4. Cuando se alcanza la hora establecida, se activa la función de alarma y el icono de la alarma  parpadea en la pantalla. Presione cualquier tecla (tecla más , menos  o temporizador ) para detener la alarma. El símbolo de la alarma  se apaga. Si no se presiona ningún botón, la alarma se disparará automáticamente después de 2 minutos.










### Establecer la duración del tiempo de cocción

Si la comida sólo va a ser cocinada durante un tiempo determinado, puede configurar el horno para que se apague automáticamente después del tiempo de cocción deseado. El tiempo ajustable es de 0 a 10 horas. 1. Seleccione el modo de funcionamiento deseado y ajuste la temperatura.

1. Presione el botón del temporizador  hasta que el símbolo del tiempo de cocción  parpadee en la pantalla.
2. Presione la tecla más  o menos  para establecer el tiempo de cocción deseado. Tan pronto como el símbolo del tiempo de cocción  aparezca constantemente en la pantalla, el ajuste del temporizador estará completo.
3. Ahora ajuste la función y la temperatura deseada con los controles.
4. Tan pronto como el tiempo de cocción que ha establecido haya expirado (tiempo de cocción = actual tiempo + tiempo establecido), la unidad deja de funcionar. La alarma suena y el símbolo del tiempo de cocción  parpadea en la pantalla. Presione cualquier tecla (tecla más , menos  o temporizador ) para detener la alarma. Si no se pulsa ninguna tecla, la alarma se apaga automáticamente después de 2 minutos.
5. Cuando el horno se apaga, la hora actual se muestra en la pantalla.

### Establecer el final del tiempo de cocción
















Si se establece un tiempo de finalización (fin del tiempo de cocción), el horno se apaga automáticamente en este momento. Puede establecer una hora de finalización en la siguiente sección: Hora final ≤ hora actual + 10 horas. (El tiempo máximo de finalización no puede exceder las 24 horas).

1. Presione el botón del temporizador  hasta que el símbolo de la hora final  parpadee en la pantalla.
2. Presione la tecla más  o menos  para establecer la hora de finalización deseada. Una vez que el icono de la hora de finalización  se muestra constantemente en la pantalla, el ajuste del temporizador está completo.
3. Ahora ajuste la función y la temperatura deseada con los controles.
4. Tan pronto como el tiempo de cocción que ha establecido ha transcurrido, el aparato deja de funcionar. La alarma suena y el símbolo de la hora final  parpadea en la pantalla. Presione cualquier tecla (tecla más , menos  o temporizador ) para detener la alarma. Si no se pulsa ninguna tecla, la alarma se apaga automáticamente después de 2 minutos.
5. Cuando el horno está apagado, la pantalla muestra la hora actual

## Ajuste automático del programa







Con esta programación, la comida se prepara en el horno para la hora seleccionada y el aparato se apaga a la hora final que usted seleccionó. Una vez ajustada la función, el horno se pone en marcha automáticamente a una hora determinada (que viene determinada por el tiempo de cocción y el tiempo final que usted ha ajustado), luego funciona durante un tiempo determinado (tiempo de cocción que usted ha ajustado) y se apaga automáticamente cuando se alcanza el tiempo final que usted ha ajustado.

**Ejemplo:** Ahora son las 10 en punto y quieres que el pastel de manzana se haya terminado de hornear a las 15 horas. El tiempo de cocción es de 60 minutos. En este caso, el horno se enciende automáticamente a las 2 pm, funciona durante 60 minutos y se apaga de nuevo automáticamente a las 3 pm.

















1. Presione el botón del temporizador  hasta que el símbolo del tiempo de cocción  parpadee en la pantalla.
2. Presione la tecla más  o menos  para establecer el tiempo de cocción deseado. El símbolo del tiempo de cocción  aparece constantemente en la pantalla.
3. Ahora presione la tecla del temporizador  hasta que el símbolo del tiempo final  parpadee en la pantalla.
4. Presione la tecla más  o menos  para seleccionar la hora de finalización deseada. El icono de la hora de finalización  aparece constantemente en la pantalla.
5. Ajuste la función y la temperatura deseadas con los controladores. Cuando se alcanza la hora de inicio programada (desde el tiempo de cocción programado + la hora final) la unidad se pone en funcionamiento automáticamente y funciona durante el tiempo establecido.
6. Cuando se alcanza la hora final que usted estableció, el aparato detiene el y la alarma suena. El símbolo del tiempo de cocción  y el símbolo del tiempo final  parpadean simultáneamente.
7. Pulsando cualquier tecla (Más , Menos  o tecla del temporizador ) se detiene la alarma. Si no se presiona ningún botón, la alarma se parará automáticamente después de 2 minutos.
8. Gire las perillas a la posición „0” para apagar el horno completamente.

