

ILLUMINOSA SMART OVEN

Elektrischer Einbaubackofen

Electric Built-in Oven

Four électrique encastrable

Forno elettrico da incasso

Horno eléctrico encastrable

10038355 10046712



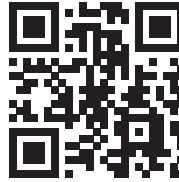
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Installation	7
Bedienfeld	10
Erste Verwendung des Ofens	11
Betriebsarten	11
Bedienung	14
Praktische Backtipps	16
Gerätesteuerung per Smartphone	22
Wartung und Pflege	24
Produktdatenblatt	28
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	29
Hinweise zur Entsorgung	31
Konformitätserklärung	31

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10038355, 10046712
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	2800 W
Garraumgröße	73 Liter

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

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

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

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

**VORSICHT**

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

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

INSTALLATION



VORSICHT

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

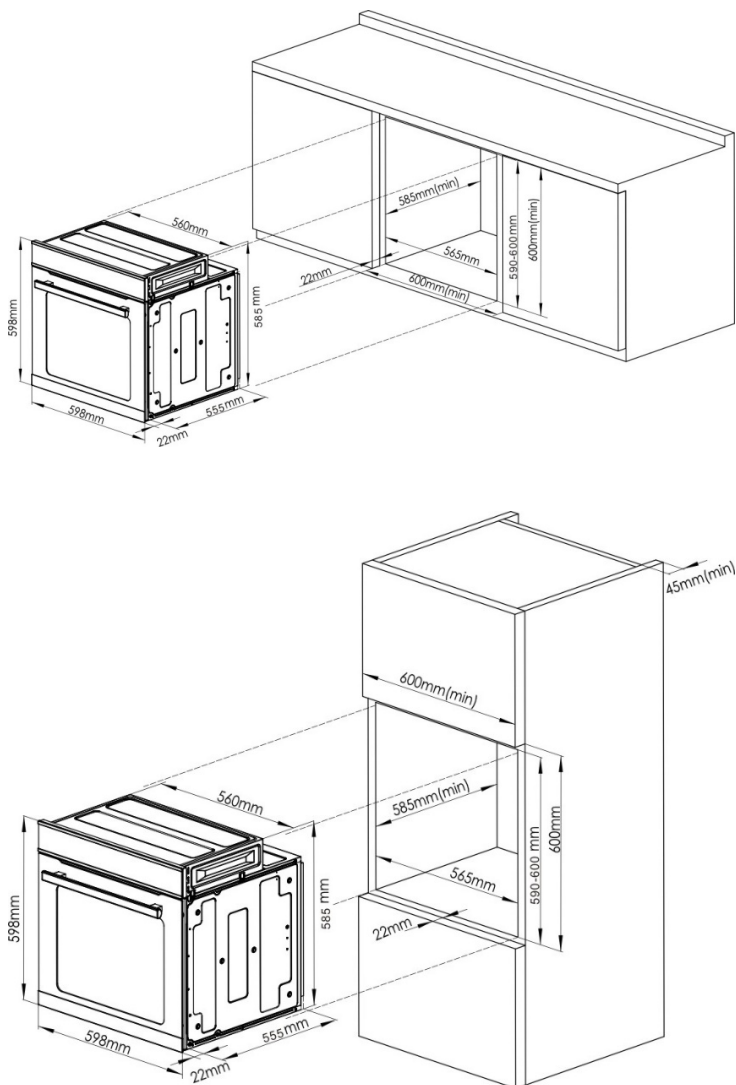
Hinweise zum Einbau in die Küchenzeile

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

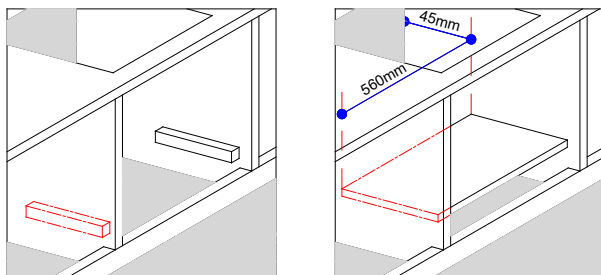
- Die Öffnung in der Küchenzeile muss für den Ofen passend sein, damit er richtig funktionieren kann.
- Die Frontplatten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Ofen befinden müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Holzfurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt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

Installation von Einbauöfen

Um eine einwandfreie Funktion des Einbaugeräts zu gewährleisten, muss der Schrank, in welchem es installiert wird, hierfür geeignet sein. Die nachstehende Abbildung zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Theke oder in einem Hängeschrank.



Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand der Schrankeinheit entfernt werden. Es ist besser, den Backofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzleisten aufsteht. Wenn der Ofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche steht, muss eine Öffnung von mindestens 45x560mm vorhanden sein.

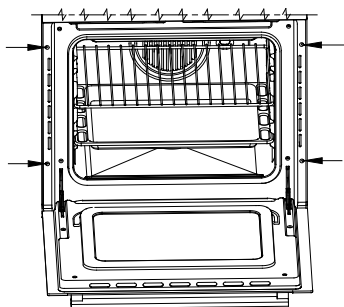


Die Wände der angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material hergestellt sein. Insbesondere Schränke mit einer Furnieroberfläche müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die einer Temperatur von bis zu 100°C standhalten.

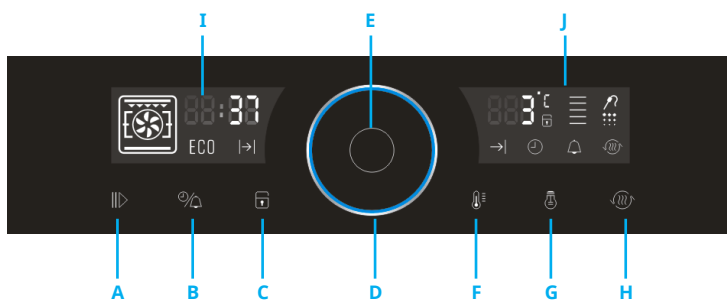
Gemäß den geltenden Sicherheitsnormen darf nach dem Einbau des Backofens kein Kontakt mit den elektrischen Teilen möglich sein.

Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.

Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Tür des Backofens und befestigen Sie diesen, indem Sie die 4 Metallschrauben in die 4 Löcher am Rande des Rahmens einschrauben.



BEDIENFELD



- A Start-/Pausentaste
- B Timer- und Alarmtaste
- C Kindersicherung
- D Regler
- E mittlere Taste
- F Temperaturtaste
- G Lichttaste
- H Taste schnelles Heizen
- I linker Bildschirm
- J rechter Bildschirm

ERSTE VERWENDUNG DES OFENS

Dieser Multifunktionsofen kombiniert die Vorteile eines traditionellen Heißluftofens mit denen der moderneren Modelle mit Umluftunterstützung in einem einzigen Gerät.

Es ist ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher zwischen 11 verschiedenen Zubereitungsmodi wählen können.

Hinweis: Einige Modi verfügen über den sogenannten Pull-Push-Knopf. Um diesen speziellen Knopf zu verwenden, müssen Sie diesen zunächst herausdrücken und dann auf die gewünschte Funktion/Temperatur/Garzeit drehen. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, beginnt der Backofen zu arbeiten, unabhängig davon, ob der Knopf noch heraussteht oder in die Position gedrückt wurde.

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen und den Backofen bei geschlossener Backofentür etwa eine halbe Stunde lang eingeschaltet zu lassen, ohne diesen zu benutzen. Öffnen Sie anschließend die Backofentür und lassen Sie die Raumluft einströmen. Der Geruch, der bei dieser ersten Benutzung häufig auftritt, ist auf die Verdunstung von Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Backofens während der Lagerung und bis zum Einbau verwendet wurden.

Platzieren Sie das im Lieferumfang enthaltene Abtropfblech auf der untersten Einschubleiste des Backofens, um zu verhindern, dass Soße und/oder Fett auf den Boden des Backofens gelangen kann. Dies gilt nur beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei bestimmten Modellen verfügbar). Für alle anderen Garvorgänge darf die untere Einschubleiste nicht verwendet werden, und es dürfen keine Gegenstände auf den Boden des Backofens gestellt werden, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr (Geschirr, Alufolie usw.) immer auf dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Rost, insbesondere entlang der Backofenführungen.

BETRIEBSARTEN

Auftauen

Der Ventilator läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit der gefrorenen Lebensmittel zu verkürzen. Die Zeit, welche zum Auftauen der Lebensmittel benötigt wird, hängt von der Raumtemperatur und der verwendeten Lebensmittelmenge ab.



Grill und Halbgrill

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C
Das obere Heizelement geht an.



Die extrem heißen und direkten Temperaturen des Grills ermöglichen eine

knusprig braune Oberfläche von Fleisch und Braten. Zur gleichen Zeit werden die Fleischsäfte im Inneren des Fleisches eingeschlossen, wodurch dieses zart bleibt. Die Grillfunktion wird für die Zubereitung von Gerichten empfohlen, welche eine heiße Temperatur an der Oberfläche benötigen. Hierzu zählen unter anderen: Rindersteaks, Kalbsfleisch, Rippensteaks, Filets, Hamburger etc. Einige Zubereitungsbeispiele sind in Abschnitt „Zubereitung von Fisch und Fleisch“ enthalten.



Grillen mit Ventilator

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C

Das obere Heizelement und der Ventilator gehen an.

Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der gleichmäßigen Wärmestrahlung der Heizelemente durch die kontrollierte Zirkulation der Luft im gesamten Ofen. Dadurch wird das Anbrennen der Speisen an der Oberfläche verhindert und die Hitze dringt direkt in die Speisen ein. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespieße, Würstchen, Rippchen, Lampenkoteletts, Hähnchen in pikanter Sauce, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.



Unteres Heizelement

Das untere Heizelement ist in Betrieb.

Der voreingestellte Wert ist 80 °C, was die optimale Betriebstemperatur für diesen Modus ist. Es kann eine Temperatur zwischen 50 °C und 100 °C eingestellt werden.



Ober- und Unterhitze (Normalbetrieb)

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C.

Bei dieser Einstellung werden die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Dies ist der klassische, traditionelle Backofentyp, der perfektioniert wurde, mit außergewöhnlicher Wärmeverteilung und reduziertem Energieverbrauch. Der Ofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte mit mehreren Zutaten zuzubereiten, z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsstreifen mit Reis usw. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten (Schmorbraten, Eintopf, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam gegart werden müssen und ein Übergießen oder die Zugabe von Flüssigkeit erfordern. Es bleibt trotzdem das beste System zum Backen von Kuchen sowie zum Garen von Obst und zur Zubereitung von Lebensmitteln in abgedeckten Auflaufformen im Ofen. Verwenden Sie beim Garen für diese Funktion jeweils nur eine Fettpfanne oder einen Rost, da sonst die Hitzeverteilung ungleichmäßig ist. Mit Hilfe der verschiedenen Einschubhöhen können Sie die Hitze zwischen dem oberen und dem unteren Teil des Ofens ausgleichen. Wählen Sie zwischen den verschiedenen Einschubhöhen, je nachdem, ob das Gericht mehr oder weniger Hitze von oben benötigt.

Umluftmodus

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C.



Die Heizelemente und der Ventilator schalten sich ein. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche. Mit dieser Betriebsart können Sie auch verschiedene Gerichte gleichzeitig garen, solange die jeweiligen Gartemperaturen gleich sind. Es können maximal 2 Einschübe gleichzeitig verwendet werden, wenn Sie die Anweisungen im Abschnitt "Garen auf mehr als einem Einschub" befolgen. Diese Betriebsart mit Umluft wird besonders für Gerichte empfohlen, die überbacken werden müssen oder eine sehr lange Garzeit benötigen, wie z.B. Lasagne, Nudelauflauf, Brathähnchen und Kartoffeln, etc.

Die hervorragende Wärmeverteilung ermöglicht es außerdem, beim Garen von Braten niedrigere Temperaturen zu verwenden. Dies führt zu einem geringeren Saftverlust, zarterem Fleisch und einem geringeren Gewichtsverlust des Bratens. Der Umluftbetrieb eignet sich besonders für das Garen von Fisch, der mit einer begrenzten Menge an Gewürzen zubereitet werden kann und so seinen Geschmack und sein Aussehen behält.

Desserts: Der Modus mit Umluftunterstützung eignet sich auch hervorragend zum Backen von Hefekuchen.

Darüber hinaus kann diese Betriebsart auch zum schnellen Auftauen von weißem oder rotem Fleisch und Brot verwendet werden, indem die Temperatur auf 80 °C eingestellt wird. Um empfindlichere Lebensmittel aufzutauen, stellen Sie den Thermostat auf 60°C oder verwenden Sie nur die Kaltluftumwälzung, indem Sie den Thermostat auf 0°C einstellen.

Rundheizkörper mit Umluft

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C



Bei dieser Garmethode wird das kreisförmige Heizelement verwendet, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird, was zu einem schnelleren und wirtschaftlicheren Betrieb führt. Um das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen auf verschiedenen Einschüben zu ermöglichen und die Übertragung von Gerüchen und Geschmäckern von einem Gericht auf ein anderes zu verhindern

Pizzafunktion

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50 °C und 250 °C



Bei dieser Funktion werden das untere und das kreisförmige Heizelement verwendet, während die Wärme durch Umluft verteilt wird, wodurch die gleichen Bedingungen wie bei traditionellen Holzöfen aus Ton geschaffen werden.

ECO

Die Eco-Funktion lässt den Umluftofen bei optimaler Steuerung laufen, um alle Speisen schonend zu garen. Die Speisen werden mit Restwärme gegart, wodurch Aromen und Konsistenz erhalten bleiben. Je nach Zubereitung und Art der Speisen können Sie mit dieser Funktion Energie sparen. Halten Sie die Gerätetür beim Garen immer geschlossen und verwenden Sie im ECO-Modus nur eine Ebene.

Kühlfunktion

Um das Äußere des Geräts abzukühlen, sind einige Modelle mit einem Kühlventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn der Backofen heiß ist. Wenn der Ofenlüfter eingeschaltet ist, ist ein normaler Luftstrom zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld zu hören.

BEDIENUNG

Uhrzeiteinstellung

Drücken Sie, wenn sich das Gerät im Standbymodus befindet, die Taste . Das Symbol  beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Drehen Sie am Regler, um die Zeit anzupassen und drücken Sie zum Bestätigen der Zeiteinstellung die mittlere Taste oder das Gerät bestätigt die Einstellung nach 5 Sekunden. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Zeitanpassung stattfindet, kehrt das Gerät automatisch zur vorherigen Zeiteinstellung zurück.

Alarm einstellen

Standby- oder Betriebszustand: Halten Sie die Taste  lange gedrückt. Das Symbol  und die Startzeit des Alarms beginnen auf dem Bildschirm zu blinken. Drehen Sie die mittlere Taste auf die gewünschte Alarmzeit und drücken Sie die mittlere Taste zum Bestätigen. Das Gerät bestätigt Ihre Einstellung automatisch nach 5 Sekunden.

Kindersicherung

Drücken Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt die Taste  um die Kindersicherung zu aktivieren. Alle Tasten und Knöpfe werden dann deaktiviert. Drücken Sie erneut 3 Sekunden lang die Taste , um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Zubereitungsmodus, Zubereitungszeit und Zubereitungstemperatur einstellen

Halten Sie die Taste  gedrückt, um den Ofen zu aktivieren. Wählen Sie durch Drehen des Reglers eine Funktion aus und drücken Sie zum Bestätigen des Zubereitungsmodus die mittlere Taste.

Sobald der Zubereitungsmodus bestätigt wurde, blinkt der Wert der Zubereitungszeit in der Anzeige. Passen Sie die Zubereitungszeit durch Drehen am Regler an. Bestätigen Sie die eingestellte Zubereitungszeit durch Drücken der mittleren Taste. Anschließend beginnt die eingestellte Temperatur in der Anzeige zu blinken. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein und bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der mittleren Taste. Das Gerät startet nun den Garvorgang.

Werte während der Zubereitung einstellen

a. Temperatur einstellen

Drücken Sie kurz die Taste  um die Zubereitungstemperatur anzupassen. Die Temperaturwerte blinken in der Anzeige auf. Passen Sie mit dem Regler die Temperatur an und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der mittleren Taste. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Einstellung vorgenommen wird, kehrt das Gerät automatisch zur vorherigen Einstellung zurück.

b. Zeit bearbeiten

Drücken Sie kurz die Taste . Der Zeitwert in der Anzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie den Regler, um die Zubereitungszeit einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der mittleren Taste. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt das Gerät zu vorherigen Einstellung zurück.

c. Zubereitungsmodus ändern

Drehen Sie während der Zubereitung am Regler. Das Funktionssymbol beginnt zu blinken. Sie können den Zubereitungsmodus ändern und diesen mit der mittleren Taste bestätigen. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt das Gerät zu vorherigen Einstellung zurück.

PRAKTISCHE BACKTIPPS

Der Backofen bietet eine breite Auswahl an Alternativen, die es Ihnen ermöglichen, jede Art von Speisen auf die bestmögliche Art und Weise zuzubereiten. Mit der Zeit werden Sie lernen, dieses vielseitige Kochgerät optimal zu nutzen. Die folgenden Anweisungen sind nur ein Leitfaden, der gemäß Ihrer persönlichen Erfahrung variiert werden kann.

Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (was in der Regel beim Garen von Sauerteig der Fall ist), kann die Betriebsart „Umluft“ [X] verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und so Energie zu sparen.

Nach dem Platzieren der Lebensmittel im Ofen kann dann die am besten geeignete Betriebsart gewählt werden.

Zubereitung auf mehr als einem Gitter

Wenn Sie auf mehr als einem Rost gleichzeitig garen müssen, verwenden Sie ausschließlich die Betriebsart „Umluft“ [X], da nur diese für diese Art des Garens geeignet ist.

1. Der Backofen ist mit 5 Einschüben ausgestattet. Verwenden Sie beim Garen mit Umluft zwei der drei mittleren Einschübe; die untersten und obersten Einschübe erhalten die heiße Luft direkt, so dass empfindliche Lebensmittel auf diesen Einschüben anbrennen können.
2. Verwenden Sie in der Regel den 2. und 4. Einschub von unten, wobei Sie die Lebensmittel, die eine größere Hitze benötigen, auf den zweiten Einschub von unten legen sollten. Wenn Sie z. B. einen Braten zusammen mit anderen Speisen garen, legen Sie den Braten auf den zweiten Rost von unten und die empfindlicheren Speisen auf den vierten.
3. Stellen Sie beim Garen von Lebensmitteln, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Temperatur ein, die zwischen den beiden benötigten Temperaturen liegt, stellen Sie die empfindlicheren Lebensmittel auf den vierten Rost von unten und nehmen Sie die Lebensmittel, die weniger Zeit benötigen, zuerst aus dem Ofen.
4. Verwenden Sie das Abtropfblech auf dem unteren Einschub und den Rost auf dem oberen.

Verwenden der Grillfunktion

Dieser Multifunktionsbackofen bietet Ihnen 2 verschiedene Grillmodi, die ausschließlich bei geschlossener Backofentür genutzt werden können. Verwenden Sie den Modus „Grillen“ [X], indem Sie das Grillgut unter die Mitte des Grills legen, da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet ist. Verwenden Sie den unteren Rost (1. von unten) und stellen Sie das im

Lieferumfang enthaltene Abtropfblech auf, um die Soße und/oder das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Ofenboden gelangt.

Bei dieser Betriebsart empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können. Stellen Sie einfach den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur ein.

Die Funktion „Grillen mit Umluft“ [X] ist äußerst nützlich für das schnelle Grillen von Lebensmitteln, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch den unteren Teil zu garen.

Darüber hinaus kann diese Einstellung auch zum Anbraten von Lebensmitteln am Ende des Garvorgangs verwendet werden, z. B. zum Überbacken von Nudeln. Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, schieben Sie den Rost in die 2. oder 3. Einschubleiste von unten (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und sich dadurch Rauch bildet, schieben Sie ein Abtropfblech in die erste Einschubleiste von unten.

