

KLARSTEIN NIELSTVK
TEIN NIELSTVK KLAR
KLARSTEIN NIELSTVK
TEIN NIELSTVK KLAR
KLARSTEIN NIELSTVK
TEIN NIELSTVK KLAR
KLARSTEIN NIELSTVK

KLARSTEIN

VaporChef

Dampfbackofen
Steam Oven
Horno de vapor
Four à vapeur
Forno a vapore

10036173 10036174

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 (10036173) 4
Produktdatenblatt (10036174) 5
Sicherheitshinweise 6
Geräteübersicht 8
Hinweise zu den Einschüben 9
Bedienfeld und Tastenfunktionen 10
Displayanzeigen und Programme 11
Weitere Bedienfunktionen 16
Menü (Rezepte) 18
Reinigung und Pflege 19
Fehlerbehebung 20
Hinweise zur Entsorgung 22
Hersteller 22

English 23
Français 43
Español 63
Italiano 83

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10036173	10036174
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Leistung	2100-2400 W	1900-2200 W
Dampf-Leistung	1100 W	950 W
Max. Füllmenge Wassertank	1,45 l	1,45 l

PRODUKTDATENBLATT (10036173)

Angaben nach 65/2014

Warenzeichen des Lieferanten: Klarstein
Modellkennung des Lieferanten: 10036173
Energieeffizienzindex (EEL cavity): 94,1
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Zyklus für jeden Garraum im konventionellen Modus und im Umluft-Modus in kWh: 0,64/0,65 kWh
Zahl der Garräume: 1
Wärmequelle(n) des Garraums: Strom
Volumen des Garraums in Liter: 31 l

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10036173		
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	21,8	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	31	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	0,64	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,65	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	94,1	

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

PRODUKTDATENBLATT (10036174)

Angaben nach 65/2014

Warenzeichen des Lieferanten: Klarstein

Modellkennung des Lieferanten: 10036174

Energieeffizienzindex (EEI cavity): 87,7

Energieeffizienzklasse: A

Energieverbrauch pro Zyklus für jeden Garraum im konventionellen Modus und im Umluft-Modus in kWh: 0,59/0,57 kWh

Zahl der Garräume: 1

Wärmequelle(n) des Garraums: Strom

Volumen des Garraums in Liter: 24 l

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10036174		
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	19,5	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	24	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	0,59	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,57	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	EEI Ofen	87,7	

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

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Hinweise

- Spülen Sie das Gehäuse niemals mit fließendem Wasser ab, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die angegebene Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Fassen Sie den Stecker oder das Bedienfeld nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in die Nähe von Tischdecken, Vorhängen, Tapeten oder andere brennbare Materialien und Gegenstände.
- Installieren Sie das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz zu allen Seiten, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Beim Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um ein Verbrühen zu vermeiden.

- Stecken Sie keine Fremdkörper in den Türsicherungsschalter der Ofentür.
- Verwenden Sie ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden, da es sich sonst überhitzt.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

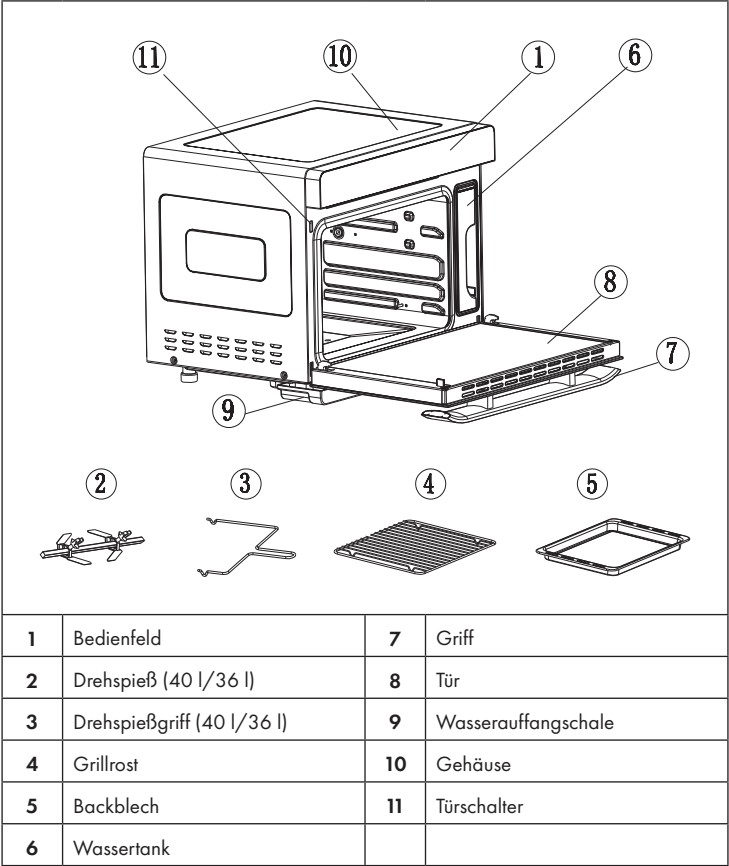


VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren und benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengeräte angeschlossen sind.
- Reinigen Sie die Türscheibe des Ofens mit einem weichen und feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob Ihr Kochgeschirr für dieses Gerät geeignet ist. Wir empfehlen Ihnen, hitzebeständige Glasbehälter oder Keramikbehälter zu benutzen. Befüllen Sie den Behälter maximal auf zwei Drittel.
- Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Orientieren Sie sich beim Befüllen an der MAX-Markierung im Tank.
- Stellen Sie keine Behälter auf die geöffnete Ofentür.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in einem versiegelten Behälter, da der Behälter sonst explodieren kann. Füllen Sie die Lebensmittel vor der Erwärmung in ein hitzebeständiges Gefäß um.

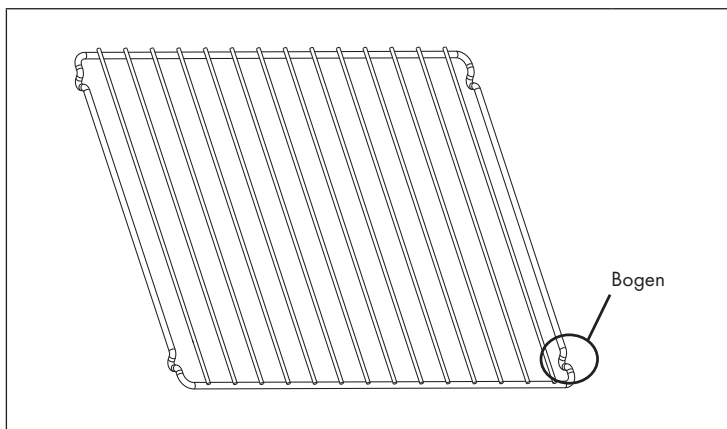
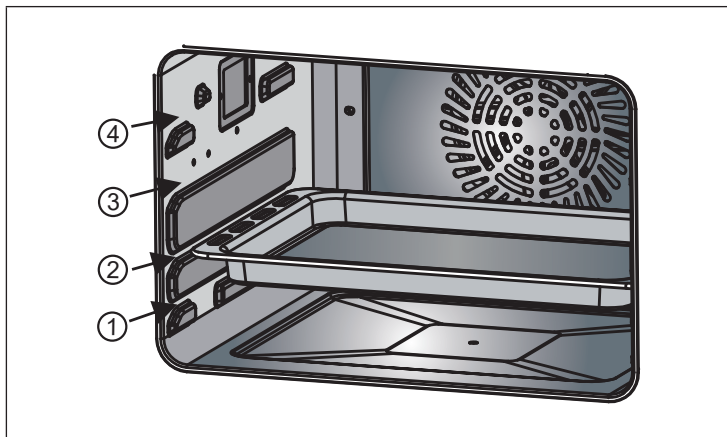
GERÄTEÜBERSICHT



Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wassertank immer über der Mindestmarkierung liegt. Lassen Sie den Wassertank die ganze Zeit im Backofen stehen, während das Gerät in Betrieb ist.

HINWEISE ZU DEN EINSCHÜBEN

Es gibt vier Einschub-Ebenen. Wählen Sie den passenden Einschub je nach Gericht oder Rezept aus. Achten Sie darauf, dass der Bogen am Grillrost nach unten zeigt und schieben Sie ihn in der gewünschten Einschub-Ebene in den Backofen.



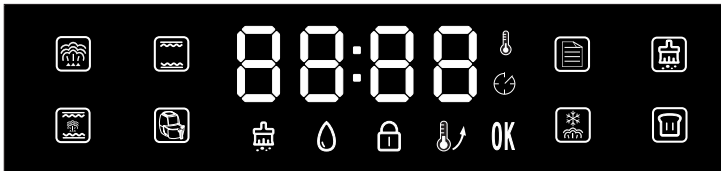
BEDIENFELD UND TASTENFUNKTIONEN



Tasten	Funktionsbeschreibung
Ein/ Aus 	- Nach dem ersten Einschalten ertönt ein Piepton und die Leuchtanzeige leuchtet auf. Drücken Sie nun die [Ein/Aus-Taste] , um in die Funktionsauswahl zu gelangen. - Wird innerhalb von 5 Minuten keine Funktion ausgewählt, werden alle Einstellungen gelöscht und das Gerät wird in den Standbymodus versetzt.
Einstellungen/ Kindersicherung 	1. Einstellungen: - In den Programmen „Dämpfen“ , „Grillen“ , „Luftfrittieren“  oder „Grillen und Dämpfen“  leuchtet die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  auf. Wenn Sie die Taste drücken, blinken die Zeit-LED und der [Start/Pause-Regler]  gleichzeitig auf. Drehen Sie den Regler, um die Temperatur und die Zeit einzustellen. Drücken Sie anschließend den [Start-Pause-Regler] , um die Einstellung zu bestätigen. Wenn Sie zu lange warten, blinken die Zeit-LED und der [Start-Pause-Regler]  gleichzeitig 5 Sekunden lang auf und anschließend wird die Einstellung automatisch bestätigt und gespeichert. - Wenn Sie nach dem Einschalten des Geräts das Programm „Menü“  auswählen, leuchtet die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  auf. Mit dieser Taste kann die Garzeit entsprechend der Lebensmittelmenge eingestellt werden. Dies ist nur einmal für ein Rezept möglich, dann erlischt die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  und die Zeit kann für diesen Modus  nicht erneut eingestellt werden. 2. Kindersicherung: - Die Kindersicherung kann in allen Programmen aktiviert werden. Drücken Sie die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  (wenn Sie leuchtet) 3 Sekunden lang. Die [Kindersicherung-Anzeige]  leuchtet auf, das heißt, die Kindersicherung ist aktiviert. Wenn Sie die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  erneut 3 Sekunden lang drücken, wird die Kindersicherung deaktiviert.

Tasten	Funktionsbeschreibung
Start/Pause (Regler) 	- Drücken Sie zum Starten oder Pausieren des Geräts den [Start/Pause-Regler] . - Drehen Sie den [Start/Pause-Regler], um eines der nachfolgenden Programme auszuwählen: „Dämpfen“, „Grillen“, „Grillen und Dämpfen“, „Luftfrittieren“, „Menü“, „Reinigung“, „Auftauen“ oder „Fermentieren“. - Drehen Sie den [Start/Pause-Regler], um die Zeit und die Temperatur in den verschiedenen Programmen und Funktionen einzustellen. - Wenn der [Start/Pause-Regler] blinkt, kann durch Drücken oder Drehen des Reglers die Einstellung der gewählten Programme oder Funktionen bestätigt oder angepasst werden. - Wenn das Gerät in Betrieb ist, leuchtet der [Start/Pause-Regler].

DISPLAYANZEIGEN UND PROGRAMME



Programme	Funktionsbeschreibung
Dämpfen 	- Die Hauptfunktion ist „Dämpfen“. Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 100 °C. - Wenn Sie das Programm „Dämpfen“ auswählen, blinken die [Dämpfen-Anzeige]  und der [Start/Pause-Regler]  auf. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Programmauswahl zu bestätigen und in den Einstellmodus zu gelangen. - Mit dem Regler kann anschließend eine Zeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 100 °C und 110 °C eingestellt werden. Drücken Sie nach der Temperatureinstellung zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Wenn Sie nun erneut den [Start/Pause-Regler]  drücken, startet das Gerät den Betrieb und der Countdown beginnt.

Grillen 	- Im Programm „Grillen“ werden sowohl Ober- als auch Unterhitze genutzt. Teil des Programms ist die Funktion „Vorheizen“ . Warten Sie ab, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie Lebensmittel in den Backofen hinein geben. Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 180 °C. - Mit dem [Start/Pause-Regler]  kann eine Zeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 100 °C und 230 °C eingestellt werden. Drücken Sie zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Das Gerät startet den Betrieb. - Nachdem das Programm „Grillen“  gestartet wurde, leuchtet die [Vorheizen-Anzeige]  auf. Der Ofen wird nun vorgeheizt. Sobald das Vorheizen beendet ist, erlischt die [Vorheizen-Anzeige]  und das Gerät piept 10 Mal, um Sie daran zu erinnern, Lebensmittel in den Ofen zu legen. Sobald das Vorheizen beendet ist, wird die Grillfunktion automatisch gestartet.
Grillen und Dämpfen 	Die Hauptfunktion dieses Programms ist die Grillfunktion. Zusätzlich zur Grillfunktion gibt der Ofen etwas Dampf ab. So werden die Lebensmittel schneller gegart, ohne dabei auszutrocknen. Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 180 °C. Mit dem [Start/Pause-Regler]  kann eine Zeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C eingestellt werden. Drücken Sie zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Das Gerät startet nun den Betrieb.

Luftfrittieren 	- Bei der Luftfrittierfunktion läuft der hintere Heizer mit Umluft. Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 180 °C. - Mit dem [Start/Pause-Regler]  kann eine Zeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 100 °C und 230 °C eingestellt werden. Drücken Sie zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Das Gerät startet nun den Betrieb. - Wenn das Gerät startet, leuchtet die [Vorheizen-Anzeige]  auf. Der Backofen wird nun vorgeheizt. Sobald das Vorheizen beendet ist, erlischt die [Vorheizen-Anzeige]  und das Gerät piept 10 Mal, um Sie daran zu erinnern, Lebensmittel in den Ofen zu legen. Sobald das Vorheizen beendet ist, startet der Countdown der Luftfrittierfunktion automatisch.
Menü 	- Mit der [Menü-Taste]  können Sie aus 31 Rezepten auswählen. Wenn die [Menü-Taste]  gedrückt wird, blinken die [Menü-Anzeige]  und der [Start/Pause-Regler]  gleichzeitig auf. Auf dem LED-Bildschirm wird „F-00“ angezeigt. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um in die Menüauswahl zu gelangen. Durch Drehen des [Start/Pause-Reglers]  werden die Rezepte nacheinander angezeigt („F-01“, „F-02“... „F-31“). Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um ein Rezept auszuwählen. - Wenn ein Rezept ausgewählt wurde, leuchtet nach dem Start die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  auf. Mit dieser Taste kann die Garzeit entsprechend der Lebensmittelmenge angepasst werden. Für ein Rezept kann die Zeit während des Betriebs jeweils nur einmal eingestellt werden. Anschließend erlischt die Beleuchtung der [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  und die Zeit kann nicht noch einmal angepasst werden, bis der Garvorgang des ausgewählten Rezepts beendet ist.
Auftauen 	- Wenn Sie die Funktion „Auftauen“ auswählen, blinken die [Auftauen-Anzeige]  und der [Start/Pause-Regler]  auf. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler]  und drehen Sie ihn, um eine Zeit zwischen 5 Minuten und 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 50 °C und 60 °C eingestellt werden. Drücken Sie anschließend zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Das Gerät startet nun den Betrieb mit dem Countdown. - Die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 55 °C.