## Bloqueo para niños (bloqueo de llave)

El horno está equipado con un seguro para niños para evitar que el aparato sea encendido o desajustado accidentalmente por niños. Cuando se activa el seguro para niños, todos los botones se bloquean.

1. Para activar el seguro para niños, mantenga pulsado el botón del temporizador  y el botón más  durante 3 segundos hasta que “” aparezca en la pantalla. Todos los botones están ahora bloqueados.
2. Mantenga pulsado el botón del temporizador  y el botón más  de nuevo durante 3 segundos para desactivar el bloqueo parental. “” ya no aparecerá en la pantalla y la unidad se puede utilizar normalmente.

## TIEMPOS Y AJUSTES DE COCCIÓN

	Peso cantidad	Ni-vel	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	300 g 400 g	3		160 °C	20-25 Min.	—	Rejilla
Pizza	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Bandeja
Pizza	500 g	3		150 °C	30-35 Min.	—	Bandeja
Tarta de manzana	350 g	3		200 °C	7-10 Min.	—	Rejilla
Tarta de manzana	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Rejilla
Tostada	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Rejilla
Carne de ternera	1200 g	2		185 °C	70 Min.	—	Bandeja
Carne de cerdo	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Bandeja
Pollo	1000 g	5		200 °C	10-15 Min.	8-10 Min.	Bandeja
Hamburguesa	2000 g	2		190 °C	110-130 Min.	—	Bandeja
Poulet	1200 g	3		200 °C	50-60 Min.	—	Bandeja
Hamburger	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.

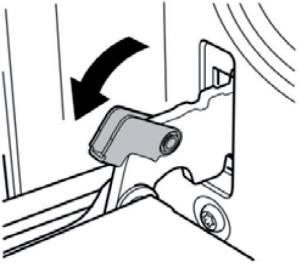
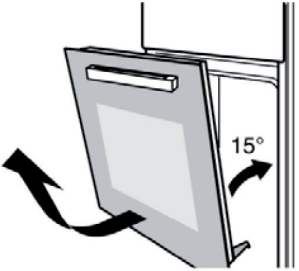
### Cámara de cocción

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.

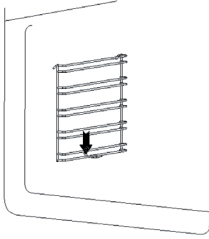
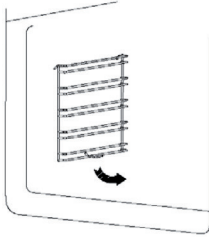
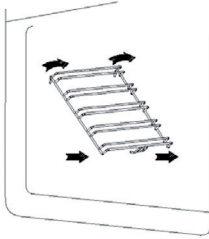
1	<p>Abre la puerta lo más lejos posible y tira de los pestillos de ambas bisagras hacia atrás.</p>	
2	<p>Cierra la puerta del horno hasta un ángulo de unos 15°. Levante la puerta y sáquela con cuidado del horno.</p>	
3	<p>Proceda en orden inverso para reemplazar la puerta después de limpiar el horno.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

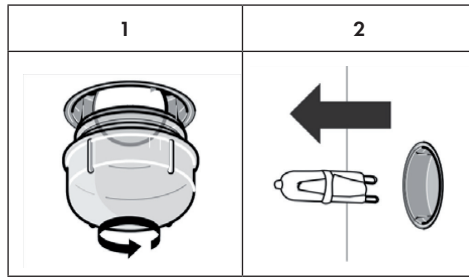
**Nota:** Tenga mucho cuidado al quitar la puerta para que no se dañe el esmalte.