Hinweis: Verwenden Sie den Grill immer bei geschlossener Backofentür.

Auf diese Weise erzielen Sie nicht nur hervorragende Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10 %). Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf 200° einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Grill zu benutzen, welcher auf der Verwendung von Infrarotstrahlen basiert. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können. Stellen Sie einfach den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur ein.

Kuchen backen

Wenn Sie Kuchen backen, sollten Sie diese immer in einem vorgeheizten Ofen backen. Warten Sie unbedingt, bis der Ofen vollständig vorgeheizt ist. Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, um zu verhindern, dass der Kuchen zusammenfällt. Beachten Sie die nachfolgenden.

Der Kuchen ist zu trocken.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit um 10 °C und reduzieren Sie die Zubereitungszeit.
Der Kuchen ist zusammengefallen.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10 °C.
Der Kuchen ist auf der Oberseite zu dunkel.	Platzieren Sie den Kuchen auf einem Einschub, welcher weiter unten ist und erhöhen Sie die Zubereitungszeit.
Der Kuchen ist innen gar aber außen klebrig.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Zubereitungszeit.

Der Kuchen bleibt an der Backform kleben.	Fetten Sie die Backform ein und bestäuben Sie diese mit Mehl oder kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus.
Es werden auf mehreren Einschüben gleichzeitig Lebensmittel zubereitet (Umluftfunktion) und die Lebensmittel haben einen unterschiedlichen Gargrad.	Verwenden Sie eine niedrigere Temperatureinstellung. Es ist nicht notwendig, alle Lebensmittel gleichzeitig aus dem Ofen zu entnehmen.

Pizza backen

Die besten Ergebnisse beim Pizzabacken erzielen Sie, wenn Sie die Betriebsart „Umluft“ verwenden.

1. Heizen Sie den Ofen mindestens 10 Minuten lang vor.
2. Verwenden Sie eine leichte Aluminium-Pizzapfanne und stellen Sie diese auf den im Lieferumfang des Ofens enthaltenen Rost. Die Verwendung eines Abtropfblechs verlängert die Garzeit und erschwert das Entstehen einer knusprigen Kruste.
3. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, während die Pizza zubereitet wird.
4. Wenn die Pizza mit vielen Belägen belegt ist (drei oder vier), empfehlen wir, den Mozzarella-Käse erst nach Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit darauf zu geben.
5. Wenn Sie die Pizza auf zwei Einschüben backen, verwenden Sie den 2. und 4. mit einer Temperatur von 220° und schieben Sie die Pizzen in den Ofen, nachdem Sie diesen für mindestens 10 Minuten vorgeheizt haben.

Garen von Fisch und Fleisch

Beim Garen von weißem Fleisch, Geflügel und Fisch sollten Sie eine Temperatur von 180° bis 220° einstellen.

Bei rotem Fleisch, das außen gut durchgebraten und innen zart und saftig sein soll, empfiehlt es sich, kurzzeitig mit einer hohen Temperatureinstellung (200°-220°) zu beginnen und dann die Temperatur zu reduzieren.

Generell gilt: Je größer der Braten ist, desto niedriger sollte die Temperatur eingestellt werden. Legen Sie das Fleisch in die Mitte des Rosts und stellen Sie das Abtropfblech darunter, um das Fett aufzufangen.

Achten Sie darauf, dass der Rost so eingesetzt wird, dass er sich in der Mitte des Ofens befindet. Wenn Sie die Hitze von unten erhöhen möchten, verwenden Sie eine niedrigere Einschubhöhe. Bei herzhaftem Braten (vor allem Ente und Wild) können Sie das Fleisch auf der Oberseite mit Schmalz oder Speck versehen.

Regler	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Rostposition von unten	Vorheizzeit (min)	Temperatur	Zubereitungs- zeit (min)
Grill 	Bratscheiben	1,2	4	4	200	5-10
	Brathähnchen			10	180	67-72
	Frikadelle*	2,5	3	7	250	18-23
	Schweinenacken	1,5	4	10	190	117-125
	Gebratener Fisch	1	3	10	200	15-20
	Gemüse	-	3	10	180	16-22
Half Grill 	Pommes frites	-	4	10	200	47-52
	Bratscheiben	-	3	4	200	5-10
	Brathähnchen	1,2	4	10	180	77-82
	Frikadelle*	2,5	3	10	250	25-30
	Schweinenacken	1,5	4	10	190	98-103
	Gebratener Fisch	1	3	10	200	15-20
	Gemüse	-	3	10	180	16-22
Fan assisted con- vection oven 	Kleiner Kuchen	0,88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0,68	3	10	150	30-35
	Biskuits	1,1	3	10	150	33-38
	Apfelkuchen (klein)	1,45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Kartoffelpommes	-	4	10	200	30-35
	Bratscheiben	-	3	4	200	6-11
	Brathähnchen	1,2	4	10	180	65-70
	Frikadelle*	2,5	3	10	250	19-24
	Schweinenacken	1,5	4	10	190	105-110
	Gebackener Fisch	1	3	10	200	15-20

Regler	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Rostposition von unten	Vorheizzeit (min)	Temperatur	Zubereitungszeit (min)
Unterhitze 	Warmhalteplatte	-	3	10	60	10-15
	Small Cake	0.88	3	10	160	30-35
Unter- und Oberhitze 	Sponge Cake	0.68	3	10	150	42-47
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	50-55
	Bread Slices	-	3	4	200	8-12
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	75-80
	Kleiner Kuchen	0.88	3	10	160	18-23
Umluft 	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	33-38
	Biskuits	1.1	3	10	150	21-26
	Apfelkuchen (klein)	1.45	4	10	160	66-71
	Apfelkuchen (groß)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Pommes frites	-	4	10	200	34-41
	Brotscheiben	-	3	4	200	11-16
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	78-83
	Gebratener Fisch	1	3	10	200	16-21

Regler	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Rostposition von unten	Vorheizzeit (min)	Temperatur	Zubereitungszeit (min)
Rundheizkörper mit Umluft 	Kleiner Kuchen	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	36-41
	Biskuits	1.1	3	10	150	23-28
	Apfelkuchen (klein)	1.45	4	10	160	60-65
	Apfelkuchen (groß)	2.4	3	10	180	40-45
	Kartoffelpommes	-	4	10	200	34-41
	Brotscheiben	-	3	4	200	8-13
	Brathähnchen	1.2	3	10	180	66-71
	Backfisch	1	3	10	200	13-18
Pizza-Funktion 	Kleiner Kuchen	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Kartoffelpommes	-	4	10	200	33-38
	Brotscheiben	-	3	4	200	6-11
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	63-68
	Backfisch	1	3	10	200	13-18

* Wenden Sie Frikadellen nach circa 13 Minuten und lassen Sie diese dann von der anderen Seite backen.

Hinweis: Die Garzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack variieren. Beim Grillen mit dem Grill oder Umluftgrill muss das Abtropfblech immer auf den ersten Einschub von unten gestellt werden.

GERÄTESTEUERUNG PER SMARTPHONE

Wenn Sie Ihr Klarstein-Gerät in Ihr heimisches WLAN einbinden, können Sie es ganz bequem über die dazugehörige Klarstein-App bedienen. Die App ermöglicht es Ihnen, nicht nur das Gerät über Ihr Smartphone fernzusteuern, sondern bietet Ihnen zudem Zugang zu Rezepten und weiterführenden Informationen.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihr Smartphone mit Ihrem Klarstein-Gerät zu verbinden:

- 1 Laden Sie zuerst die Klarstein-App herunter, indem Sie mit Ihrem Smartphone den QR-Code scannen (siehe unten) oder laden Sie diese direkt aus dem App Store oder bei Google Play herunter.
- 2 Versichern Sie sich, dass Ihr Smartphone mit demselben WLAN-Netzwerk verbunden ist, mit dem Ihr Klarstein-Gerät verbunden werden soll.
- 3 Öffnen Sie die Klarstein-App.
- 4 Melden Sie sich mit Ihrem Konto an. Wenn Sie noch keinen Account haben, registrieren Sie sich in der Klarstein-App.
- 5 Folgen Sie den Anweisungen der App.

App-Download

Verwenden Sie die Scan-Funktion Ihres Handys, um den QR-Code zu scannen, und speichern Sie die App auf Ihrem Smartphone.

Hinweis: Weitere Hinweise zur Bedienung der App und Hilfestellungen zur Herstellung der Verbindung mit Ihrem Gerät liefert Ihnen die App, sobald Sie sie das erste Mal öffnen.

ios	Android
	

Fehlerbehebung bei Verbindungsproblemen

Wenn Ihr Klarstein-Gerät im WLAN nicht gefunden werden kann, überprüfen Sie Folgendes:

- 1 Das Gerät ist nicht eingesteckt. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- 2 Das Gerät befindet sich nicht im Kopplungsmodus. Stellen Sie sicher, dass die WiFi-Anzeige (LED) auf dem Bedienfeld des Smart-Geräts blinkt, wie in der Anweisung „WiFi-Einstellungen zurücksetzen“ Ihres Smart-Geräts beschrieben (Anweisungen finden Sie in der Regel unter Geräteanschluss).
- 3 Der WiFi-Zugangspunkt arbeitet nicht auf 2,4 GHz. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Zugangspunkt auf dem 2,4-GHz-Band arbeitet und Sie eine eigene SSID auf dem 2,4-GHz-Band haben. Wenn Sie sich über das Betriebsband Ihres Access Points unsicher sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Internet-Provider.

Wichtig: Bitte beachten Sie, dass, wenn Ihr WiFi-Router über ein Dualband verfügt - also sowohl im 2,4-GHz- als auch im 5-GHz-Band arbeitet - Sie die SSIDs für jedes Band trennen und die 2,4-GHz-SSID für die Verbindung verwenden müssen.

- 4 Überprüfen Sie die Firewall-Einstellungen Ihres WiFi-Netzwerks. Die Firewall-Einstellung Ihres WiFi-Netzwerks erlaubt der Klarstein-App möglicherweise nicht, die WiFi-Einstellungen auf Ihrem Smart-Gerät zu konfigurieren. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie kein öffentliches WiFi-Netzwerk nutzen, z. B. Flughäfen, Wohnheime, Firmen, etc.
- 5 Unterschiedliche Anmeldedaten im Smartphone und in der App. Stellen Sie sicher, dass die in der Klarstein-App eingegebenen WiFi-Anmeldedaten mit denen übereinstimmen, mit denen Ihr Smartphone verbunden ist.

Wenn Sie die oben genannten Punkte befolgt haben und Ihr Smartphone sich immer noch nicht mit der App verbinden kann, wenden Sie sich bitte per E-Mail an uns, um Unterstützung zu erhalten: appsupport@go-bbg.com

WARTUNG UND PFLEGE

Reinigung

Bevor Sie Ihren Backofen reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie ihn von der Stromzufuhr.

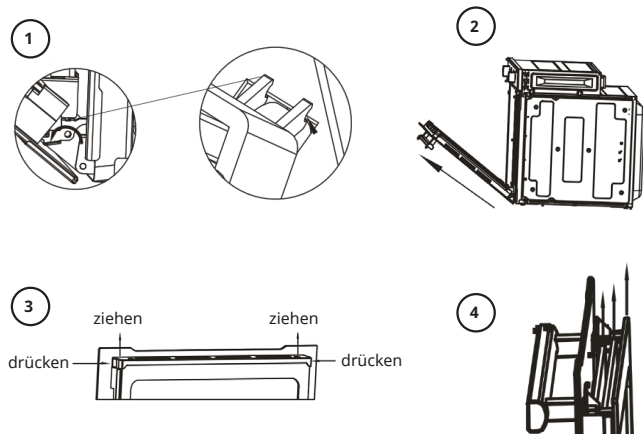
Um die Lebensdauer Ihres Backofens zu verlängern, muss er häufig gereinigt werden. Beachten Sie dabei Folgendes:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfgeräte.
- Das Innere des Backofens und die Edelstahlteile sollten vorzugsweise nach dem Gebrauch, wenn er langsam auf Raumtemperatur abgekühlt ist, mit einem feuchten, weichen, seifenhaltigen Tuch gereinigt werden; anschließend sollte das Reinigungsmittel abgewischt und der Innenraum gründlich getrocknet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln (z. B. Reinigungspulver usw.) und Scheuerschwämmen für Geschirr oder Säuren (z. B. Kalkentferner usw.), da diese die Emaille beschädigen und den Edelstahl fleckig werden lassen können. Wenn die Fettflecken und Verschmutzungen besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie ein spezielles Produkt für die Backofenreinigung und befolgen Sie die Anweisungen auf der Packung.
- Wenn Sie Ihren Backofen über einen längeren Zeitraum benutzen, kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Die Backofenöffnung ist mit einer Gummidichtung versehen, die ihre einwandfreie Funktion gewährleistet. Kontrollieren Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie bei Bedarf und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Scheuermitteln oder Gegenständen. Sollte sie beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen bis zur Reparatur nicht zu benutzen.
- Legen Sie den Backofenboden niemals mit Alufolie aus, da der dadurch entstehende Hitzestau das Garen beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

Entfernen der Ofentür

Entnehmen Sie die Ofentür für eine gründlichere Reinigung. Gehen Sie hierfür folgendermaßen vor:

1. Heben Sie die kleinen Hebel an der Seite auf, die sich an den beiden Scharnieren befinden. Stellen Sie dabei sicher, dass die Hebel sich in der in Abbildung 1 gezeigten Position befinden.
2. Ziehen Sie die Tür in Ihre Richtung und ziehen Sie diese aus Ihrer Halterung heraus.
3. Drücken Sie die Verriegelung auf beiden Seiten und ziehen Sie den Balken heraus.
4. Entnehmen Sie die Glastür.
5. Setzen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Auswechseln der Seitengestelle (Optional)

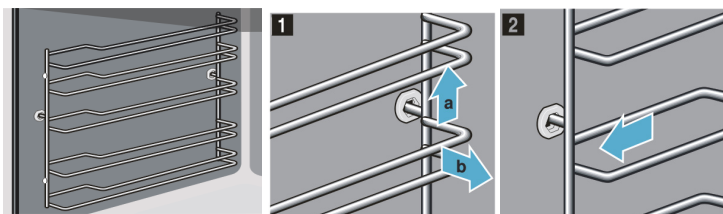


WARNUNG: Verbrennungsgefahr

Die Seitengitter können sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die heißen Seitengitter. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Seitengestelle abnehmen

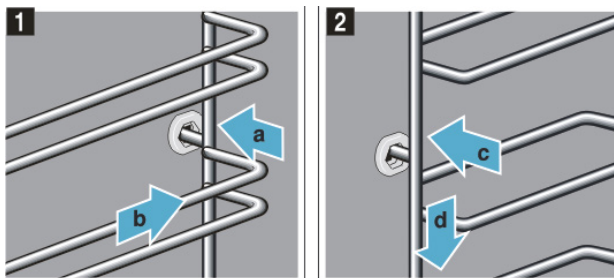
1. Heben Sie die Seitengitter an der hinteren Seite an und ziehen Sie diese heraus (siehe Abbildung 1).
2. Ziehen Sie das gesamte Seitengitter heraus und entnehmen Sie dieses (siehe Abbildung 2).



Seitengestelle anbringen

Die Seitengitter passen entweder auf die linke oder auf die rechte Seite. Stellen Sie sicher, dass sich die gebogenen Stangen an der Vorderseite befinden.

1. Stecken Sie das Seitengitter in die hintere Öffnung und ziehen Sie es nach unten (siehe Abbildung 1).
2. Stecken Sie das Seitengitter anschließend in die vordere Öffnung und drücken Sie es nach unten. Stellen Sie sicher, dass die Seitengitter richtig fixiert wurden (siehe Abbildung 2).



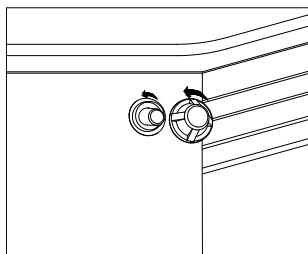
Auswechseln der Backofenlampe



WARNUNG: Gefahr eines Stromschlags

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.

1. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.
2. Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie diese durch eine hitzeresistente Lampe (mindestens 300 °C) welche die folgenden Eigenschaften hat:
 - Spannung: 220 – 240 V~
 - Watt: 25 W
 - Fassung: G9
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung fest und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.



PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10038335 , 10046712		
Art des Backofens	Einbau-Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	33	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	73	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,89	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,64	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	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 _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI _{cavity}	74,4	

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller:**

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

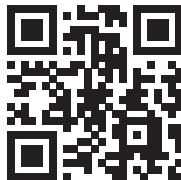
London, W8 6ND

United Kingdom

Hiermit erklärt Chal-Tec GmbH, dass der Funkanlagentyp Illuminosa Smart Oven der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: use.berlin/10038335

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	33
Safety Instructions	34
Installation	37
Control Panel	40
First Use	41
Modes	41
Operation	44
Practical Cooking Advice	45
Device Control by Smartphone	51
Maintenance and Care	53
Product Data Sheet	57
Disposal Considerations	58
Declaration of Conformity	58

TECHNICAL DATA

Item number	10038355, 10046712
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2800 W
Capacity	73 L

SAFETY INSTRUCTIONS

**CAUTION**

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

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

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

**CAUTION**

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

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

INSTALLATION

**CAUTION**

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

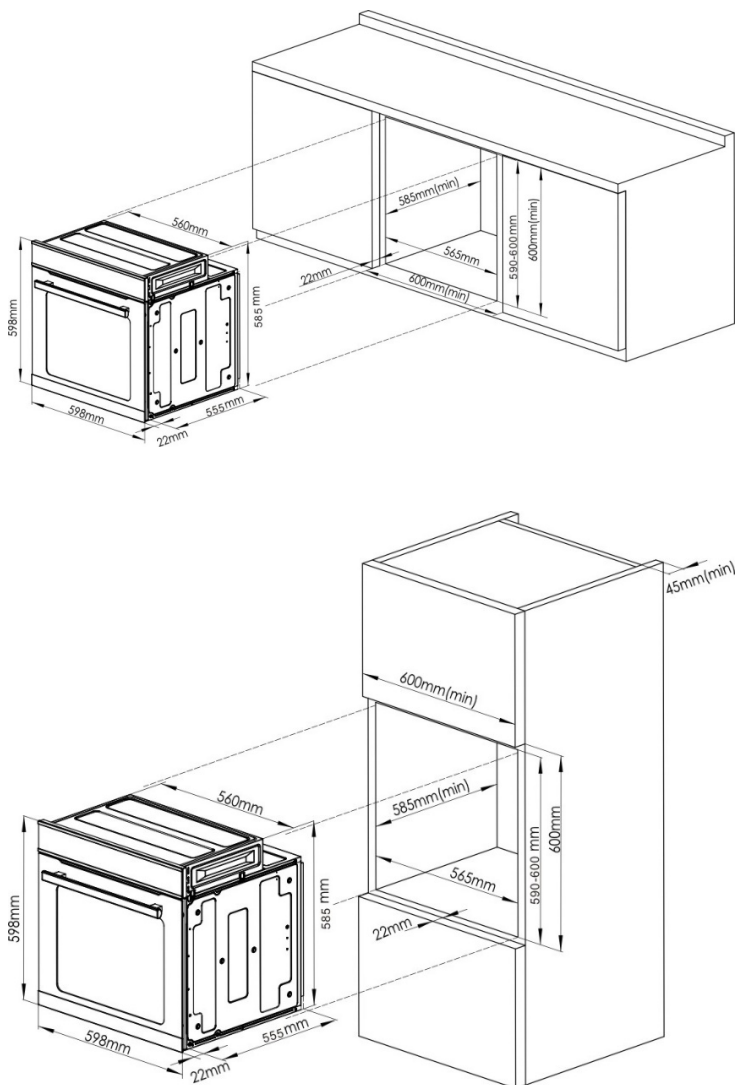
Note on Fitting the Oven into the Kitchen Unit

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

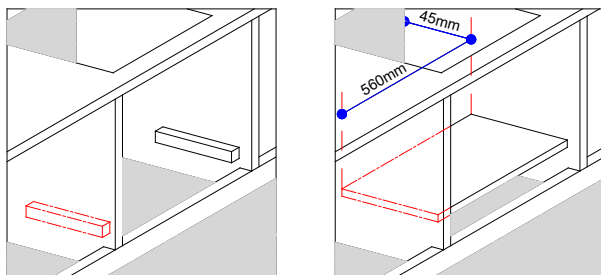
- If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.
- The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material.
- Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C.
- Plastics or glues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

Installation of built-in ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560 mm.