Fermentieren 	Wenn Sie die Funktion „Fermentieren“ auswählen, leuchten die [Fermentieren-Anzeige]  und der [Start/Pause-Regler]  auf. Die voreingestellte Zeit beträgt 40 Minuten und die Temperatur 40 °C. Mit dem [Start/Pause-Regler]  kann anschließend eine Zeit zwischen 5 Minuten und 2 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie den [Start/Pause-Regler] , um die Zeiteinstellung zu bestätigen. Nun können Sie die Temperatureinstellung vornehmen. Es kann eine Temperatur zwischen 30 °C und 50 °C eingestellt werden. Drücken Sie zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler] . Das Gerät startet nun den Betrieb.
Reinigung 	- Die Reinigungsfunktion kann nach der Verwendung des Backofens zur Entfernung von Kalk genutzt werden. Wenn Sie das Programm „Reinigung“ ausgewählt haben, leuchten die [Reinigung-Anzeige]  und der [Start/Pause-Regler]  auf. Drücken Sie zum Bestätigen den [Start/Pause-Regler]  und wählen Sie den gewünschten Reinigungsmodus „C1“ oder „C2“ aus. C-1: Kalkentfernung vom Dampfgenerator in 50 Minuten C-2: 25 Minuten und 100 °C zur Reinigung der Ofenhöhle oder zum Desinfizieren von Geräten. Kalkentfernung im Reinigungsmodus „C-1“: - Wenn die Gesamtbetriebszeit des Heizrohrs des Verdampfers 100 Stunden erreicht hat, erinnert Sie das Gerät daran, dass der Kalk vom Verdampfer entfernt werden muss (die Entkalkungsfunktion kann jederzeit automatisch von Ihnen gestartet werden). Die [Reinigung-Anzeige]  blinkt auf. - Bereiten Sie die Entkalkungslösung in einem Verhältnis von 1 : 8 (Entkalker : Wasser) zu. Schütten Sie die Lösung nach dem sorgfältigen Vermischen in den Wassertank. Der Pegel der Entkalkungslösung muss über der Minimalmarkierung des Wassertanks liegen. - Wenn noch 20 Minuten verbleiben, erinnert Sie das Gerät daran, den Wassertank aus dem Gerät zu entnehmen, die darin verbleibende Entkalkungslösung auszuschütten und durch sauberes Wasser zu ersetzen. Die [Reinigung-Anzeige]  blinkt auf und das Gerät piept mehrfach. Nachdem der Wassertank wieder eingesetzt wurde, wird die Reinigung fortgesetzt. Wenn noch 10 Minuten verbleiben, erinnert Sie das Gerät daran, den Wassertank aus dem Gerät zu entnehmen und das darin enthaltene Wasser durch sauberes Wasser zu ersetzen. Wenn der Wassertank wieder eingesetzt wurde, setzt das Gerät die Reinigung fort. Wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, leuchtet die [Reinigung-Anzeige]  permanent auf.

Displayanzeigen	Funktionsbeschreibung
Wenig Wasser 	Wenn das Gerät in einem beliebigen Programm gestartet wird und sich kein oder sehr wenig Wasser im Wassertank befindet, stoppt der Backofen den Betrieb und die [Wenig Wasser-Anzeige]  blinkt auf. Das Gerät piept 10 Mal. Alle Tasten sind deaktiviert. Nachdem Sie den Wassertank mit Wasser befüllt haben, nimmt der Backofen wieder den Betrieb auf und der Garvorgang wird fortgesetzt.
Vorheizen 	Wenn die [Vorheizen-Anzeige]  aufleuchtet, wird der Backofen vorgeheizt. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, erlischt die Anzeige.
Programmende OK	Wenn ein Programm abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm „END“ angezeigt und die Anzeige OK leuchtet auf.
Kindersicherung 	Wenn die [Kindersicherung-Anzeige]  aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Kindersicherung aktiviert ist. Drücken Sie 3 Sekunden lang die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste] , um die Kindersicherung zu deaktivieren. Die Anzeige erlischt.
Reinigung 	Wenn die [Reinigung-Anzeige]  kontinuierlich aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Gerät gerade entkalkt wird. Die [Reinigung-Anzeige]  erlischt, sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist.

WEITERE BEDIENTUNKTIONEN

Garvorgang

1. Pause

- Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie den [Start/Pause-Regler]  drücken, blinken die Zeit-LED-Leuchte und der [Start/Pause-Regler]  auf. Der Garvorgang wird unterbrochen, der Countdown wird zeitweise gestoppt und der Bildschirm zeigt weiterhin den Betriebsstatus an. Wenn Sie den [Start/Pause-Regler]  erneut drücken, wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der Countdown abgelaufen ist.
- Wenn Sie die Ofentür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen, der Countdown wird zeitweise gestoppt und der Bildschirm zeigt weiterhin den Betriebsstatus an. Die Zeit-LED und der [Start/Pause-Regler]  blinken auf. Wenn Sie die Ofentür wieder schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der Countdown abgelaufen ist.

2. Zeit- und Temperatureinstellung

Während des Garvorgangs können Sie die Garzeit und die Temperatur folgendermaßen anpassen:

- Wenn Sie die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  drücken, blinken die Ziffern der Minutenanzeige auf. Stellen Sie die Minuten durch Drehen des [Start/Pause-Reglers]  ein und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken des [Start/Pause-Reglers] . (Hinweis: Es ist nicht möglich, die Stunden einzustellen.)
- Nach dem Einstellen der Minuten können Sie die Temperatur durch Drehen des [Start/Pause-Reglers]  einstellen. Drücken Sie zum Bestätigen Ihrer Eingabe den [Start/Pause-Regler] . Sollte keine Temperaturanpassung notwendig sein, können Sie auch direkt nach dem Einstellen der Minuten den [Start/Pause-Regler]  drücken.
- Nachdem Sie im Menü  ein Rezept ausgewählt haben, leuchtet nach dem Start die [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  auf. Mit dieser Taste können Sie die Garzeit entsprechend der Lebensmittelmenge anpassen. Für ein Rezept kann die Zeit jeweils nur einmal eingestellt werden, dann erlischt die Beleuchtung der [Einstellungen/Kindersicherung-Taste] . Ein erneutes Anpassen der Garzeit ist nicht möglich.

Innenbeleuchtung	• Wenn der Backofen gestartet wird, ist die Innenbeleuchtung 3 Minuten lang eingeschaltet und geht dann automatisch wieder aus. • Wenn die Ofentür geöffnet wird, geht die Innenbeleuchtung an und schaltet sich nach 3 Minuten automatisch wieder aus. Wenn Sie die Ofentür schließen, geht die Innenbeleuchtung ebenfalls nach 3 Minuten aus. • Wenn Sie im Standbymodus oder während des Betriebs den Regler einmal drehen, geht die Innenbeleuchtung für 3 Minuten an und schaltet sich dann automatisch wieder aus.
Tür öffnen und schließen	• Wenn Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen, stoppt das Gerät und pausiert. Sobald Sie die Tür wieder schließen, wird der Betrieb automatisch fortgesetzt.
Ende des Garvorgangs	• Wenn der Backofen den Garvorgang beendet hat, piept das Gerät 10 Mal auf. Auf dem Bildschirm wird „END“ und OK angezeigt. Das bedeutet, der Garvorgang oder das Rezept ist beendet.

MENÜ (REZEPTE)

Die in der Tabelle aufgelisteten Einstellungen für die einzelnen Lebensmittel dienen lediglich der Orientierung. Wenn mehr Lebensmittel gegart werden sollen oder Lebensmittel auf mehreren Ebenen platziert werden, muss die Garzeit angepasst werden. Passen Sie die Zeit mit der [Einstellungen/Kindersicherung-Taste]  an.

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09
Lebensmittel	Dämpf-Gemüse	Dämpf-Reis	Dämpf-Fisch	Dämpf-Shrimps	Dämpf-Krabben	Dämpf-Eier	Dämpf-Huhn	Dämpf-Papaya	Röst-Huhn
Zeit (min)	16	50	20	15	30	18	30	35	45
Temperatur (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	230
Gewicht (g)	600	200	600	500	800	300	800	400	1000
Code	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15	F-16	F-17	F-18
Lebensmittel	Röst-Steak	Röst-Hammel	Röst-Rippen	Röst-Lachs	Röst-Hähnchenkeulen	Röst-Hähnchenflügel	Röst-Makrele	Röst-Pommes	Röst-Shrimps
Zeit (min)	13	35	20	22	26	23	20	18	15
Temperatur (°C)	230	200	210	210	210	210	220	220	180
Gewicht (g)	600	600	500	400	750	500	600	500	400
Code	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25	F-26	F-27
Lebensmittel	Röst-Wurst	Röst-Speck	Röst-Pizza	Mini-Pizza	Baguette	Gugelhupf	Joghurt-Käsekuchen	Blätterteig	Kekse
Zeit (min)	13	11	22	18	16	50	60	32	14
Temperatur (°C)	200	200	180	180	180	150	150	180	180
Code	F-28	F-29	F-30	F-31					
Lebensmittel	Eierkuchen	Geröstete Mandeln	Geröstete Walnuss	Joghurt machen					
Zeit (min)	22	10	12	480					
Temperatur (°C)	180	140	160	45					

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Geräteoberfläche nicht mit Metallwerkzeugen oder Scheuermitteln, da die Beschichtung dadurch beschädigt werden könnte.
- Reinigen Sie das Ofeninnere regelmäßig. Entfernen Sie Lebensmittel oder Fettspritzer an der Innenwand des Ofens mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann zusätzlich eine milde Reinigungslösung verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank mit Trinkwasser oder mit destilliertem Wasser zu befüllen. Bei der Verwendung von Leitungswasser kommt es nach längerer Verwendung des Geräts zu Kalkrückständen.
- Überprüfen Sie den Wassertank regelmäßig. Nehmen Sie ihn horizontal heraus. Reinigen Sie ihn und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Setzen Sie den Wassertank nach der Reinigung wieder in die ursprüngliche Position zurück.
- Entfernen Sie nach dem Beenden des Garvorgangs das Restwasser im Wassertank.
- Reinigen Sie die Ofendichtung regelmäßig mit einem weichen und trockenen Tuch.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, reinigen Sie das gesamte Gerät, entleeren Sie den Wassertank und stellen Sie das Gerät an einen sauberen und trockenen Ort, wenn Sie dieses über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Das Gerät muss bei Fehlfunktionen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person repariert werden. Versuchen Sie niemals, die Reparatur selbst durchzuführen.
- Reinigen Sie die Glastür des Geräts nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scharfen Metallschabern, da das Glas dadurch beschädigt werden könnte.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder die Glühbirne austauschen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
E01	Fehler des Oberhitzesensors	Stoppen Sie den Betrieb, öffnen Sie die Ofentür und lassen Sie das Gerät 10 Minuten abkühlen. Starten Sie das Gerät neu oder kontaktieren Sie den Kundendienst.
E02	Kurzschluss des Oberhitzesensors	
E03	Fehler des Unterhitzesensors	
E04	Kurzschluss des Unterhitzesensors	
E05	Fehler des Verdampfersensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E06	Kurzschluss des Verdampfersensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Auf dem Bildschirm wird nichts angezeigt.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Der Bildschirm ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Ofenlampe leuchtet nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Ofenlampe oder kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Fassung ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Lüfter läuft nicht.	Die Kontakte sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Lüfter ist defekt.	
Die Tasten reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist kaputt oder die Tastensperre ist aktiv.	Deaktivieren Sie die Tastensperre oder kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Zeitanzeige blinkt, alle anderen Tasten reagieren nicht.	Stellen Sie sicher, dass sich im Wassertank genügend Wasser befindet und er richtig in das Gerät eingesetzt wurde.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Kein Dampf	Der Wasserzulauf ist blockiert.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Verdampfer-Heizung ist defekt.	
	Der Wassereinlass ist defekt.	
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Ofentür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Ofentür.
	Der Türverschluss ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Dampf entweicht aus dem Ofen.	Die Ofentür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
	Die Türdichtung des Ofens sitzt nicht richtig oder ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Türdichtung oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Wenn der Druck im Ofeninneren zu groß ist, gibt das Gerät Dampf ab.	Das ist normal.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

HERSTELLER

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

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

Technical Data	23
Product Data Sheet (10036173)	24
Product Data Sheet (10036174)	25
Safety Instructions	26
Product Overview	28
Shelves Installation	29
Control Panel and Button Functions	30
Displays and Programmes	31
Additional Operating Functions	36
Menu (Recipes)	38
Cleaning and Care	39
Troubleshooting	40
Hints on Disposal	42
Producer	42

TECHNICAL DATA

Item number	10036173	10036174
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Power consumption	2100-2400 W	1900-2200 W
Steam power	1100 W	950 W
Max. filling quantity water tank	1.45 l	1.45 l

PRODUCT DATA SHEET (10036173)

Information according to 65/2014

Supplier's trade mark: Klarstein

Supplier's model identifier: 10036173

Energy efficiency index(EEL cavity): 94.1

Energy efficiency class: A

Energy consumption per cycle in conventional mode and in fan-forced convection mode in kWh: 0,64/0,65 kWh

Number of cavities: 1

Heat source: Electricity

Volume of the cavity in litres: 31 l

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10036173		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	21.8	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	31	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	0.64	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	0.65	
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	94.1	

(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.

PRODUCT DATA SHEET (10036174)

Information according to 65/2014

Supplier's trade mark: Klarstein

Supplier's model identifier: 10036174

Energy efficiency index(EEL cavity): 87.7

Energy efficiency class: A

Energy consumption per cycle in conventional mode and in fan-forced convection mode in kWh: 0,59/0,57 kWh

Number of cavities: 1

Heat source: Electricity

Volume of the cavity in litres: 24 l

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10036174		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	19.5	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	24	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	0.59	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	0.57	
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	87.7	

(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.

SAFETY INSTRUCTIONS

General Information

- Never wash the cabinet with running water to prevent damage to the electrical components.
- To prevent electric shock, do not allow water or other liquids to enter the appliance.
- Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the appliance if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the appliance.
- Keep children supervised so that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance may only be carried out by children under supervision.
- Check the voltage specified on the rating plate before use. Only connect the appliance to sockets that match the voltage of the appliance.
- Do not use this appliance if the plug, power cord, or appliance is damaged.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service centre, or a similarly qualified person.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not handle the plug or control panel with wet hands.
- Do not place this appliance on or near tablecloths, curtains, wallpaper or other combustible materials and objects.
- Install the appliance on a dry, flat surface and leave at least 10 cm of space around the appliance on all sides so that the air can circulate sufficiently. Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.



CAUTION

Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.

- Do not stuff any foreign matter into door lock switch of the oven door.
- The recommended temperature probe to this oven must be used
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Make sure that the appliance is switched off and unplug the mains plug from the socket before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Do not install the appliance in a cabinet, as it may overheat.

Instructions for Safe Use

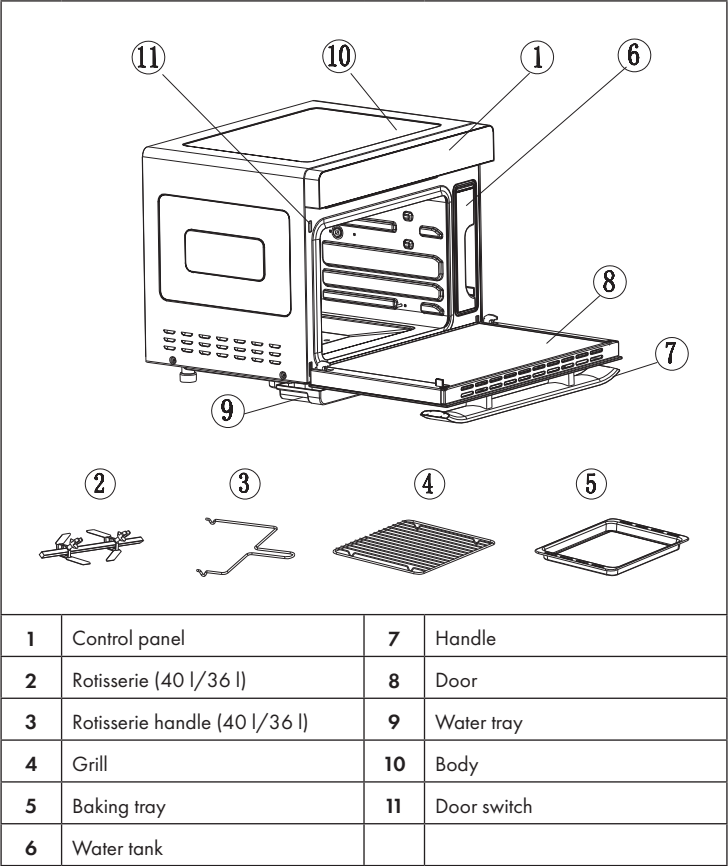


CAUTION

Danger of burns! The appliance becomes hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven and use oven gloves.

- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Do not plug the appliance into an outlet that is already connected to other kitchen appliances.
- Clean the door panel of the oven with a soft and damp cloth. Do not use abrasives or metal scrapers as they will scratch the surface.
- Do not connect the appliance to external timers or remotely controlled power sockets.
- Before use, check that your cookware is suitable for this appliance. We recommend that you use heat-resistant glass containers or ceramic containers. Fill the container to a maximum of two thirds.
- Do not overfill the water tank. When filling, use the MAX mark in the tank as a guide.
- Do not place any containers on the open oven door.
- Do not heat food in a sealed container, otherwise the container may explode. Transfer the food into a heat-resistant container before heating.