		
<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 Berlin, 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	102
Dati tecnici	103
Avvertenze di sicurezza	103
Installazione (informazioni per il personale tecnico)	106
Messa in funzione	110
Descrizione del dispositivo	112
Pannello di controllo	114
Funzioni	115
Utilizzo	116
Tempi di cottura e impostazioni	119
Consigli per la preparazione	120
Pulizia e manutenzione	121
Avviso di smaltimento	124
Produttore e importatore (UK)	124

## SCHEDA DATI DEL PRODOTTO

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno dispositivo		10035624	
Tipo di forno		Forno elettrico	
Dimensioni del dispositivo	M	29	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	0,80	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità di ricircolo aria 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 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	Convenzionale: 94,9 Ricircolo: 91,2	

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

## DATI TECNICI

Numero articolo	10035624
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. Spegnerne 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.
- Spegnerne 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 strabordino 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.


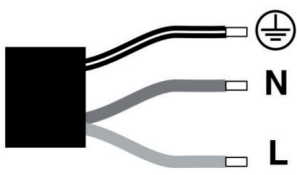
### Avvertenze sul collegamento elettrico

**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:

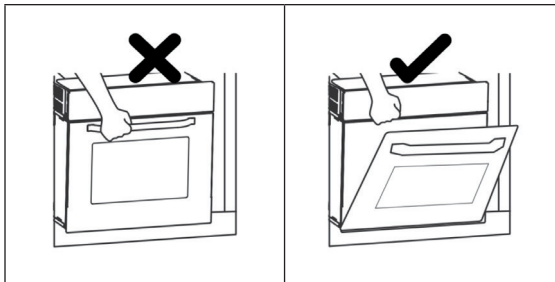
Giallo-verde	Cavo di messa a terra (E) 	
Blu	Cavo neutrale (N)	
Marrone	Cavo della corrente (L)	

**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

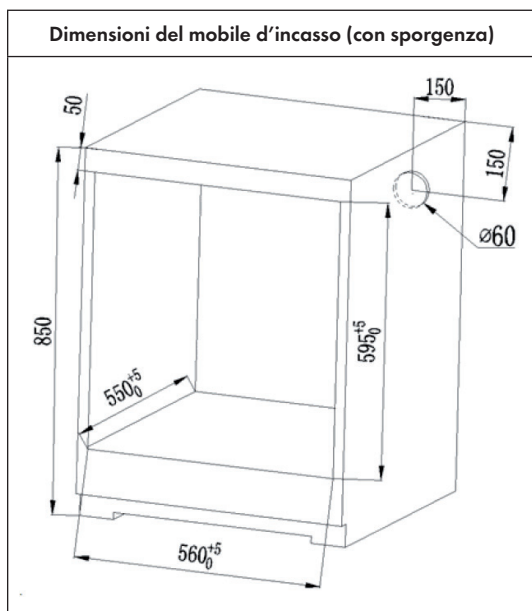
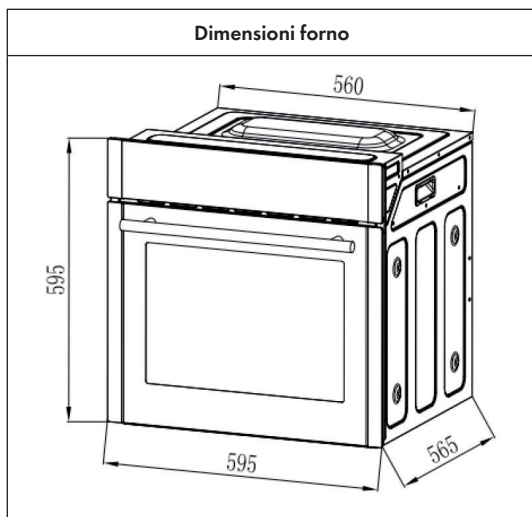
**Nota:** l'incasso deve essere realizzato da almeno due persone.

- 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.