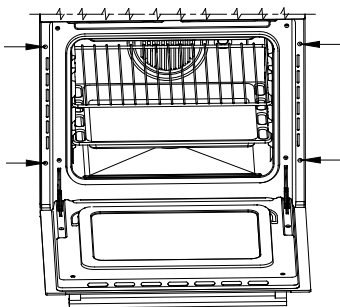


The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C.

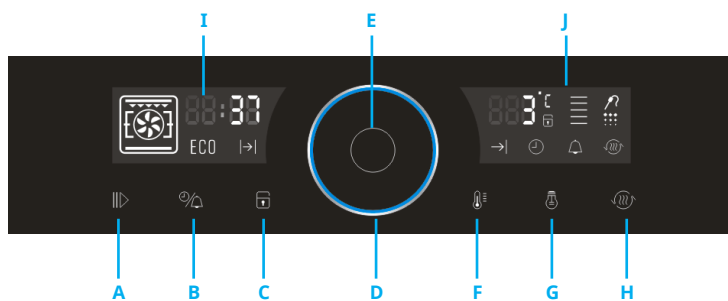
In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 metal screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



CONTROL PANEL



- A Start/Pause key
- B Timer and alarm key
- C Child lock key
- D Knob
- E Central button
- F Temperature key
- G Light key
- H Fast heat key
- I Left display
- J Right display

FIRST USE

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 11 different cooking modes.

Notice: Some modes feature the pull push knob, to use the special knob, users have to push it out firstly, then turn it around to your desired function/temperature/cooking time. Once the setting is finished, the ovens will start to work no matter knob still stands out or is pushed in the position.

This first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (Dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

MODES

Defrost

The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



Grill and half grill

Pre-set temperature: between 50°C and 250°C

The top central heating element comes on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc.

Some grilling examples are included in the “practical cooking advice” paragraph.





Grill with fan

Pre-set temperature: between 50° and 250°.

The top central heating element and fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.



Lower element mode

The bottom heater works. The default value of temperature is 80°C and it can be regulated from 50°C to 100°C, which is the best optimal work temperature.



Conventional mode

Pre-set temperature: between 50° and 250. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only uses one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.



Fan assisted mode

Pre-set temperature: between 50° and 250. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A Maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking on More Than one Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagna, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roast. This results in less loss of juices, meat which is

tenderer and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60c or using only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0C.

Circular element with fan

Pre-set temperature: between 50° and 250 °

This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan, resulting in a faster and more economical operation. To allow different kinds of food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



Pizza function

Pre-set temperature: between 50° and 250°.

This method of cooking uses the lower and circular element while the heat is distributed by the fan reproducing the same conditions of traditional clay wood-fire stoves.



ECO

Eco function runs the Fan Oven at optimal controls to gently cook any foods. The food is cooked using residual heat, sealing flavors & textures in. Depending on the preparation and type of food, you can save energy using this mode. Always keep the appliance door closed when cooking,

Only using one level with ECO mode

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, some models are equipped with a cooling fan which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard existing between the oven door and the control panel.

OPERATION

Set the clock

When the oven is on standby, press the key  and the icon  in the display will flash, rotate the central knob to adjust local time and press the central button to confirm, or the appliance will confirm the time in 5s. If there is no operation in 5s, the appliance will return to the previous time setting.

Set the alarm

Standby or power on state: long press the key , the alarm icon  the initial setting alarm time flash in the display, rotate the knob to set the time and push button to confirm, or the appliance will confirm the time after in 5s.

Child lock

At any time, press the key  to activate this function. All the keys and knob t are invalid no matter you rotate and short press. Long press the key  in 3 seconds to cancel this function.

Set the cooking mode, cooking time and cooking temperature

Long press the key  to activate the oven. Choose the function by rotating the knob and press central button to confirm the cooking mode.

Once the cooking mode is already confirmed, the cooking time value in the display is flashing, adjust it by rotating the knob and confirm by pressing the central button. Then the temperature value is flashing in the display. Set the temperature by rotating knob and confirm it by pressing the central button. Now the appliance starts cooking.

Modify function during cooking

a. Modify temperature

Short press the key  to modify the cooking temperature. The cooking temperature value in the display starts flashing. Adjust the temperature by rotating the knob and confirm by pressing the central button. If there is no operation in 5s, the appliance will return to previous setting.

b. Modify time

Short press the key  the time icon and cooking time value flash. Rotate the knob to change the time. Press the right central button to confirm. If there is no operation in 5s, the appliance will return to the previous setting.

c. Modify cooking mode

During the cooking process, rotate the knob and then the function icon starts to flash. You can change the cooking mode and confirm it with the central button. If there is no operation in 5s, the appliance will return to the previous setting.

PRACTICAL COOKING ADVICE

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on more than one rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode” which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

1. The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
2. As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
3. When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
4. Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper.

Using the grill

This multi-function oven offers you 2 different grilling modes only and exclusively with oven door shut.

Use the “grill” mode , placing the food under the centre of the grill because only the central part of the top heating element is turned on. Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to desired temperature.

Setting “fan assisted grill” , is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to

cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approx 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Baking cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry	Increase the temperature by 10° and reduce the cooking time
Pastry dropped	Use less liquid or lower the temperature by 10 °.
Pastry is too dark on top	lace it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
Cooked well on the inside but sticky on the outside	Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.
The pastry sticks to the pan.	Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.
I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point.	Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted” mode.

1. Preheat the oven for at least 10 minutes;
2. Use a light aluminum pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.
3. Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.
4. If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
5. When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220° and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180° to 220°.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°-220°) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roast (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top

Selector knob	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (m)	Thermostat knob setting	Cooking time(m)
Grill 	Bread Slices	1.2	4	4	200	5-10
	Roast Chicken			10	180	67-72
	Beef Patty	2.5	3	7	250	18-23
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	117-125
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20
	Vegetables	-	3	10	180	16-22
Half Grill 	Potato Chips	-	4	10	200	47-52
	Bread Slices	-	3	4	200	5-10
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	77-82
	Beef Patty	2.5	3	10	250	25-30
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	98-103
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20
	Vegetables	-	3	10	180	16-22
Fan assisted convection oven 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	30-35
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	33-38
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Potato Chips	-	4	10	200	30-35
	Bread Slices	-	3	4	200	6-11
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	65-70
	Beef Patty*	2.5	3	10	250	19-24
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	105-110
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20

Selector knob	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (m)	Thermostat knob setting	Cooking time(m)
Bottom heat 	Warming plate	-	3	10	60	10-15
Conventional mode 	Small Cake	0.88	3	10	160	30-35
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	42-47
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	50-55
	Bread Slices	-	3	4	200	8-12
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	75-80
Fan assisted convection mode 	Small Cake	0.88	3	10	160	18-23
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	33-38
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	21-26
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	66-71
	Apple Pie (Big)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Potato Chips	-	4	10	200	34-41
	Bread Slices	-	3	4	200	11-16
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	78-83
	Roast Fish	1	3	10	200	16-21

Selector knob	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (m)	Thermostat knob setting	Cooking time(m)
Circular element with fan 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	36-41
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	23-28
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	60-65
	Apple Pie (Big)	2.4	3	10	180	40-45
	Potato Chips	-	4	10	200	34-41
	Bread Slices	-	3	4	200	8-13
	Roast Chicken	1.2	3	10	180	66-71
	Roast Fish	1	3	10	200	13-18
Pizza function 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	33-38
	Bread Slices	-	3	4	200	6-11
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	63-68
	Roast Fish	1	3	10	200	13-18

*The first side of the beef patties is baked for about 13 minutes, and then bakes the second side.

Note: Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

DEVICE CONTROL BY SMARTPHONE

If you integrate the device into your home WiFi, you can conveniently operate it via the associated Klarstein app. The app not only allows you to remotely control the device via your smartphone, but also gives you access to recipes and additional information.

Follow these steps to connect your smartphone to your Klarstein device:

- 1 Download the Klarstein app first by scanning the QR code with your smartphone (see below), or download it directly from App Store or Google Play.
- 2 Make sure your smartphone is connected to the same WiFi network that your Klarstein device is to be connected to.
- 3 Open the Klarstein app.
- 4 Sign in to your account. If you do not have an account, sign up in the Klarstein app.
- 5 Follow the instructions from the app.

App Download

Use the scan function of your smartphone to scan the QR code and save the app on your smartphone.

Note: The app provides further information on how to use the app and help on how to connect to your device as soon as you open it for the first time.

iOS	Android
	

Troubleshooting connection problems

If your Klarstein device cannot be found in the WLAN, check the following:

- 1 The device is not plugged in. Make sure that your device is plugged into an electric socket.
- 2 The device is not in pairing mode. Make sure that the WiFi indicator (LED) on the smart device control panel is blinking as described in the 'Reset WiFi settings' instruction of your smart device (instructions are usually available on device connection process).
- 3 The WiFi access point does not operate on 2.4 GHz. Make sure that your access point operates on 2.4 GHz band and you have a separate SSID on 2.4 GHz band. If you are not sure about the operating band of your access point, please contact your internet provider company.

Important: please note that if your WiFi router is dual band - operating on both 2.4 GHz and 5 GHz band - you need to separate the SSIDs for each band and use the 2.4 GHz SSID for connection.

- 4 Firewall settings of your WiFi network; the firewall setting of your WiFi network may not allow the Klarstein app to configure the WiFi settings on your smart device. Please make sure that you are not using a public WiFi network, e.g. airports, dormitories, companies, etc.
- 5 Different credentials used in smartphone and the app. Make sure that the WiFi credentials entered in the Klarstein app are the same as the ones that your smartphone is connected to.

Following the above mentioned points, if your smart device still fails to connect to the app, please contact us via email for support: appsupport@go-bbg.com

MAINTENANCE AND CARE

Cleaning

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

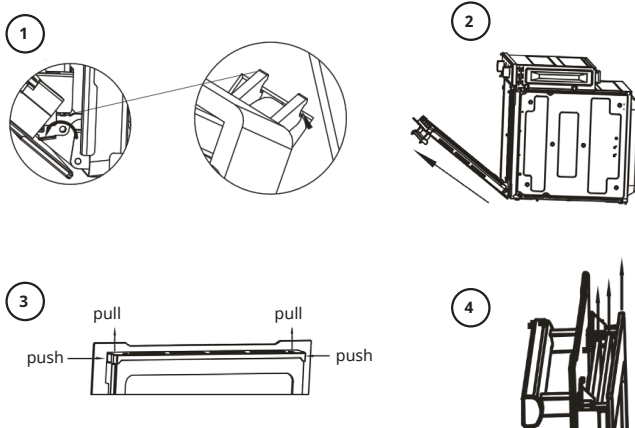
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- The inside of the oven and stainless steel parts should preferably be cleaned after use, when it is slowly cooled to room temperature, with damp soft cloth containing soap; then the soap should be wiped away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale-remover, etc...) as these could damage the enamel and render stainless steel to get stained. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest after-sales service centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminum foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door, proceed as follows:
Open the door fully.

1. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges, be sure the lockers must be on position shown on Step 1.
2. Pull the door towards you, pulling it out of its seat.
3. Push the latch on both side and pull the bar out.
4. Remove the door glass accordingly.
5. Assembly the door by following the above procedures backwards.



Replacing side racks (Optional)

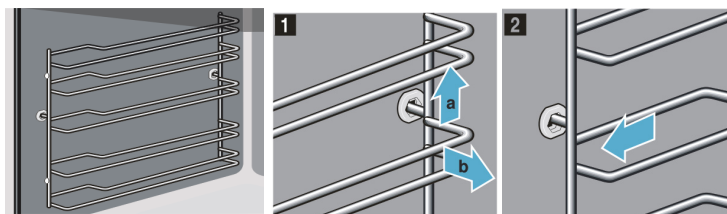


WARNING: Risk of burns

The racks became very hot. Never touch the hot racks. Always allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.

Detaching the racks

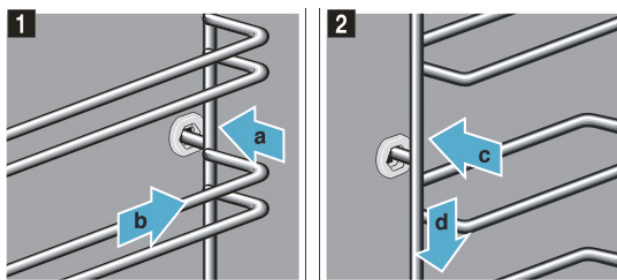
1. Lift the racks at the back and pull out (Fig. 1)
2. Then pull the whole rack out and take it out (Fig. 2)



Attaching the racks

The racks only fit on the right or left side. Ensure the curved rods are at the front.

1. Insert the rail into the rear socket and pull down. (Fig. 1)
2. Then insert the rail into the front socket, press it downwards. Ensure the racks are fixed securely. (Fig.2)

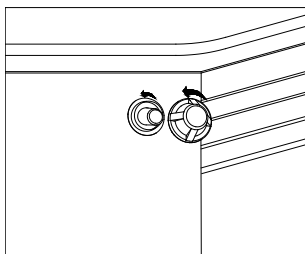


Replacing the oven lamp

**WARNING: Risk of electric shock**

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300 °C) with the following characteristics:
 - Voltage: 220-240 V~
 - Wattage: 25 W
 - Lamp-holder type: G9
3. Screw the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



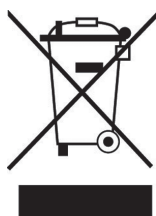
PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10038355 , 10046712		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	33	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	73	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	0.89	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	0.64	
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	EEI cavity	74.4	

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

DECLARATION OF CONFORMITY



Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

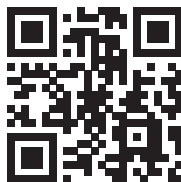
Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Illuminosa Smart Oven is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:
use.berlin/10038335

For Great Britain: Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Illuminosa Smart Oven is in compliance with the relevant statutory requirements. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: use.berlin/10038335

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	59
Consignes de sécurité	60
Installation	63
Panneau de commande	66
Première utilisation du four	67
Modes de fonctionnement	67
Utilisation	70
Conseils de cuisson pratiques	72
Contrôle de l'appareil par smartphone	78
Entretien et maintenance	80
Fiche de données produit	84
Informations sur le recyclage	85
Déclaration de conformité	85

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10038355, 10046712
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	2800 W
Volume de l'espace de cuisson	73 litres

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

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

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

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

**ATTENTION**

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

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

INSTALLATION



ATTENTION

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

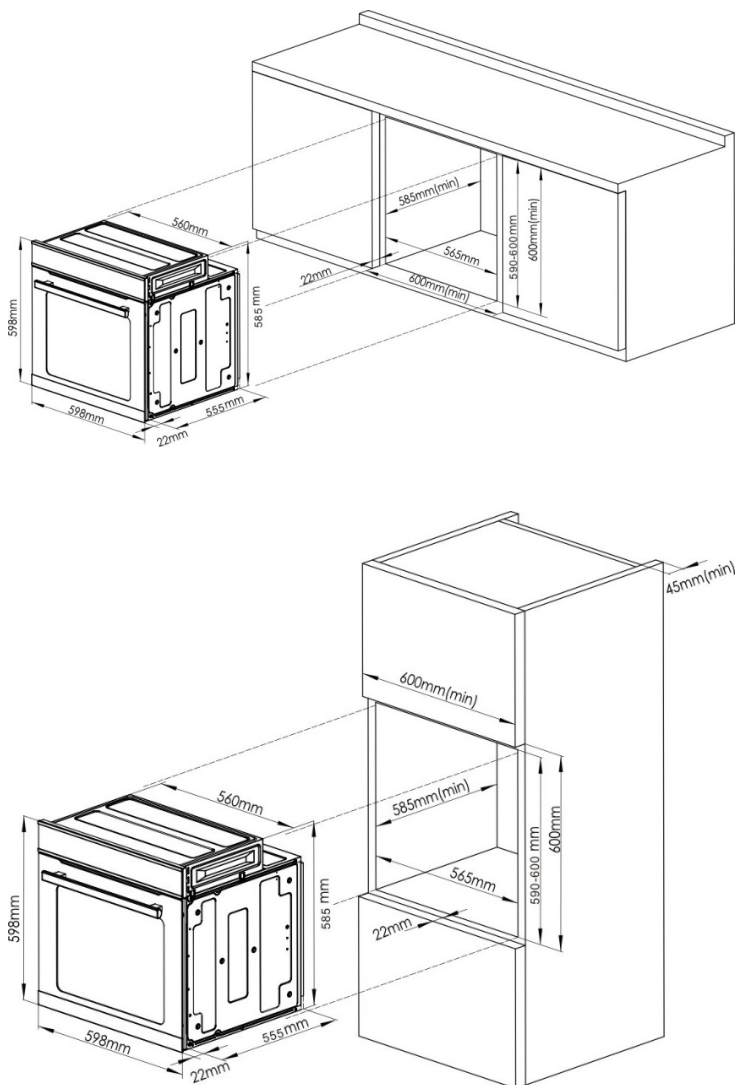
Consigne pour une installation encastrée dans une cuisine intégrée

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

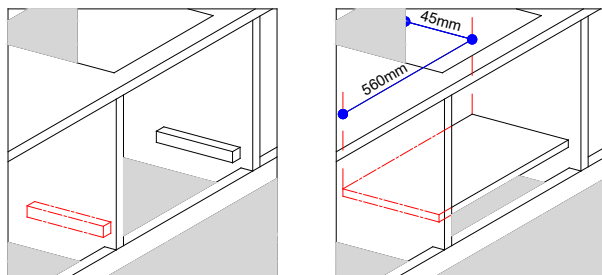
- L'ouverture dans de l'élément de cuisine doit être adaptée pour que le four fonctionne correctement.
- Les panneaux frontaux de l'élément de cuisine, qui sont situés directement à côté du four, doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que les placages en bois de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

Installation de fours encastrables

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil encastré, la niche d'encastrement doit être adaptée à cet effet. L'illustration ci-dessous montre les dimensions de la découpe pour l'installation sous le comptoir ou dans un élément suspendu.



Pour garantir une ventilation suffisante, vous devez retirer le panneau arrière de l'élément de cuisine. Il est préférable de placer le four de manière à ce qu'il repose sur deux lattes de bois. Si le four est placé sur une surface plane et continue, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.

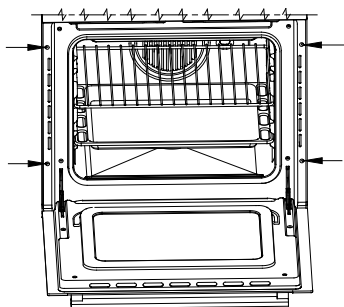


Les parois des caissons adjacents doivent être fabriquées dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles avec une surface en placage doivent être assemblés avec des colles qui résistent à une température allant jusqu'à 100°C.

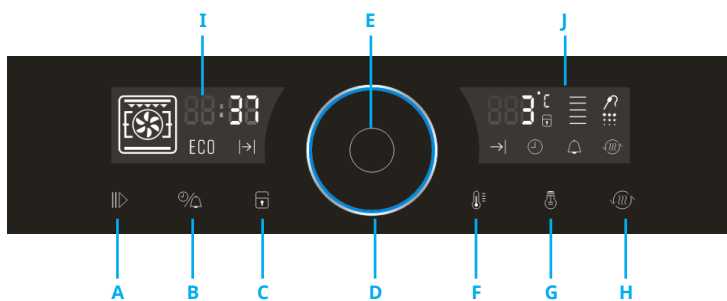
Conformément aux normes de sécurité en vigueur, aucun contact avec les parties électriques ne doit être possible après l'installation du four.

Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent pouvoir être retirées qu'à l'aide d'un outil.

Pour fixer le four à l'élément de cuisine, ouvrez la porte du four et fixez-le en vissant les 4 vis métalliques dans les 4 trous situés sur le bord du cadre.



PANNEAU DE COMMANDE



- A Touche de démarrage/pause
- B Touche de minuterie et d'alarme
- C Verrouillage parental
- D Régulateur
- E Touche centrale
- F Touche de température
- G Touche d'éclairage
- H Touche chauffage rapide
- I écran gauche
- J écran droit

PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

Ce four multifonctions combine les avantages d'un four à air chaud traditionnel avec ceux des modèles plus modernes avec assistance par convection en un seul appareil.

Il s'agit d'un appareil extrêmement polyvalent qui vous permet de choisir facilement et en toute sécurité entre 11 modes de préparation différents.

Remarque : certains modes disposent d'un bouton dit « pull-push ». Pour utiliser ce bouton spécial, vous devez d'abord le faire sortir puis le tourner sur la fonction/température/temps de cuisson souhaité. Dès que le réglage est terminé, le four commence à fonctionner, que le bouton soit encore sorti ou qu'il ait été appuyé en position.

Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, nous vous recommandons de régler le thermostat sur le niveau le plus élevé et de laisser le four allumé, porte fermée, pendant environ une demi-heure sans l'utiliser. Ouvrez ensuite la porte du four et laissez entrer l'air ambiant. L'odeur qui se dégage souvent pendant de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage et jusqu'à son installation.

Placez la plaque d'égouttage fournie sur la grille inférieure du four afin d'éviter que la sauce et/ou la graisse ne se répandent sur le fond du four. Cela ne sert qu'aux aliments grillés ou à l'utilisation du tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles). Pour toutes les autres cuissons, n'utilisez pas la grille inférieure et ne posez aucun objet sur le fond du four lorsqu'il est en marche, car cela pourrait endommager l'émail. Placez toujours vos ustensiles de cuisine (vaisselle, papier aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil, en particulier le long des guides du four.

MODES DE FONCTIONNEMENT

Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans chaleur afin de réduire le temps de décongélation des aliments. Le temps de décongélation des aliments dépend de la température ambiante et de la quantité d'aliments utilisée.



Gril et demi-gril

Température préréglée : entre 50 °C et 250 °C
L'élément chauffant supérieur s'allume.



Les températures extrêmement chaudes et directes du barbecue permettent d'obtenir une surface brune et croustillante pour la viande et les rôtis. En même

temps, les jus de viande restent enfermés à l'intérieur de la viande et la rendent plus tendre. La fonction gril est recommandée pour la préparation de plats qui nécessitent une température chaude en surface. Il s'agit entre autres de : Steaks de bœuf, viande de veau, steaks de côtes, filets, hamburgers, etc.

Quelques exemples de préparation sont donnés dans la section « Préparation du poisson et de la viande ».

Grillades avec le ventilateur

Température prééglée : entre 50 °C et 250 °C

L'élément chauffant supérieur et le ventilateur s'allument.



Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique uniforme des éléments chauffants grâce à la circulation contrôlée de l'air dans tout le four. Cela évite que les aliments ne brûlent en surface et la chaleur pénètre directement dans les aliments. D'excellents résultats sont obtenus avec les brochettes de viande et de légumes, les saucisses, les côtes, les côtelettes de lampions, le poulet à la sauce piquante, les cailles, les côtelettes de porc, etc.

Élément chauffant inférieur

L'élément chauffant inférieur est en marche.



La valeur par défaut est de 80 °C, ce qui est la température de fonctionnement optimale pour ce mode. Vous pouvez régler une température entre 50 °C et 100 °C.

Chaleur de voûte et de sole (mode normal)

Température par défaut : entre 50 °C et 250 °C



Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont allumés. Il s'agit du type de four classique et traditionnel qui a été perfectionné, avec une répartition exceptionnelle de la chaleur et une consommation d'énergie réduite. Le four reste inégalé lorsqu'il s'agit de préparer des plats multi-ingrédients tels que : Chou aux côtes, cabillaud à l'espagnole, cabillaud à l'ancône, tendres lanières de veau au riz, etc. D'excellents résultats sont également obtenus pour la préparation de plats de veau ou de bœuf (pot au feu, ragoût, goulasch, gibier, jambon, etc.) qui nécessitent une cuisson lente et un arrosage ou l'ajout de liquide. Il reste néanmoins le meilleur système pour la cuisson des gâteaux et des fruits et la préparation des aliments dans des cocottes couvertes au four. Lors de la cuisson pour cette fonction, n'utilisez qu'une lèchefrite ou une grille à la fois, sinon la répartition de la chaleur ne sera pas uniforme. Les différentes hauteurs d'insertion permettent d'équilibrer la chaleur entre la partie supérieure et la partie inférieure du four. Choisissez entre les différentes hauteurs d'insertion, selon que le plat nécessite plus ou moins de chaleur par le haut.

Mode convection

Température par défaut : entre 50 °C et 250 °C



Les éléments chauffants et le ventilateur se mettent en marche. Comme la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore les aliments de manière uniforme sur toute la surface. Ce mode de fonctionnement permet également de cuire différents plats en même temps, tant que les températures de cuisson sont identiques. Vous pouvez utiliser au maximum 2 inserts en même temps en suivant les instructions de la section « Cuisson sur plus d'un insert ». Ce mode de fonctionnement en convection est particulièrement recommandé pour les plats qui doivent être gratinés ou qui nécessitent un temps de cuisson très long, comme les lasagnes, les gratins de pâtes, le poulet rôti et les pommes de terre, etc.

L'excellente répartition de la chaleur permet de plus d'utiliser des températures plus basses pour la cuisson des rôtis. Cela permet de conserver les jus, d'avoir une viande plus tendre et une perte de poids moins importante du rôti. Le mode de cuisson par convection est particulièrement adapté au poisson qui peut être préparé avec peu d'épices et conserver ainsi son goût et son aspect.

Desserts : le mode avec assistance par convection convient aussi parfaitement à la cuisson des gâteaux contenant de la levure.

En outre, ce mode peut également être utilisé pour décongeler rapidement de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température sur 80 °C. Pour décongeler des aliments plus fragiles, réglez le thermostat sur 60°C ou utilisez uniquement la circulation d'air froid en réglant le thermostat sur 0°C.

Éléments chauffants circulaires et convection

Température par défaut : entre 50 °C et 250 °C



Cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant circulaire, tandis que la chaleur est distribuée par le ventilateur, ce qui permet un fonctionnement plus rapide et plus économique. Pour permettre la cuisson simultanée de différents aliments sur différents inserts et éviter le transfert d'odeurs et de goûts d'un plat à l'autre

Fonction pizza

Température par défaut : entre 50 °C et 250 °C



Cette fonction utilise l'élément chauffant inférieur et le circulaire, tandis que la chaleur est distribuée par convection, créant ainsi les mêmes conditions que les poêles à bois traditionnels en terre cuite.

ECO

La fonction Eco fait fonctionner le four à convection avec un réglage optimal pour cuire tous les aliments en douceur. Les aliments cuisent avec la chaleur résiduelle, ce qui conserve les arômes et la consistance. Selon la préparation et le type d'aliments, cette fonction vous permet d'économiser de l'énergie. Gardez toujours la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson et n'utilisez qu'un seul niveau en mode ECO.

Fonction paroi fraîche

Pour refroidir l'extérieur de l'appareil, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui se met automatiquement en marche lorsque le four est chaud. Lorsque le ventilateur du four est activé, vous entendez un flux d'air normal entre la porte du four et le panneau de commande.

UTILISATION

Réglage de l'heure

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche . L'icône  se met à clignoter à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour ajuster l'heure et appuyez sur le bouton central pour confirmer le réglage de l'heure ou l'appareil confirmera le réglage après 5 secondes. Si aucun ajustement de l'heure n'a lieu dans les 5 secondes, l'appareil revient automatiquement au réglage précédent.

Réglage de l'alarme

État de veille ou de marche : Maintenez longuement la touche . L'icône  et l'heure de début de l'alarme se mettent à clignoter à l'écran. Tournez le bouton central sur l'heure d'alarme souhaitée et appuyez sur le bouton central pour confirmer. L'appareil confirme automatiquement votre réglage au bout de 5 secondes.

Verrouillage parental

Appuyez à n'importe quel moment sur le bouton  pour activer le verrouillage parental. Toutes les touches et les boutons sont désactivés. Appuyez à nouveau sur la touche  pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage parental.

Réglage du mode, du temps et de la température de cuisson

Maintenez la touche  pour activer le four. Sélectionnez une fonction en tournant le bouton de commande et appuyez sur le bouton central pour confirmer le mode de préparation.

Dès que le mode de préparation est confirmé, la valeur de la durée de cuisson clignote à l'écran. Ajustez le temps de préparation. Confirmez le temps de préparation réglé en appuyant sur le bouton central. Puis, la température réglée commence à clignoter sur l'écran. Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur et confirmez le réglage en appuyant sur le bouton central. L'appareil démarre alors la cuisson.

Réglage des valeurs pendant la préparation

a. Réglage de la température

Appuyez brièvement sur la touche  pour ajuster la température de préparation. Les valeurs de température clignotent sur l'écran. Ajustez la température souhaitée à l'aide du régulateur et confirmez le réglage en appuyant sur le bouton central. Si vous ne faites aucun ajustement de la durée dans les 5 secondes, l'appareil revient automatiquement au réglage précédent.

b. Modification de la durée

Appuyez brièvement sur la touche . La durée se met à clignoter sur l'écran. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée de préparation. Confirmez votre réglage en appuyant sur le bouton central. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 secondes, l'appareil revient automatiquement au réglage précédent.

c. Changement du mode de préparation

Tournez le bouton de réglage pendant la préparation. Le symbole de fonction se met à clignoter. Modifiez le mode de préparation et confirmez-le avec le bouton central. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 secondes, l'appareil revient automatiquement au réglage précédent.

CONSEILS DE CUISSON PRATIQUES

Le four offre un large choix de possibilités qui vous permettent de préparer tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à utiliser au mieux cet appareil de cuisson polyvalent. Les instructions suivantes sont indicatives et à adapter en fonction de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (ce qui est généralement le cas pour la cuisson du levain), le mode "Convection" [X] peut être utilisé pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible et économiser ainsi de l'énergie.

Après avoir placé les aliments dans le four, il est alors possible de choisir le mode de fonctionnement le plus approprié.

Préparation sur plus d'une grille

Si vous devez cuire sur plus d'une grille à la fois, utilisez uniquement le mode de cuisson « Convection » [X], car c'est le seul adapté à ce type de cuisson.

1. Le four est équipé de 5 glissières. Pour la cuisson à convection, utilisez deux des trois glissières centrales ; les glissières inférieures et supérieures reçoivent directement l'air chaud, de sorte que les aliments délicats risquent de brûler à ces hauteurs d'insertion.
2. Utilisez généralement les 2e et 4e niveaux à partir du bas, avec les aliments qui ont besoin de plus de chaleur sur le deuxième niveau à partir du bas. Par exemple, si vous faites cuire un rôti avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième grille en partant du bas et les aliments plus délicats sur la quatrième.
3. Lorsque vous faites cuire des aliments avec des durées de cuisson et des températures différentes, réglez une température intermédiaire entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième grille en partant du bas et retirez du four en premier les aliments qui cuisent moins longtemps.
4. Utilisez la plaque d'égouttage sur le niveau inférieur et la grille sur le niveau supérieur.

Utilisation de la fonction gril

Ce four multifonctions vous propose 2 modes de cuisson au gril différents, à utiliser uniquement lorsque la porte du four est fermée.

Utilisez le mode « Grillades » [X] en plaçant les aliments sous le centre du gril, car seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur est allumée. Utilisez la grille inférieure (première à partir du bas) et placez la lèchefrite fournie pour recueillir la sauce et/ou la graisse et éviter qu'elles ne se répandent sur le fond du four.

Pour ce mode de fonctionnement, nous vous recommandons de régler le thermostat sur le niveau le plus élevé. Vous pouvez toutefois utiliser des températures plus basses. Réglez simplement le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

La fonction « Grillades avec convection » [X] est très utile pour griller rapidement les aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire la partie inférieure.

Ce réglage peut aussi être utilisé pour faire revenir des aliments en fin de cuisson, par exemple pour gratiner des pâtes.

Si vous utilisez ce mode de fonctionnement, glissez la grille dans la 2e ou la 3e glissière à partir du bas (voir tableau de cuisson). Pour éviter que de la graisse ne tombe sur le fond du four et ne fasse de la fumée, insérez une lèchefrite au premier niveau à partir du bas.

Remarque : utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

De cette manière, vous obtenez d'excellents résultats tout en économisant de l'énergie (environ 10 %). Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat sur 200°C, car c'est la manière la plus efficace d'utiliser le barbecue qui utilise des rayons infrarouges. Vous pouvez toutefois utiliser des températures plus basses. Réglez simplement le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

Cuisson des gâteaux

Les gâteaux doivent toujours cuire dans un four préchauffé. Attendez impérativement que le four soit entièrement préchauffé. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson afin d'éviter que le gâteau ne s'affaisse. Notez ce qui suit.

Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau s'est effondré.	Mettez moins de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
Le gâteau est trop cuit sur le haut.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas et augmentez le temps de cuisson.
Le gâteau est cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur.	Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
Le gâteau reste collé au moule.	Graissez le moule et saupoudrez-le de farine ou recouvrez-le de papier sulfurisé.

Les aliments cuisent sur plusieurs niveaux en même temps (fonction convection) et les aliments sont cuits de façon inégale.	Utilisez un réglage de température plus bas. Vous n'êtes pas obligé de sortir tous les aliments du four en même temps.
---	--

Cuisson d'une pizza

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson des pizzas, utilisez le mode de cuisson « Convection ».

1. Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes.
2. Utilisez une poêle à pizza légère en aluminium et placez-la sur la grille fournie avec le four. L'utilisation d'une lèchefrite prolonge le temps de cuisson et rend plus difficile la formation d'une croûte croustillante.
3. N'ouvrez pas trop souvent la porte du four pendant la cuisson de la pizza.
4. Si la pizza est généreusement garnie (trois ou quatre ingrédients), nous recommandons de n'ajouter le fromage mozzarella qu'à mi-cuisson.
5. Si vous faites cuire la pizza sur deux niveaux, utilisez le 2e et le 4e avec une température de 220° et enfournez les pizzas après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour la cuisson de la viande blanche, de la volaille et du poisson, il convient de régler la température entre 180 ° et 220 °.

Pour les viandes rouges qui doivent être bien cuites à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur, il est conseillé de commencer la cuisson à température élevée (200°-220°) puis de réduire la température.

En règle générale, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse. Placez la viande au centre de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir la graisse.

Veillez à ce que la grille soit placée de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la chaleur par le bas, utilisez une hauteur d'insertion plus basse. Pour les rôtis savoureux (surtout le canard et le gibier), vous pouvez ajouter du saindoux ou du lard sur la viande.

Bouton de réglage	Aliment	Poids (en kg)	Position de la grille depuis le bas	Temps de préchauffage (min)	Température	Temps de cuisson (min)
Gril 	Tranches de pain	1,2	4	4	200	5-10
	Poulet rôti	2,5	3	10	180	67-72
	Fricadelle*	1,5	4	7	250	18-23
	Échine de porc	1	3	10	190	117-125
	Poisson frit	-	3	10	200	15-20
Demi-gril 	Frites	-	4	10	200	16-22
	Tranches de pain	-	3	4	200	47-52
	Poulet rôti	1,2	4	10	180	5-10
	Fricadelle*	2,5	3	10	250	77-82
	Échine de porc	1,5	4	10	190	25-30
Four à convection assistée par ventilateur 	Poisson frit	1	3	10	200	98-103
	Légumes	-	3	10	180	15-20
	Petit gâteau	0,88	3	10	160	16-22
	Gâteau de biscuit	0,68	3	10	150	20-25
	Biscuits	1,1	3	10	150	30-35
	Gâteau aux pommes (petit)	1,45	4	10	160	33-38
	Pizza	-	3	10	200	67-72
	Frites de pommes de terre	-	4	10	200	15-20
	Tranches de pain	1,2	4	10	200	30-35
	Poulet rôti	2,5	3	10	200	6-11
	Fricadelle*	1,5	4	10	180	65-70
	Échine de porc	1	3	10	250	19-24
	Poisson frit	-	3	10	190	105-110
					200	15-20

Bouton de réglage	Aliments	Poids (en kg)	Position de la grille depuis le bas	Temps de pré-chauffage (min)	Température	Temps de cuisson (min)
Chaleur de sole 	Plaque de maintien au chaud	-	3	10	60	10-15
	Petit gâteau Gâteau de Savoie Biscuits au ghee Pizza Chips de pommes de terre Tranches de pain Poulet rôti	0,88 0,68 1,1 - - - 1,2	3 3 3 4 4 3 4	10 10 10 10 10 4 10	160 150 150 200 200 200 180	30-35 42-47 19-24 20-25 50-55 8-12 75-80
Convection 	Petit gâteau Gâteau de biscuit Biscuits Gâteau aux pommes (petit) Gâteau aux pommes (grand) Pizza Frites Tranches de pain Poulet rôti Poisson frit	0,88 0,68 1,1 1,45 2,4 - - - 1,2 1	3 3 3 4 3 4 4 3 4 3	10 10 10 10 10 10 4 10 10	160 150 150 160 180 200 200 200 180 200	18-23 33-38 21-26 66-71 38-43 13-18 34-41 11-16 78-83 16-21

Bouton de réglage	Aliment	Poids (en kg)	Position de la grille depuis le bas	Temps de pré-chauffage (min)	Température	Temps de cuisson (min)
Élément chauffant circulaire et convection 	Petit gâteau		3	10	160	20-25
	Gâteau de biscuit	0,88	3	10	150	36-41
	Biscuits	0,68	3	10	150	23-28
	Gâteau aux pommes (petit)	1,1	4	10	160	60-65
	Gâteau aux pommes (grand)	1,45	3	10	180	40-45
	Frites de pommes de terre	2,4	4	10	200	34-41
	Tranches de pain	-	3	4	200	8-13
	Poulet rôti	-	3	10	180	66-71
	Poisson au four	1,2	3	10	200	13-18
		1				
Fonction pizza 	Petit gâteau	0,88	3	10	160	20-25
	Gâteau de biscuit	0,68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Frites de pommes de terre	-	4	10	200	33-38
	Tranches de pain	-	3	4	200	6 - 11
	Poulet rôti	1,2	4	10	180	63-68
	Poisson au four	1	3	10	200	13-18

* Retournez les boulettes après environ 13 minutes et faites-les cuire de l'autre côté.

Remarque : les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des goûts personnels. Lors de la cuisson au grill ou au gril avec convection, la fêchefrite doit toujours être placée sur le premier niveau à partir du bas.

CONTRÔLE DE L'APPAREIL PAR SMARTPHONE

Si vous intégrez votre appareil Klarstein à votre Wi-Fi domestique, vous pouvez le contrôler confortablement à l'aide de l'application Klarstein associée. L'application vous permet non seulement de contrôler l'appareil à distance sur votre smartphone, mais vous donne également accès à des recettes et à d'autres informations.

Procédez comme suit pour connecter votre smartphone à votre appareil Klarstein :

- 1 Téléchargez d'abord l'application Klarstein en scannant le code QR avec votre smartphone (voir ci-dessous) ou téléchargez-la directement depuis l'App Store ou Google Play.
- 2 Assurez-vous que votre smartphone est connecté au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre appareil Klarstein.
- 3 Ouvrez l'application Klarstein.
- 4 Connectez-vous à votre compte. Si vous n'avez pas encore de compte, enregistrez-vous dans l'application Klarstein.
- 5 Suivez les instructions dans l'application.

Téléchargement de l'application

Utilisez la fonction scan de votre téléphone portable pour scanner le code QR et enregistrer l'application sur votre smartphone.