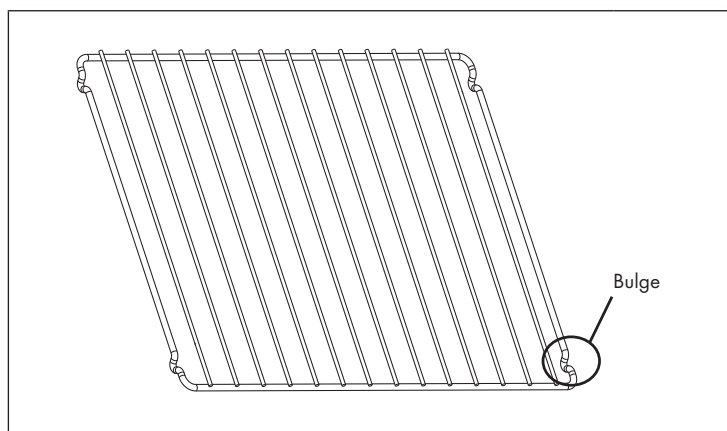
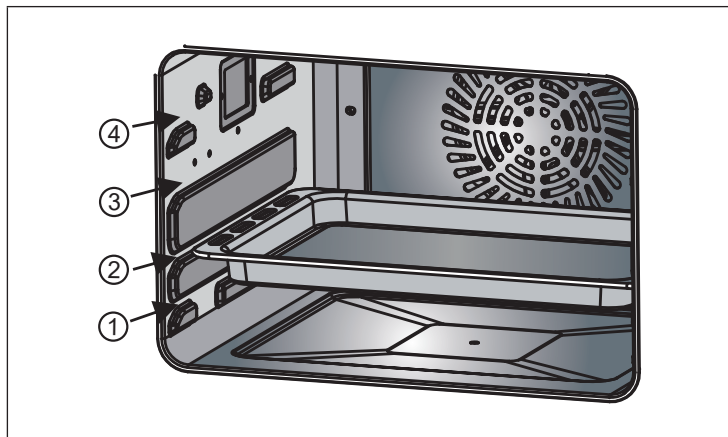
PRODUCT OVERVIEW



Note: Make sure that the water level in the water tank is always above the minimum mark. Leave the water tank in the oven all the time the appliance is in operation.

SHELVES INSTALLATION

There are four layers of shelves. Select the appropriate shelf according to the dish or recipe. Make sure that the bulge on the grill rack is pointing downwards and slide it into the oven at the desired shelf layer.



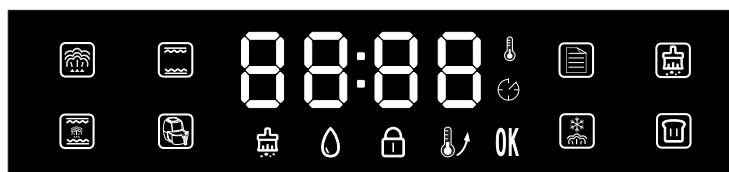
CONTROL PANEL AND BUTTON FUNCTIONS



Buttons	Function Description
Power On/Off 	- After switching on for the first time, a beep sounds and the indicator light lights up. Now press the [On/Off button]  to enter the function selection mode. - If no function is selected within 5 minutes, all settings are deleted and the appliance is put into standby mode.
Setup/Child Lock 	1. Setup: - In the programmes “Steam” , “Grill” , “Air Fryer”  or “Grill and Steam” , the [Setup/Child Lock button]  lights up. When you press the button, the Time-LED and the [Start/Pause knob]  flash simultaneously. Turn the knob to set the temperature and time. Then press the [Start/Pause knob]  to confirm the setting. If you wait too long, the time LED and the [Start/Pause knob]  flash simultaneously for 5 seconds and then the setting is automatically confirmed and saved. - When you select the “Menu” programme  after switching on the appliance, the [Setup/Child Lock button]  lights up. This button can be used to set the cooking time according to the amount of food. This is only possible once for a recipe, then the [Settings/Child Lock button]  goes out and the time cannot be set again for that mode . 2. Child Lock: - The child lock can be activated in all programmes. Press the [Setup/Child Lock button]  (when it is lit) for 3 seconds. The [Child Lock indicator]  lights up, which means the child lock is activated. If you press the [Setup/Child Lock button] , again for 3 seconds, the child lock is deactivated.

Buttons	Function Description
Start/Pause (Knob) 	- Press the [Start/Pause knob]  to start or pause the appliance. - Turn the [Start/Pause knob] to select one of the following programmes: "Steam", "Grill", "Grill and Steam", "Air Fryer", "Menu", "Cleaning", "Unfreezing" or "Fermenting". - Turn the [Start/Pause knob] to set the time and temperature in the different programmes and functions. - When the [Start/Pause knob] is flashing, pressing or turning the knob confirms or adjusts the setting of the selected programmes or functions. - When the appliance is in operation, the [Start/Pause knob] lights up

DISPLAYS AND PROGRAMMES



Programmes	Function Description
Steam 	- The main function is steaming. The preset time is 30 minutes and the temperature is 100 °C. - When you select the "Steam" programme, the [Steam indicator]  and the [Start/Pause knob]  flash. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the programme selection and enter the setting mode. - The [Start/Pause knob]  can then be used to set a time between 1 minute and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 100 °C and 110 °C can be set. After setting the temperature, press the [Start/Pause knob]  to confirm. If you now press the [Start/Pause knob]  again, the appliance starts operation and the countdown begins.

Grill 	• In the "Grill" programme, both top and bottom heat are used. Part of the programme is the "Preheat" function . Wait until the preheating is finished before putting food into the oven. The preset time is 30 minutes and the temperature is 180 °C. • Use the [Start/Pause knob]  to set a time between 1 minute and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 100 °C and 230 °C can be set. Press the [Start/Pause knob]  to confirm. The appliance starts operation. • After the "Grill" programme  has been started, the [Preheat indicator]  lights up. The oven is now preheating. Once preheating is finished, the [Preheat indicator]  goes off and the appliance beeps 10 times to remind you to put food in the oven. As soon as preheating is finished, the grill function starts automatically.
Grill and Steam 	• The main function of this programme is the grill function. In addition to the grill function, the oven emits some steam. This cooks the food faster without drying it out. The preset time is 30 minutes and the temperature is 180 °C. Use the [Start/Pause knob]  to set a time between 1 minute and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 120 °C and 230 °C can be set. Press the [Start/Pause knob]  to confirm. The appliance will now start operation.
Air Fryer 	• In the "Air Fryer" function, the rear heater runs with circulating air. The preset time is 30 minutes and the temperature is 180 °C. • Use the [Start/Pause knob]  to set a time between 1 minute and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 100 °C and 230 °C can be set. Press the [Start/Pause knob]  to confirm. The appliance will now start operation. • When the appliance starts, the [Preheat indicator]  lights up. The oven is now preheating. When preheating is finished, the [Preheat indicator]  goes off and the appliance beeps 10 times to remind you to put food in the oven. Once preheating is finished, the countdown of the "Air Fryer" function starts automatically.

Menu 	- You can select from 31 recipes with the [Menu button] . When the [Menu button]  is pressed, the [Menu indicator]  and the [Start/Pause knob]  flash simultaneously. "F-00" is shown on the LED display. Press the [Start/Pause knob]  to enter the menu selection. Turn the [Start/Pause knob]  to display the recipes one after the other ("F-01", "F-02" ... "F-31"). Press the [Start/Pause knob]  to select a recipe. - When a recipe is selected, the [Setup/Child Lock button] lights up after the start. This button can be used to adjust the cooking time according to the amount of food. For a recipe, the time can only be adjusted once at a time during operation. Afterwards, the [Setup/Child Lock button]  light goes out and the time cannot be adjusted again until the cooking of the selected recipe is finished.
Unfreezing 	- When you select the "Unfreezing" function, the [Unfreezing indicator]  and the [Start/Pause knob]  flash. Press the [Start/Pause knob]  and turn it to set a time between 5 minutes and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 50 °C and 60 °C can be set. Then press the [Start/Pause knob]  to confirm. The appliance now starts operation with the countdown. - The preset time is 20 minutes and the temperature is 55 °C.
Fermenting 	When you select the "Fermenting" function, the [Fermenting indicator]  and the [Start/Pause knob]  light up. The preset time is 40 minutes and the temperature is 40 °C. The [Start/Pause knob]  can then be used to set a time between 5 minutes and 2 hours. Press the [Start/Pause knob]  to confirm the time setting. Now you can set the temperature. A temperature between 30 °C and 50 °C can be set. Press the [Start/Pause knob]  to confirm. The appliance will now start operation.

Cleaning



- The cleaning function can be used to remove scale after using the oven. When you have selected the "Cleaning" programme, the [Cleaning indicator]  and the [Start/Pause knob]  light up. Press the [Start/Pause knob]  to confirm and select the desired cleaning mode "C1" or "C2".

C-1: Scale removal from the steam generator in 50 minutes.

C-2: 25 minutes and 100 °C for cleaning the oven cavity or disinfecting appliances.

Scale removal in cleaning mode "C-1":

- When the total operating time of the evaporator's heating pipe has reached 100 hours, the appliance reminds you that the scale must be removed from the evaporator (the descaling function can be started automatically by you at any time). The [Cleaning indicator]  flashes.
- Prepare the descaling solution in a ratio of 1 : 8 (descaler : water). Pour the solution into the water tank after mixing it carefully. The level of the descaling solution must be above the minimum mark of the water tank.
- When 20 minutes remain, the appliance reminds you to remove the water tank from the appliance, pour out the descaling solution remaining in it and replace it with clean water. The [Cleaning indicator]  flashes and the appliance beeps several times. After the water tank has been replaced, cleaning continues. When 10 minutes remain, the appliance reminds you to remove the water tank from the appliance and replace the water inside with clean water. When the water tank has been replaced, the appliance continues cleaning. When the descaling process is completed, the [Cleaning indicator]  lights up permanently.

Display indicators	Functional description
Lack of Water 	If the appliance is started in any programme and there is no or very little water in the water tank, the oven stops operating and the [Lack of Water indicator]  flashes. The appliance beeps 10 times. All buttons are deactivated. After you have filled the water tank with water, the oven resumes operation and cooking continues.
Preheat 	When the [Preheat indicator]  lights up, the oven is preheating. As soon as the preheating process is finished, the indicator goes out.
End of Programme OK	When a programme is completed, the display shows "END" and the indicator OK lights up.
Child Lock 	When the [Child Lock indicator]  lights up, it means that the child lock is activated. Press the [Setup/Child Lock button]  for 3 seconds to deactivate the child lock. The display goes out.
Cleaning 	If the [Cleaning indicator]  lights up continuously, it means that the appliance is being descaled. The [Cleaning indicator]  goes out as soon as the descaling process is completed.

ADDITIONAL OPERATING FUNCTIONS

Cooking Process	1. Pause • When the appliance is in operation and you press the [Start/Pause knob] , the time LED light and the [Start/Pause knob]  flash. The cooking process is paused, the countdown is temporarily stopped and the display continues to show the operating status. If you press the [Start/Pause knob]  again, cooking will continue until the countdown has finished. • If you open the oven door during cooking, the cooking process is interrupted, the countdown is temporarily stopped and the display continues to show the operating status. The time LED and the [Start/Pause knob]  flash. When you close the oven door again, the cooking process will continue until the countdown is over. 2. Time and Temperature setting During cooking, you can adjust the cooking time and temperature as follows: • When you press the [Setup/Child Lock button] , the digits of the minutes display flash. Set the minutes by turning the [Start/Pause knob]  and confirm your entry by pressing the [Start/Pause knob] . (Note: It is not possible to set the hours). • After setting the minutes, you can set the temperature by turning the [Start/Pause knob] . Press the [Start/Pause knob]  to confirm your entry. If no temperature adjustment is necessary, you can also press the [Start/Pause knob]  directly after setting the minutes. • After you have selected a recipe in the Menu , the [Setup/Child Lock button]  lights up after the start. With this button you can adjust the cooking time according to the amount of food. The time can only be adjusted once for each recipe, then the [Setup/Child Lock button]  light goes out. It is not possible to adjust the cooking time again.
-------------------------------	---

Inside Lighting	• When the oven is started, the furnace light is on for 3 minutes and then goes off again automatically. • When you open the oven door, the furnace light comes on and then switches off again automatically after 3 minutes. When you close the oven door, the furnace light also goes off after 3 minutes. • If you turn the knob once in standby mode or during operation, the furnace light comes on for 3 minutes and then switches off again automatically.
Open and Close Door	• If you open the oven door during operation, the appliance stops and pauses. As soon as you close the door again, operation resumes automatically.
End of Cooking	• When the oven has finished cooking, the appliance beeps 10 times. The display shows „END“ and OK. This means the cooking process or recipe is finished.

MENU (RECIPES)

The settings listed in the table for the different foods are for reference only. If more food is to be cooked or food is placed on more than one layer, the cooking time must be adjusted. Adjust the time with the [Setup/Child Lock button] .

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09
Food Style	Steam Vegetable	Steam Rice	Steam Fish	Steam Shrimp	Steam Crab	Steam Eggs	Steam Chicken	Steam Papaya	Roast Chicken
Time (min.)	16	50	20	15	30	18	30	35	45
Temperature (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	230
Weight (g)	600	200	600	500	800	300	800	400	1000
Code	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15	F-16	F-17	F-18
Food Style	Roast Steak	Roast Muttons	Roast Ribbs	Roast Salmon	Roast Chicken legs	Roast Chicken wings	Roast Saury	Roast Chips	Roast Shrimp
Time (min.)	13	35	20	22	26	23	20	18	15
Temperature (°C)	230	200	210	210	210	210	220	220	180
Weight (g)	600	600	500	400	750	500	600	500	400
Code	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25	F-26	F-27
Food Style	Roast Sausages	Roast Bacon	Roast Pizza	Mini Pizza	Baguette bread	Chiffon cake	Yoghurt cheese cake	Puff	Cookies
Time (min.)	13	11	22	18	16	50	60	32	14
Temperature (°C)	200	200	180	180	180	150	150	180	180
Code	F-28	F-29	F-30	F-31					
Food Style	Egg tart	Roast Almond	Roast Walnut	Make Yoghurt					
Time (min.)	22	10	12	480					
Temperatur (°C)	180	140	160	45					

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket.
- Do not clean the surface of the appliance with metal tools or abrasive cleaners as this may damage the coating.
- Clean the inside of the oven regularly. Remove food or grease splashes on the inside wall of the oven with a damp cloth. For stubborn dirt, a mild cleaning solution can also be used.
- It is recommended to fill the water tank with drinking water or distilled water. If tap water is used, limescale residue will occur after prolonged use of the appliance.
- Check the water tank regularly. Remove it horizontally. Clean it and dry it with a soft cloth. After cleaning, put the water tank back in its original position.
- Remove any residual water in the water tank after you have finished cooking.
- Clean the oven seal regularly with a soft and dry cloth.
- Unplug the appliance from the mains, clean the entire appliance, empty the water tank and place the appliance in a clean and dry place if you are not going to use it for a long period of time.
- The appliance must be repaired by the manufacturer, the after-sales service or a similarly qualified person if it malfunctions. Never attempt to carry out the repair yourself.
- Do not clean the glass door of the appliance with aggressive cleaning agents or sharp metal scrapers as this may damage the glass.
- Unplug the appliance from the mains before cleaning the appliance or replacing the light bulb.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
E01	Open circuit of the top sensor	Stop operation, open the oven door and let the appliance cool down for 10 minutes. Restart the appliance or contact the customer service.
E02	Short circuit of the top sensor	
E03	Open circuit of the bottom sensor	
E04	Short circuit of the bottom sensor	
E05	Open circuit of the evaporating heater sensor	Contact the customer service.
E06	Short circuit of the evaporating heater sensor	Contact the customer service.
No display is shown on the screen.	Check that the mains plug is plugged in.	Insert the mains plug into the socket.
	Display panel is in poor contact.	Contact the customer service.
The oven lamp does not light up.	The oven lamp is damaged.	Replace the oven lamp or contact the customer service.
	Poor contact.	Contact the customer service.
Fan does not work	Poor contact.	Contact the customer service.
	Fan is damaged	
No response from the buttons.	The control panel is broken or the key lock is active.	Deactivate the key lock or contact the customer service.
	The time LED flashes, all other buttons do not react.	Make sure that there is enough water in the water tank and that it is correctly inserted into the appliance.
No steam	Water pipe is blocked.	Contact the customer service.
	Evaporator heater is damaged.	
	Water intake system is damaged.	