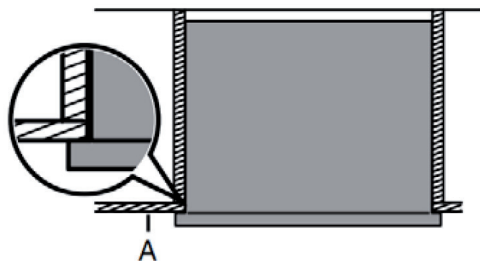


### Incasso del forno

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).



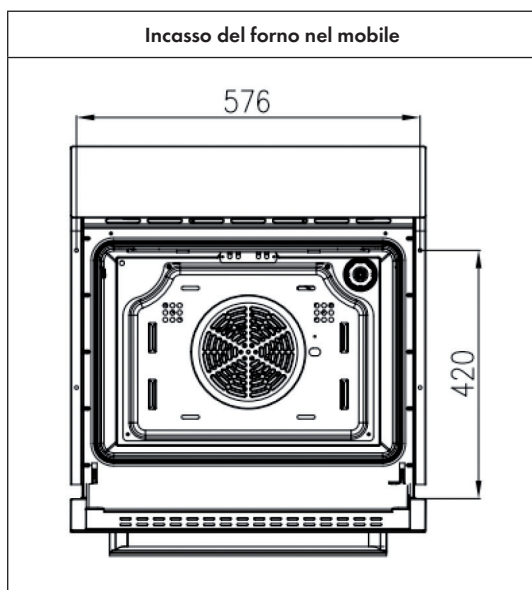
### Incasso con sporgenza (vista dall'alto)



A: sportello del forno

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

### Incasso del forno nel mobile

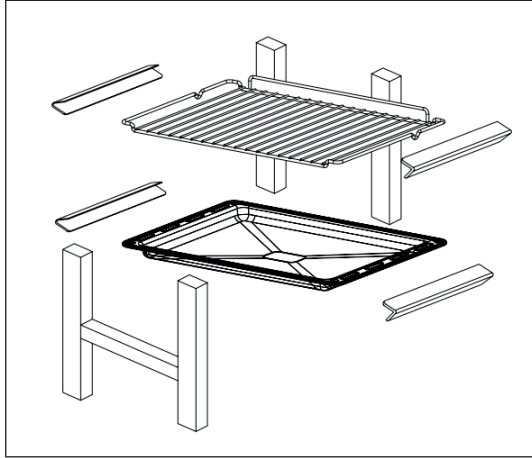


- Aprire lo sportello, controllare le pareti laterali del forno e segnare i fori di fissaggio.
- Fissare il forno al mobile con 2 viti.