Remarque : au premier démarrage, l'application vous fournit des informations supplémentaires sur son utilisation et une assistance pour établir une connexion avec votre appareil.

iOS	Android
	

Résolution des problèmes de connexion

Si votre appareil Blumfeldt est introuvable sur le Wifi, vérifiez les points suivants :

- 1 L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que votre appareil est branché à une prise.
- 2 L'appareil ne se trouve pas en mode d'appairage. Vérifiez que le voyant WiFi (LED) du panneau de commande de l'appareil intelligent clignote comme décrit dans les instructions "Réinitialiser les paramètres WiFi" pour votre appareil intelligent (les instructions se trouvent généralement sous Connexion de l'appareil).
- 3 Le point d'accès WiFi ne fonctionne pas sur 2,4 GHz. Assurez-vous que votre point d'accès fonctionne sur la bande 2,4 GHz et que vous disposez de votre propre SSID sur la bande 2,4 GHz. Si vous n'êtes pas sûr de la bande de fonctionnement de votre point d'accès, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.

Important : veuillez noter que si votre routeur WiFi a une double bande - c'est-à-dire qu'il fonctionne à la fois dans les bandes 2,4 GHz et 5 GHz - vous devez séparer les SSID pour chaque bande et les 2,4 GHz Utilisez le SSID GHz pour vous connecter.

- 4 Vérifiez les paramètres du pare-feu de votre réseau WiFi. Le paramétrage de pare-feu de votre réseau Wi-Fi peut ne pas permettre à l'application Klarstein de configurer les paramètres Wi-Fi sur votre appareil connecté. Veuillez vous assurer que vous n'utilisez pas un réseau WiFi public, par ex. aéroports, dortoirs, entreprises, etc.
- 5 Différentes données de connexion dans le smartphone et dans l'application. Vérifiez que les données de connexion WiFi saisies dans l'application Klarstein correspondent à celles de votre smartphone.

Si vous avez suivi les instructions ci-dessus et que votre smartphone ne parvient toujours pas à se connecter à l'application, veuillez nous envoyer un e-mail pour obtenir de l'aide : appsupport@go-bbg.com

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyage

Avant de nettoyer votre four ou d'effectuer des travaux d'entretien, débranchez-le de l'alimentation électrique.

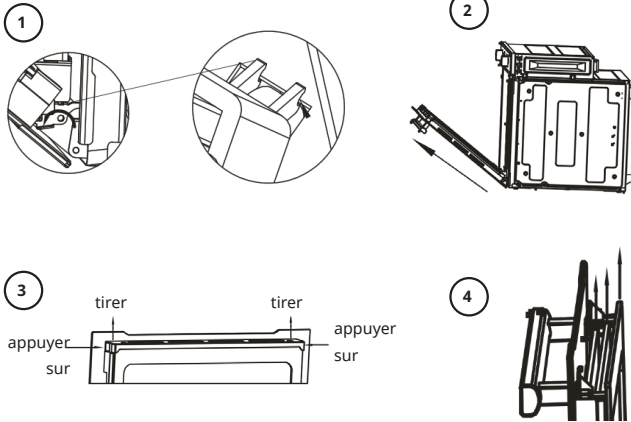
Pour prolonger la durée de vie de votre four, nettoyez-le fréquemment. Ce faisant, respectez les points suivants :

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- L'intérieur du four et les parties en acier inoxydable doivent être nettoyés de préférence après l'utilisation, lorsqu'il a lentement refroidi à température ambiante, avec un chiffon doux et humide contenant du savon ; essuyez ensuite le produit de nettoyage et séchez soigneusement l'intérieur du four. Évitez d'utiliser des produits abrasifs (par exemple, des poudres de nettoyage, etc.) et des éponges à récurer pour la vaisselle ou des acides (par exemple, des produits anticalcaires, etc.), car ils peuvent endommager l'émail et tacher l'acier inoxydable. Si les taches de graisse et les salissures sont particulièrement difficiles à éliminer, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four et suivez les instructions sur l'emballage.
- Si vous utilisez votre four pendant une période prolongée, de la condensation peut se former. Essuyez-la avec un chiffon propre et doux.
- L'ouverture du four est munie d'un joint en caoutchouc qui garantit son bon fonctionnement. Contrôlez régulièrement l'état de ce joint. Nettoyez-le si nécessaire, en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est endommagé, contactez le service après-vente le plus proche. Nous vous conseillons de ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
- Ne recouvrez jamais la sole du four d'une feuille d'aluminium, car l'accumulation de chaleur provoquée pourrait nuire à la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte en verre avec des produits non abrasifs ou des éponges et séchez-la avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques sur la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et de faire éclater le verre.

Pour retirer la porte du four

Retirez la porte du four pour un nettoyage plus approfondi. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Soulevez les petits leviers sur le côté sur les deux charnières. Pour ce faire, assurez-vous que les leviers se trouvent dans la position indiquée sur la figure 1.
2. Tirez la porte vers vous et retirez-la de son support.
3. Appuyez sur les loquets de chaque côté et retirez la barre.
4. Retirez la porte vitrée.
5. Remettez la porte en place dans l'ordre inverse.



Remplacement des cadres latéraux (facultatif)

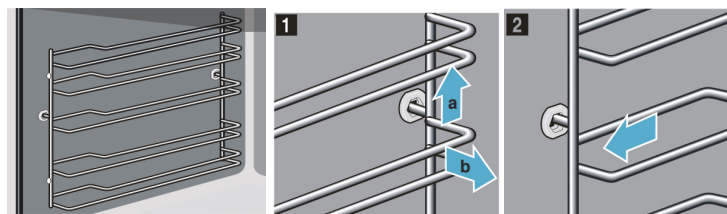


MISE EN GARDE : Risque de brûlure

Les rails latéraux peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les rails latéraux chauds. Laissez l'appareil refroidir complètement. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Pour retirer les rails latéraux

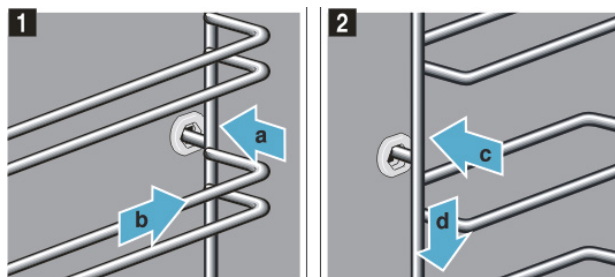
1. Soulevez les rails latéraux à l'arrière et retirez-les (voir illustration 1).
2. Tirez l'ensemble du rail latéral et retirez-le (voir illustration 2).



Pour installer les cadres latéraux

Les rails latéraux s'adaptent soit au côté gauche, soit au côté droit. Assurez-vous que les barres courbées se trouvent à l'avant.

1. Insérez le rail latéral dans l'ouverture arrière et tirez-le vers le bas (voir figure 1).
2. Insérez ensuite le rail latéral dans l'ouverture avant et poussez-le vers le bas. Assurez-vous que les rails latéraux ont été correctement fixés (voir illustration 2).



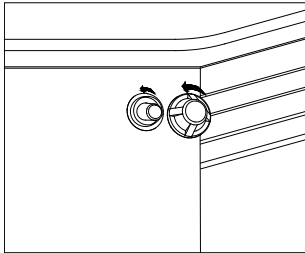
Remplacement de la lampe du four



MISE EN GARDE : risque d'électrocution

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

1. Retirez le cache en verre de la douille de l'ampoule.
2. Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe résistante à la chaleur (au moins 300 °C) avec les caractéristiques suivantes :
 - Tension : 220 - 240 V~
 - Watts : 25 W
 - Douille : G9
3. Vissez le cache en verre et rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.



FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Indications selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle	10038335 , 10046712		
Type de four	Four électrique encastrable		
Masse du dispositif	M	33	kg
Nombre de cavités de cuisson	1		
Source de chaleur par cavité de cuisson (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité de cuisson	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité de cuisson (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,89	kWh/Cycle
Consommation d'énergie pour chauffer une charge standard dans la cavité de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode convection par cavité de cuisson (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,64	kWh/Cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité de cuisson (énergie gazière finale)	$EC_{\text{cavité gaz}}$	-	MJ/cycle kWh/Cycle(1)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité de cuisson (énergie gazière finale).	$EC_{\text{cavité gaz}}$	-	MJ/cycle kWh/Cycle(1)
Indice d'efficacité énergétique par cavité de cuisson	$EEI_{\text{cavité}}$	74,4	

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**Fabricant :**

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Chal-Tec GmbH déclare par la présente que l'équipement radio de type Illuminosa Smart Oven est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : use.berlin/10038335

Estimado cliente:

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



CONTENIDO

Datos técnicos	87
Indicaciones de seguridad	88
Instalación	91
Panel de control	94
Primer uso del horno	95
Modos de funcionamiento	95
Funcionamiento	98
Consejos prácticos de repostería	100
Control del aparato a través del smartphone	106
Mantenimiento y cuidado	108
Ficha técnica del producto	112
Indicaciones sobre la retirada del aparato	113
Declaración de conformidad	113

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10038355, 10046712
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	2800 W
Tamaño de la cavidad de cocción	73 litros

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Este aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Manipúlelas con cuidado y no toque en ningún caso los elementos que generan calor.

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

- Nunca mueva la bandeja y la rejilla de horneado mientras estén calientes; deje que se enfríen primero.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo y de realizarle el mantenimiento.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede empotrarse en cocinas estándar o unidades residenciales.
- Todas las superficies o muebles que rodean al horno y todos los materiales empleados para la instalación deben soportar como mínimo 85 °C durante el uso del aparato.
- Algunos tipos de vinilo y laminado son especialmente propensos a sufrir daños por calor y a decolorarse con temperaturas elevadas. Antes de empotrar el aparato, compruebe qué superficies están presentes.
- El usuario será responsable de todos los daños ocasionados por la instalación del aparato cerca de materiales que no resistan el calor o si el aparato se sitúa a una distancia insuficiente de otros muebles.
- Instale el aparato solamente conforme a las instrucciones indicadas en este manual y sígalas en todo momento.
- La instalación debe ser realizada por un profesional o un electricista cualificado.
- Elimine el material de embalaje inmediatamente y asegúrese de que este no termine en manos de niños, pues existe riesgo de asfixia.
- No coloque ningún objeto pesado en la puerta del horno ni se apoye en ella cuando esté abierta, pues podría causarles daños a las bisagras.
- No coloque recipientes que contengan aceite o grasa calientes en zonas sin supervisión, pues puede existir riesgo de incendio.
- No coloque sartenes, bandejas de horneado ni láminas de aluminio cerca del horno, pues podría ocasionar una acumulación de calor y dañar el esmaltado.
- Asegúrese de seleccionar para todos los alimentos la temperatura y función adecuadas para evitar que alimentos sólidos y líquidos rebosen o se quemen.
- Asegúrese de que los alimentos se preparen en recipientes de un tamaño suficiente y de que, cuando sea necesario, se coloca una bandeja antigoteo.
- No instale el aparato cerca de cortinas u otros muebles blandos.
- Nunca intente levantar el aparato por la puerta del horno o las asas, pues podría ocasionar daños en el horno y lesiones personales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Instale el aparato de tal modo que la toma de corriente en la que conecte el enchufe quede accesible.
- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la tensión de la toma coincida con la indicada en la placa de características del aparato.

**ATENCIÓN**

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

- No coloque el cable en cantos afilados ni doble o pise el cable para evitar daños. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Coloque el cable de modo que se impida el riesgo de tropezar con él.
- En ningún caso abra la carcasa del horno ni introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante, puesto que aquellos que no lo sean suponen un riesgo en la seguridad del usuario y una avería potencial en el aparato.
- Utilice el aparato exclusivamente en superficies planas, estables, limpias y secas.
- Proteja el aparato del calor, del polvo, de la radiación directa del sol, de la humedad y de agua pulverizada y por goteo.
- No coloque ningún objeto con llamas abiertas, como velas, encima o al lado del aparato.
- El cableado fijo del aparato debe estar equipado con un separador omnipolar.
- Utilice guantes siempre que manipule objetos de vidrio.
- Por su seguridad, la puerta del horno está fabricada con vidrio de seguridad. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero también tiene la peculiaridad de acumular las vibraciones. Por ello, manipule el aparato con extremo cuidado para evitar vibraciones, especialmente durante la instalación, y coloque el aparato solo en zonas con bajas vibraciones.
- No pegue láminas en la superficie de vidrio pues, en caso de rotura, se generarían grandes pedazos que podrían ser peligrosos.
- Toda la instalación eléctrica debe ser realizada por personal especializado cualificado.
- Este aparato debe contar con toma a tierra. Contacte con un electricista si no existe una conexión a tierra disponible.
- La toma de corriente empleada debe estar accesible si su horno se encuentra en su carcasa para poder desconectarlo de la red en todo momento.

INSTALACIÓN



ATENCIÓN

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

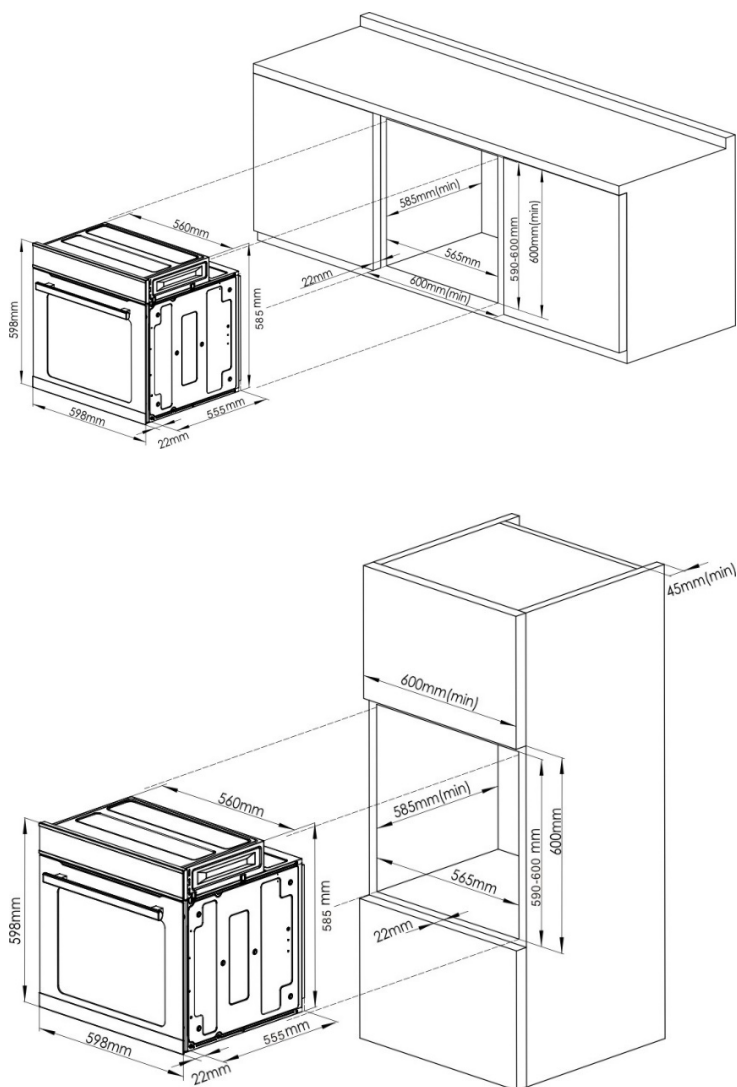
Indicaciones para el montaje en un mueble de cocina

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

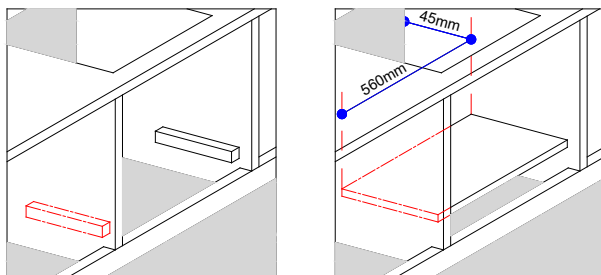
- El orificio del mueble de cocina debe coincidir con el horno para que pueda funcionar correctamente.
- Las placas frontales del mueble de cocina que se encuentran justo junto al horno deben estar compuestas de material resistente al calor.
- Asegúrese de que el mobiliario de madera del mueble de cocina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

Instalación de estufas empotradas

Para garantizar el buen funcionamiento del aparato empotrado, el mueble en el que se instala debe ser adecuado para él. La siguiente ilustración muestra las dimensiones del recorte para la instalación bajo el mostrador o en un armario de pared.



Para garantizar suficiente ventilación, es necesario retirar la pared trasera del armario. Es mejor colocar el horno de forma que descansen sobre dos listones de madera. Si el horno se coloca sobre una superficie plana continua, debe existir un orificio de al menos 45 x 560 mm.

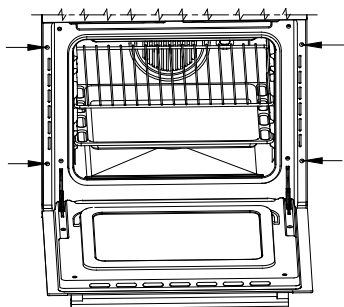


Las paredes de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con superficie de chapa de madera deben ensamblarse con adhesivos que soporten una temperatura de hasta 100 °C.

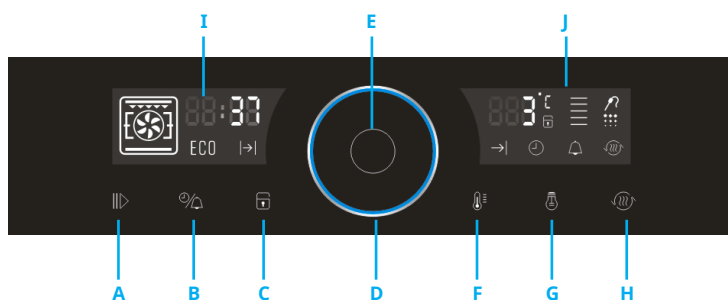
De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas después de la instalación del horno.

Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato solo deben ser extraídas con la ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo atornillando los 4 tornillos metálicos en los 4 orificios del borde del marco.



PANEL DE CONTROL



- A Botón de inicio/pausa
- B Temporizador y botón de alarma
- C Bloqueo infantil
- D Regulador
- E Botón central
- F Botón de temperatura
- G Botón de luz
- H Botón de calentamiento rápido
- I Pantalla izquierda
- J Pantalla derecha

PRIMER USO DEL HORNO

Este horno multifunción combina las ventajas de un horno de convección tradicional con las de los modelos más modernos con función de convección en un solo aparato.

Es un aparato extremadamente versátil que le permite elegir fácilmente y con seguridad entre 11 modos de preparación diferentes.

Nota: algunos modos tienen el llamado botón "pull-push". Para utilizar este botón especial, primero hay que empujarlo hacia fuera y luego girarlo hacia la función/temperatura/tiempo de cocción deseado. En cuanto se completa el ajuste, el horno comienza a funcionar, independientemente de que el mando siga sobresaliendo o se haya presionado hasta su posición.

Cuando utilice su aparato por primera vez, le recomendamos que ponga el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido con la puerta cerrada durante una media hora sin utilizarlo. A continuación, abra la puerta del horno y deje que entre el aire. El olor que suele producirse durante este primer uso se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento y hasta su instalación.

Coloque la bandeja antigoteo suministrada en el estante más bajo del horno para evitar que la salsa y/o la grasa lleguen al fondo del horno. Esto solo se aplica cuando se asan alimentos o se utiliza el asador giratorio (solo disponible en algunos modelos). Para el resto de las operaciones de cocción, no utilice el estante inferior y no coloque ningún objeto en la parte inferior del horno cuando esté en uso, ya que podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla suministrada con el aparato, especialmente a lo largo de las guías del horno.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Descongelación

El ventilador funciona sin calor para acortar el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos depende de la temperatura ambiente y de la cantidad de alimentos utilizados.



Grill y semigrill

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

La resistencia superior se enciende.