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
Steam oven does not work.	Door is not closed tightly.	Close the door properly.
	Poor contact of door control switch.	Contact the customer service.
Steam leakage from oven door	Door is not closed tightly	Close the door properly.
	Door sealant is off or damaged.	Replace the door seal or contact the customer service.
	The oven releases steam when steam pressure is too big.	That is normal.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

PRODUCER

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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	43
Fiche de données produit (10036173)	44
Fiche de données produit (10036174)	45
Consignes de sécurité	46
Aperçu de l'appareil	48
Remarques sur les inserts	49
Panneau de commande et fonctions des touches	50
Voyants à l'écran et programmes	51
Autres fonctions	56
Menu (recettes)	58
Nettoyage et entretien	59
Résolution des problèmes	60
Informations sur le recyclage	62
Fabricant	62

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10036173	10036174
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Puissance	2100-2400 W	1900-2200 W
Puissance de la vapeur	1100 W	950 W
Capacité max. du réservoir d'eau	1,45 l	1,45 l

FICHE DE DONNÉES PRODUIT (10036173)

Données selon 65/2014

Marque commerciale du fournisseur : Klarstein

Identifiant du modèle du fournisseur : 10036173

Indice d'efficacité énergétique (four IEE) : 94,1

Classe d'efficacité énergétique : A

Consommation d'énergie par cycle pour chaque compartiment de cuisson en mode conventionnel et en mode convection en kWh : 0,64/0,65 kWh

Nombre de compartiments de cuisson : 1

Source (s) de chaleur de l'espace de cuisson : électricité

Volume de l'espace de cuisson en litres : 31 l

Données selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10036173		
Type de four	Four électrique		
Dimensions de l'appareil	M	21,8	kg
Nombre d'espaces de cuisson	1		
Source de chaleur par espace de cuisson (électricité ou gaz)	Électricité		
Capacité des espaces de cuisson	V	31	L
Consommation d'énergie (électrique) lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,64	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,65	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au 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 lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale gaz)	Four à gaz EC	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice efficacité énergétique espace cuisson	Four EEI	94,1	

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

FICHE DE DONNÉES PRODUIT (10036174)

Données selon 65/2014

Marque commerciale du fournisseur : Klarstein

Identification du modèle du fournisseur : 10036174

Indice d'efficacité énergétique (four EEI) : 87,7

Classe d'efficacité énergétique : A

Consommation d'énergie par cycle pour chaque espace de cuisson en mode conventionnel et en mode convection en kWh : 0,59/0,57 kWh

Nombre d'espaces de cuisson : 1

Source (s) de chaleur de l'espace de cuisson : électricité

Volume des espaces de cuisson en litres : 24 l

Données selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10036174		
Type de four	Four électrique		
Dimensions de l'appareil	M	19,5	kg
Nombre d'espaces de cuisson	1		
Source de chaleur par espace de cuisson (électricité ou gaz)	Électricité		
Capacité des espaces de cuisson	V	24	L
Consommation d'énergie (électrique) lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,59	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,57	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au 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 lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale gaz)	Four à gaz EC	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice efficacité énergétique espace cuisson	Four EEI	87,7	

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales

- Pour éviter d'endommager les composants électriques, ne rincez jamais le boîtier à l'eau courante.
- Pour éviter les chocs électriques, ne faites jamais pénétrer de l'eau ou d'autres liquides dans l'appareil.
- Les enfants à partir de 8 ans, les personnes ayant un handicap mental, sensoriel et physique ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par un responsable, et s'ils comprennent les risques associés.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants que sous surveillance.
- Vérifiez la tension indiquée sur la plaque signalétique avant utilisation. Ne connectez l'appareil qu'à des prises qui correspondent à la tension de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de qualification similaire.
- Ne manipulez pas la fiche ou le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité de nappes, rideaux, papiers peints ou autres matériaux et objets inflammables.
- Installez l'appareil sur une surface sèche et plane et laissez au moins 10 cm d'espace tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler correctement. Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.



ATTENTION

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte du four est ouverte. Gardez une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

- N'insérez aucun corps étranger dans l'interrupteur de sécurité sur la porte du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Pour éviter tout choc électrique, coupez l'alimentation et débranchez le cordon de la prise avant de remplacer la lampe.
- L'appareil ne doit pas être encastré dans une armoire, sinon il surchauffera.

Conseils pour une utilisation sûre

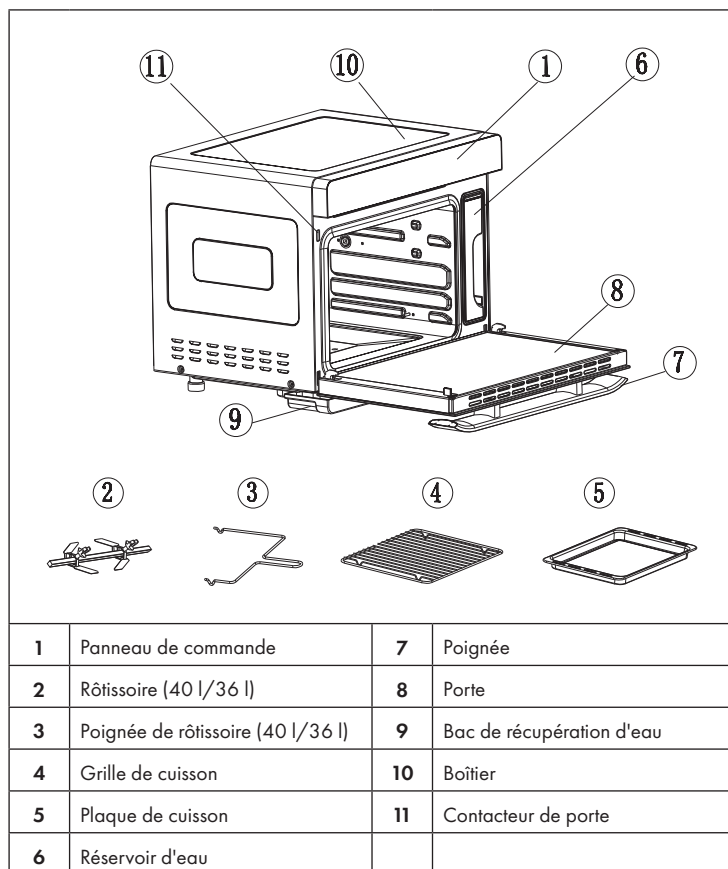


ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et utilisez des gants de cuisine.

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Ne branchez pas l'appareil sur des prises déjà occupées par d'autres appareils de cuisine.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques car ils rayeraient la surface.
- Ne connectez pas l'appareil à des minuteries externes ou à des prises télécommandées.
- Avant utilisation, vérifiez que votre ustensile de cuisine convient à cet appareil. Nous vous recommandons d'utiliser des récipients en verre ou en céramique résistant à la chaleur. Remplissez le récipient aux deux tiers au maximum.
- Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau. Lors du remplissage, utilisez le marquage MAX dans le réservoir comme guide.
- Ne placez pas de récipients sur la porte du four ouverte.
- Ne chauffez pas les aliments dans un contenant scellé, sinon le contenant pourrait exploser. Avant de chauffer, transférez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.

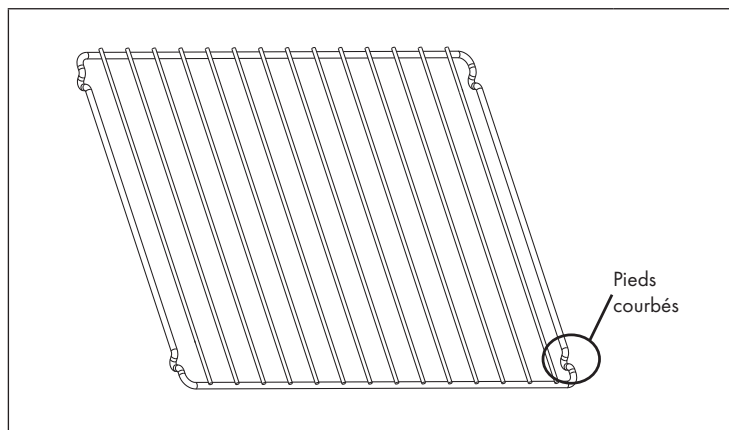
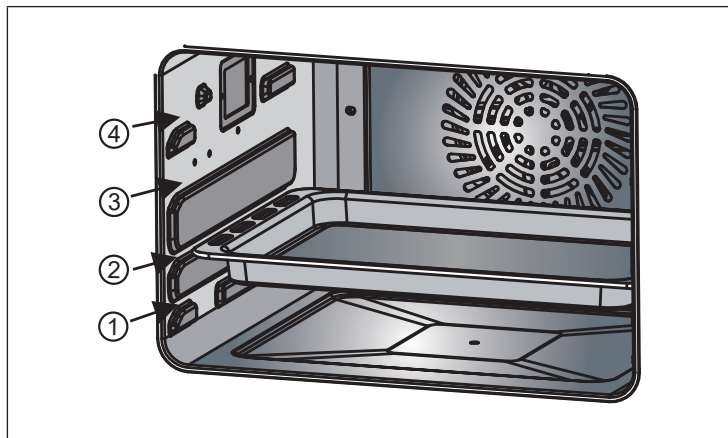
APERÇU DE L'APPAREIL



Remarque : Vérifiez que le niveau d'eau du réservoir est toujours au-dessus du repère minimum. Laissez le réservoir d'eau dans le four tout le temps pendant que l'appareil est en marche.

REMARQUES SUR LES INSERTS

Quatre niveaux d'insertion sont disponibles. Sélectionnez le bon insert en fonction du plat ou de la recette. Vérifiez que les pieds courbés de la grille sont vers le bas et faites-la glisser dans le four au niveau requis.



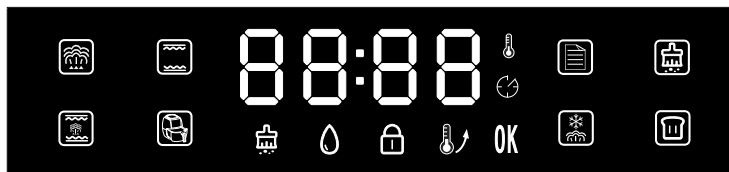
PANNEAU DE COMMANDE ET FONCTIONS DES TOUCHES



Touches	Description de la fonction
Marche / Arrêt 	- Après la première mise sous tension, un bip retentit et le voyant lumineux s'allume. Appuyez maintenant sur [Marche / Arrêt]  pour accéder à la sélection de fonction. - Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 5 minutes, tous les paramètres sont supprimés et l'appareil passe en mode veille.
Paramètres / verrouillage parental 	1. Paramètres : - Dans les programmes „Vapeur“ , „Griller“ , „Friture à l'air“  ou „Griller et cuire à la vapeur“ , la touche [Paramètres / verrouillage parental]  s'allume. Appuyez sur le bouton, le voyant de l'heure et la touche [Départ / Pause]  clignotent simultanément. Tournez le cadran pour régler la température et l'heure. Appuyez ensuite sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage. Si vous attendez trop longtemps, la LED Time et [Départ / Pause]  clignotent simultanément pendant 5 secondes puis le réglage est automatiquement confirmé et enregistré. - Si vous sélectionnez le programme „Menu“  après la mise sous tension de l'appareil, la touche [Paramètres / verrouillage parental]  s'allume. Cette touche permet de régler le temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. Ceci n'est possible qu'une seule fois pour une recette, puis le [bouton Paramètres / verrouillage parental]  s'éteint et vous ne pouvez plus régler la durée pour ce mode . 2. Verrouillage parental - Le verrouillage parental peut être activé dans tous les programmes. Appuyez sur [Paramètres / Verrouillage parental]  (s'il est allumé) pendant 3 secondes. Le témoin de [verrouillage parental]  s'allume, c'est-à-dire que le Verrouillage parental est activé. Si vous appuyez à nouveau sur la touche [Paramètres / Verrouillage parental]  pendant 3 secondes, le Verrouillage parental est désactivé.

Touches	Description de la fonction
Start/Pause (molette) 	- Pour démarrer ou mettre en pause l'appareil, appuyez sur [Départ / Pause] (▶). - Tournez la commande [Départ / Pause] pour sélectionner l'un des programmes suivants : „Vapeur“, „Griller“, „Griller et cuire à la vapeur“, „Frire à l'air“, „Menu“, „Nettoyage“, „Décongélation“ ou „Fermentation“. - Tournez la Commande [Départ / Pause] pour régler la durée et la température dans les divers programmes et fonctions. - Si la commande [Départ / Pause] clignote, vous pouvez confirmer ou ajuster le réglage des programmes ou fonctions sélectionnés en appuyant ou en tournant la commande. - Lorsque l'appareil est en marche, la commande [Départ / Pause] s'allume.

VOYANTS À L'ÉCRAN ET PROGRAMMES



Programmes	Description de la fonction
Vapeur 	- La fonction principale est „vapeur“. La durée pré-réglée est de 30 minutes et la température est de 100 °C. - Si vous sélectionnez le programme „Cuisson à la vapeur“, le voyant de [cuisson à la vapeur] (🍽️) et la commande [Départ / Pause] (▶) clignotent. Appuyez sur [Départ / Pause] (▶) pour confirmer la sélection du programme et pour entrer dans le mode de réglage. - Vous pouvez alors régler une durée comprise entre 1 minute et 2 heures avec le contrôleur. Appuyez sur [Départ / Pause] (▶) pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler la température entre 100 °C et 110 °C. Après avoir réglé la température, appuyez sur [Départ / Pause] (▶) pour confirmer. Si vous appuyez à nouveau sur [Départ / Pause] (▶), l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours commence.

Grillades 	- Le programme „Gril“ utilise la chaleur de voûte et de sole. Une partie du programme est la fonction „préchauffage“ . Attendez la fin du préchauffage avant de mettre les aliments dans le four. La durée préréglée est de 30 minutes et la température de 180 °C. - Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 2 heures avec le [Départ / Pause] . Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler la température entre 100 °C et 230 °C. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer. L'appareil commence à fonctionner. - Une fois le programme „Gril“  lancé, le voyant de [préchauffage]  s'allume. Le four est maintenant préchauffé. Dès que le préchauffage est terminé, le voyant de [préchauffage]  s'éteint et l'appareil émet 10 bips pour vous dire de mettre les aliments dans le four. Dès que le préchauffage est terminé, la fonction grill démarre automatiquement.
Gril et vapeur 	La fonction principale de ce programme est la fonction gril. En plus de la fonction gril, le four produit de la vapeur. Cela signifie que les aliments cuisent plus rapidement sans se dessécher. La durée préréglée est de 30 minutes et la température de 180 °C. Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 2 heures avec [Départ / Pause] . Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer. L'appareil commence maintenant à fonctionner.
Friture à l'air chaud 	- Avec la fonction de friture à l'air chaud, le chauffage arrière fonctionne avec la convection. La durée préréglée est de 30 minutes et la température de 180 °C. - Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 2 heures avec [Départ / Pause] . Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler une température entre 100 °C et 230 °C. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer. L'appareil commence maintenant à fonctionner. - Lorsque l'appareil démarre, le voyant [préchauffage]  s'allume. Le four préchauffe maintenant. Dès que le préchauffage est terminé, le voyant dev [préchauffage]  s'éteint et l'appareil émet 10 bips pour vous dire de mettre les aliments dans le four. Dès que le préchauffage est terminé, le compte à rebours de la fonction de friture à l'air chaud démarre automatiquement.

Menu 	• Avec la touche [menu] , vous pouvez choisir parmi 31 recettes. Lorsque vous appuyez sur [Menu] , le voyant [menu]  et [Départ / Pause]  clignotent en même temps. L'écran LED affiche „F-00“. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour accéder à la sélection de menu. Tournez [Départ / Pause]  pour afficher les recettes l'une après l'autre („F-01“, „F-02“ ... „F-31“). Appuyez sur [Départ / Pause]  pour sélectionner une recette. • Lorsqu'une recette a été sélectionnée, [Paramètres / verrouillage parental]  s'allume après le démarrage. Ce bouton permet d'ajuster la durée de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. La durée ne peut être réglée qu'une seule fois pour une recette pendant le fonctionnement. L'éclairage de la touche [Paramètres / verrouillage parental]  s'éteint alors et vous ne pouvez plus modifier la durée tant que la cuisson de la recette sélectionnée n'est pas terminée.
Décon- gélation 	• Lorsque vous sélectionnez la fonction de décongélation, le voyant [dégivrage]  et [Départ / Pause]  clignotent. Appuyez sur [Départ / Pause] et tournez la commande pour régler une durée entre 5 minutes et 2 heures. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler une température entre 50 °C et 60 °C. Appuyez ensuite sur [Départ / Pause]  pour confirmer. L'appareil commence maintenant à fonctionner avec le compte à rebours. • La durée préréglée est de 20 minutes et la température de 55 °C.
Fermentation 	• Lorsque vous sélectionnez la fonction „Fermentation“, le voyant [fermentation]  et [Départ / Pause]  s'allument. La durée préréglée est de 40 minutes et la température de 40 °C. Vous pouvez régler une durée entre 5 minutes et 2 heures avec [Départ / Pause] . Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer le réglage de la durée. Vous pouvez maintenant régler une température entre 30 °C et 50 °C. Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer. L'appareil commence maintenant à fonctionner.