## 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

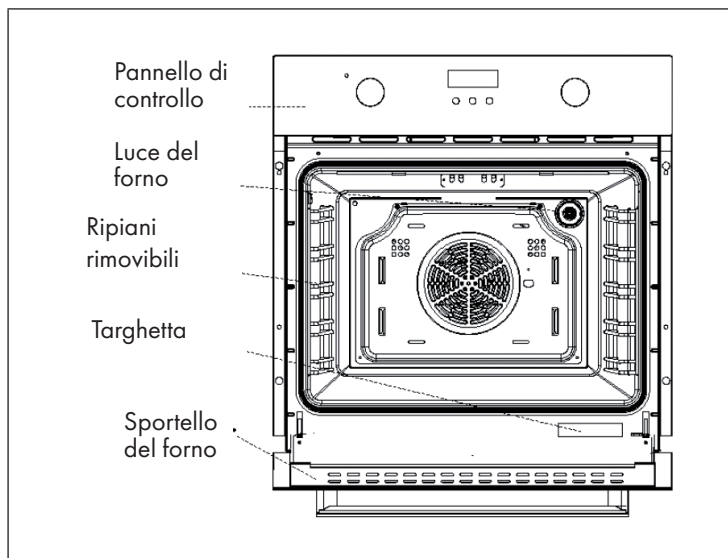


### ATTENZIONE

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

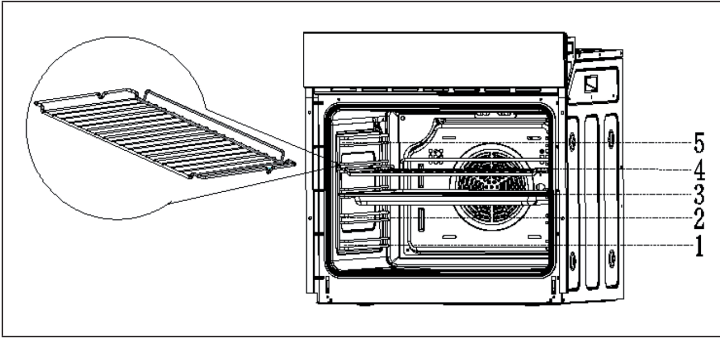
	<p><b>Griglia:</b> per cuocere e grigliare.</p>
	<p><b>Teglia smaltata:</b> per cucinare grandi quantità di alimenti, come torte umide, biscotti, prodotti surgelati. Serve anche per raccogliere grasso, briciole e salse.</p>
	<p><b>Ripiani:</b> rimovibili per facilitare la pulizia del forno.</p>
	<p>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



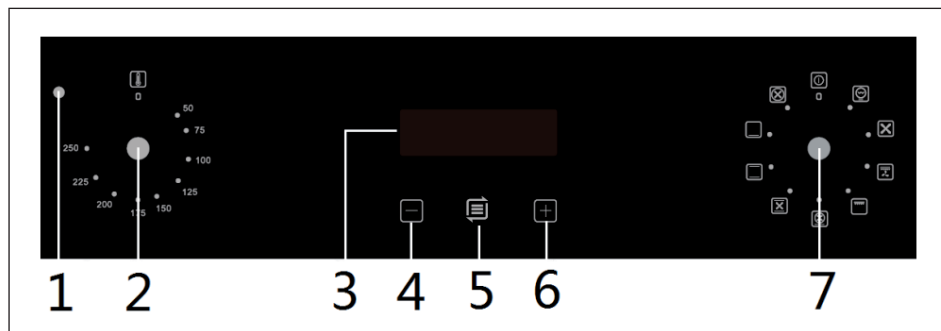
**Nota:** pulire gli accessori prima dell'utilizzo. Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro per pulire il forno. Usare solo accessori originali.

### 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	Spie di funzionamento (il forno scalda, uno o più elementi riscaldanti sono in funzione).
2	Regolazione della temperatura (girare la manopola per selezionare la temperatura desiderata).
3	Schermo indicazione principale
4	Diminuire il valore (-)
5	Timer/Ora
6	Aumentare il valore (+)
7	Regolazione delle funzioni (girare la manopola per selezionare la funzione desiderata).

## FUNZIONI

Girare la manopola sul simbolo corrispondente per selezionare la funzione di cottura desiderata.



Simbolo	Funzione	Descrizione
	Lampada	Il processo di cottura può essere osservato senza aprire lo sportello. Non appena viene impostata la funzione, la lampada si accende.
	Scongelare	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 + ventola	L'elemento riscaldante ad anello superiore interno, quello superiore esterno e la ventola posteriore vengono usati contemporaneamente. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250 °C.
	Grill doppio	L'elemento riscaldante ad anello superiore interno e quello superiore esterno vengono usati contemporaneamente. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250 °C.
	Funzione pizza (riscaldamento rapido/elemento riscaldante inferiore + ventola)	L'elemento riscaldante posteriore per l'aria e quello inferiore vengono utilizzati contemporaneamente. Questa funzione serve per un riscaldamento rapido. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250 °C.
	Calore dall'alto e dal basso + ventola	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.

Simbolo	Funzione	Descrizione
	<b>Calore dall'alto e dal basso</b>	Calore dall'alto e calore dal basso sono attivi contemporaneamente e possono essere utilizzati per cotture normali.
	<b>Calore dal basso</b>	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.
	<b>Ventola</b>	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. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250 °C.

## UTILIZZO



### Impostare l'ora





Prima di utilizzare il dispositivo, è necessario impostare l'ora. Una volta impostata, viene mostrata sullo schermo del dispositivo.

1. Quando si accende il dispositivo, lo schermo mostra "12:00" e il simbolo dell'orologio  inizia a lampeggiare. Il forno non è in funzione.
2. Premere i tasti e per impostare l'ora attuale. Dopo 5 secondi l'impostazione è terminata e il simbolo dell'orologio  scompare.