Las temperaturas extremadamente calientes y directas de la parrilla permiten obtener una superficie dorada y crujiente de la carne y los asados. Al mismo tiempo, los jugos de la carne quedan retenidos en el interior, lo que la mantiene

tierna. La función grill está indicada para preparar platos que requieren una temperatura caliente en la superficie. Estos incluyen, entre otros: filetes de carne, ternera, costillas, filetes, hamburguesas, etc. En el apartado "Preparación de pescado y carne" se incluyen algunos ejemplos de preparación.



Grill con ventilador

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

La resistencia superior y el ventilador se encienden.

Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación de calor uniforme de los elementos calefactores a través de la circulación controlada de aire en todo el horno. Esto evita que los alimentos se quemen por fuera y garantiza que el calor penetre directamente en los alimentos. Se consiguen excelentes resultados con brochetas de carne y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.



Resistencia inferior

La resistencia inferior está en funcionamiento.

El valor preestablecido es 80 °C, que es la temperatura óptima de funcionamiento para este modo. Puede seleccionar una temperatura de entre 50 °C y 100 °C.



Calor arriba y abajo (funcionamiento normal)

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Con este ajuste, las resistencias superior e inferior se activan. Es el tipo de horno clásico y tradicional perfeccionado, con una distribución del calor excepcional y un consumo de energía reducido. El horno sigue siendo insuperable a la hora de preparar platos de varios ingredientes, como la col con costillas, el bacalao a la española, la sopa de pescado estilo Ancona, costillas tiernas de ternera con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados cuando se preparan platos de ternera o de vaca (asado, estofado, goulash, caza, jamón, etc.) que necesitan una cocción lenta y requieren rociar o añadir líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para hornear bizcochos, así como para cocinar fruta y preparar alimentos en moldes de horno cubiertos. Cuando cocine con esta función, utilice solo una sartén o rejilla a la vez; de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Las diferentes alturas de los insertos permiten equilibrar el calor entre las partes superior e inferior del horno. Elija entre las diferentes alturas de inserción en función de si el plato requiere más o menos calor desde arriba.

Modo de convección

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Las resistencias y el ventilador se encienden. Como el calor se mantiene constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Este modo también permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo, siempre que las respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 rejillas al mismo tiempo si se siguen las instrucciones del apartado "Cocinar en más de una rejilla". Este modo con convección está especialmente recomendado para los platos que necesitan un extra de cocción o requieren un tiempo de cocción muy largo, como lasañas, pastas al horno, pollos y patatas asadas, etc.

La excelente distribución del calor también permite utilizar temperaturas más bajas para cocinar asados. De este modo, se consigue una menor pérdida de jugo, una carne más tierna y una menor pérdida de peso del asado. El modo de convección es especialmente adecuado para cocinar pescado, que puede prepararse con una cantidad limitada de condimentos y así conservar su sabor y aspecto.

Postres: el modo con función de convección también es ideal para hornear bizcochos con levadura.

Además, este modo también puede utilizarse para la descongelación rápida de carnes blancas o rojas y pan, ajustando la temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o utilice solo la circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C.



Radiador redondo con convección

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Este método de cocción utiliza la resistencia circular mientras el calor se distribuye por el ventilador, lo que permite un funcionamiento más rápido y económico. Para permitir la cocción simultánea de diferentes platos en diferentes rejillas y evitar la transferencia de olores y sabores de un plato a otro



Función de pizza

Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Esta función utiliza los elementos calefactores inferiores y circulares, mientras que el calor se distribuye mediante la circulación de aire, creando las mismas condiciones que las estufas de leña de barro tradicionales.



ECO

La función Eco permite que el horno de convección funcione con un control óptimo para cocinar cuidadosamente todos los alimentos. Los alimentos se cocinan con calor residual, lo que preserva los sabores y la consistencia. Dependiendo de la preparación y del tipo de alimento, puede ahorrar energía con esta función. Mantenga siempre la puerta del aparato cerrada cuando cocine y utilice solo un nivel en el modo ECO.

Función de refrigeración

Para enfriar el exterior del aparato, algunos modelos están equipados con un ventilador que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador del horno está conectado, se oye una corriente de aire normal entre la puerta del horno y el panel de control.

FUNCIONAMIENTO

Ajuste de la hora

Con el aparato en modo de espera, pulse una vez el botón del temporizador . El símbolo  i] comienza a parpadear en la pantalla. Gire el regulador para ajustar la hora y pulse el botón central para confirmar el ajuste de la hora o el aparato confirmará el ajuste después de 5 segundos. Si no se ajusta la hora en 5 segundos, el aparato vuelve automáticamente al ajuste de hora anterior.

Configurar la alarma

Modo de espera o de funcionamiento: mantenga pulsada la tecla . El símbolo  y la hora de inicio de la alarma comienzan a parpadear en la pantalla. Gire el botón central hasta la hora de alarma deseada y pulse el botón central para confirmar. El aparato confirma automáticamente el ajuste después de 5 segundos.

Bloqueo infantil

Pulse el botón  en cualquier momento para activar el bloqueo infantil. Todos los botones quedan desactivados. Pulse de nuevo el botón  durante 3 segundos para desactivar el bloqueo infantil.

Seleccione el modo de preparación, el tiempo de preparación y la temperatura de preparación

Mantenga el botón  pulsado para encender el horno. Seleccione una función girando el regulador y pulse el botón central para confirmar el modo de preparación.

Una vez confirmado el modo de preparación, el valor del tiempo de preparación parpadea en la pantalla. Ajuste el tiempo de preparación girando el regulador. Confirme el tiempo de preparación pulsando el botón central. A continuación, la temperatura ajustada comienza a parpadear en la pantalla. Ajuste la temperatura deseada con el regulador y confirme el ajuste pulsando el botón central. El aparato inicia ahora el proceso de cocción.

Establecer valores durante la preparación

a. Configurar la temperatura

Pulse brevemente el botón  para ajustar la temperatura de preparación. Los

valores de temperatura parpadean en la pantalla. Ajuste la temperatura deseada con el regulador y confirme el ajuste pulsando el botón central. Si a los 5 segundos no se realiza ninguna acción, el aparato regresa automáticamente al ajuste anterior.

b. Modificar el tiempo

Pulse brevemente la tecla . El valor del tiempo de la pantalla comienza a parpadear. Gire el regulador para ajustar el tiempo de preparación. Ajuste la temperatura deseada con el regulador y confirme el ajuste pulsando el botón central. Si a los 5 segundos no se realiza ninguna acción, el aparato regresa al ajuste anterior.

c. Cambiar el modo de preparación

Gire el regulador durante la preparación. El icono de la función comienza a parpadear. Puede cambiar el modo de preparación y confirmarlo con el botón central. Si a los 5 segundos no se realiza ninguna acción, el aparato regresa al ajuste anterior.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE REPOSTERÍA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten preparar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este versátil utensilio de cocina. Las siguientes instrucciones son solo una guía y pueden variar según su experiencia personal.

Precalentamiento

Si es necesario precalentar el horno (normalmente cuando se cocina masa madre), se puede utilizar el modo "convección" [X] para alcanzar la temperatura deseada lo más rápidamente posible y así ahorrar energía.

Tras introducir los alimentos en el horno, se puede seleccionar el modo de funcionamiento más adecuado.

Preparación en más de una rejilla

Si necesita cocinar en más de una rejilla al mismo tiempo, utilice únicamente el modo "convección" [X], ya que es el único modo adecuado para este tipo de cocción.

1. El horno está equipado con 5 niveles de inserción. Cuando cocine con convección, utilice dos de las tres inserciones centrales; las rejillas inferiores y superiores reciben el aire caliente directamente, por lo que los alimentos delicados pueden quemarse en estas posiciones.
2. Por regla general, utilice los niveles 2º y 4º a contar desde abajo, colocando los alimentos que requieren más calor en el segundo nivel desde abajo. Por ejemplo, si va a cocinar un asado junto con otros alimentos, coloque el asado en la segunda inserción desde abajo y los alimentos más delicados, en la cuarta.
3. Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura que esté entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la cuarta inserción desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.
4. Utilice la bandeja antigoteo para el nivel inferior y la rejilla para el nivel superior.

Uso de la función del grill

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de grill diferentes que solo pueden utilizarse cuando la puerta del horno está cerrada.

Utilice el modo "Grill" [X] colocando los alimentos para asar bajo el centro del grill, ya que solo se enciende la parte central de la resistencia superior. Utilice la inserción inferior (la primera desde abajo) y coloque la bandeja antigoteo suministrada para recoger la salsa y/o la grasa y evitar que caiga en el suelo del horno.

En este modo de funcionamiento, se recomienda ajustar el termostato al nivel más alto. Sin embargo, esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas más bajas. Ahora ajuste la temperatura de funcionamiento deseada con el termostato.

La función "Grill con convección" [X] es muy útil para asar rápidamente los alimentos, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, este ajuste también puede utilizarse para dorar los alimentos al final de la cocción, por ejemplo, para gratinar la pasta.

Cuando utilice este modo, introduzca la rejilla en el segundo o tercer nivel desde la parte inferior (véase la tabla de cocción). Para evitar que la grasa gotee en el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja antigoteo en la primera inserción del fondo.

Nota: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada.

De este modo, no solo se consiguen excelentes resultados, sino que se ahorra energía (aproximadamente un 10 %). Si utiliza este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200 °C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas más bajas. Ahora ajuste la temperatura de funcionamiento deseada con el termostato.

Preparar bizcochos

Cuando hornee bizcochos, hágalo siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno esté completamente precalentado. No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el bizcocho baje. Tenga en cuenta lo siguiente.

El bizcocho está demasiado seco.	Aumente la temperatura de preparación en 10 °C y reduzca el tiempo de preparación.
El bizcocho ha reducido su volumen.	Utilice menos líquido o baje la temperatura 10 °C.
El bizcocho está muy tostado en la parte superior.	Coloque el pastel en un nivel más bajo y aumente el tiempo de cocción.
El bizcocho está cocido por dentro, pero se pega por fuera.	Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de preparación.
El bizcocho se pega al molde.	Engrase el molde y espolvoréelo con harina o forre el molde con papel de horno.

Los alimentos se preparan en varias inserciones al mismo tiempo (función de convección) y los alimentos tienen un grado de cocción diferente.	Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario sacar todos los alimentos del horno al mismo tiempo.
---	---

Hornea la pizza

Para obtener los mejores resultados al hornear pizzas, utilice el modo de funcionamiento "convección".

1. Precalentar el horno durante al menos 10 minutos.
2. Utilice un molde para pizza de aluminio ligero y colóquelo en la rejilla incluida en el horno. El uso de una bandeja antigoteo prolonga el tiempo de cocción y dificulta la formación de una corteza crujiente.
3. No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia mientras se prepara la pizza.
4. Si la pizza lleva muchos ingredientes (tres o cuatro), se recomienda añadir el queso mozzarella cuando ya haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación.
5. Si va a hornear la pizza en dos niveles, utilice la segunda y la cuarta inserción con una temperatura de 220 °C y coloque las pizzas en el horno después de precalentarlo durante al menos 10 minutos.

Cocinar pescado y carne

Cuando cocine carne blanca, aves y pescado, debe establecer una temperatura de 180 °C a 220 °C.

Para las carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es aconsejable comenzar con un ajuste de temperatura alto (200 °C-220 °C) durante un corto tiempo y luego reducir la temperatura.

Como regla general, cuanto más grande sea el asado, más baja debe ser la temperatura. Coloque la carne en el centro de la parrilla y coloque la bandeja de drenaje debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada de forma que quede en el centro del horno. Si quiere aumentar el calor desde abajo, utilice una inserción más baja. Para los asados abundantes (especialmente los de pato y caza), se puede añadir manteca de cerdo o tocino a la parte superior de la carne.

Regulador	Alimento	Peso (en kg)	Posición de la rejilla desde abajo	Tiempo de precalentamiento (min)	Temperatura	Tiempo de preparación (min)
Grill 	Rebanadas de pan	1,2	4	4	200	5-10
	Pollo asado	2,5	3	10	180	67-72
	Albóndiga*	1,5	4	7	250	18-23
	Cuello de cerdo	1	3	10	190	117-125
	Pescado frito	-	3	10	200	15-20
	Verduras	-	3	10	180	16-22
Semigrill 	Patatas fritas	-	4	10	200	47-52
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	5-10
	Pollo asado	1,2	4	10	180	77-82
	Albóndiga*	2,5	3	10	250	25-30
	Cuello de cerdo	1,5	4	10	190	98-103
	Pescado frito	1	3	10	200	15-20
Horno de convección con ventilador 	Verduras	-	3	10	180	16-22
	Bizcocho pequeño	0,88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	30-35
	Galletas	1,1	3	10	150	33-38
	Tarta de manzana	1,45	4	10	160	67-72
	(pequeña)	-	3	10	200	15-20
	Pizza	-	4	10	200	30-35
	Patatas fritas	-	3	4	200	6-11
	Rebanadas de pan	1,2	4	10	180	65-70
	Pollo asado	2,5	3	10	250	19-24
	Albóndiga*	1,5	4	10	190	105-110
	Cuello de cerdo	1	3	10	200	15-20
	Pescado frito	-	3	10	200	15-20
		-	3	10	200	15-20

Regulador	Alimento	Peso (en kg)	Posición de la rejilla desde abajo	Tiempo de preca- lentamiento (min)	Temperatura	Tiempo de preparación (min)
Calor abajo 	Placa caliente	-	3	10	60	10-15
	Bizcocho pequeño Bizcocho Galletas Pizza Patatas fritas Rebanadas de pan Pollo asado	0,88 0,68 1,1 - - - 1,2	3 3 3 4 4 3 4	10 10 10 10 10 4 10	160 150 150 200 200 200 180	30-35 42-47 19-24 20-25 50-55 8-12 75-80
Convección 	Bizcocho pequeño Bizcocho Galletas Tarta de manzana (pequeña) Tarta de manzana (grande) Pizza Patatas fritas Rebanadas de pan Pollo asado Pescado frito	0,88 0,68 1,1 1,45 2,4 - - - 1,2 1	3 3 3 4 3 4 4 3 4 3	10 10 10 10 10 10 10 4 10 10	160 150 150 160 180 200 200 200 180 200	18-23 33-38 21-26 66-71 38-43 13-18 34-41 11-16 78-83 16-21

Regulador	Alimento	Peso (en kg)	Posición de la rejilla desde abajo	Tiempo de precalentamiento (min)	Temperatura	Tiempo de preparación (min)
Radiador redondo con convección 	Bizcocho pequeño	0,88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	36-41
	Galletas	0,68	3	10	150	23-28
	Tarta de manzana (pequeña)	1,1	4	10	160	60-65
	Tarta de manzana (grande)	1,45	3	10	180	40-45
	Patatas fritas	2,4	4	10	200	34-41
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	8-13
	Pollo asado	-	3	10	180	66-71
	Pescado frito	1,2	3	10	200	13-18
		1				
Función de pizza 	Bizcocho pequeño	0,88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Patatas fritas	-	4	10	200	33-38
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	6-11
	Pollo asado	1,2	4	10	180	63-68
	Pescado frito	1	3	10	200	13-18

* Dé la vuelta a las albóndigas tras unos 13 minutos y deje que se horneen por el otro lado.

Nota: los tiempos de cocción son orientativos y pueden variar según el gusto personal. Al asar con el grill o el grill con convección, la bandeja antigoteo debe colocarse siempre en la primera inserción desde abajo.

CONTROL DEL APARATO A TRAVÉS DEL SMARTPHONE

Si conecta su aparato Klarstein a la red wifi de su casa, podrá manejarlo cómodamente a través de la aplicación «Klarstein». La aplicación no solo permite controlar el aparato a distancia a través del teléfono inteligente, sino que también da acceso a recetas y a más información.

Siga los siguientes pasos para conectar su teléfono inteligente al aparato Klarstein:

- 1 En primer lugar, descargue la aplicación Klarstein escaneando el código QR con su teléfono inteligente (véase más abajo) o descárguela directamente desde la App Store o Google Play.
- 2 Asegúrese de que el teléfono inteligente está conectado a la misma red wifi a la que desea conectar el aparato Klarstein.
- 3 Abra la aplicación de Klarstein
- 4 Inicie sesión con su cuenta. Si aún no tiene una cuenta, regístrese en la aplicación de Klarstein.
- 5 Siga las instrucciones de la aplicación.

Descarga de la aplicación

Utilice la función de escaneo del teléfono para escanear el código QR y guardar la aplicación en el móvil.

Nota: la primera vez que abra la aplicación, esta proporciona más instrucciones sobre el uso de la aplicación y ayuda sobre cómo conectarse al aparato.

iOS	Android
	

Solución de problemas de conexión

Si el aparato de Klarstein no puede conectarse a la red wifi, compruebe lo siguiente:

- 1 El aparato no está enchufado. Asegúrese de que su dispositivo esté conectado a un enchufe.
- 2 El aparato no se encuentra en modo sincronización. Asegúrese de que el indicador de WiFi (LED) parpadea en el panel de control del dispositivo inteligente, tal y como se describe en las instrucciones "Restablecer la configuración de WiFi" de su dispositivo inteligente (las instrucciones en general se encuentran en el apartado "Conexión del dispositivo").
- 3 El punto de acceso WiFi no funciona en 2,4 GHz. Asegúrese de que su punto de acceso funcione en la banda de 2,4 GHz y que tenga su propio SSID en la banda de 2,4 GHz. Si no está seguro de la banda operativa de su punto de acceso, comuníquese con su proveedor de Internet.

Importante: tenga en cuenta que si su enrutador WiFi tiene una banda dual, es decir, si funciona tanto en la banda de 2,4 GHz como en la de 5 GHz, separe los SSID para cada banda y use el SSID de 2,4 GHz para conectarse.

- 4 Supervise los ajustes Firewall de su red WiFi. Es posible que la configuración del Firewall de su red WiFi no permita que la aplicación Klarstein configure los ajustes de WiFi en su dispositivo inteligente. Asegúrese de que no está usando ninguna red WiFi pública, como por ejemplo de aeropuertos, otros hogares, empresas, etc.
- 5 Los diferentes datos de inicio de sesión en el teléfono inteligente y en la aplicación le aseguran de que los datos de inicio de sesión WiFi de la aplicación de Klarstein coincidan con los que está conectado su teléfono inteligente.

Si ha seguido todos los pasos anteriores y su smartphone aún no puede conectarse a la aplicación, envíenos un correo electrónico para obtener ayuda: appsupport@go-bbg.com

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Limpieza

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de su horno, desconéctelo de la red eléctrica.

Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia. Tenga en cuenta lo siguiente:

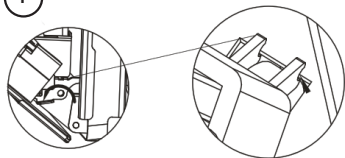
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- El interior del horno y las piezas de acero inoxidable deben limpiarse preferentemente con un paño húmedo, suave y jabonoso después de su uso, cuando se haya enfriado lentamente a temperatura ambiente; a continuación, se debe enjuagar el producto de limpieza y secar bien el interior. Evite el uso de productos abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas para fregar la vajilla o ácidos (por ejemplo, descalcificador, etc.), ya que pueden dañar el esmalte y manchar el acero inoxidable. Si las manchas de grasa y la suciedad son especialmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza del horno y siga las instrucciones del envase.
- Si se utiliza el horno durante un largo periodo de tiempo, puede formarse condensación. Seque todo con un paño limpio y suave.
- La abertura del horno está provista de una junta de goma para garantizar su buen funcionamiento. Compruebe regularmente el estado de esta junta. Límpiela cuando sea necesario, evitando el uso de productos u objetos abrasivos. Si está dañada, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. Le recomendamos que no utilice el horno hasta que haya sido reparado.
- No forre nunca el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor resultante podría afectar a la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie del cristal y provocar su rotura.

Desmontar la puerta del horno

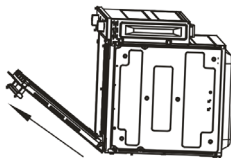
Retire la puerta del horno para una limpieza más profunda. Proceda del modo siguiente:

1. Levante las pequeñas palancas laterales situadas en las dos bisagras. Asegúrese de que las palancas estén en la posición indicada en la ilustración 1.
2. Tire de la puerta hacia usted y sáquela de su soporte.
3. Presione el pestillo en ambos lados y saque la barra.
4. Retire la puerta de cristal.
5. Vuelva a encajar la puerta siguiendo los pasos en orden inverso.