Nettoyage



- La fonction de nettoyage sert à éliminer le calcaire après l'utilisation du four. Si vous avez sélectionné le programme „Nettoyage“, le voyant [nettoyage]  et [Départ / Pause]  s'allument. Pour confirmer, appuyez sur [Départ / Pause]  et sélectionnez le mode de nettoyage souhaité „C1“ ou „C2“.

C-1 : détartrage du générateur de vapeur en 50 minutes

C-2 : 25 minutes et 100 ° C pour nettoyer la cavité du four ou pour désinfecter les appareils.

Détartrage en mode de nettoyage „C-1“ :

- Lorsque la durée totale de fonctionnement du tube chauffant de l'évaporateur a atteint 100 heures, l'appareil vous rappelle que l'évaporateur doit être détartré (vous pouvez démarrer automatiquement la fonction de détartrage à tout moment). Le voyant de [nettoyage]  clignote.
- Préparez la solution détartrante dans un rapport de 1:8 (détartrant : eau). Après l'avoir mélangée soigneusement, versez la solution dans le réservoir d'eau. Le niveau de la solution détartrante doit être supérieur au repère minimum du réservoir d'eau.
- Lorsqu'il reste 20 minutes, l'appareil vous rappelle de retirer le réservoir d'eau de l'appareil, de vider le reste de la solution de détartrage et de la remplacer par de l'eau propre. Le voyant de [nettoyage]  clignote et l'appareil émet plusieurs bips. Une fois le réservoir d'eau réinséré, le nettoyage se poursuit. Lorsqu'il reste 10 minutes, l'appareil vous rappelle de retirer le réservoir d'eau de l'appareil et de remplacer l'eau qu'il contient par de l'eau propre. Une fois le réservoir d'eau remis en place, l'appareil continue le nettoyage. Lorsque le processus de détartrage est terminé, le témoin de [nettoyage]  s'allume en permanence.

Voyants à l'écran	Description de la fonction
Niveau d'eau faible 	Lorsque vous mettez l'appareil en marche dans n'importe quel programme et qu'il y a peu ou pas d'eau dans le réservoir d'eau, le four s'arrête et le voyant de [niveau d'eau bas]  clignote. L'appareil émet 10 bips. Tous les boutons sont désactivés. Une fois le réservoir d'eau rempli, le four recommence à fonctionner et la cuisson se poursuit.
Préchauffage 	Lorsque le voyant [préchauffage]  s'allume, le four préchauffe. Dès que le processus de préchauffage est terminé, le voyant s'éteint.
Fin de programme OK	Lorsqu'un programme est terminé, l'écran affiche „END“ et le voyant OK s'allume.
Verrouillage parental 	Lorsque le voyant de [verrouillage parental]  s'allume, cela signifie que le verrouillage parental est activé. Appuyez sur [Paramètres / Verrouillage parental]  pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage parental. Le voyant s'éteint.
Nettoyage 	Si le voyant de [nettoyage]  s'allume en continu, cela signifie que la machine est en cours de détartrage. Le voyant de [nettoyage]  s'éteint dès que le détartrage est terminé.

AUTRES FONCTIONS

Éclairage intérieur

1. Pause

- Si l'appareil est en marche et que vous appuyez sur [Départ / Pause] , le voyant LED de la durée et [Départ / Pause]  clignotent. La cuisson est interrompue, le compte à rebours est temporairement arrêté et l'écran continue d'afficher l'état de fonctionnement. Appuyez à nouveau sur [Départ / Pause]  pour reprendre la cuisson jusqu'à la fin du compte à rebours.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'interrompt, le compte à rebours est suspendu et l'écran continue d'afficher l'état de fonctionnement. La LED de la durée et [Start / Pause]  clignotent. Lorsque vous fermez la porte du four, la cuisson se poursuit jusqu'à la fin du compte à rebours.

2. Réglage de la durée et de la température

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez régler la durée et la température de cuisson comme suit :

- Lorsque vous appuyez sur [Paramètres / Verrouillage parental] , les chiffres des minutes clignotent. Réglez les minutes en tournant [Départ / Pause]  et confirmez en appuyant sur [Départ / Pause] . (Remarque : il n'est pas possible de régler les heures.)
- Après avoir réglé les minutes, réglez la température en tournant [Départ / Pause] . Appuyez sur [Départ / Pause]  pour confirmer votre entrée. Si aucun réglage de température n'est nécessaire, vous pouvez également appuyer sur [Départ / Pause]  immédiatement après avoir réglé les minutes.
- Après avoir sélectionné une recette dans le menu , [Paramètres / verrouillage parental]  s'allume au démarrage. Ce bouton vous permet de régler la durée de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. L'heure ne peut être réglée qu'une seule fois pour une recette, puis l'éclairage de la touche [Paramètres / verrouillage parental]  s'éteint. Il n'est pas possible de régler à nouveau le temps de cuisson.

Éclairage intérieur	• Au démarrage du four, l'éclairage intérieur s'allume pendant 3 minutes puis s'éteint à nouveau automatiquement. • Lorsque la porte du four est ouverte, l'éclairage intérieur s'allume et s'éteint automatiquement après 3 minutes. Si vous fermez la porte du four, l'éclairage intérieur s'éteint également après 3 minutes. • Si vous tournez la commande une fois en mode veille ou pendant le fonctionnement, l'éclairage intérieur s'allume pendant 3 minutes puis s'éteint à nouveau automatiquement.
Ouvrir et fermer la porte	• Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement, l'appareil se met en pause. Dès que vous fermez à nouveau la porte, le fonctionnement reprend automatiquement.
Fin de la cuisson	• Lorsque le four a terminé la cuisson, l'appareil émet 10 bips. L'écran affiche „END” et OK. Cela signifie que la cuisson ou la recette est terminée.

MENU (RECETTES)

Les paramètres pour chacun des aliments répertoriés dans le tableau sont fournis à titre indicatif uniquement. Si vous devez cuire plus d'aliments ou si les aliments sont placés sur plusieurs niveaux, vous devez ajuster le temps de cuisson. Réglez la durée avec [Paramètres / Verrouillage parental] .

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09
Aliment	Légumes vapeur	Riz vapeur	Poisson vapeur	Crevettes vapeur	Crabes vapeur	Œufs vapeur	Poulet vapeur	Papaye vapeur	Poulet rôti
Durée (min)	16	50	20	15	30	18	30	35	45
Temp. (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	230
Poids (g)	600	200	600	500	800	300	800	400	1000
Code	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15	F-16	F-17	F-18
Aliment	Steak grillé	Rôti de mouton	Travers de porc rôti	Saumon rôti	Cuisses de poulet rôties	Ailes poulet rôties	Maquereau rôti	Frites au four	Crevettes rôties
Durée (min)	13	35	20	22	26	23	20	18	15
Temp (°C)	230	200	210	210	210	210	220	220	180
Poids (g)	600	600	500	400	750	500	600	500	400
Code	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25	F-26	F-27
Aliment	Saucisse rôtie	Bacon rôti	Pizza au four	Mini-Pizza	Baguette	Kouglof	Gâteau de fromage au yaourt	Pâte feuilletée	Biscuits
Durée (min)	13	11	22	18	16	50	60	32	14
Temp (°C)	200	200	180	180	180	150	150	180	180
Code	F-28	F-29	F-30	F-31					
Aliment	Gâteau aux œufs	Amandes rôties	Noix torréfiée	Yaourt					
Durée (min)	22	10	12	480					
Temp (°C)	180	140	160	45					

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise.
- Ne nettoyez pas la surface de l'appareil avec des outils métalliques ou des produits abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four. Utilisez un chiffon humide pour retirer les aliments ou les éclaboussures de graisse de l'intérieur du four. Vous pouvez aussi utiliser une solution de nettoyage douce pour les saletés tenaces.
- Il est recommandé de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable ou avec de l'eau distillée. Si vous utilisez de l'eau du robinet, une accumulation de calcaire se produira après une utilisation prolongée de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le réservoir d'eau. Sortez-le horizontalement. Nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon doux. Remettez le réservoir d'eau dans sa position d'origine après le nettoyage.
- Une fois le processus de cuisson terminé, retirez l'eau restante du réservoir d'eau.
- Nettoyez régulièrement le joint du four avec un chiffon doux et sec.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise, nettoyez tout l'appareil, videz le réservoir d'eau et placez l'appareil dans un endroit propre et sec si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période.
- En cas de dysfonctionnement, l'appareil doit être réparé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire. N'essayez jamais de le réparer vous-même.
- Ne nettoyez pas la porte vitrée de l'appareil avec des produits agressifs ou des grattoirs métalliques tranchants, car cela pourrait endommager la vitre.
- Avant de nettoyer l'appareil ou de remplacer l'ampoule, retirez la fiche de la prise.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
E01	Erreur du capteur de chaleur de voûte	Arrêtez l'appareil, ouvrez la porte du four et laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes. Redémarrez l'appareil ou contactez le service client.
E02	Court-circuit du capteur de chaleur de voûte	
E03	Panne du capteur de chaleur de sole	
E04	Court-circuit du capteur de chaleur de sole	
E05	Panne du capteur de l'évaporateur	Contactez le service client.
E06	Court-circuit du capteur de l'évaporateur	Contactez le service client.
L'écran n'affiche rien	Vérifiez que la fiche est bien branchée	Branchez la fiche
	L'écran est défectueux	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation
L'éclairage ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacez l'ampoule
	La douille est défectueuse	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation
Le ventilateur ne fonctionne pas	Le ventilateur est défectueux Les contacts sont endommagés.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation
Les touches ne réagissent pas.	Le panneau de commande est cassé ou le verrouillage des touches est actif.	Désactivez le verrouillage des touches ou contactez le service client.
	L'affichage de l'heure clignote, tous les autres boutons ne répondent pas.	Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau et qu'il est correctement inséré dans l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
Pas de vapeur	L'admission d'eau est bloquée	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
	Le chauffage du vaporisateur est défectueux	
	L'entrée d'eau est défectueuse	
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas	La porte est mal fermée	Fermez la porte
	La fermeture de porte est défectueuse	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation
De la vapeur s'échappe du four.	La porte du four n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte du four.
	Le joint de la porte du four est mal installé ou endommagé.	Remplacez le joint de porte ou contactez le service client.
	Si la pression à l'intérieur du four est trop élevée, l'appareil laisse échapper de la vapeur.	Cela est normal.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

FABRICANT

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

Estimado cliente,

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



ÍNDICE

Datos técnicos	63
Ficha técnica del producto (10036173)	64
Ficha técnica del producto (10036174)	65
Indicaciones de seguridad	66
Vista general del aparato	68
Indicaciones sobre los niveles	69
Panel de control y funciones de los botones	70
Indicadores del display y programas	71
Otras funciones	76
Menu (recetas)	78
Limpieza y cuidado	79
Resolución de problemas	80
Retirada del aparato	82
Fabricante	82

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10036173	10036174
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Potencia	2100-2400 W	1900-2200 W
Potencia del vapor	1100 W	950 W
Capacidad máx. del depósito de agua	1,45 l	1,45 l

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO (10036173)

Datos según 65/2014

Marca comercial del proveedor: Klarstein
 Denominación del modelo del proveedor: 10036173
 Índice de eficiencia energética (EEI cavidad): 94,1
 Clase de eficiencia energética: A
 Consumo de energía por ciclo para cada cavidad en modo convencional y en modo ventilación en kWh: 0,64/0,65 kWh
 Número de cavidades: 1
 Fuentes de calor de la cavidad: Electricidad
 Capacidad de la cavidad en litros: 31 L

Datos según 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10036173		
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Peso del aparato	M	21,8	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor de la cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Capacidad de la cavidad	V	31	L
Consumo de energía (electricidad) al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final eléctrica)	EC Horno eléctrico	0,64	kWh/ciclo
Consumo de energía en el calentamiento de una carga estándar en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo ventilación por cavidad (energía final eléctrica)	EC Horno eléctrico	0,65	kWh/ciclo
Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno a gas durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final gas)	Horno a gas EC	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno a gas durante un ciclo en modo ventilación por cavidad (energía final gas)	Horno a gas EC	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Horno EEI	94,1	

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

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO (10036174)

Datos según 65/2014

Marca comercial del proveedor: Klarstein

Denominación del modelo del proveedor: 10036174

Índice de eficiencia energética (EEI cavidad): 87,7

Clase de eficiencia energética: A

Consumo de energía por ciclo para cada cavidad en modo convencional y en modo ventilación en kWh: 0,59/0,57 kWh

Número de cavidades: 1

Fuentes de calor de la cavidad: Electricidad

Capacidad de la cavidad en litros: 24 L

Datos según 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10036174		
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Peso del aparato	M	19,5	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor de la cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Capacidad de la cavidad	V	24	L
Consumo de energía (electricidad) al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final eléctrica)	EC Horno eléctrico	0,59	kWh/ciclo
Consumo de energía en el calentamiento de una carga estándar en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo ventilación por cavidad (energía final eléctrica)	EC Horno eléctrico	0,57	kWh/ciclo
Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno a gas durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final gas)	Horno a gas EC	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cavidad de un horno a gas durante un ciclo en modo ventilación por cavidad (energía final gas)	Horno a gas EC	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Horno EEI	87,7	

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales

- Nunca limpie la carga con agua, o de lo contrario dañará los componentes eléctricos.
- No deje que se filtre agua ni otros líquidos al aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad y los riesgos que entraña su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños solo podrán limpiar el aparato y realizar labores de mantenimiento bajo supervisión.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No toque el enchufe ni el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato encima o cerca de manteles, cortinas, tapetes u otros materiales y objetos combustibles.
- Instale el aparato en una superficie seca y plana y deje al menos 10 cm de distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente. No coloque objetos sobre el aparato.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Al abrir la puerta del horno puede salir vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad evitar escaldaduras.

- No encaje objetos extraños en el interruptor de la puerta del horno.
- Utilice exclusivamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice productos a vapor para la limpieza.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconecte el enchufe antes de sustituir la lámpara para evitar una descarga eléctrica.
- El aparato no debe empotrarse en un armario para evitar que se sobrecaliente.

Indicaciones para una utilización segura

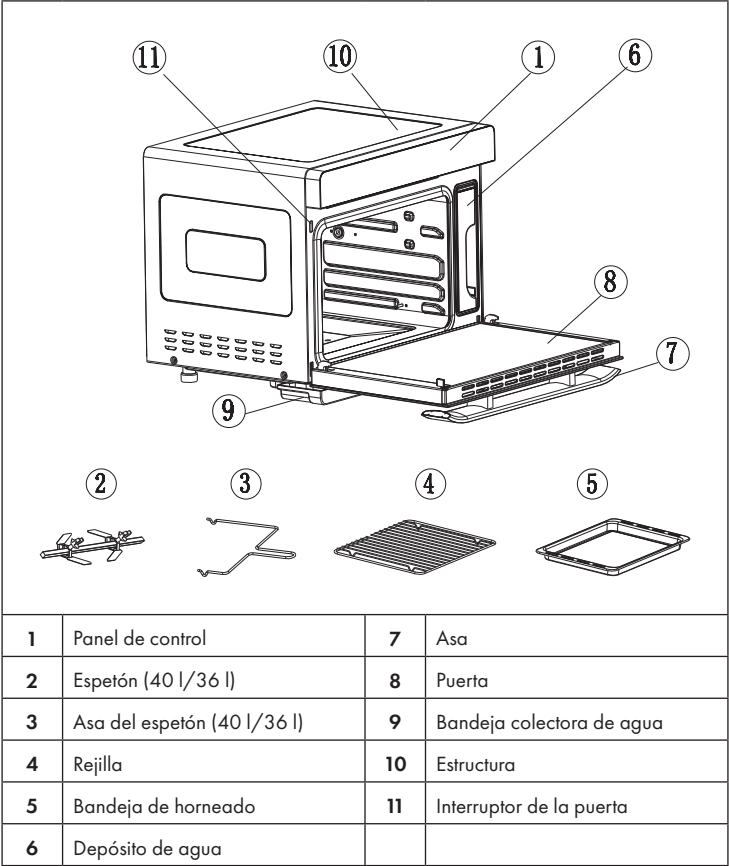


ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Durante el uso, el aparato se calentará. Asegúrese de no tocar los elementos calefactores del interior del horno y de utilizar guantes de cocina.