### Impostare l'allarme








L'allarme può essere utilizzato con tutte le funzioni. Il tempo può essere impostato tra 1 minuti e 23 ore e 59 minuti.

1. Premere Timer  fino a quando compare sullo schermo il simbolo dell'allarme .
2. Premere e per impostare il tempo dell'allarme (tempo dell'allarme = ora attuale + tempo impostato).

3. Dopo 5 secondi il simbolo dell'allarme  resta illuminato sullo schermo e l'impostazione è conclusa.
4. Non appena viene raggiunto il tempo impostato, viene attivata la funzione allarme e il simbolo dell'allarme  lampeggia sullo schermo. Premere un tasto a piacere () per spegnere l'allarme. Il simbolo dell'allarme  scompare. Se non vengono premuti tasti, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.








### Impostare il tempo di cottura

Se le pietanze devono essere cotte entro un tempo definito, è possibile impostare il forno in modo che si spegna automaticamente allo scadere del tempo desiderato. Il tempo può essere impostato tra 0 e 10 ore.

1. Premere Timer  fino a quando sullo schermo compare il simbolo del tempo di cottura .
2. Premere  e  per impostare il tempo di cottura desiderato. Non appena il simbolo del tempo di cottura  resta illuminato sullo schermo, l'impostazione del timer è conclusa.
3. Impostare temperatura e funzione con le relative manopole.
4. Non appena è scaduto il tempo di cottura impostato (tempo di cottura = ora attuale + tempo impostato), il dispositivo arresta il funzionamento. Suona l'allarme e il simbolo del tempo di cottura  lampeggia sullo schermo. Premere un tasto a piacere () per spegnere l'allarme. Se non vengono premuti tasti, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
5. Quando il forno è spento, lo schermo mostra l'ora attuale.

### Impostare il tempo per il termine della cottura

Quando viene impostato il tempo per il termine della cottura, il forno si spegne all'ora impostata. Il termine della cottura può essere impostato nel seguente intervallo: ora del termine della cottura  $\leq$  ora attuale + 10 ore (il tempo per il termine della cottura non può superare le 24 ore).

1. Premere Timer  fino a quando sullo schermo compare il simbolo del tempo per il termine della cottura .
2. Premere  e  per impostare il tempo per il termine della cottura desiderato. Non appena il simbolo del tempo per il termine della cottura  resta illuminato sullo schermo, l'impostazione del timer è conclusa.
3. Impostare temperatura e funzione con le relative manopole.
4. Non appena è scaduto il tempo impostato, il dispositivo arresta il funzionamento. Suona l'allarme e il simbolo del tempo per il termine della cottura  lampeggia sullo schermo. Premere un tasto a piacere (+/-/timer ) per spegnere l'allarme. Se non vengono premuti tasti, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
5. Quando il forno è spento, lo schermo mostra l'ora attuale.














## Impostazione programma automatico

Con questa programmazione, gli alimenti vengono cotti per il tempo selezionato e il dispositivo si spegne allo scadere del tempo impostato. Dopo aver impostato la funzione, il forno si avvia automaticamente a una determinata ora (che risulta dal tempo di cottura impostato e da quello per il termine della cottura) e si spegne quando viene raggiunta l'ora impostata per il termine.

---







**Esempio:** sono le 10 e desiderate che la torta di mele sia pronta alle 15:00. Il tempo di cottura è di 60minuti. Il forno si avvia automaticamente alle 14:00 e si spegne alle 15:00.

---

















1. Premere Timer  fino a quando sullo schermo lampeggia il simbolo del tempo di cottura SYMBOL.
2. Premere  e  per impostare il tempo di cottura desiderato. Il simbolo del tempo di cottura SYMBOL resta illuminato sullo schermo.
3. Premere Timer  fino a quando sullo schermo lampeggia il simbolo del tempo per il termine della cottura .
4. Premere  e  per impostare il tempo per il termine della cottura desiderato. Il simbolo del tempo per il termine della cottura  resta illuminato sullo schermo.
5. Impostare temperatura e funzione con le relative manopole.
6. Non appena viene raggiunto il tempo di avvio impostato (tempo di cottura impostato + tempo per il termine della cottura impostato), il dispositivo avvia automaticamente il funzionamento e procede per la durata di cottura impostata.
7. Quando viene raggiunto il tempo per il termine della cottura impostato, suona l'allarme e il simbolo del tempo di cottura  e quello del tempo per il termine della cottura  lampeggiano contemporaneamente sullo schermo.
8. Premere un tasto a piacere (//timer ) per spegnere l'allarme. Se non vengono premuti tasti, l'allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
9. Mettere la manopola in posizione "0" per spegnere completamente il forno.