1



2



3



4



Sustitución de los marcos laterales (opcional)

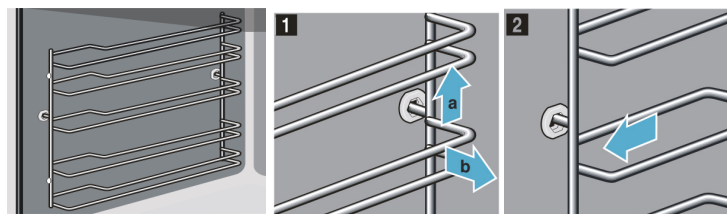


ADVERTENCIA: ¡peligro de quemaduras!

Los rieles laterales pueden calentarse mucho. No toque nunca los rieles laterales calientes. Deje que el aparato se enfríe por completo. Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.

Desmontar los marcos laterales

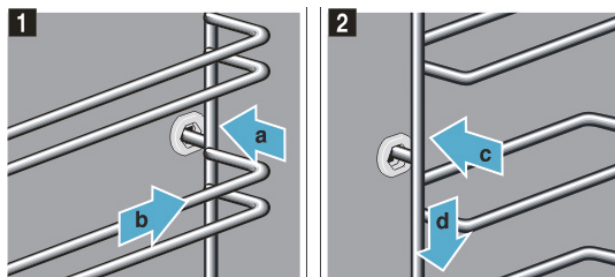
1. Levante las rejillas laterales de la parte trasera y extraígalas (véase la ilustración 1).
2. Tire de toda la rejilla lateral y retírela (véase la ilustración 2).



Montar los marcos laterales

Coloque las rejillas laterales tanto en el lado izquierdo como en el derecho. Asegúrese de que las barras dobladas estén por la parte delantera.

1. Introduzca la rejilla lateral en la abertura trasera y tire de ella hacia abajo (véase la ilustración 1).
2. A continuación, introduzca la rejilla lateral en la abertura frontal y presione hacia abajo. Asegúrese de que las rejillas laterales se hayan fijado correctamente (véase la ilustración 2).



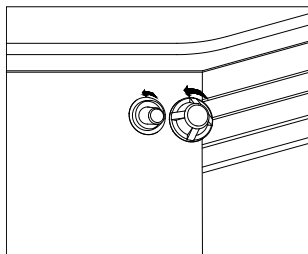
Sustitución de la lámpara del horno



ADVERTENCIA: riesgo de descarga eléctrica

Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una descarga eléctrica.

1. Retire la cubierta de cristal del portalámparas.
2. Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente al calor (al menos 300 °C) que tenga las siguientes características:
 - Tensión: 220 - 240 V~
 - Vatios: 25 W
 - Casquillo: G9
3. Encaje la cubierta de cristal y vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Datos según 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10038335 , 10046712		
Tipo de horno	Horno eléctrico empotrado		
Masa del aparato	M	33	kg
Número de cámaras	1		
Fuente de calor por cámara (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen de cada cámara	V	73	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$Cavidad_{eléctrica\ CE}$	0,89	kWh/ciclo
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo convección (energía eléctrica final)	$Cavidad_{eléctrica\ CE}$	0,64	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$Cavidad_{de\ gas\ CE}$	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía necesario para calentar una carga estándar en una cavidad de un horno a gas durante un ciclo en modo convección por cavidad (energía de gas final)	$Cavidad_{de\ gas\ CE}$	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	$Cavidad_{EEI}$	74,4	

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

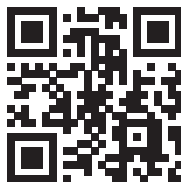
London, W8 6ND

United Kingdom

Por la presente, Chal-Tec GmbH declara que el equipo de radio tipo Illuminosa Smart Oven cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: use.berlin/10038335

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici	115
Avvertenze di sicurezza	116
Installazione	119
Pannello di controllo	122
Primo utilizzo del forno	123
Modalità di funzionamento	123
Utilizzo	126
Pratici consigli per la cottura	128
Controllo del dispositivo con smartphone	134
Pulizia e manutenzione	136
Scheda informativa del prodotto	140
Avviso di smaltimento	141
Dichiarazione di conformità	141

DATI TECNICI

Numero articolo	10038355, 10046712
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	2800 W
Dimensione del vano di cottura	73 litri

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

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

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

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

**ATTENZIONE**

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

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

INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE**

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

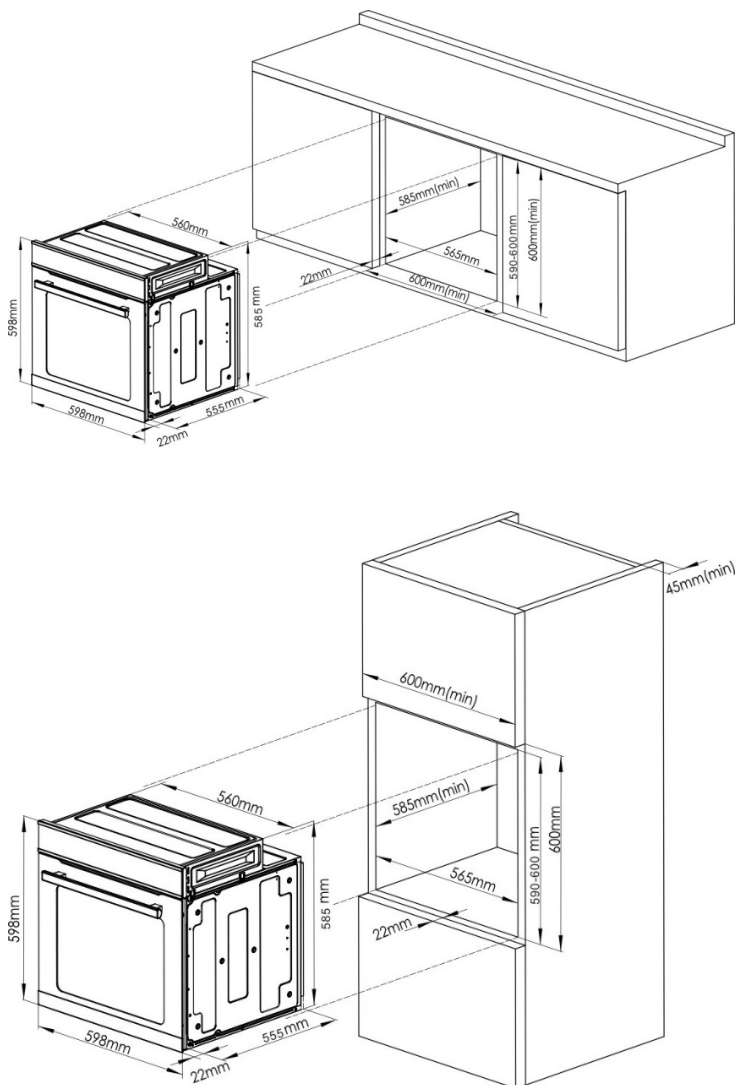
Indicazioni per l'incasso in cucina

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

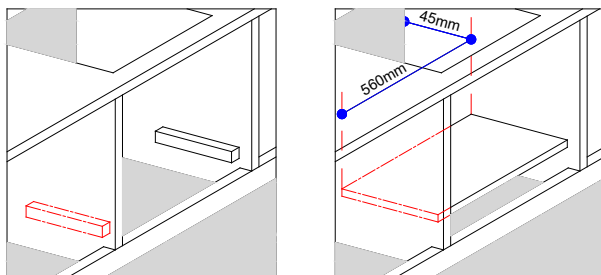
- Il vano della cucina deve essere adatto per il forno, in modo da garantirne un corretto funzionamento.
- I pannelli frontali della cucina monoblocco, che si trovano direttamente accanto al forno, devono essere termoresistenti.
- Assicurarsi che le impiallacciature della cucina siano state incollate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

Installazione di forni a incasso

Per garantire il buon funzionamento del dispositivo a incasso, l'armadio in cui è installato deve essere adatto a tale scopo. L'illustrazione qui sotto mostra le dimensioni dell'intaglio per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un armadio a muro.

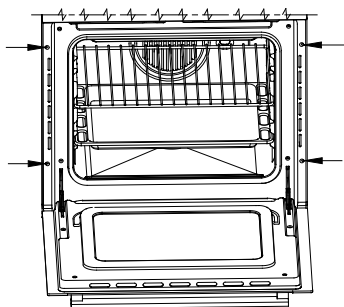


Per assicurare una ventilazione sufficiente, la parete posteriore dell'armadio per l'incasso deve essere rimossa. È meglio posizionare il forno in modo che poggi su due assi di legno. Se il forno è posizionato su una superficie piana continua, ci deve essere un'apertura di almeno 45 x 560 mm.

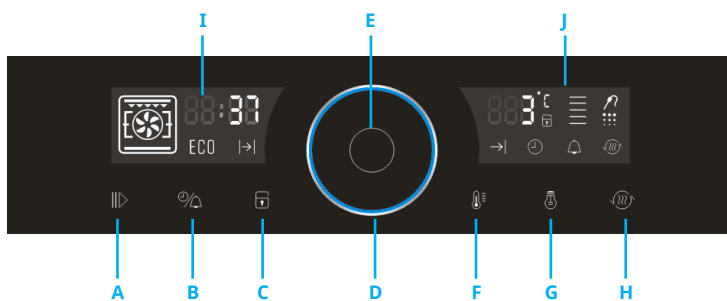


Le pareti degli armadi adiacenti devono essere fatte di un materiale resistente al calore. In particolare, gli armadi con una superficie impiallacciata devono essere assemblati con colle che possono sopportare una temperatura fino a 100 °C. Nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore, dopo l'installazione del forno non deve essere possibile alcun contatto con i componenti elettrici. Tutte le parti che garantiscono il funzionamento sicuro del dispositivo possono essere rimosse solo con l'aiuto di un attrezzo.

Per fissare il forno al mobile, aprire lo sportello e fissarlo avvitando le 4 viti metalliche nei 4 fori sul bordo del telaio.



PANNELLO DI CONTROLLO



- A Tasto di avvio/pausa
- B Tasto per timer e allarme
- C Blocco di sicurezza per bambini
- D Manopola di regolazione
- E Tasto centrale
- F Tasto della temperatura
- G Tasto della luce
- H Tasto per il riscaldamento rapido
- I Schermo sinistro
- J Schermo destro

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Questo forno multifunzione combina in un unico dispositivo i vantaggi di un forno a convezione tradizionale con quelli dei modelli più moderni con supporto per il ricircolo dell'aria.

È un dispositivo estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro tra 11 diverse modalità di preparazione.

Nota: alcune modalità hanno il cosiddetto controllo pull-push. Per usare questo controllo speciale, bisogna prima estrarlo premendolo e poi girarlo come una manopola sulla funzione/temperatura/durata di cottura desiderata. Non appena l'impostazione è completa, il forno inizia a funzionare, indipendentemente dal fatto che la manopola sia ancora sporgente o sia stata nuovamente spinta in posizione.

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, si consiglia di impostare il termostato sul valore più alto e di lasciare il forno acceso con lo sportello chiuso per circa mezz'ora senza utilizzarlo. Aprire dunque lo sportello del forno e lasciare entrare l'aria della stanza. L'odore che spesso si presenta durante questo primo utilizzo è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante lo stoccaggio e fino all'installazione.

Posizionare la vaschetta di gocciolamento in dotazione sul ripiano più basso del forno per evitare che la salsa e/o il grasso finiscano sul fondo. Questo vale solo quando si grigliano alimenti o si usa il girarrosto (disponibile solo su alcuni modelli). Per tutte le altre procedure di cottura, non utilizzare il ripiano inferiore e non appoggiare alcun oggetto sul fondo del forno quando è in uso, poiché ciò potrebbe danneggiare lo smalto. Posizionare sempre le stoviglie (piatti, carta stagnola, ecc.) sulla griglia fornita con il dispositivo, in particolare lungo le guide del forno.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Scongelamento

La ventola funziona senza calore per abbreviare il tempo di scongelamento di alimenti congelati. Il tempo necessario per scongelare gli alimenti dipende dalla temperatura ambiente e dalla quantità.



Grill e semi-grill

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C

L'elemento riscaldante superiore si accende.



Le temperature estremamente elevate e dirette della griglia permettono di ottenere una superficie dorata e croccante su carne e arrosti. Allo stesso tempo, i

succhi rimangono all'interno, per una carne davvero tenerissima. La funzione grill è consigliata per la preparazione di piatti che richiedono una temperatura elevata sulla superficie. Questi includono, tra gli altri: bistecche di manzo, vitello, costate, filetti, hamburger, ecc.

Alcuni esempi di preparazione sono inclusi nella sezione "Preparare pesce e carne".

Grill con ventola

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C

L'elemento riscaldante superiore e la ventola si accendono.



Questa combinazione di funzioni aumenta l'efficacia dell'irraggiamento di calore uniforme dagli elementi riscaldanti attraverso la circolazione controllata dell'aria in tutto il forno. Questo evita che gli alimenti si brucino in superficie e permette di portare il calore direttamente all'interno delle pietanze. Si ottengono ottimi risultati con spiedini di carne e verdure, salsicce, costine, costolette di agnello, pollo in salsa piccante, quaglie, costolette di maiale, ecc.

Elemento riscaldante inferiore

L'elemento riscaldante inferiore è in funzione.



Il valore preimpostato è 80 °C, che è la temperatura operativa ottimale per questa modalità. La temperatura può essere impostata tra 50 e 100 °C.

Calore dall'alto e dal basso (funzionamento normale)

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C



Con questa impostazione, vengono accesi gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Questa è la funzione di un forno classico e tradizionale, perfezionata con un'eccezionale distribuzione del calore e un consumo energetico ridotto. Il forno rimane imbattibile quando si tratta di preparare piatti con diversi ingredienti, come cavolo con costine, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneri straccetti di vitello con riso, ecc. Ottimi risultati si ottengono anche nella preparazione di piatti a base di carne di vitello o di manzo (brasato, stufato, gulasch, selvaggina, prosciutto, ecc.) che richiedono una cottura lenta con aggiunta di liquidi nel contenitore o sopra alla pietanza. Rimane ancora il miglior sistema per la cottura di torte, così come per la cottura di frutta e la preparazione di pietanze in pirofile coperte. Quando si cucina con questa funzione, usare solo una padella di raccolta per il grasso o una griglia alla volta, altrimenti la distribuzione del calore non sarà uniforme. Le diverse altezze degli inserti permettono di bilanciare il calore tra la parte superiore e quella inferiore del forno. Scegliere tra le diverse altezze dei ripiani in base alla quantità di calore dall'alto necessaria alla pietanza in preparazione.

Modalità di ricircolo dell'aria

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C



Gli elementi riscaldanti e la ventola si accendono. Poiché il calore rimane costante e uniforme in tutto il forno, l'aria calda cuoce e fa dorare gli alimenti in modo uniforme su tutta la superficie. Questa modalità permette anche di cucinare diversi piatti allo stesso tempo, purché abbiano le stesse temperature di cottura. Si possono usare al massimo 2 livelli contemporaneamente se si seguono le istruzioni nella sezione "Cucinare su più di un livello". Questa modalità con ricircolo è particolarmente raccomandata per i piatti da gratinare o che richiedono un tempo di cottura molto lungo, come lasagne, pasta al forno, pollo arrosto con patate, ecc.

L'eccellente distribuzione del calore permette anche di utilizzare temperature più basse per la cottura degli arrostiti. Questo comporta una minore perdita di succhi e peso dell'arrosto e una carne più tenera. La modalità di ricircolo è particolarmente adatta alla cottura del pesce, che può essere preparato con una quantità limitata di condimenti e quindi mantenere il suo gusto e il suo aspetto.

Dessert: la modalità con supporto di ricircolo è ideale anche per cuocere torte lievitate.

Inoltre, questa modalità può essere utilizzata anche per scongelare rapidamente carne bianca o rossa e pane, impostando la temperatura a 80 °C. Per scongelare gli alimenti più delicati, impostare il termostato a 60 °C o usare solo la circolazione dell'aria fredda impostando il termostato a 0°C.

Elemento riscaldante tondo con ricircolo dell'aria

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C



Questo metodo di cottura utilizza l'elemento riscaldante tondo, mentre il calore viene distribuito dalla ventola, risultando in un funzionamento più veloce ed economico. Per consentire la cottura simultanea di diversi piatti su diversi livelli e per evitare il trasferimento di odori e sapori da una pietanza all'altra.

Funzione pizza

Temperatura preimpostata: tra 50 °C e 250 °C



Questa funzione utilizza gli elementi riscaldanti inferiore e tondo, mentre il calore viene distribuito dal ricircolo dell'aria, creando le stesse condizioni dei tradizionali forni a legna in argilla.

ECO

La funzione Eco permette al forno con ricircolo di funzionare con un controllo ottimale per cuocere tutte le pietanze delicatamente. Gli alimenti vengono cotti con il calore residuo, preservando sapori e consistenza. A seconda della preparazione e del tipo di alimenti, questa funzione permette di risparmiare energia. Tenere sempre chiuso lo sportello del dispositivo durante la cottura e utilizzare solo un livello in modalità ECO.

Funzione di raffreddamento

Per raffreddare l'esterno del dispositivo, alcuni modelli sono dotati di una ventola che si attiva automaticamente quando il forno è caldo. Quando la ventola del forno è accesa, si può sentire un normale flusso d'aria tra lo sportello e il pannello di controllo.

UTILIZZO

Impostare l'ora

Premere una volta il tasto  quando il dispositivo è in modalità standby. Il simbolo  i) inizia a lampeggiare sullo schermo. Ruotare la manopola per regolare l'ora e premere il tasto centrale per confermare l'impostazione o il dispositivo la confermerà automaticamente dopo 5 secondi. Se non viene effettuata una regolazione dell'ora entro 5 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente all'impostazione precedente.

Impostare l'allarme

Standby o modalità operativa: tenere premuto a lungo il tasto . Il simbolo  e l'ora di avvio dell'allarme iniziano a lampeggiare sullo schermo. Ruotare il tasto centrale sull'ora dell'allarme desiderata e premerlo per confermare. Il dispositivo conferma automaticamente l'impostazione dopo 5 secondi.

Blocco di sicurezza per bambini

Premere il tasto  in qualsiasi momento per attivare la sicura per bambini. Tutti i tasti e le manopole sono disattivati. Tenere premuto di nuovo il tasto  per 3 secondi per disattivare il blocco di sicurezza per bambini.

Impostare modalità, durata e temperatura di preparazione

Tenere premuto il tasto  per attivare il forno. Selezionare una funzione ruotando la manopola e premere il tasto centrale per confermare la modalità di preparazione.

Una volta confermata la modalità di preparazione, il valore della durata di preparazione lampeggia sul display. Regolare la durata di preparazione girando la manopola. Confermare la durata di preparazione impostata premendo il tasto centrale. La temperatura impostata inizia a lampeggiare sul display. Impostare la temperatura desiderata con la manopola di controllo e confermare l'impostazione premendo il tasto centrale. Il dispositivo inizia ora il processo di cottura.

Impostare i valori durante la preparazione

a. Impostare la temperatura

Premere brevemente il tasto  per regolare la temperatura di preparazione. I valori della temperatura lampeggiano sullo schermo. Regolare la temperatura con

la manopola di controllo e confermare l'impostazione premendo il tasto centrale. Se non viene effettuata un'impostazione entro 5 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente all'impostazione precedente.

b. Modificare la durata

Premere brevemente il tasto . Il valore della durata sullo schermo inizia a lampeggiare. Girare la manopola per impostare la durata della preparazione. Confermare l'impostazione premendo il tasto centrale. Se non si preme alcun tasto entro 5 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente all'impostazione precedente.

c. Cambiare la modalità di preparazione

Girare la manopola di controllo durante la preparazione. Il simbolo della funzione inizia a lampeggiare. La modalità di preparazione può essere modificata e viene confermata con il tasto centrale. Se non si preme alcun tasto entro 5 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente all'impostazione precedente.