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- No conecte el aparato a tomas de corriente en las que ya se encuentren conectados otros dispositivos.
- Limpie el cristal de la puerta del horno con un paño húmedo y suave. No utilice productos abrasivos ni rascadores que puedan arañar la superficie.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Antes del uso, compruebe que su vajilla sea adecuada para el aparato. Le recomendamos utilizar recipientes de cristal resistentes al calor o recipientes cerámicos. Llene el recipiente un máximo de dos tercios de su capacidad.
- No llene en exceso el depósito de agua. Oriéntese por la marca MAX del depósito cuando lo llene.
- No coloque ningún recipiente en la puerta abierta del horno.
- No caliente alimentos en un recipiente sellado, pues podría explotar. Antes de calentarlos, traslade los alimentos a un recipiente resistente al calor.

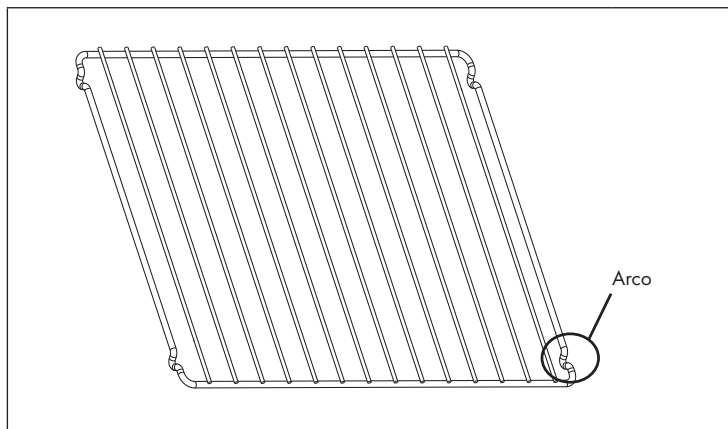
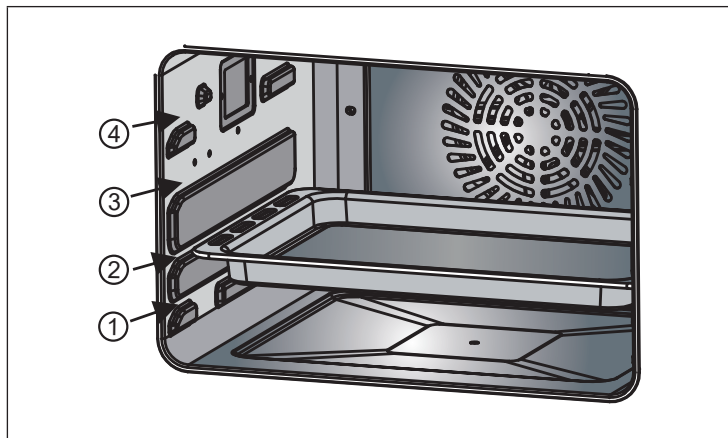
VISTA GENERAL DEL APARATO



Nota: Asegúrese de que el nivel del agua del depósito siempre se sitúe por encima de la marca mínima. Deje el depósito de agua dentro del horno durante todo el periodo que esté en funcionamiento.

INDICACIONES SOBRE LOS NIVELES

Existen cuatro niveles para colocar las bandejas. Seleccione el nivel adecuado según el plato o la receta que desee preparar. Asegúrese de que el arco de la rejilla se sitúe hacia abajo y deslícela dentro de la inserción deseada del horno.



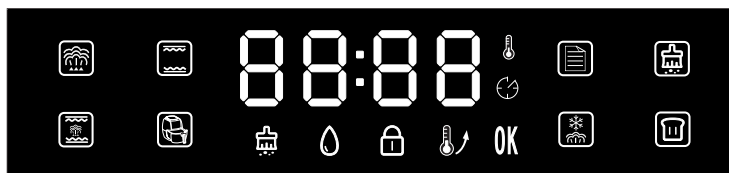
PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES DE LOS BOTONES



Teclas	Descripción de funciones
On/off	- Después de encenderlo por primera vez, suena un pitido y se ilumina el indicador luminoso. Pulse el [botón on/off] para acceder a la selección de funciones. - Si en 5 minutos no selecciona ninguna función, se eliminarán todos los ajustes y el aparato regresará al modo de espera.
Ajustes/ Protección infantil	1. Ajustes: - En los programas „Cocinar al vapor“ „Asar“ , „Freír con aire“ o „Asar y cocinar al vapor“ se ilumina el [botón de ajustes/protección infantil] . Si pulsa el botón, parpadean el LED de tiempo y el [regulador de inicio/pausa] al mismo tiempo. Gire el regulador para seleccionar la temperatura y el tiempo. A continuación, pulse el [regulador de inicio/pausa] para confirmar el ajuste. Si espera demasiado tiempo, el LED de tiempo y el [regulador de inicio/pausa] parpadean simultáneamente durante 5 segundos para confirmar y guardar automáticamente el ajuste. - Si después de encender el aparato selecciona el programa „Menú“ , se ilumina el [botón de ajustes/protección infantil] . Con este botón puede ajustar el tiempo de cocción correspondiente de la cantidad de alimentos. Esto solo será posible una vez para cada receta, a continuación, se apagará el [botón de ajustes/protección infantil] y no se podrá volver a regular el tiempo para este modo . 2. Protección infantil: - La protección infantil se puede activar en todos los programas. Pulse el [botón ajustes/protección infantil] (cuando se ilumine) durante 3 segundos. El [indicador de bloqueo infantil] se ilumina, lo que indica que la protección infantil está activada. Si vuelve a pulsar el [botón de ajuste/protección infantil] otros 3 segundos, se desactivará la protección infantil. Le verrouillage parental peut être activé dans tous les programmes.

Teclas	Descripción de funciones
Inicio/Pausa (Regulador) 	• Para iniciar o pausar el aparato, pulse el [regulador de inicio/pausa] . • Gire el [regulador de inicio/pausa] para seleccionar uno de los siguientes programas: „Cocinar al vapor“, „Asar“, „Asar y cocinar al vapor“, „Freír al aire“, „Menú“, „Limpieza“, „Descongelar“ o „Fermentar“. • Gire el [regulador de inicio/pausa]  para ajustar el tiempo y la temperatura en los diferentes programas y funciones. • Si el [regulador de inicio/pausa]  parpadea, se puede confirmar o ajustar girando el regulador los ajustes de los programas seleccionados o funciones. • Si el aparato está en funcionamiento, se ilumina el [regulador de pausa/inicio].

INDICADORES DEL DISPLAY Y PROGRAMAS



Programas	Descripción de funciones
Cocinar al vapor 	- La función principal es „cocinar al vapor“. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y la temperatura, 100 °C. - Si selecciona el programa „Cocinar al vapor“, parpadearán el [indicador de cocción al vapor]  y el [regulador de inicio/pausa]  para confirmar la selección del programa y para acceder al modo de ajuste. - Con el regulador, a continuación, se puede regular un periodo de tiempo comprendido entre 1 minuto y 2 horas. Pulse el [regulador inicio/pausa]  para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 100 °C y 110 °C. Tras ajustar la temperatura, pulse para confirmar el [regulador inicio/pausa] . Si pulsa de nuevo el [regulador inicio/pausa] , el aparato se pone en marcha y comienza la cuenta atrás.

Asar 	- En el programa „Asar“ se utiliza tanto el calor arriba como el calor abajo. Una parte del programa es la función „Precalentar“ . Espere a que haya finalizado el precalentamiento antes de introducir el alimento en el horno. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y la temperatura, 180 °C. - Con el [regulador de inicio/pausa]  puede regular un periodo de tiempo comprendido entre 1 minuto y 2 horas. Pulse el [regulador de inicio/pausa]  para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 100 °C y 230 °C. Para confirmar, presione el [regulador inicio/pausa] . El aparato se pone en marcha. - Después de iniciar el programa „Asar“ , se ilumina el [indicador de precalentamiento] . Ahora se precalienta el horno. En cuanto finalice el precalentamiento, se apaga el [indicador de precalentamiento]  y el aparato parpadea 10 veces para recordarle que debe introducir los alimentos en el horno. En cuanto finalice el precalentamiento, se inicia automáticamente la función de asar.
Asar y cocinar al vapor 	La función principal de este programa es la de asar. Además, el horno también genera algo de vapor. Así, los alimentos se cocinarán más rápido sin que se sequen. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y la temperatura, 100 °C. Con el [regulador inicio/pausa]  puede regular un periodo de tiempo comprendido entre 1 minuto y 2 horas. Pulse el [regulador de inicio/pausa] para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 120 °C y 230 °C. Para confirmar, presione el [regulador de inicio/pausa] . El aparato se pone en marcha.
Freír con aire 	- En la función de freidora con aire, funciona el elemento de calefacción trasero con ventilación. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y la temperatura, 180 °C. - Con el [regulador de inicio/pausa]  puede regular un periodo de tiempo comprendido entre 1 minuto y 2 horas. Pulse el [regulador de inicio/pausa]  para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 100 °C y 230 °C. Para confirmar, presione el [regulador inicio/pausa] . El aparato se pone en marcha. - Cuando el aparato se inicia, se ilumina el [indicador de precalentamiento] . Esto indica que el horno se está precalentando. En cuanto finalice el precalentamiento, se apaga el [indicador de precalentamiento]  y el aparato parpadea 10 veces para recordarle que debe introducir los alimentos en el horno. En cuanto haya finalizado el precalentamiento, empieza la cuenta atrás de la función de freidora de aire.

Menú 	- Con el [botón menú]  puede elegir entre 31 recetas. Si pulsa el [botón menú] , parpadea el [indicador de menú]  y el [regulador de inicio/pausa]  simultáneamente. En la pantalla LED aparece „F-00“. Pulse el [regulador de inicio/pausa] para acceder a la selección del menú. Pulsando el [regulador de inicio/pausa]  aparecen las recetas de manera consecutiva („F-01“, „F-02“... „F-31“). Pulse el [regulador de inicio/pausa] para seleccionar una receta. - Si ha seleccionado una receta, tras el inicio se ilumina el [botón de ajustes/protección infantil] . Con este botón puede ajustar el tiempo de cocción correspondiente de la cantidad de alimentos. Para cada receta puede el tiempo una sola vez durante el funcionamiento. A continuación, se apaga la iluminación del [botón de ajustes/protección infantil]  y el tiempo no se puede ajustar hasta que el proceso de cocción de la receta seleccionada finalice.
Descongelar 	- Si selecciona la función „Descongelar“, parpadean el [indicador de descongelación]  y el [regulador de inicio/pausa] . Pulse el [regulador de inicio/pausa]  y gírelo para seleccionar un tiempo de entre 5 minutos y 2 horas. Pulse el [regulador de inicio/pausa]  para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 50 °C y 60 °C. A continuación, pulse el [regulador de inicio/Pausa]  para confirmar. El aparato se pone en marcha con la cuenta atrás. - El tiempo predeterminado es de 20 minutos y la temperatura, 55 °C.
Fermentar 	Si selecciona la función „Fermentar“, parpadean el [indicador de fermentación]  y el [regulador de inicio/pausa] . El tiempo predeterminado es de 40 minutos y la temperatura, 40 °C. Con el [regulador inicio/pausa]  puede regular un periodo de tiempo comprendido entre 5 minutos y 2 horas. Pulse el [regulador de inicio/pausa]  para confirmar los ajustes de tiempo. Ahora puede realizar los ajustes de temperatura. Puede seleccionar una temperatura de entre 30 °C y 50 °C. Para confirmar, presione el [regulador de inicio/pausa] . El aparato se pone en marcha.

Limpieza



- La función de limpieza se puede utilizar para eliminar la cal después de utilizar el horno. Si selecciona el programa „Limpieza“, parpadean el [indicador de limpieza]  y el [regulador de inicio/pausa]  Para confirmar, presione el [regulador inicio/pausa]  y seleccione el modo de limpieza deseado: „C1“ o „C2“.

C-1 : Eliminar la cal del generador de vapor en 50 minutos.

C-2 : 25 minutos y 100 °C para limpiar la cavidad del horno o para desinfectar aparatos.

Eliminar la cal en modo limpieza „C-1“:

- Si se ha alcanzado el tiempo total de funcionamiento del conducto de calor del evaporador cifrado en 100 horas, el aparato le recordará que es necesario retirar la cal del evaporador (la función de descalcificación la puede iniciar usted automáticamente). El [indicador de limpieza]  parpadea.
- Prepare la solución de descalcificación en una proporción de 1 : 8 (descalcificador : agua). Agite la solución tras mezclarla cuidadosamente en el depósito de agua. El nivel de la solución descalcificante debe situarse por encima de la marca mínima del depósito.
- Cuando queden 20 minutos, el aparato le recordará que debe extraer el depósito de agua, desechar el resto de la solución descalcificadora y sustituirla por agua limpia. El [indicador de limpieza]  parpadea y el aparato pita varias veces. Cuando haya introducido de nuevo el depósito, se continúa con la limpieza. Cuando queden 10 minutos, el aparato le recordará que debe extraer el depósito de agua, desechar el resto de agua y sustituirla por agua limpia. Cuando haya introducido de nuevo el depósito, se continúa con la limpieza. Cuando el proceso de descalcificación haya finalizado, se ilumina el [indicador de limpieza]  de manera permanente.

Indicadores del display	Descripción de funciones
Poca agua 	Si el aparato se inicia en cualquier programa y hay poca agua en el depósito, el horno detendrá el funcionamiento y el [indicador de Poca agua]  parpadeará. El aparato pita 10 veces. Todos los botones quedan desactivados. Después de haber rellenado el depósito con agua, el horno reanuda el funcionamiento y se continúa con el proceso de cocción
Precalentar 	Si se ilumina el [indicador de precalentamiento] , el horno se precalienta. En cuanto finalice el proceso de calentamiento, se apaga el indicador.
Fin de programa OK	Cuando se finaliza el programa, aparece en pantalla „END“ y el indicador OK se ilumina.
Protección infantil 	Si se ilumina el [indicador de protección infantil] , significa que la función está activada. Pulse el [botón de ajustes/protección infantil]  durante 3 segundos para desactivar la función.
Limpieza 	Si el [indicador de limpieza]  se ilumina de manera continuada, indica que el aparato se está descalcificando. El [indicador de limpieza]  se apaga en cuanto se haya completado el proceso de descalcificación.

OTRAS FUNCIONES

Proceso de cocción

1. Pausa

- Si el aparato está en funcionamiento y pulsa [regulador de inicio/pausa] , la luz LED de tiempo y el [regulador de inicio/pausa]  parpadean. El proceso de cocción se interrumpe, la cuenta atrás se detiene temporalmente y la pantalla indica el estado de funcionamiento. Si vuelve a pulsar el [regulador de inicio/pausa] , se continúa con el proceso de cocción hasta que la cuenta atrás finalice.
- Si abre la puerta del horno durante el proceso de cocción, el proceso se interrumpe, la cuenta atrás se detiene temporalmente y la pantalla indica el estado de funcionamiento. El LED de tiempo y el [regulador de inicio/pausa]  parpadean. Si vuelve a cerrar la puerta del horno, se continúa con el proceso de cocción hasta que la cuenta atrás transcurra.

2. Ajuste de tiempo y temperatura

Durante el proceso de cocción puede ajustar el tiempo de cocción y la temperatura del siguiente modo:

- Si pulsa el [botón ajustes/protección infantil] , parpadean las cifras del indicador de minutos. Ajuste los minutos girando el [regulador de inicio/pausa]  y confirme la selección pulsando el [regulador de inicio/pausa] . (Nota: No es posible ajustar las horas).
- Después de configurar los minutos, puede ajustar la temperatura girando el [regulador de inicio/pausa] . Para confirmar, presione el [regulador de inicio/pausa] . Si no es necesario ajustar la temperatura, también puede pulsar el [regulador de inicio/pausa]  para seleccionar los minutos.
- Después de seleccionar una receta en el menú  se ilumina el [botón de ajustes/protección infantil] . Con este botón puede ajustar el tiempo de cocción correspondiente de la cantidad de alimentos. Para cada receta solo se puede ajustar el tiempo una vez y, a continuación, la iluminación del [botón de ajustes/protección infantil]  se apaga. No es posible volver a ajustar el tiempo de cocción.