## 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. Quando la sicura è attiva, tutti i tasti sono bloccati.

1. Tenere premuti il tasto Timer  e  per 3 secondi per attivare la sicura, fino a quando sullo schermo compare . I tasti sono ora bloccati.
2. Tenere premuto il tasto Timer  e  per 3 secondi per disattivare la sicura. Sullo schermo non è più visibile  e il dispositivo può essere usato normalmente.

## 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 piccola	300 g 400 g	3		185 °C	20-25 Min.	—	Teglia
Torta piccola	300 g 400 g	3		160 °C	20-25 Min.	—	Teglia
Torta biscottata	500 g	3		175 °C	30-35 Min.	—	Griglia
Torta biscottata	500 g	3		150 °C	30-35 Min.	—	Griglia
Pizza	350 g	3		200 °C	7-10 Min.	—	Teglia
Pizza	350 g	3		200 °C	10 Min.	—	Teglia
Torta di mele	1200 g	3		185 °C	50-60 Min.	—	Griglia
Torta di mele	1200 g	2		185 °C	70 Min.	—	Griglia
Toast	9 Stk.	5		240 °C	1-2 Min.	—	Griglia
Carne di manzo	1000 g	5		200 °C	10-15 Min.	8-10 Min.	Teglia
Carne di maiale	2000 g	2		190 °C	110-130 Min.	—	Teglia
Pollo	1200 g	3		200 °C	50-60 Min.	—	Teglia
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.



2. Aprire lo sportello il meno possibile durante la cottura, dato che ogni apertura comporta una dispersione di calore.
3. Spegnerne completamente il forno quando non è in uso.
4. 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.

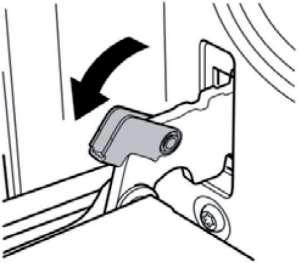
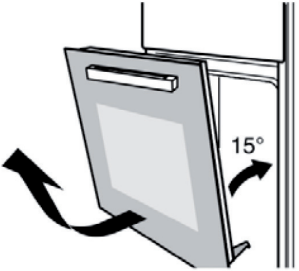
### **Vano di cottura**

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.

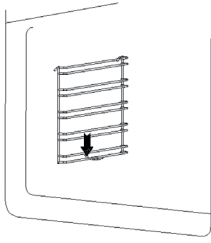
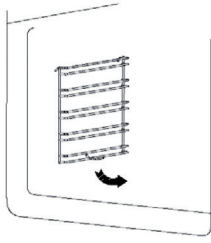
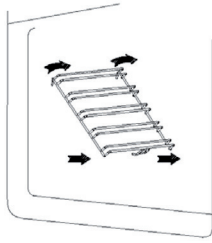
1	<p>Aprire lo sportello al massimo e tirare indietro i blocchi su entrambe le cerniere.</p>	
2	<p>Chiudere lo sportello a 15°, sollevarlo e toglierlo.</p>	
3	<p>Procedere al contrario per rimontare lo sportello dopo la pulizia.</p>	

**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.

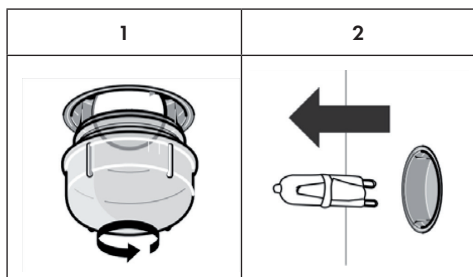
**Nota:** quando si tolgono i ripiani, fare attenzione a non rovinare lo smalto.

		
<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**