PRATICI CONSIGLI PER LA COTTURA

Il forno offre una vasta gamma di alternative che permettono di preparare qualsiasi tipo di pietanza nel miglior modo possibile. Con il tempo, si apprenderanno le modalità migliori per sfruttare al meglio questo versatile elettrodomestico da cucina. Le seguenti istruzioni rappresentano solo linee guida e possono essere variate in base all'esperienza personale.

Preriscaldare

Se il forno deve essere preriscaldato (questo è solitamente il caso quando si cucinano impasti con lievito madre), è possibile utilizzare la modalità "Ricircolo dell'aria" [X] per raggiungere la temperatura desiderata il più rapidamente possibile e quindi risparmiare energia.

Dopo aver messo gli alimenti nel forno, si può selezionare la modalità di funzionamento più adatta.

Preparazione su più di un livello

Se è necessario cucinare su più di un ripiano allo stesso tempo, usare solo la modalità "Ricircolo dell'aria" [X], poiché è l'unica adatta a questo tipo di cottura.

1. Il forno è dotato di 5 ripiani. Quando si cucina con la funzione di ricircolo, utilizzare due dei tre ripiani centrali; il ripiano più basso e quello superiore ricevono direttamente l'aria calda, quindi gli alimenti più delicati possono bruciarsi.
2. Come regola generale, usare il 2° e il 4° ripiano dal basso, mettendo i cibi che richiedono più calore sul secondo ripiano dal basso. Per esempio, se si cucina un arrosto insieme ad altri alimenti, posizionare l'arrosto sul secondo ripiano dal basso e la pietanza più delicata sul quarto.
3. Quando si cucinano alimenti che richiedono tempi e temperature diverse, impostare una temperatura intermedia tra i valori richiesti, posizionare gli alimenti più delicati sul quarto ripiano dal basso e togliere dal forno prima le pietanze che hanno bisogno di meno tempo.
4. Usare la vaschetta di gocciolamento sul ripiano inferiore e la griglia sul ripiano superiore.

Uso della funzione grill

Questo forno multifunzione offre 2 diverse modalità grill che possono essere utilizzate solo quando lo sportello è chiuso.

Utilizzare la modalità "Grill" [X] mettendo gli alimenti sotto il centro della griglia, poiché solo la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore è accesa. Usare il livello inferiore (prima dal basso) e mettere la vaschetta di gocciolamento inclusa in consegna per raccogliere la salsa e/o il grasso ed evitare che finisca sul fondo del forno.

In questa modalità di funzionamento, si consiglia di impostare il termostato al livello più alto. Tuttavia, questo non significa che non si possano usare temperature più basse. Impostare la temperatura desiderata con il termostato.

La funzione "Grill con ricircolo dell'aria" [X] è estremamente utile per grigliare rapidamente gli alimenti, poiché la distribuzione del calore non permette di dorare solo il lato superiore, ma anche quello inferiore.

Inoltre, questa impostazione può essere utilizzata anche per far dorare gli alimenti a fine cottura, ad esempio per gratinare la pasta.

Quando si usa questa modalità, far scorrere la griglia nel 2° o 3° ripiano dal basso (v. tabella di cottura). Per evitare che il grasso goccioli sul fondo del forno e che si formi fumo, posizionare la vaschetta di gocciolamento sul primo livello dal basso.

Nota: utilizzare sempre il grill con lo sportello del forno chiuso.

In questo modo, non solo si ottengono risultati eccellenti, ma si risparmia anche energia (circa il 10%). Se si utilizza questa modalità, si consiglia di impostare il termostato a 200 °C, in quanto questo è il modo più efficiente per utilizzare la griglia, che si basa sull'uso di raggi infrarossi. Tuttavia, questo non significa che non si possano usare temperature più basse. Impostare la temperatura desiderata con il termostato.

Cuocere torte

Quando si cuociono torte, il forno deve essere sempre preriscaldato. Assicurarsi di aspettare che il forno sia completamente preriscaldato. Non aprire lo sportello del forno durante la cottura per evitare che la torta si sgonfi. Tenere presente quanto segue.

La torta è troppo secca.	Aumentare la temperatura di preparazione di 10 °C e ridurre la durata di cottura.
La torta si è sgonfiata.	Usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10 °C.
La torta è troppo scura sul lato superiore.	Mettere la torta su un ripiano più basso e aumentare la durata di cottura.
La torta è cotta all'interno ma appiccicosa all'esterno.	Usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare la durata di preparazione.
La torta si attacca alla teglia.	Imburrare la teglia e spolverarla di farina o foderarla con carta da forno.

Vengono preparati alimenti su diversi livelli allo stesso tempo (funzione di ricircolo) e le pietanze mostrano un diverso grado di cottura.	Utilizzare un'impostazione di temperatura più bassa. Non è necessario togliere tutti gli alimenti dal forno allo stesso tempo.
--	--

Cuocere la pizza

Per ottenere i migliori risultati nella cottura delle pizze, utilizzare la modalità "Ricircolo dell'aria".

1. Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti.
2. Usare una teglia da pizza leggera in alluminio e metterla sulla griglia in dotazione. L'uso di una vaschetta di gocciolamento prolunga il tempo di cottura e rende più difficile lo sviluppo di una crosta croccante.
3. Non aprire troppo spesso lo sportello del forno durante la preparazione della pizza.
4. Se la pizza ha molti condimenti (tre o quattro), si consiglia di aggiungere la mozzarella solo dopo la metà del tempo di preparazione.
5. Se la pizza viene cotta su due ripiani, usare il 2° e 4° con una temperatura di 220 °C e mettere le pizze nel forno dopo averlo preriscaldato per almeno 10 minuti.

Cuocere pesce e carne

Quando si cucina la carne bianca, il pollame e il pesce, si dovrebbe impostare una temperatura tra 180 °C e 220 °C.

Per la carne rossa, che deve essere ben cotta all'esterno e tenera e succosa all'interno, si consiglia di iniziare con un'impostazione di temperatura elevata (200 °C-220 °C) per un breve periodo e poi di ridurre la temperatura.

Come regola generale, più grande è l'arrosto, più bassa dovrebbe essere la temperatura. Mettere la carne al centro della griglia e posizionare sotto la vaschetta di gocciolamento per raccogliere il grasso.

Assicurarsi che la griglia sia inserita in modo da trovarsi al centro del forno. Per aumentare il calore dal basso, usare un livello inferiore per la griglia. Per arrosti molto saporiti (specialmente anatra e selvaggina), si può aggiungere una bardatura di lardo o pancetta sulla lato superiore della carne.

Manopola	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione della griglia dal basso	Tempo di preriscaldamento (min)	Temperatura	Durata di preparazione (min)
Grill 	Fette di pane	1,2	4	4	200	5-10
	Pollo arrosto	2,5	3	10	180	67-72
	Polpette*	1,5	4	7	250	18-23
	Collo di maiale	1	3	10	190	117-125
	Pesce arrosto	-	3	10	200	15-20
	Verdura	-	3	10	180	16-22
Mezzo grill 	Patatine fritte	-	4	10	200	47-52
	Fette di pane	-	3	4	200	5-10
	Pollo arrosto	1,2	4	10	180	77-82
	Polpette*	2,5	3	10	250	25-30
	Collo di maiale	1,5	4	10	190	98-103
	Pesce arrosto	1	3	10	200	15-20
	Verdura	-	3	10	180	16-22
Forno a convezione ventilato 	Torta piccola	0,88	3	10	160	20-25
	Torta a base di pan di Spagna	0,68	3	10	150	30-35
	Pan di Spagna	1,1	3	10	150	33-38
	Torta di mele (piccola)	1,45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Patate fritte	-	4	10	200	30-35
	Fette di pane	-	3	4	200	6-11
	Pollo arrosto	1,2	4	10	180	65-70
	Polpette*	2,5	3	10	250	19-24
	Collo di maiale	1,5	4	10	190	105-110
	Pesce arrosto	1	3	10	200	15-20

Manopola	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione della griglia dal basso	Tempo di pre- scaldamento (min)	Temperatura	Durata di preparazio- ne (min)
Calore dal basso 	Piastra di mantenimento calore	-	3	10	60	10-15
Calore dal basso e dall'alto 	Torta piccola	0,88	3	10	160	30-35
	Pan di Spagna	0,68	3	10	150	42-47
	Biscotti al ghee	1,1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Patatine fritte	-	4	10	200	50-55
	Fette di pane	-	3	4	200	8-12
	Pollo arrosto	1,2	4	10	180	75-80
Ricircolo dell'aria 	Torta piccola	0,88	3	10	160	18-23
	Torta a base di pan di Spagna	0,68	3	10	150	33-38
	Pan di Spagna	1,1	3	10	150	21-26
	Torta di mele (piccola)	1,45	4	10	160	66-71
	Torta di mele (grande)	2,4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Patatine fritte	-	4	10	200	34-41
	Fette di pane	-	3	4	200	11-16
	Pollo arrosto	1,2	4	10	180	78-83
	Pesce arrosto	1	3	10	200	16-21

Manopola	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione della griglia dal basso	Tempo di pre- scaldamento (min)	Temperatura	Durata di preparazio- ne (min)
Elemento riscal- dante tondo con ricircolo dell'aria 	Torta piccola	0,88	3	10	160	20-25
	Torta a base di pan di	0,68	3	10	150	36-41
	Spagna	1,1	3	10	150	23-28
	Pan di Spagna	1,45	4	10	160	60-65
	Torta di mele (piccola)	2,4	3	10	180	40-45
	Torta di mele (grande)	-	4	10	200	34-41
	Patate fritte	-	3	4	200	8-13
	Fette di pane	1,2	3	10	180	66-71
	Pollo arrosto	1	3	10	200	13-18
	Pesce al forno					
Funzione pizza 	Torta piccola	0,88	3	10	160	20-25
	Torta a base di pan di	0,68	3	10	150	28-33
	Spagna	-	4	10	200	20-25
	Pizza	-	4	10	200	33-38
	Patate fritte	-	3	4	200	6-11
	Fette di pane	1,2	4	10	180	63-68
	Pollo arrosto	1	3	10	200	13-18
	Pesce al forno					

* Girare le polpette dopo circa 13 minuti e poi lasciarle cuocere dall'altro lato.

Nota: i tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base al gusto personale. Quando si cuoce con il grill o il ricircolo dell'aria, la vaschetta di gocciolamento deve essere sempre posizionata sul primo livello dal basso.

CONTROLLO DEL DISPOSITIVO CON SMARTPHONE

Se si collega il dispositivo Klarstein con la rete WiFi di casa, è possibile utilizzarlo comodamente con l'apposita app di Klarstein. La app non permette solo di controllare il dispositivo a distanza con lo smartphone, ma offre anche accesso a utili informazioni.

Procedere in questo modo per collegare lo smartphone al dispositivo Klarstein:

- 1 Scaricare la app di Klarstein scansionando il codice QR (v. sotto) con lo smartphone o scaricandola direttamente dall'App Store o da Google Play.
- 2 Assicurarsi che lo smartphone sia collegato alla stessa rete WiFi con cui si desidera connettere il dispositivo Klarstein.
- 3 Aprire la app di Klarstein.
- 4 Accedere con il proprio account. Se ancora non si dispone di un account, effettuare la registrazione nella app di Klarstein.
- 5 Seguire le istruzioni della app.

Download della app

Utilizzare la funzione di scansione dello smartphone per scansionare il codice QR e salvare la app sullo smartphone.

Nota: ulteriori informazioni sull'utilizzo della app e supporto per stabilire la connessione con il dispositivo vengono fornite dalla app non appena la si apre per la prima volta.

iOS	Android
	

Correzione degli errori in caso di problemi di connessione

Se non è possibile trovare il dispositivo Klarstein nella rete WiFi, controllare i seguenti punti:

- 1 La spina non è collegata. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica.
- 2 Il dispositivo non si trova in modalità di accoppiamento. Assicurarsi che l'indicazione WiFi (LED) sul pannello di controllo del dispositivo smart lampeggi come descritto alla voce "Resettare le impostazioni WiFi" del dispositivo smart in questione (indicazioni a riguardo possono essere normalmente trovate alla voce "Connessione dei dispositivi").
- 3 Il punto di accesso WiFi non opera sulla banda da 2,4 GHz. Assicurarsi che il punto di accesso utilizzato operi sulla banda da 2,4 GHz e che sia disponibile un SSID personale sulla banda da 2,4 GHz. Se non si è sicuri del tipo di banda del punto di accesso, rivolgersi al fornitore di Internet.

Importante: tenere presente che se il router WiFi è dotato di dualband e opera dunque sia sulla banda da 2,4 GHz che su quella da 5 GHz, è necessario dividere gli SSID per ogni banda e utilizzare l'SSID della banda da 2,4 GHz per il collegamento.

- 4 Controllare le impostazioni del firewall della rete WiFi. L'impostazione del firewall della rete WiFi potrebbe non permettere alla app Klarstein di configurare le impostazioni WiFi sul dispositivo smart. Assicurarsi di non utilizzare reti WiFi pubbliche, come ad es. presso aeroporti, hotel, aziende, ecc.
- 5 Diversi dati di registrazione su smartphone e app. Assicurarsi che i dati di registrazione WiFi inseriti nella app Klarstein corrispondano a quelli con cui è collegato lo smartphone.

Se sono stati rispettati i punti citati in precedenza e lo smartphone continua a non connettersi alla app, si prega di inviare un'email al seguente indirizzo per ricevere supporto: appsupport@go-bbg.com

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Prima di pulire o effettuare la manutenzione del forno, scollegarlo dalla rete elettrica.

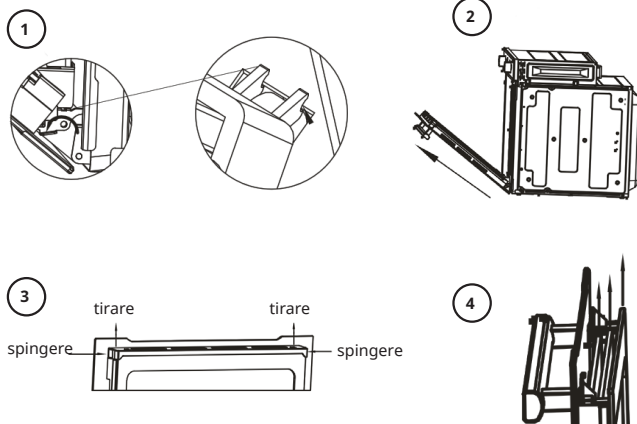
Per prolungare la vita utile del forno, deve essere pulito frequentemente. Prestare attenzione a quanto segue:

- Non usare dispositivi a vapore per pulire il dispositivo.
- L'interno del forno e i componenti in acciaio inox devono essere puliti con un panno umido, morbido e insaponato, preferibilmente dopo l'uso, quando il dispositivo si è raffreddato lentamente a temperatura ambiente; il detergente deve poi essere eliminato e l'interno deve essere asciugato completamente. Evitare l'uso di detersivi (ad es. in polvere, ecc.) e spugne abrasive per stoviglie o acidi (ad es. anticalcare, ecc.) perché possono danneggiare lo smalto e macchiare l'acciaio inox. Se le macchie di grasso e lo sporco sono particolarmente difficili da rimuovere, usare un prodotto speciale per la pulizia del forno e seguire le istruzioni sulla confezione.
- Se si usa il forno per un lungo periodo di tempo, potrebbe formarsi della condensa. Asciugare il forno con un panno morbido.
- L'apertura del forno è dotata di una guarnizione di gomma che ne garantisce il corretto funzionamento. Controllare regolarmente le condizioni di questa guarnizione. Pulirla quando necessario, evitando l'uso di prodotti o oggetti abrasivi. Se è danneggiata, si prega di contattare il centro di assistenza più vicino. Si consiglia di non utilizzare il forno fino alla riparazione.
- Non foderare mai il fondo del forno con carta stagnola, perché l'accumulo di calore che ne risulta potrebbe compromettere la cottura e persino danneggiare lo smalto.
- Pulire lo sportello di vetro con prodotti o spugne non abrasivi e asciugarlo con un panno morbido.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire lo sportello, in quanto potrebbero graffiare le superfici e causare la rottura del vetro.

Rimozione dello sportello

Rimuovere lo sportello del forno per una pulizia più approfondita. Procedere in questo modo:

1. Sollevare le piccole leve laterali situate sulle due cerniere. Assicurarsi che le leve siano nella posizione mostrata nella figura 1.
2. Tirare lo sportello verso l'esterno ed estrarlo dal suo supporto.
3. Premere il fermo su entrambi i lati ed estrarre la barra.
4. Rimuovere lo sportello di vetro.
5. Riposizionare lo sportello in ordine inverso.



Sostituzione dei sostegni laterali (opzionale)

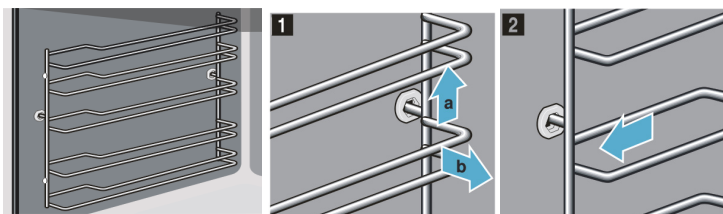


AVVERTIMENTO: pericolo di ustioni!

Le guide laterali possono diventare molto calde. Non toccare mai le guide laterali quando sono bollenti. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Tenere i bambini lontano dal dispositivo.

Rimuovere i sostegni laterali

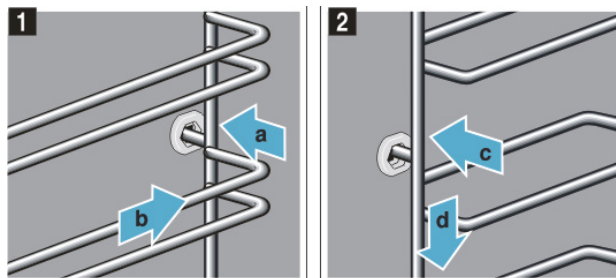
1. Sollevare le guide laterali sul lato posteriore e tirarle fuori (v. figura 1).
2. Estrarre l'intero sostegno laterale e rimuoverlo (v. figura 2).



Installare i sostegni laterali

Le guide laterali possono essere posizionate sia sul lato sinistro che su quello destro. Assicurarsi che le barre piegate siano nella parte anteriore.

1. Inserire la guida laterale nell'apertura posteriore e tirarla verso il basso (v. figura 1).
2. Poi inserire la guida laterale nell'apertura anteriore e premere verso il basso. Assicurarsi che le guide laterali siano state fissate correttamente (v. figura 2).



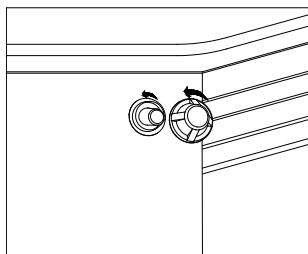
Sostituzione della lampada del forno



AVVERTIMENTO: pericolo di scossa elettrica

Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampada.

1. Rimuovere il coperchio di vetro dell'attacco della lampada.
2. Rimuovere la lampada e sostituirla con una resistente al calore (almeno 300 °C) che abbia le seguenti caratteristiche:
 - Tensione: 220 - 240 V~
 - Watt: 25 W
 - Attacco: G9
3. Inserire nuovamente la spina nella presa elettrica.



SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello	10038335 , 10046712		
Tipologia di forno	Forno elettrico da incasso		
Dimensioni del dispositivo	M	33	kg
Numero di cavità	1		
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Energia elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	73	L
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,89	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità di ricircolo per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,64	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	$EC_{\text{gas cavity}}$	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	$EC_{\text{gas cavity}}$	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI_{cavity}	74,4	

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

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

**Produttore:**

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Con la presente, Chal-Tec GmbH dichiara il dispositivo Illuminosa Smart Oven conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: use.berlin/10038335



KLARSTEIN