Iluminación interior	• Cuando se ponga en marcha el horno, la iluminación interior se enciende durante 3 minutos y luego se apaga automáticamente. • Cuando se abre la puerta del horno, la iluminación interior se enciende y se vuelve a apagar automáticamente transcurridos 3 minutos. Si cierra la puerta del horno, la iluminación interior se apaga a los 3 minutos. • Si gira una vez el regulador en modo standby o durante el funcionamiento, la iluminación interior se enciende durante 3 minutos y luego se apaga automáticamente.
Cómo abrir y cerrar la cubierta	• Si abre la puerta del horno durante el funcionamiento, el aparato se detiene y se pausa. En cuanto vuelva a cerrar la puerta, se continúa con el funcionamiento automáticamente.
Fin del proceso de cocción	• Cuando el horno haya finalizado el proceso de cocción, el aparato pita 10 veces. En pantalla aparece „END“ y OK. Esto significa que el proceso de cocción o la receta han finalizado.

MENU (RECETAS)

Los ajustes que aparecen en la tabla para cada uno de los alimentos deben entenderse como valores orientativos. Si es necesario cocinar más alimentos o los alimentos se van a situar a distintos niveles, será necesario ajustar el tiempo de cocción. Ajustes el tiempo con el [botón de ajustes/protección infantil] .

Código	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09
Alimento	Verduras al vapor	Arroz al vapor	Pescado al vapor	Gambas al vapor	Langostinos al vapor	Huevos al vapor	Pollo al vapor	Papaya al vapor	Pollo asado
Tiempo (min)	16	50	20	15	30	18	30	35	45
Temp (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	230
Peso (g)	600	200	600	500	800	300	800	400	1000
Código	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15	F-16	F-17	F-18
Alimento	Filete asado	Cordero asado	Costillas asadas	Salmón asado	Muslo de pollo asado	Alitas de pollo asadas	Caballa asada	Patatas asadas	Gambas asadas
Tiempo (min)	13	35	20	22	26	23	20	18	15
Temp (°C)	230	200	210	210	210	210	220	220	180
Peso (g)	600	600	500	400	750	500	600	500	400
Código	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25	F-26	F-27
Alimento	Salchicha asada	Bacon asado	Pizza	Mini-Pizza	Baguette	Bizcocho	Tarta de queso y yogur	Hojaldre	Galletas
Tiempo (min)	13	11	22	18	16	50	60	32	14
Temp. (°C)	200	200	180	180	180	150	150	180	180
Código	F-28	F-29	F-30	F-31					
Alimento	Tortitas	Almendras tostadas	Nueces tostadas	Yogur					
Tiempo (min)	22	10	12	480					
Temp. (°C)	180	140	160	45					

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- No limpie la superficie del aparato con herramientas metálicas ni productos abrasivos, pues el recubrimiento podría dañarse.
- Limpie frecuentemente el interior del horno. Retire los alimentos o las salpicaduras de grasa de la pared interior del horno con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, puede utilizarse una solución de limpieza neutra.
- Se recomienda rellenar el depósito de agua con agua dulce o con agua destilada. Si se utiliza agua corriente, tras una utilización más prolongada del aparato aparecerán restos de cal.
- Compruebe el depósito de agua regularmente. Extráigalo en posición horizontal. Límpielo y séquelo con un paño suave. Tras la limpieza, vuelva a colocar el depósito en su posición inicial.
- Tras finalizar el proceso de cocción, retire los restos de agua del depósito.
- Limpie la junta del horno regularmente con un paño suave y seco.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, limpie todo el aparato, vacíe el depósito de agua y coloque el aparato en un lugar fresco y seco si no lo utiliza durante un periodo de tiempo prolongado.
- En caso de problemas de funcionamiento, el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar se encargará de su reparación. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- No limpie la puerta de cristal con productos de limpieza agresivos ni rascadores de metal afilados, o de lo contrario el cristal podría sufrir daños.
- Antes de limpiar el aparato o de cambiar las bombillas, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución propuesta
E01	Fallo en el sensor de calor arriba	Apague el aparato, abra la puerta del horno y deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos. Reinicie el aparato o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E02	Cortocircuito en el sensor de calor arriba	
E03	Fallo en el sensor de calor abajo	
E04	Cortocircuito en el sensor de calor abajo	
E05	Fallo en el sensor del evaporador	Contacte con el servicio de atención al cliente.
E06	Cortocircuito en el sensor del evaporador	Contacte con el servicio de atención al cliente.
En pantalla no aparece nada.	Compruebe que ha conectado el enchufe.	Conecte el enchufe a la toma de corriente.
	La pantalla está averiada.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
La luz del horno no se enciende.	La luz del horno está averiada.	Sustituya la luz o contacte con el servicio de atención al cliente.
	El portalámparas está averiado.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
El ventilador no funciona.	Los contactos están dañados.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El ventilador está averiado.	
Los botones no responden.	El panel de control está averiado o está activada la protección infantil.	Desactive la protección infantil o contacte con el servicio de atención al cliente.
	El indicador de tiempo parpadea y el resto de botones no responden.	Asegúrese de que en el depósito haya suficiente agua y que se haya colocado correctamente.

Problema	Posible causa	Solución propuesta
No hay vapor	El circuito de agua está bloqueado.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
	El sistema de calor del evaporador está averiado.	
	La entrada de agua está dañada.	
El aparato no funciona.	La puerta del horno no se cierra correctamente.	Cierre la puerta.
	El cierre de la puerta está dañado.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
El vapor sale del horno.	La puerta del horno no se cierra correctamente.	Cierre la puerta correctamente.
	La junta de la puerta no está bien colocada o presenta daños.	Sustituya la junta de la puerta o contacte con el servicio de atención al cliente.
	Si la presión del interior del horno es demasiado elevada, el aparato emite vapor.	Se trata de un fenómeno normal.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

FABRICANTE

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

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 tecnici. 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

Dati tecnici	83
Scheda dati del prodotto (10036173)	84
Scheda dati del prodotto (10036174)	85
Avvertenze di sicurezza	86
Descrizione del dispositivo	88
Informazioni sui ripiani	89
Pannello di controllo e tasti funzione	90
Indicazioni display e programmi	91
Ulteriori funzioni di utilizzo	96
Menu (ricette)	98
Pulizia e manutenzione	99
Correzione degli errori	100
Smaltimento	102
Produttore	102

DATI TECNICI

Numero articolo	10036173	10036174
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Potenza	2100-2400 W	1900-2200 W
Potenza vapore	1100 W	950 W
Riempimento massimo serbatoio	1,45 l	1,45 l

SCHEMA DATI DEL PRODOTTO (10036173)

Indicazioni secondo 65/2014

Marchio di fabbrica: Klarstein

Codice modello del fornitore: 10036173

Indice di efficienza energetica (EEL cavity): 94,1

Classe di efficienza energetica: A

Consumo energetico per ciclo per ogni vano di cottura in modalità convenzionale e in modalità di ricircolo in kWh: 0,64/0,65 kWh

Numero dei vani di cottura: 1

Fonte(-i) di calore del vano cottura: corrente elettrica

Volume del vano cottura in litri: 31

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno dispositivo	10036173		
Tipo di forno	Forno elettrico		
Dimensioni del dispositivo	M	21,8	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	31	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	0,64	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	0,65	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	EEL Forno	94,1	

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

SCHEDA DATI DEL PRODOTTO (10036174)

Indicazioni secondo 65/2014

Marchio di fabbrica: Klarstein

Codice modello del fornitore: 10036174

Indice di efficienza energetica (EEI cavity): 87,7

Classe di efficienza energetica: A

Consumo energetico per ciclo per ogni vano di cottura in modalità convenzionale e in modalità di ricircolo in kWh: 0,59/0,57 kWh

Numero dei vani di cottura: 1

Fonte(-i) di calore del vano cottura: corrente elettrica

Volume del vano cottura in litri: 24

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno dispositivo		10036174	
Tipo di forno		Forno elettrico	
Dimensioni del dispositivo	M	19,5	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	24	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	0,59	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	0,57	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	EEI Forno	87,7	

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze generiche

- Non lavare mai l'alloggiamento con acqua corrente, in modo da non danneggiare i componenti elettrici.
- Non lasciar penetrare nel dispositivo acqua o altri liquidi, in modo da evitare scosse elettriche.
- Bambini a partire da 8 anni, persone con limitate capacità fisiche e psichiche e persone con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in precedenza sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza da parte di una persona responsabile del loro controllo e comprendono i rischi associati.
- Tenere sotto controllo i bambini, in modo che non giochino con il dispositivo.
- I bambini possono pulire e mantenere il dispositivo solo con la dovuta supervisione.
- Prima di utilizzare il dispositivo, controllare la tensione sulla targhetta. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente.
- Non utilizzare il dispositivo se cavo di alimentazione, spina o dispositivo stesso sono danneggiati.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non toccare spina o pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare il prodotto sopra o vicino a tovaglie, tende o altri materiali infiammabili.
- Installare il dispositivo su una superficie piana e asciutta e lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al dispositivo, per assicurare una sufficiente circolazione d'aria. Non poggiare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare senza controllo il dispositivo mentre è in funzione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Quando si apre lo sportello del forno può fuoriuscire vapore bollente. Tenersi a distanza di sicurezza per evitare ustioni.

- Non inserire corpi estranei nell'interruttore di sicurezza dello sportello del forno.
- Utilizzare solo sonde di temperatura consigliate per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore per lavare il dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e la spina staccata prima di sostituire la lampadina, in modo da evitare scosse elettriche.
- Il dispositivo non può essere incassato in un mobile, altrimenti si surriscalda.

Informazioni per un utilizzo sicuro

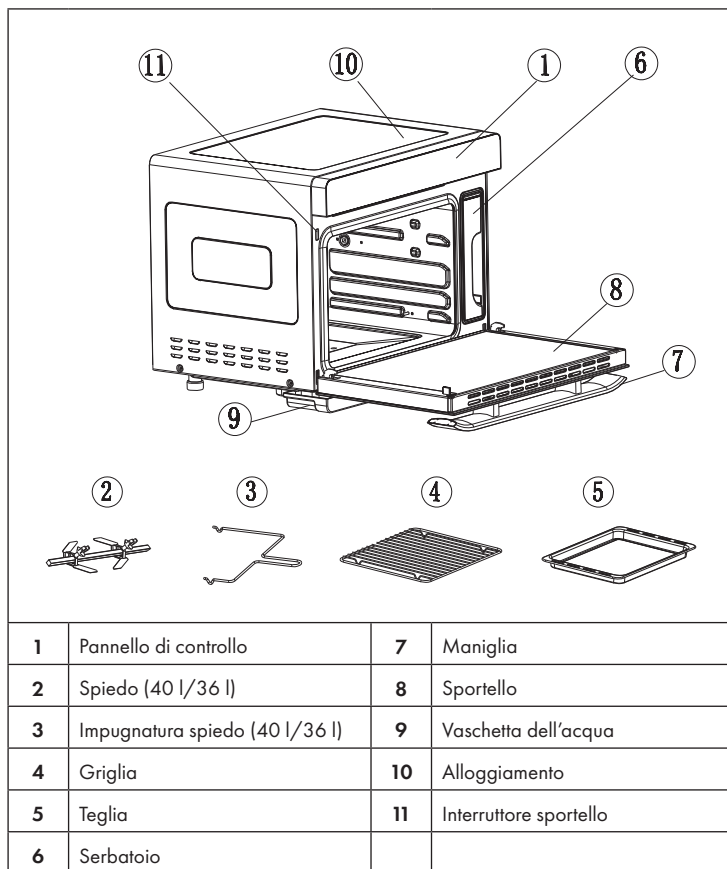


ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo il dispositivo diventa bollente. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno e di utilizzare guanti da forno.

- Prima della pulizia, staccare la spina e far raffreddare completamente il dispositivo.
- Non collegare il dispositivo a prese elettriche a cui sono già collegati altri elettrodomestici da cucina.
- Pulire lo sportello del forno con un panno morbido inumidito. Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici, altrimenti si rischia di graffiare la superficie.
- Non collegare il dispositivo a timer esterni o a prese di corrente con comando a distanza.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che le stoviglie siano adatte a questo tipo di dispositivo. Consigliamo contenitori in vetro o ceramica termoresistenti. Riempire il contenitore al massimo per 2/3.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al segno MAX nel serbatoio.
- Non poggiare contenitori sullo sportello aperto.
- Non scaldare alimenti in contenitori sigillati, altrimenti potrebbero esplodere. Mettere gli alimenti in un contenitore termoresistente prima di scaldarli.

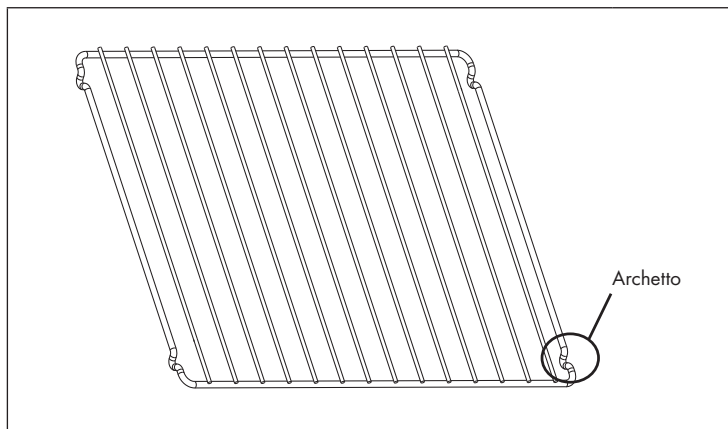
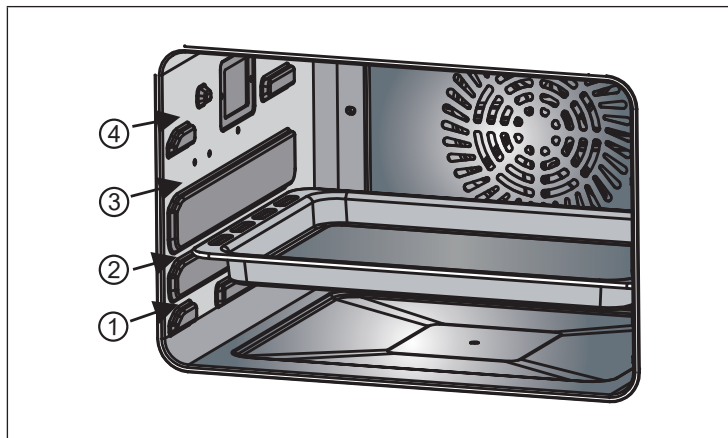
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



Nota: assicurarsi che il livello dell'acqua nel serbatoio si trovi sempre sopra al simbolo di riempimento minimo. Lasciare il serbatoio nel forno durante il funzionamento del dispositivo.

INFORMAZIONI SUI RIPIANI

Ci sono 4 guide per i ripiani. Selezionare il ripiano adatto in base al piatto o alla ricetta. Assicurarsi che l'archetto sulla griglia sia rivolto verso il basso e inserire la griglia sulla guida desiderata all'interno del forno.



PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI FUNZIONE



Tasti	Descrizione della funzione
On/off 	- Dopo il primo avvio viene emesso un segnale acustico e l'indicazione luminosa si accende. Premere ON/OFF , per raggiungere la selezione della funzione. - Se non viene selezionata alcuna funzione entro 5 minuti, tutte le impostazioni vengono cancellate e il dispositivo passa in standby.
Impostazioni/ Sicura per i bambini 	1. Impostazioni: - Nei programmi "Cottura a vapore" , "Grill" , "Friggere con aria calda"  o "Grill e cottura a vapore" SYMBOL si illumina il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER BAMBINI . Se si preme il tasto, il LED della durata e la manopola START/PAUSA  lampeggiano contemporaneamente. Girare la manopola per impostare temperatura e durata. Premere dunque la manopola START/PAUSA  per confermare l'impostazione. Se si attende troppo a lungo, il LED della durata e la manopola START/PAUSA  lampeggiano contemporaneamente per 5 secondi e l'impostazione viene poi automaticamente confermata e salvata. - Se dopo l'accensione del dispositivo si seleziona il programma "Menu" , si illumina il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI . Con questo tasto è possibile impostare il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti. Questo è possibile una sola volta per una ricetta. In seguito, si spegne il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  e non è più possibile impostare la durata per questa modalità SYMBOL. 2. Sicura per i bambini: - La sicura per i bambini può essere attivata in tutti i programmi. Premere per 3 secondi il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  (quando è illuminato). L'indicazione della SICURA PER I BAMBINI SYMBOL si illumina, a indicare che la funzione corrispondente è attiva. Premendo di nuovo per 3 secondi il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  si disattiva la sicura per i bambini.

Tasti	Descrizione della funzione
Start/Pausa (manopola) 	• Premere la manopola START/PAUSA  per avviare o mettere in pausa il dispositivo. • Girare la manopola START/PAUSA  per selezionare uno dei seguenti programmi: "Cottura a vapore", "Grill", "Grill e cottura a vapore", "Friggere con aria calda", "Menu", "Pulizia", "Scongelare" o "Fermentare". • Girare poi la manopola START/PAUSA  per impostare durata e temperature nei diversi programmi e nelle diverse funzioni. • Quando la manopola START/PAUSA  lampeggia, premendo o girando la manopola è possibile confermare o regolare l'impostazione del programma o della funzione selezionati. • Quando il dispositivo è in funzione, la manopola START/PAUSA  è illuminata.

INDICAZIONI DISPLAY E PROGRAMMI



Programmi	Descrizione della funzione
Cottura a vapore 	• La funzione principale è "Cottura a vapore". La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 100 °C. • Se si seleziona il programma "Cottura a vapore", l'indicazione COTTURA A VAPORE  e la manopola START/PAUSA  lampeggiano. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la selezione del programma e raggiungere la modalità di impostazione. • Con la manopola è dunque possibile impostare una durata tra 1 minuto e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. È possibile impostare una temperatura tra 100 e 110 °C. Dopo aver impostato la temperatura, premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Se si preme di nuovo la manopola START/PAUSA , il dispositivo si avvia e inizia il conto alla rovescia.

Grill 	- Nel programma "Grill" vengono utilizzati il calore dall'alto e dal basso. Parte del programma è la funzione "Preriscaldamento" . Attendere la conclusione del preriscaldamento prima di mettere in forno gli alimenti. La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 180 °C. - Con la manopola START/PAUSA  è possibile impostare una durata tra 1 minuto e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. Ora si passa all'impostazione della temperatura. È possibile impostare una temperatura tra 100 e 230 °C. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Il dispositivo entra in funzione. - Dopo l'avvio del programma "Grill" , si illumina l'indicazione PRERISCALDAMENTO . Il forno viene preriscaldato. Non appena il preriscaldamento è concluso, scompare l'indicazione PRERISCALDAMENTO  e vengono emessi 10 segnali acustici, per ricordarvi di mettere in forno gli alimenti. Non appena è terminato il preriscaldamento, viene attivata automaticamente la funzione Grill.
Grill e cottura a vapore 	La funzione principale di questo programma è Grill. In aggiunta al grill, il forno emette anche un po' di vapore. In questo modo gli alimenti vengono cotti più rapidamente, senza seccarsi. La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 180 °C. Con la manopola START/PAUSA  è possibile impostare una durata tra 1 minuto e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. Ora si passa all'impostazione della temperatura. È possibile impostare una temperatura tra 120 e 230 °C. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Il dispositivo entra in funzione.
Friggere con aria calda 	- Nella funzione per friggere con aria calda, la ventola posteriore è attiva in modalità di ricircolo. La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 180 °C. - Con la manopola START/PAUSA  è possibile impostare una durata tra 1 minuto e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. Ora si passa all'impostazione della temperatura. È possibile impostare una temperatura tra 100 e 230 °C. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Il dispositivo entra in funzione. - Dopo l'avvio del dispositivo, si illumina l'indicazione PRERISCALDAMENTO . Il forno viene preriscaldato. Non appena il preriscaldamento è concluso, scompare l'indicazione PRERISCALDAMENTO  e vengono emessi 10 segnali acustici, per ricordarvi di mettere in forno gli alimenti. Non appena è terminato il preriscaldamento, viene attivata automaticamente la funzione Friggere con aria calda e inizia il conto alla rovescia.

Menu 	• Con il tasto MENU  è possibile selezionare tra 31 ricette. Se si preme il tasto MENU , lampeggiano contemporaneamente l'indicazione MENU  e la manopola START/PAUSA . Sullo schermo compare "F-00". Premere la manopola START/PAUSA  per raggiungere la selezione del menu. Ruotando la manopola START/PAUSA  vengono mostrate in successione le ricette ("F-01", "F-02" ... "F-31"). Premere la manopola START/PAUSA SYMBOL per selezionare una ricetta. • Quando si seleziona una ricetta, dopo l'avvio si illumina il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI . Con questo tasto è possibile regolare la durata di cottura in base alla quantità di alimenti. Per una ricetta, è possibile impostare la durata durante il funzionamento una sola volta. In seguito, l'illuminazione del tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  si spegne e non è più possibile regolare la durata fino al termine del procedimento di cottura della ricetta selezionata.
Scongelare 	• Se si seleziona la funzione "Scongelare", lampeggiano l'indicazione SCONGELARE  e la manopola START/PAUSA . Premere e ruotare la manopola START/PAUSA  per impostare una durata tra 5 minuti e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. Ora si passa all'impostazione della temperatura. È possibile impostare una temperatura tra 50 e 60 °C. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Il dispositivo entra in funzione con il conto alla rovescia. • La durata predefinita è di 20 minuti e la temperatura è di 55 °C.
Fermentare 	• Se si seleziona la funzione "Fermentare", lampeggiano l'indicazione FERMENTARE  e la manopola START/PAUSA . La durata predefinita è di 40 minuti e la temperatura è di 40 °C. Con la manopola START/PAUSA  è possibile impostare una durata tra 5 minuti e 2 ore. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare la durata impostata. Ora si passa all'impostazione della temperatura. È possibile impostare una temperatura tra 30 e 50 °C. Premere la manopola START/PAUSA  per confermare. Il dispositivo entra in funzione.

Pulizia



- La funzione "Pulizia" può essere attivata dopo l'utilizzo del forno per rimuovere calcare. Se si seleziona il programma "Pulizia", si illuminano l'indicazione PULIZIA  e la manopola START/PAUSA . Premere la manopola START/PAUSA  per confermare e selezionare la modalità di pulizia desiderata tra "C1" e "C2".

C-1 : rimozione del calcare dal generatore di vapore in 50 minuti.

C-2 : 25 minutos y 100 °C para limpiar la cavidad del horno o para desinfectar aparatos.

Rimozione del calcare in modalità di pulizia "C1":

- Se il tempo operativo complessivo del tubo riscaldante del vaporizzatore ha raggiunto le 100 ore, il dispositivo vi ricorda della necessità di rimuovere il calcare (la funzione decalcificante può essere avviata automaticamente in ogni momento). Lampeggia l'indicazione PULIZIA .
- Preparare una soluzione decalcificante con un rapporto 1:8 (decalcificante:acqua). Dopo aver miscelato per bene la soluzione, versarla nel serbatoio. Il livello della soluzione decalcificante deve trovarsi sopra al segno di riempimento minimo del serbatoio.
- Quando restano ancora 20 minuti, il dispositivo vi ricorda di rimuovere il serbatoio dal dispositivo, per buttare via la soluzione decalcificante residua e sostituirla con acqua pulita. L'indicazione PULIZIA  lampeggia e vengono emessi diversi segnali acustici. Dopo aver riposizionato il dispositivo, il dispositivo procede con la pulizia. Terminata la procedura di decalcificazione, l'indicazione PULIZIA  rimane accesa costantemente.

Spie del display	Descrizione delle funzioni
Poca acqua 	Se il dispositivo viene avviato con un programma a piacere e nel serbatoio non c'è acqua o ce n'è poca, il forno arresta il funzionamento e l'indicazione POCA ACQUA  lampeggia. Il dispositivo emette 10 segnali acustici. Tutti i tasti sono disattivati. Dopo aver riempito d'acqua il serbatoio, il forno riprende il funzionamento e procede con la cottura.
Preriscaldamento 	Quando si illumina l'indicazione PRERISCALDAMENTO , il forno inizia a riscaldarsi. Terminata la procedura di preriscaldamento, l'indicazione si spegne.
Fine del programma OK	Quando termina un programma, sullo schermo compare "END" e si illumina l'indicazione OK.
Sicura per i bambini 	Quando si illumina l'indicazione SICURA PER I BAMBINI , significa che tale funzione è attiva. Premere per 3 secondi il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  per disattivarla e la relativa indicazione si spegne.
Pulizia 	Se l'indicazione PULIZIA  rimane accesa costantemente, significa che il dispositivo viene decalcificato. L'indicazione PULIZIA  si spegne non appena il processo di decalcificazione è terminato.

ULTERIORI FUNZIONI DI UTILIZZO

Procedimento di cottura

1. Pausa

- Quando il dispositivo è in funzione e si preme la manopola START/PAUSA , le spie LED della durata e la manopola START/PAUSA  lampeggiano. Il procedimento di cottura viene interrotto, il conto alla rovescia viene fermato temporaneamente e lo schermo continua a mostrare lo stato operativo. Se si preme di nuovo la manopola START/PAUSA , viene ripreso il procedimento di cottura, fino allo scadere del conto alla rovescia.
- Se si apre lo sportello del forno durante il procedimento di cottura, questo viene interrotto, il conto alla rovescia viene fermato temporaneamente e lo schermo continua a mostrare lo stato operativo. Le spie LED della durata e la manopola START/PAUSA  lampeggiano. Se si richiude lo sportello, viene ripreso il procedimento di cottura, fino allo scadere del conto alla rovescia.

2. Impostazione durata e temperatura

Durante il procedimento di cottura è possibile regolare durata e temperatura in questo modo:

- Se si preme il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI , lampeggiano i numeri nell'indicazione dei minuti. Impostare i minuti ruotando la manopola START/PAUSA  e confermare premendo la manopola stessa.
- Dopo aver impostato i minuti, è possibile regolare la temperatura ruotando la manopola START/PAUSA  e confermare premendo la manopola stessa. Se non è necessario regolare la temperatura, è possibile anche premere la manopola START/PAUSA  direttamente dopo aver impostato i minuti.
- Dopo aver selezionato una ricetta nel MENU , si illumina il tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI . Con questo tasto è possibile regolare la durata di cottura in base alla quantità di alimenti. Per una ricetta è possibile impostare la durata una sola volta, dopodiché l'illuminazione del tasto IMPOSTAZIONI/SICURA PER I BAMBINI  si spegne. Non è più possibile una nuova regolazione della durata di cottura.

Illuminazione interna	• Quando si avvia il forno, l'illuminazione interna è attiva per 3 minuti e poi si spegne automaticamente. • Quando si apre lo sportello del forno, l'illuminazione interna si accende e si spegne poi automaticamente dopo 3 minuti. Se si chiude lo sportello, l'illuminazione si spegne dopo 3 minuti. • Se si ruota la manopola una volta in standby o a dispositivo in funzione, l'illuminazione si accende per 3 minuti e poi si spegne automaticamente.
Aprire e chiudere lo sportello	• Se si apre lo sportello del forno durante il funzionamento, il dispositivo entra in pausa. Non appena si richiude lo sportello, il dispositivo riprende il funzionamento automaticamente.
Fine del procedimento di cottura	• Quando il dispositivo ha terminato la cottura, vengono emessi 10 segnali acustici. Sullo schermo compare "END" e OK. Questo significa che la cottura o la ricetta sono state portate a termine.

MENU (RICETTE)

Le impostazioni elencate nella tabella per i singoli alimenti sono solo indicative. Se si deve cuocere più cibo o se il cibo è disposto su più livelli, il tempo di cottura deve essere regolato. Regolare l'ora con il [Pulsante impostazioni/ blocco bambini] .

Codice	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09
Alimento	Verdure al vapore	Riso al vapore	Carne al vapore	Gambe- retti al vapore	Granch- io al vapore	Uova al vapore	Pollo al vapore	Papaya al vapore	Pollo arrosto
Durata (min.)	16	50	20	15	30	18	30	35	45
Temp. (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	230
Peso (g)	600	200	600	500	800	300	800	400	1000
Codice	F-10	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15	F-16	F-17	F-18
Alimento	Bistecca arrosto	Mon- tone arrosto	Costo- lette ar- rosto	Salmo- ne arrosto	Coscia pollo arrosto	Ali pollo arrosto	Sgom- bro arrosto	Patatine	Gambe- retti arrosto
Tiempo (min)	13	35	20	22	26	23	20	18	15
Temp (°C)	230	200	210	210	210	210	220	220	180
Peso (g)	600	600	500	400	750	500	600	500	400
Código	F-19	F-20	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25	F-26	F-27
Alimento	Salsiccia arrosto	Bacon arrosto	Pizza	Mini- Pizza	Baguette	Chiff on cake	Torta formag- gio e yogurt	Pasta sfoglia	Biscot- ti
Durata (min)	13	11	22	18	16	50	60	32	14
Temp. (°C)	200	200	180	180	180	150	150	180	180
Codice	F-28	F-29	F-30	F-31					
Alimento	Tortino	Mandor- le tostate	Noci tostate	Yogurt					
Durata (min.)	22	10	12	480					
Temp. (°C)	180	140	160	45					

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegner il dispositivo e staccare la spina prima di pulire il dispositivo.
- Non pulire la superficie del dispositivo con attrezzi in metallo o prodotti abrasivi, altrimenti si potrebbe rovinare il rivestimento.
- Pulire il vano interno con regolarità. Se ci sono spruzzi di grasso sulla parete interna o residui di cibo, rimuoverli con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare una soluzione detergente delicata.
- Si consiglia di riempire il serbatoio con acqua potabile o acqua distillata. L'utilizzo di acqua del rubinetto comporta a lungo andare la formazione di residui di calcare.
- Controllare regolarmente il serbatoio. Togliere orizzontalmente. Pulirlo e asciugarlo con un panno morbido. Riposizionarlo correttamente dopo la pulizia.
- A fine cottura, rimuovere l'acqua che rimane nel serbatoio.
- Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello con un panno morbido e asciutto.
- Se non si utilizza il dispositivo per diverso tempo, staccare la spina, pulire il vano interno, svuotare il serbatoio e conservare il dispositivo in un luogo pulito e asciutto.
- In caso di malfunzionamento, il dispositivo deve essere riparato dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente. Non cercare in nessun caso di riparare autonomamente il dispositivo.
- Non pulire il vetro dello sportello con raschietti in metallo o prodotti abrasivi, altrimenti potrebbe rovinarsi.
- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo o di sostituire la lampadina.
- Non utilizzare pulitori a vapore per lavare il dispositivo.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzioni
E01	Errore del sensore del calore dall'alto.	Interrompere il funzionamento, aprire lo sportello e lasciar raffreddare il dispositivo per 10 minuti. Riavviare il dispositivo o contattare il servizio di assistenza ai clienti.
E02	Cortocircuito del sensore del calore dall'alto	
E03	Errore del sensore del calore dal basso.	
E04	Cortocircuito del sensore del calore dal basso.	
E05	Errore del sensore del vaporizzatore.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
E06	Cortocircuito del sensore del vaporizzatore.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
Il display non mostra nulla.	Controllare che la spina sia inserita.	Inserire la spina.
	Il display è guasto.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampadina.
	L'attacco della lampadina è guasto.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
La ventola non funziona.	I contatti sono danneggiati.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	El ventilador está averiado.	
I tasti non reagiscono.	Il pannello di controllo è guasto o è attivo il blocco dei tasti.	Disattivare il blocco dei tasti o contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	L'indicazione della durata lampeggia, tutti gli altri tasti non reagiscono.	Assicurarsi che ci sia acqua sufficiente nel serbatoio e che il serbatoio sia posizionato correttamente nel dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Nessun vapore.	L'afflusso d'acqua è bloccato.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	Il riscaldamento del vaporizzatore è guasto.	
	L'ingresso dell'acqua è guasto.	
Il dispositivo non funziona.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
	La chiusura dello sportello è difettosa.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
Vapore fuoriesce dal forno.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
	La guarnizione non è posizionata correttamente o è danneggiata.	Sostituire la guarnizione o contattare il servizio di assistenza ai clienti.
	Se la pressione all'interno del forno è eccessiva, il dispositivo rilascia vapore.	È normale.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il bidone dei rifiuti con le ruote), si applica la direttiva europea 2012/19/UE.

Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti per la raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Attenersi alle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

PRODUTTORE

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

KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT