

# VEROSTEEL

Mikrowellenofen mit Grill  
Microwave Oven with Grill  
Four à micro-ondes avec grill  
Forno a microonde con grill  
Horno microondas con grill

10047555 10047556



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

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



**Sehr geehrte Kundin, 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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALT

---

Sicherheitshinweise	4
Installation	6
Produktübersicht	8
Mikrowellenfunktion	9
Utensilien-Leitfaden	13
Kochtipps	14
Reinigung	15
Wartung	16
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	17
Hinweise zur Entsorgung	19
Hersteller	19

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10047555, 10047556
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Standby-Leistung*	< 0,8 W

\*15 Minuten nach dem Einstecken des Netzkabels und ohne weiteren Betrieb oder nach Beendigung der Nutzung geht das Gerät in den Standby-Modus, und die Leistungsmessung im Standby-Modus überschreitet nicht 0,8 W.

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellen geeignet sind.
- Behälter aus Metall für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie das Gerät im Auge behalten, da es sich entzünden kann.
- Der Mikrowellenherd ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu explosivem Siedeverzug führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
- Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
- Bei der Entnahme von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht höher als 900 mm über dem Boden installiert werden. Mindesthöhe des erforderlichen Freiraums über der Oberseite des Ofens: Siehe Einbauzeichnung.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einer Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren begreifen
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie werden stets beaufsichtigt.

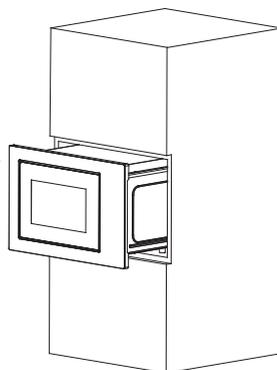
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Legen Sie die Glasplatte nach dem Gebrauch nicht direkt in kaltes Wasser. Die Glasplatte muss mindestens 20 Minuten lang ruhen und erst dann ins Wasser gelegt werden, um Risse zu vermeiden.
- Gerät der Gruppe 2 Klasse B
- ISM-Geräte der Gruppe 2: Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung absichtlich zur Behandlung von Materialien erzeugt und/oder verwendet wird, sowie EDM- und Kunststoffschweißgeräte.
- Bei Geräten der Klasse B handelt es sich um Geräte, die zur Verwendung in Wohngebäuden und in Einrichtungen geeignet sind, die direkt an ein Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude versorgt, die für Wohnzwecke genutzt werden.
- Der Stecker muss nach der Installation des Geräts leicht zugänglich bleiben.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank mit Tür aufgestellt werden.
- Dieses Produkt hat eine interne Lichtquelle: LED-Licht auf < 60 lm.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann, wodurch das Glas des Backofens zerspringen könnte.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, wenn keine Angaben über die korrekte Installation der Regale vorliegen.

---

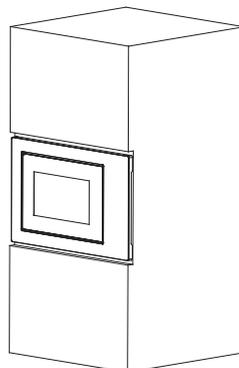
## INSTALLATION

---

1. Stellen Sie den Mikrowellenherd in den Einbauschränk und schieben Sie ihn bis zum Ende hinein.

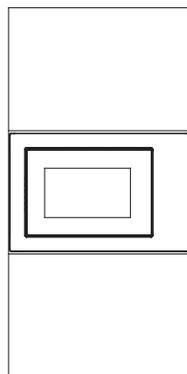


2. Schieben Sie den Mikrowellenherd bis zum Ende hinein.

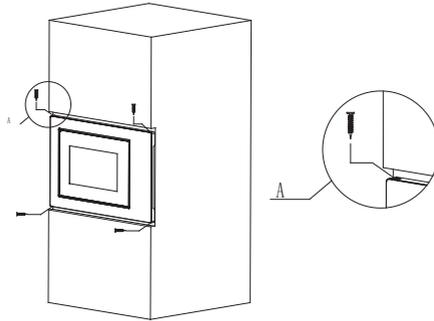


bewegen

3. Schieben Sie das Produkt parallel in den Küchenschrank entsprechend der Pfeilrichtung in der Abbildung, und zentrieren Sie es.



4. Verwenden Sie die Schrauben aus der Teileverpackung, um das Mikrowellengerät im Schrank zu befestigen.



### Gehäusedetails:

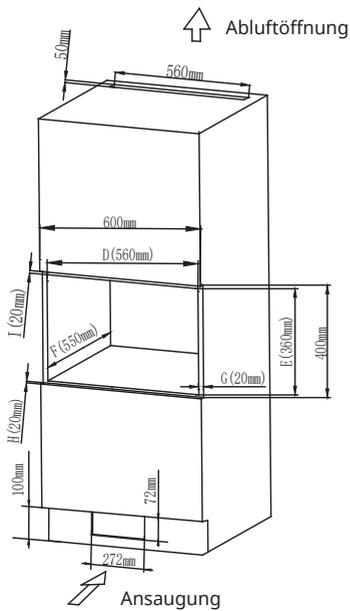
Produktgröße (B×H×T): 595×385×337 mm

Öffnungsgröße: (D)560±2 × (E)360±2 × (F)550±2 (mm) wie in der Abbildung unter "D", "E", "F" gezeigt.

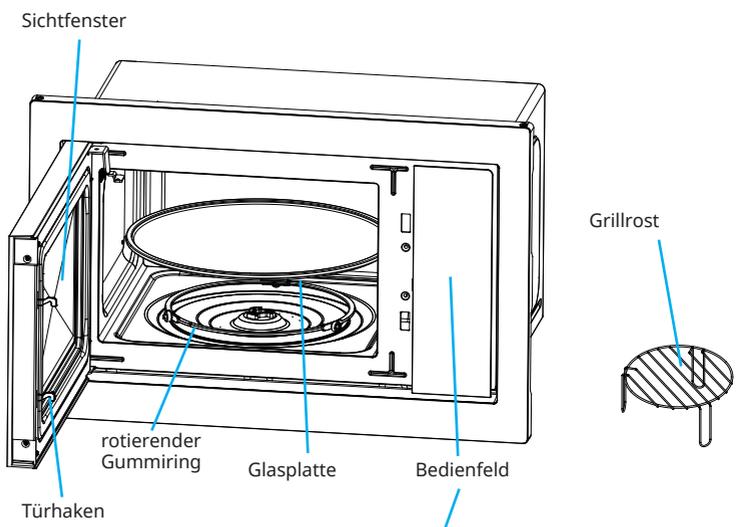
G (Dicke der Platte: 20 mm)

I (Dicke der Platte: 20 mm)

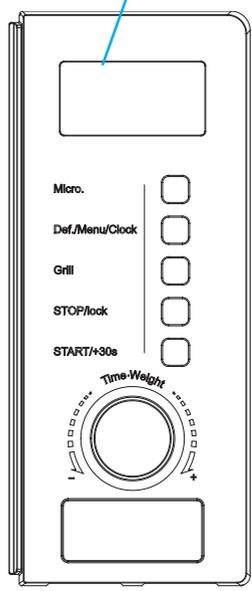
H (Tiefe der falschen Schicht): 20 mm



# PRODUKTÜBERSICHT



## Bedienfeld



## MIKROWELLENFUNKTION

Es gibt fünf Mikrowellenleistungsstufen: 100 %, 80 %, 50 %, 30 % und 10 %. Drücken Sie die <Micro> Taste kontinuierlich und wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung. Drücken Sie die Taste <-Zeit/Gewicht+>, um die Garzeit auszuwählen. Die Zeitspanne, die ausgewählt werden kann, reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste <START/+30s>, um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin.

HOCH	100 % Leistungsabgabe	(Geeignet für schnelles und gründliches Kochen)
M.Hoch	80 % Leistungsabgabe	(Geeignet für mittelschnelles Garen)
Mittel	50 % Leistungsabgabe	(Geeignet zum Dämpfen von Speisen)
M.Niedrig	30 % Leistungsabgabe	(Geeignet zum Auftauen von Speisen)
NIEDRIG	10 % Leistungsabgabe	(Zum Warmhalten geeignet)

### Hinweise

- Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 60 Minuten
- Betreiben Sie das Gerät niemals im leeren Zustand.
- Bei maximaler Mikrowellenleistung senkt das Gerät nach einer gewissen Garzeit automatisch die Leistung, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Wenn Sie das Gargut während des Betriebs wenden, drücken Sie einmal die Taste <START/+30s> und der voreingestellte Garvorgang wird fortgesetzt.
- Wenn Sie die Speisen vor der voreingestellten Zeit herausnehmen möchten, müssen Sie die STOP-Taste einmal drücken, um den voreingestellten Vorgang zu löschen, um einen unbeabsichtigten Betrieb bei der nächsten Verwendung zu vermeiden.

### Def./Menu/Clock

Drücken Sie diese Taste, um zwei Auftaufunktionen und acht Menüfunktionen auszuwählen. Drücken Sie diese Taste kontinuierlich, um die Funktionssequenzen auszuwählen: Auftauen nach Gewicht - Auftauen nach Zeit - A.1- A.2- A.3 - A.4 - A.5 - A.6 - A.7 - A.8, usw.

### Auftauen

Drücken Sie diese Taste, um das Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit zu wählen. Auf dem Display wird "dEF1" oder "dEF2" angezeigt. Drehen Sie den Regler, um das Gewicht der Lebensmittel oder die Auftauzeit auszuwählen. Der Gewichtsbereich von dEF1 liegt zwischen 100 und 1500 g, und der optionale Zeitbereich von dEF2 liegt zwischen 0:10 und 60:00. Nachdem Sie das Auftaugewicht oder die -zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste

"START/+30s", um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin. Im Auftaumodus dEF1 (nach Gewicht) ertönt ein Piepton, wenn Sie die Speisen während des Auftauens wenden sollen.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zum Auftauen von Lebensmitteln

dEF1	Beim Auftauen reicht die Gewichtsspanne von 100 bis 1500 g.
dEF2	Beim Auftauen reicht die Zeitspanne von 0:10 bis 60:00.

### Hinweise

- Um eine gleichmäßige Wirkung zu erzielen, müssen die Lebensmittel während des Betriebs umgedreht werden.
- In der Regel dauert das Auftauen länger als das Garen der Speisen.
- Wenn sich die Lebensmittel mit einem Messer schneiden lassen, kann der Auftauprozess als abgeschlossen betrachtet werden.
- Mikrowellen dringen in die meisten Lebensmittel etwa 4 cm tief ein.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden, es ist nicht ratsam, sie wieder in den Kühlschrank zu legen und erneut einzufrieren.

### CLOCK (24-Stunden-Uhr)

Halten Sie die Taste "DEF./MENU/CLOCK" im Standby-Modus länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Schnittstelle zur Einstellung der Uhrzeit aufzurufen. Jetzt blinkt die Anzeige in Stunden. Die Stunden können durch Drehen des Reglers eingestellt werden. Drücken Sie nach dem Einstellen der Stunde zur Bestätigung kurz die Taste "START/+30s", dann wechselt das Gerät in den Modus zum Einstellen der Minuten. Die Minuten können durch Drehen des Reglers eingestellt werden. Drücken Sie nach dem Einstellen der Minuten zur Bestätigung kurz die Taste "START/+30s", dann verlässt das Gerät den Modus zum Einstellen der Uhr.

### MENU

Es gibt acht automatische Menüs A.1-A.8: Kartoffeln, Pasta, Pizza, Popcorn, Gemüse, Getränke, Fleisch und Fisch. Drücken Sie die Taste kontinuierlich, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und drehen Sie dann den Regler, um das Gewicht auszuwählen. Nachdem Sie das Gargewicht ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "START/+30s", um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin.

Anzeige	Art des Lebensmittels	Methode
A.1	Kartoffeln	Das optionale Gewichte ist 250 g, 500 g oder 750 g.

Anzeige	Art des Lebensmittels	Methode
A.2	Pasta	Das optionale Gewichte ist 50 g, 100 g oder 150 g.
A.3	Pizza	Das optionale Gewichte ist 200 g und 400 g.
A.4	Popcorn	Das optionale Gewicht beträgt 100 g.
A.5	Gemüse	Das optionale Gewichte ist 200 g, 400 g und 600 g.
A.6	Getränke	Die möglichen Portionen sind 1 Tasse, 2 Tassen, jeweils etwa 250 ml.
A.7	Fleisch	Das optionale Gewichte ist 200 g, 400 g und 600 g.
A.8	Fisch	Das optionale Gewichte ist 200 g, 400 g und 600 g.

### Hinweise

- Die Temperatur der Lebensmittel vor dem Garen sollte 20-25 °C betragen. Eine höhere oder niedrigere Temperatur der Lebensmittel vor dem Garen würde eine Verlängerung oder Verkürzung der Garzeit erfordern.
- Die Temperatur, das Gewicht und die Form der Lebensmittel haben einen großen Einfluss auf den Gareffekt. Wenn es eine Abweichung von dem im obigen Menü angegebenen Faktor gibt,
- können Sie die Garzeit für das beste Ergebnis anpassen.

### GRILLFUNKTION

Es gibt drei Grill-Modi: G., C-1 und C-2. Das bedeutet Grillen, Kombination 1 aus Grillen und Mikrowellengaren und Kombination 2 aus Grillen und Mikrowellengaren. Drücken Sie die Taste <Grill>, um den gewünschten Modus auszuwählen. Auf dem Display werden entsprechend G., C-1 und C-2 angezeigt. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit und den optionalen Zeitbereich von 0:10 bis 60:00 zu wählen. Nachdem Sie die Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "START/+30s", um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton, wenn Sie die Speisen während des Auftauens wenden sollen. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin.

Drücken Sie die Taste <-Zeit/Gewicht+>, um die Garzeit auszuwählen. Die Zeitspanne, die ausgewählt werden kann, reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste <START/+30s>, um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin.

G	Grillen, das Heizelement ist während der Betriebszeit eingeschaltet. Es eignet sich zum Grillen von dünnem Fleisch, Wurst, Hühnerflügeln, da eine gute Bräunung erzielt werden kann.
C-1	Kombination von Grillen und Mikrowellengaren: 30 % Mikrowelle und 70 % Grill.
C-2	Kombination von Grillen und Mikrowellengaren: 55 % Mikrowelle und 45 % Grill.



#### **VORSICHT: Verbrennungsgefahr**

Im Grillmodus können alle Teile des Ofens sowie der Rost und die Garbehälter sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gegenstände aus dem Gerät nehmen. Verwenden Sie dicke Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

STOPP/SPERRE

Während des Einstellens der Gareinstellungen können Sie die Taste <Stopp/Sperre> drücken, um die Einstellungen abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren. Während des Betriebs des Mikrowellenofens können Sie die Taste <Stopp/Sperren> drücken, um den Betrieb zu unterbrechen. Im Pausen-Zustand können Sie die Taste <Stopp/Sperren> erneut drücken, um die Funktion abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### **START/+30s**

Drücken Sie im Standby-Modus nach dem Hineingeben der Speisen und Schließen der Tür die Taste <START/+30s>, um das Mikrowellengerät schnell zu starten. Die Standardzeiteinstellung beträgt 30 Sekunden. Drücken Sie während des Betriebs die Taste <START/+30s> einmal, um 30 Sekunden hinzuzufügen. Ein Piepton weist auf den Abschluss des Vorgangs hin.

### **KINDERSICHERUNGSFUNKTION**

Verwenden Sie diese Funktion, um das Bedienfeld zu sperren, wenn Sie das Gerät reinigen oder damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen können. In diesem Modus können keine Schaltflächen bedient werden.

1. Sperre einstellen: Wenn Sie im Standby-Modus die Taste <Stopp/Sperre> länger als 3 Sekunden gedrückt halten, wird die Kindersicherungsfunktion aktiviert und die Tasten des Mikrowellenherds können nicht bedient werden.
2. Sperre aufheben: Halten Sie im Kindersicherungs-Zustand die Taste <Stopp/Sperre> länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion aufzuheben.

## UTENSILIEN-LEITFADEN

Es wird dringend empfohlen, Behälter zu verwenden, die für das Kochen in der Mikrowelle geeignet und sicher sind. Im Allgemeinen sind Behälter aus hitzebeständiger Keramik, Glas oder Kunststoff für das Garen in der Mikrowelle geeignet. Verwenden Sie niemals Metallbehälter zum Garen in der Mikrowelle oder zum kombinierten Garen, da es zu Funkenbildung kommen kann. Sie können sich an der unten stehenden Tabelle orientieren.

Material des Behälters	Mikrowelle	Kühlergitter	Kombi	Hinweise
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Verwenden Sie niemals Keramik, die mit einem Metallrand verziert oder glasiert ist. Wir empfehlen die Verwendung von Keramik-, hitzebeständigen Glas- und Kunststoffbehältern, die Temperaturen über 120 °C standhalten können.
Hitzeunbeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Kann nicht für lange Zeit in der Mikrowelle verwendet werden
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	
Plastikfolie	Ja	Nein	Nein	Sollte nicht zum Garen von Fleisch oder Koteletts verwendet werden, da die Folie durch die Überhitzung beschädigt werden kann
Grillrost	Nein	Ja	Ja	Der Grillrost kann nur im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.
Metallbehälter	Nein	Nein	Nein	Sollte nicht im Mikrowellenherd verwendet werden. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen.
Lack	Nein	Nein	Nein	Schlecht hitzebeständig. Nicht für das Garen bei hohen Temperaturen geeignet
Bambusholz und Papier	Nein	Nein	Nein	Schlecht hitzebeständig. Nicht für das Garen bei hohen Temperaturen geeignet.

---

## KOCHTIPPS

---

Die folgenden Faktoren können das Garergebnis beeinflussen:

- **Anordnung der Speisen:** Die dickeren Bereiche nach außen, die dünneren in die Mitte der Schüssel, gleichmäßig verteilen. Sie sollten sich nach Möglichkeit nicht überlappen.
- **Länge der Garzeit:** Beginnen Sie den Garvorgang mit einer kurzen Zeiteinstellung, schauen Sie nach Ablauf der Zeit nach und verlängern Sie die Zeit je nach tatsächlichem Bedarf. Zu starkes Garen kann zu Rauch und Verbrennungen führen.
- **Gleichmäßiges Garen von Speisen:** Speisen wie Hähnchen, Hamburger oder Steak sollten während des Garens einmal gewendet werden. Je nach Art der Speisen, falls zutreffend, während des Garvorgangs ein- oder zweimal von außen zur Mitte des Tellers umrühren.
- **Ruhezeit einplanen:** Lassen Sie die Speisen nach dem Ende der Garzeit noch eine angemessene Zeit im Gerät, damit der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Essen allmählich abkühlen kann.
- **Wann ist das Essen gar:** Farbe und Härtegrad der Speise helfen dabei, festzustellen, ob sie gar ist. Dazu gehören:
  - Dampf tritt aus allen Teilen der Speise aus, nicht nur am Rand
  - Gelenke von Geflügel lassen sich leicht bewegen
  - Bei Schweinefleisch oder Geflügel ist kein Blut mehr zu sehen
  - Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel teilen
- **Bräunungsschale:** Wenn Sie eine Bräunungsschale oder einen Selbsterhitzungsbehälter verwenden, legen Sie immer einen hitzebeständigen Isolierstoff wie z. B. einen Porzellanteller darunter, um Schäden am Drehteller und am Drehring zu vermeiden.
- **Mikrowellensichere Frischhaltefolie:** Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt darf die Frischhaltefolie nicht mit den Speisen in Berührung kommen, da sie schmelzen könnte.
- **Mikrowellengeeignetes Kunststoff-Kochgeschirr:** Manches mikrowellensicheres Kunststoffkochgeschirr eignet sich möglicherweise nicht zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt. Außerdem darf die in der Gebrauchsanweisung des Geräts angegebene Vorwärmzeit nicht überschritten werden.

## REINIGUNG



### WARNUNG: Stromschlagrisiko

Ziehen Sie vor dem Reinigen das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten, um Teile des Geräts zu reinigen.
- Nehmen Sie die Abdeckung des Wellenleiters nicht ab.
- Wenn der Mikrowellenherd lange Zeit benutzt wurde, kann es zu seltsamen Gerüchen im Gerät kommen. Mit den folgenden 3 Methoden können Sie diese loswerden:
  1. Mehrere Zitronenscheiben in eine Tasse geben und bei hoher Mikroleistung 2-3 Minuten erhitzen.
  2. Eine Tasse roten Tee in das Gerät stellen und mit hoher Mikroleistung erhitzen.
  3. Einige Orangenschalen in das Gerät geben und 1 Minute lang mit hoher Mikroleistung erhitzen.
- Wenn das Produkt nicht verwendet wird, sollte es so gut wie möglich in trockenen und belüfteten Räumen gelagert werden.



### WARNUNG: Brandgefahr

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung nach dem Gebrauch mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen Tuch ab, um eventuelle Lebensmittel- und Fettspritzer zu entfernen. Angesammeltes Fett kann sich überhitzen und Rauch verursachen oder sich entzünden.

### Details zur Reinigung von Türdichtungen, Garraum und angrenzenden Teilen

**Außenseite:** Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

**Tür:** Wischen Sie die Tür und das Fenster mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Wischen Sie die Türdichtungen und die angrenzenden Teile ab, um Verschüttetes oder Spritzer zu entfernen. Wischen Sie das Bedienfeld ausschließlich mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab.

**Innenwände:** Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Wischen Sie die Abdeckung des Wellenleiters ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.

**Drehteller/Drehring/Drehachse:** Mit milder Seifenlauge waschen. Mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

---

## WARTUNG

---

**WARNUNG: Stromschlagrisiko**

Öffnen Sie die Abdeckung nicht und führen Sie Reparaturen nicht selbst durch.

Nur Fachpersonal darf die Abdeckung öffnen und Reparaturen durchführen.

**Wartung**

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie eine Fachwerkstatt kontaktieren.

1. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in einem Glasgefäß in das Gerät und schließen Sie die Tür fest. Die Lampe sollte angehen, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Das Gerät 1 Minute lang laufen lassen.
2. Leuchtet die Backofenlampe?
3. Funktioniert das Kühlgebläse? (Legen Sie Ihre Hand über die hinteren Lüftungsöffnungen)
4. Dreht sich der Plattenteller? (Der Drehteller kann sich im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist normal.)
5. Ist das Wasser im Gerät heiß?

Wenn Sie eine der obigen Fragen mit "NEIN" beantwortet haben, überprüfen Sie bitte Ihre Steckdose und die Sicherung in Ihrem Zählerkasten.

Wenn sowohl die Steckdose als auch die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

**Sicherheitsvorkehrungen bei der Wartung****Vorsicht: MIKROWELLENSTRAHLUNG**

1. Der Hochspannungskondensator bleibt nach dem Ausschalten geladen; schließen Sie den Minuspol des Hochspannungskondensators mit dem Gehäuse des Geräts kurz (verwenden Sie einen Schraubendreher), um ihn vor dem Berühren zu entladen.
2. Bei Wartungsarbeiten können die unten aufgeführten Teile entfernt werden und Zugang zu Potentialen über 250 V gegen Erde geben.

## 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 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 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.

---

## HERSTELLER

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.  
Kontakt: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom



**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions	22
Installation	24
Product Overview	26
Microwave Function	27
Utensils Guidline	31
Cooking Tips	32
Cleaning	33
Maintenance	34
Disposal Considerations	35
Manufacturer & Importer (UK)	35

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10047555, 10047556
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Standby power*	< 0.8 W

\*15 min after pluggin in and no further operation, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode does not exceed 0.8 W.

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The appliance must not be installed equal or higher than 900 mm above the floor. Minimum height of free space necessary above the top surface of the oven: See the installation drawing.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not directly put the glass plate into cold water after use. It needs to place the glass plate for at least 20 minutes, and then put it into the water to avoid cracking.

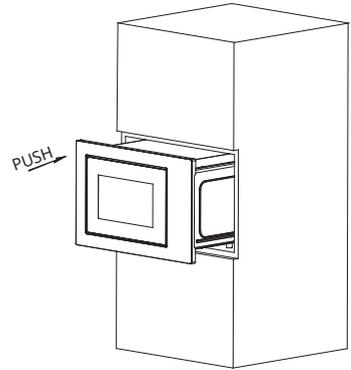
- Group 2 Class B appliance
- Group 2 ISM equipment: group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
- Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
- This appliance must not be placed in a cabinet with a door.
- This product has an internal light source: LED light on < 60 lm.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- 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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without details indicating the correct installation of the shelves.

---

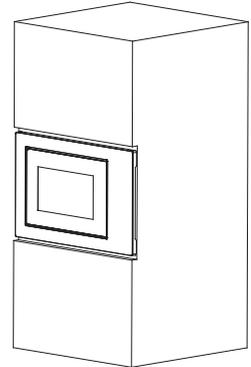
## INSTALLATION

---

1. Put the microwave oven into built-in cabinet and push it forward to the end.

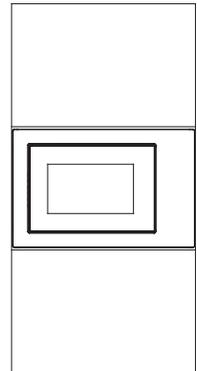


2. Push the microwave oven till to the end.

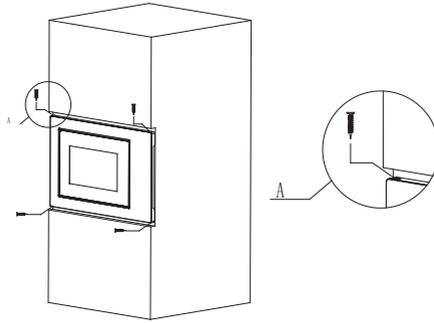


move ← →

3. Move the product in parallel in the kitchen cabinet according to the direction of the arrow in the figure, and keep it centered.



4. Use the screws of parts packing to secure the microwave oven in the cabinet.



#### Cabinet details:

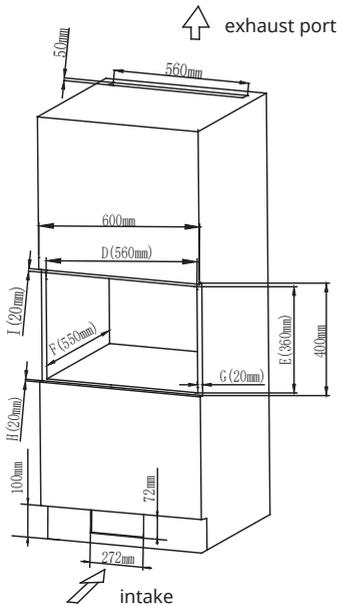
Product size (W×H×D): 595×385×337 mm

Opening size: (D)560±2 × (E)360±2 × (F)550±2 (mm) as shown in figure below  
 “D”, “E”, “F”.

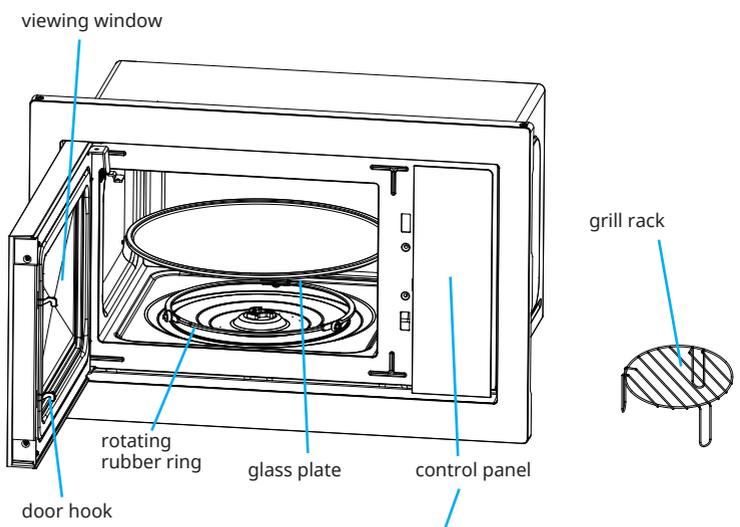
G (Thickness of board: 20 mm)

I (thickness of board): 20 mm

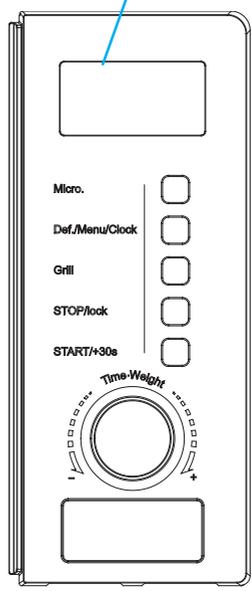
H (depth of wrong layer): 20 mm



## PRODUCT OVERVIEW



### Control panel



## MICROWAVE FUNCTION

There are five microwave power levels, 100%, 80%, 50%, 30% and 10%, respectively. Press the <Micro> button continuously and select the desired microwave power. Press the <Time/Weight+> button to select the cooking time, the time range can be selected is from 0:10 to 60:00. After select the time, press the <START/+30s.> button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

HIGH	100% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
M.High	80% power output	(Applicable for medium express cooking)
Med	50% power output	(Applicable for steaming food)
M.Low	30% power output	(Applicable for defrosting food)
LOW	10% power output	(Applicable for keeping warm)

### Notes

- The max time which can be set is 60 minutes
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the <START/+30s> button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press STOP button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

### Def./Menu/Clock

Press this button to select two defrost function and eight menu function. Press this button continuously to select the function sequences: defrosting by weight - defrosting by time - A.1- A.2- A.3-A.4-A.5-A.6-A.7-A.8, and so on.

#### Defrost

Press this button to select defrost by weight or by time, and the display screen will display "dEF1" or "dEF2". Turn the knob to select food weight or defrost time. The weight range of dEF1 is from 100 to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost weight or time, press the "START/+30s" button start to work. An buzzing sound to notify completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice

dEF1	For defrosting, the weight range from 100 to 1500g.
dEF2	For defrosting, the time range from 0:10 to 60:00.

### Notes

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4 cm into most food.
- Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

### CLOCK (24-hour clock)

In standby mode, press and hold down the "DEF./MENU/CLOCK" button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the display screen blinks in hours. The hour time can be set by turning the knob. After setting the hour, press the "START/+30s" button for a short time to confirm and switch to the setting minute mode. The minutes can be set by turning the knob. After setting minutes, press the "START/+30s" button again to confirm and exit the setting mode.

### MENU

There are eight automatic menus A.1–A.8, potato, pasta, pizza, popcorn, vegetable, beverage, meat and fish respectively. Press the button continuously to select the desired menu, then turn the knob to select the weight of the menu. After selecting the cooking weight, press "START/+30s" button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Display	Kind of food	Method
A.1	Potato	The optional weights are 250g, 500g and 750g.
A.2	Pasta	The optional weights are 50g, 100g and 150g.
A.3	Pizza	The optional weights are 200g and 400g.
A.4	Popcorn	The optional weight is 100g.
A.5	Vegetable	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.6	Beverage	The optional portions are 1 cup, 2 cups, each one about 250ml.

Display	Kind of food	Method
A.7	Meat	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.8	Fish	The optional weights are 200g, 400g and 600g.

### Notes

- The temperature of food before cooking would be 20-25 °C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu,
- You can adjust the cooking time for best result.

## GRILL FUNCTION

There are three modes of Grill: G., C-1 and C-2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press the <Grill> button to select the desired mode and the display screen shows the corresponding G., C-1 and C-2. Turn the knob to select the cooking time and the optional time range from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the "START/+30s" button to start the work. It will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during cooking. A buzzing sound to notify completion of the operation.

Press the <-Time/Weight+> button to select the cooking time, the time range can be selected is from 0:10 to 60:00. After select the time, press the <START/+30s.> button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
C-1	Combination of grill and microwave cooking: 30% microwave and 70% grill.
C-2	Combination of grill and microwave cooking: 55% microwave and 45% grill.



### CAUTION: Risk of burns

In the mode of grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to prevent burns.

## STOP/LOCK

In the process of cooking settings, you can press the <Stop/Lock> button to cancel the settings and return to standby state. In the process of microwave oven working, can press the <Stop/Lock> button to pause. In the paused state, can press <Stop/Lock> button again to cancel the function and return to standby state.

## START/+30s

In standby mode, after the food is put in and the door is closed, press the <START/+30s> button to quickly start the microwave. The default working time is 30 seconds. In the process of working, press the <START/+30s> button once for 30 seconds. An buzzing sound to notify completion of the operation.

## CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

1. Set lock: In standby mode, press and hold down the <Stop/Lock> button for more than 3 seconds, the child lock function is locked, and all buttons of the microwave oven cannot be operated.
2. Cancel lock: In the child lock state, press and hold down the <Stop/Lock> button for more than 3 seconds to cancel the child lock function.

## UTENSILS GUIDLINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramic, heat-resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120 °C.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	The grill rack can only be used in grill and combination mode.
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking.

---

## COOKING TIPS

---

The following factors may affect the cooking result:

- **Food arrangement:** Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.
- **Cooking time length:** Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.
- **Cooking food evenly:** Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking.
- **Allow standing time:** After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.
- **Whether the food is done:** Colour and hardness of food help to determine if it is done, these include:
  - Steam coming out from all parts of food, not just the edge
  - Joints of poultry can be moved easily
  - Pork or poultry shows no signs of blood
  - Fish is opaque and can be sliced easily with a fork
- **Browning dish:** When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.
- **Microwave safe plastic wrap:** When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt.
- **Microwave safe plastic cookware:** Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

## CLEANING



**WARNING: Risk of electric shock**

Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- Do not remove the waveguide cover.
- When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:
  1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.
  2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
  3. Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
- When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.



**WARNING: Fire hazard**

After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

### Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts

**Exterior:** Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

**Door:** Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window. Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter. Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

**Interior walls:** Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth. Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

**Turntable / Rotation ring / Rotation axis:** Wash with mild soap water. Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

---

## MAINTENANCE

---

**WARNING: Risk of electric shock**

Do not open the cover and carry out repairs by yourself. Only professional personal is allowed to open the cover and carry out repairs.

**Servicing**

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)
5. Is the water inside the oven hot?

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, contact the customer service center.

**Servicing safeguards****Caution: MICROWAVE RADIATION**

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom  
Contact: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Chère cliente, cher client,**

Félicitation pour acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants concernant l'installation et l'utilisation afin d'éviter tout dommage technique. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	38
Installation	40
Aperçu du produit	42
Fonction micro-ondes	43
Choix des ustensiles	47
Conseils de cuisson	48
Nettoyage	49
Entretien	50
Informations sur le recyclage	51
Fabricant	51

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10047555, 10047556
Alimentation électrique	230 V~ 50 Hz
Consommation en veille*	< 0,8 W

\*15 minutes après le branchement et en l'absence d'utilisation, ou après utilisation, l'appareil passe en mode veille, et la consommation en mode veille ne dépasse pas 0,8 W.

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours micro-ondes.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four car il y a un risque d'inflammation.
- Le four micro-ondes est destiné à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de tissus humides et autres peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée, il convient donc de manipuler le récipient avec précaution.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans des fours à micro-ondes, car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson au micro-ondes.
- Si le four n'est pas maintenu propre, la surface peut se détériorer, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.
- Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant en retirant des récipients de l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol. Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four : Voir le plan d'installation.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas plonger directement le plateau en verre dans l'eau froide après

utilisation. Laissez le plateau en verre reposer pendant au moins 20 minutes avant de le mettre dans l'eau pour éviter qu'il ne se fissure.

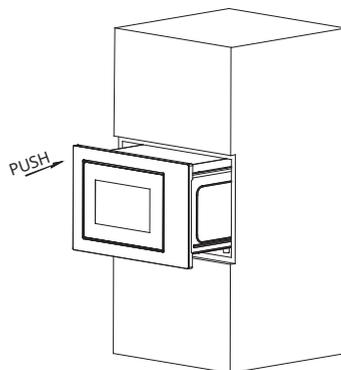
- Groupe 2 Appareil de classe B
- Groupe 2 Équipements ISM : le groupe 2 comprend tous les équipements ISM dans lesquels de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement de matériaux, ainsi que les équipements d'électroérosion et de soudage à l'arc.
- Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements domestiques et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.
- La prise doit rester facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire avec une porte.
- Ce produit est doté d'une source lumineuse interne : Lumière LED allumée < 60 lm.
- L'appareil chauffe pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous risquez de rayer la surface et de faire éclater la vitre du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans informations indiquant l'installation correcte des étagères.

---

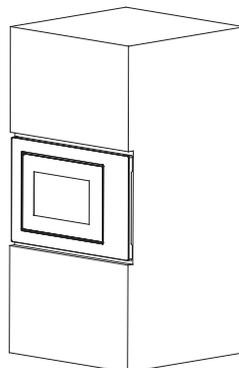
## INSTALLATION

---

1. Placez le four à micro-ondes dans le meuble encastré et poussez-le vers le fond.

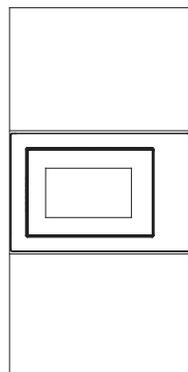


2. Pousser le four à micro-ondes vers le fond.

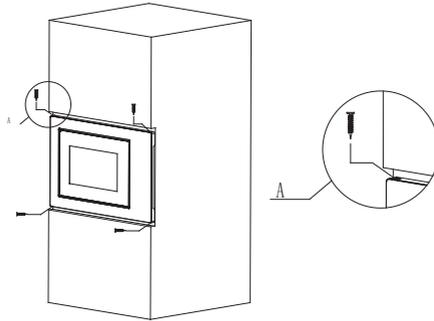


déplacer 

3. Déplacez le produit parallèlement dans le meuble de cuisine en suivant le sens de la flèche sur la figure, et maintenez-le centré.



4. Utilisez les vis de l'emballage des pièces pour fixer le four à micro-ondes dans le meuble.



### Détails du meuble :

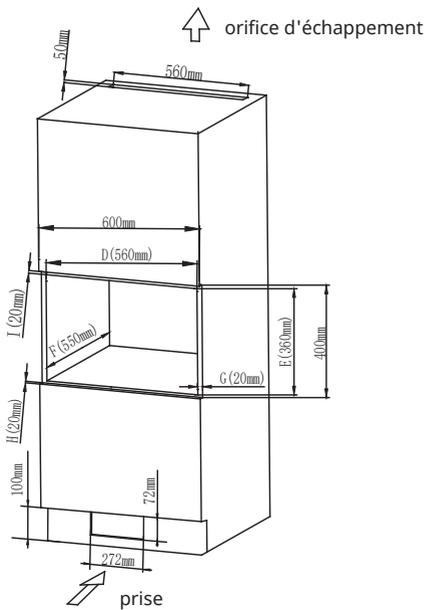
Dimensions du produit (L×H×P): 595×385×337 mm

Taille de l'ouverture : (D)560±2 × (E)360±2 × (F)550±2 (mm) comme indiqué dans la figure ci-dessous D, E, F.

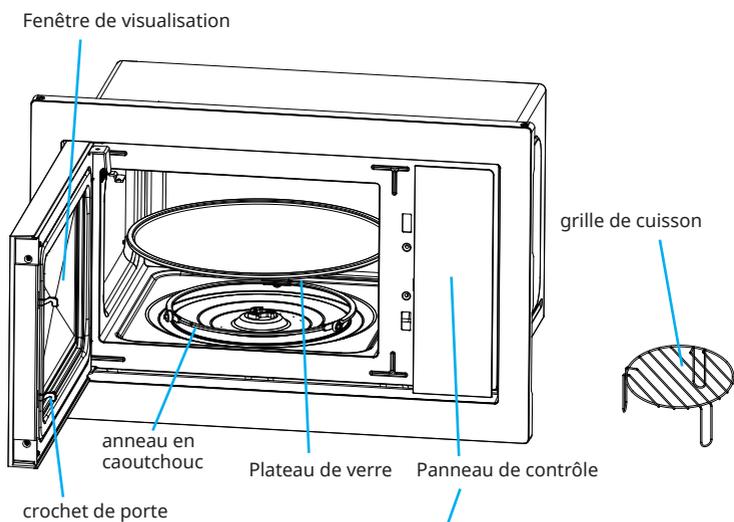
G (épaisseur du panneau : 20 mm)

I (épaisseur du panneau : 20 mm)

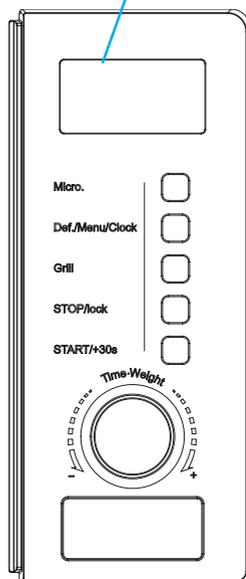
H (profondeur de la mauvaise couche) : 20 mm



## APERÇU DU PRODUIT



### Panneau de contrôle



## FONCTION MICRO-ONDES

Il existe cinq niveaux de puissance de micro-ondes : respectivement 100 %, 80 %, 50 %, 30 % et 10 %. Maintenez la touche <Micro> et sélectionnez la puissance de micro-ondes souhaitée. Appuyez sur la touche <Temps/Poids+> pour sélectionner le temps de cuisson, la durée réglable est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la touche <START/+30s.> pour démarrer. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

HIGH	100% de la puissance de sortie	(pour une cuisson rapide et complète)
M.High	80% de la puissance	(pour une cuisson moyennement rapide)
Med	50% de la puissance	(pour les aliments cuits à la vapeur)
M.Low	30% de la puissance	(pour décongeler les aliments)
LOW	10% de la puissance	(pour garder au chaud)

### Remarques

- La durée maximale réglable est de 60 minutes
- Ne jamais faire fonctionner le four à vide.
- À la puissance maximale des micro-ondes, le four réduit automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson afin de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Si vous retournez les aliments en cours de fonctionnement, appuyez une fois sur la touche <START/+30s> et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuivra.
- Si vous souhaitez retirer les aliments avant la fin du temps programmé, vous devez appuyer une fois sur la touche STOP pour effacer la procédure programmée afin d'éviter tout fonctionnement involontaire lors de la prochaine utilisation.

### Déf. / Menu / Horloge

Appuyez sur cette touche pour sélectionner deux fonctions de dégivrage et huit fonctions de menu. Maintenez cette touche pour sélectionner les séquences de fonctions : décongélation par poids - décongélation par temps - A.1- A.2- A.3-A.4-A.5-A.6-A.7-A.8, et ainsi de suite.

### Décongélation

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la décongélation par poids ou par temps, et l'écran affichera dEF1 ou dEF2. Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou le temps de décongélation. Le poids de dEF1 peut varier de 100 à 1500 g et la durée de dEF2 peut varier de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la touche « START/+30 s » pour démarrer. Une

sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération. Le mode de décongélation dEF1 par poids émet un signal sonore pour inviter à retourner les aliments pendant la décongélation.

Voici quelques conseils concernant le temps de décongélation des aliments

dEF1	Pour la décongélation, le poids varie de 100 à 1500 g.
dEF2	Pour le dégivrage, la durée est comprise entre 0:10 et 60:00.

### Remarques

- Il est nécessaire de retourner les aliments pendant l'opération pour obtenir un effet uniforme.
- En général, la décongélation prend plus de temps que la cuisson des aliments.
- Si l'aliment peut être coupé avec un couteau, vous pouvez considérer le processus de décongélation comme achevé.
- Les micro-ondes pénètrent d'environ 4 cm dans la plupart des aliments.
- Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible. Il n'est pas conseillé de les remettre au réfrigérateur et de les congeler à nouveau.

## HORLOGE (horloge 24 heures)

En mode veille, maintenez le bouton « DEF./MENU/CLOCK » plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. En même temps, le chiffre des heures clignote sur l'écran. L'heure se règle en tournant le bouton. Après avoir réglé les heures, appuyez brièvement sur la touche « START/+30 s » pour confirmer et passer au réglage des minutes. Les minutes se règlent en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez brièvement sur la touche « START/+30 s » pour confirmer et quitter le mode de réglage.

## MENU

Il existe huit menus automatiques A.1-A.8, respectivement pommes de terre, pâtes, pizza, pop-corn, légumes, boissons, viande et poisson. Maintenez le bouton pour sélectionner le menu souhaité, puis tournez le bouton pour sélectionner le poids du menu. Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la touche « START/+30 s » pour démarrer. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

Affichage	Type de nourriture	Méthode
A.1	Pommes de terre	Les poids possibles sont 250 g, 500 g et 750 g
A.2	Pâtes	Les poids possibles sont 50 g, 100 g et 150 g
A.3	Pizza	Les poids possibles sont 200 g et 400 g

Affichage	Type de nourriture	Méthode
A.4	Popcorn	Le poids optionnel est de 100 g
A.5	Légumes	Les poids possibles sont 200 g, 400 g et 600 g
A.6	Boissons	Les portions facultatives sont 1 tasse, 2 tasses, chacune d'environ 250 ml.
A.7	Viande	Les poids possibles sont 200 g, 400 g et 600 g
A.8	Poisson	Les poids possibles sont 200 g, 400 g et 600 g

### Remarques

- La température des aliments avant cuisson est de 20 à 25 °C. Une température plus élevée ou plus basse des aliments avant la cuisson nécessiterait d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
- La température, le poids et la forme des aliments influencent largement l'effet de la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport au facteur indiqué dans le menu ci-dessus,
- vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

## FUNCTION GRIL

Il existe trois modes de gril : G., C-1 et C-2. Il s'agit du gril, de la combinaison 1 de gril et de cuisson au micro-ondes et de la combinaison 2 de gril et de cuisson au micro-ondes. Appuyez sur la touche <Grill> pour sélectionner le mode désiré et l'écran affiche le G., C-1 et C-2 correspondant. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson dans la plage réglable de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur la touche « START/+30 s » pour démarrer. Un bip sonore retentira pour indiquer que les aliments doivent être retournés pendant la cuisson. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

Appuyez sur la touche <Temps/Poids+> pour sélectionner le temps de cuisson, la durée réglable est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la touche <START/+30s.> pour démarrer. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

G	Grill, l'élément chauffant sera alimenté pendant le temps de fonctionnement. Il est possible de rouler des viandes minces ou du porc, des saucisses, des ailes de poulet et de les faire dorer.
C-1	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes : 30 % au micro-ondes et 70 % au gril.
C-2	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes : 30 % au micro-ondes et 70 % au gril.

**ATTENTION :Risque de brûlures**

En mode gril, toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous retirez un objet du four. Utilisez des maniques épaisses ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

**STOP/LOCK**

Pendant les réglages de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche <Stop/Lock> pour annuler les réglages et revenir à l'état de veille. Pendant le fonctionnement du four à micro-ondes, vous pouvez appuyer sur la touche <Stop/Lock> pour faire une pause. En mode pause, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche <Stop/Lock> pour annuler la fonction et revenir à l'état de veille.

**START/+30s**

En mode veille, après avoir introduit les aliments et fermé la porte, appuyez sur la touche <START/+30s> pour démarrer rapidement le micro-ondes. Le temps de fonctionnement par défaut est de 30 secondes. En cours de travail, appuyer une fois sur la touche <START/+30s> pendant 30 secondes. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

**Fonction de VERROUILLAGE PARENTAL**

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Toutes les touches sont rendus inopérantes dans ce mode.

1. Activer le verrouillage : En mode veille, appuyez sur la touche <Stop/Lock> et maintenez-la pendant plus de 3 secondes, la fonction de verrouillage parental est activée et aucune touche du four à micro-ondes ne peut être utilisée.
2. Annuler le verrouillage : Lorsque le verrouillage parental est activé, appuyez sur la touche <Stop/Lock> et maintenez-la pendant plus de 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage parental.

## CHOIX DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et sûrs pour la cuisson au micro-ondes. D'une manière générale, les récipients en céramique, en verre ou en plastique résistant à la chaleur conviennent à la cuisson au micro-ondes. N'utilisez jamais les récipients métalliques pour la cuisson au micro-ondes ou la cuisson combinée, car des étincelles risquent de se produire. Vous pouvez vous référer au tableau ci-dessous.

Matériel conteneur	Micro-ondes	Gril	Combiné	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramiques décorées avec un bord métallique ou émaillées. Il est recommandé d'utiliser des récipients en céramique, en verre résistant à la chaleur et en plastique pouvant supporter des températures supérieures à 120 °C.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour une cuisson prolongée au micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson de la viande ou des côtelettes, car la surchauffe peut endommager le film
grille de cuisson	Non	Oui	Oui	La grille ne peut être utilisée qu'en mode gril et en mode combiné.
Conteneur métallique	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal.
laque	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température

---

## CONSEILS DE CUISSON

---

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de la cuisson :

- **Disposition des aliments** : Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les plus fines vers le centre et étalez-les uniformément. Dans la mesure du possible, ne pas les chevaucher.
- **Durée du temps de cuisson** : Commencez la cuisson avec une durée courte, évaluez-la après qu'elle se soit écoulée et prolongez-la en fonction de vos besoins. Une cuisson excessive peut provoquer de la fumée et des brûlures.
- **Cuisson uniforme des aliments** : Les aliments tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.
- **Laisser reposer les aliments** : Après la fin de la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant une durée suffisante, ce qui leur permet d'achever leur cycle de cuisson et de se refroidir progressivement.
- **La cuisson des aliments** : La couleur et la dureté des aliments permettent de déterminer s'ils sont cuits, notamment :
  - De la vapeur s'échappe de toutes les parties de l'aliment, et pas seulement du bord
  - Les articulations de la volaille bougent facilement
  - Le porc ou la volaille ne présente pas de traces de sang
  - Le poisson est opaque et se coupe facilement à la fourchette
- **Plat à dorer** : Lorsque vous utilisez un plat à dorer ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'une assiette en porcelaine, sous le plat à dorer afin d'éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.
- **Film plastique résistant aux micro-ondes** : Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments, car il pourrait fondre.
- **Ustensiles de cuisine en plastique résistants aux micro-ondes** : Certains ustensiles de cuisine en plastique résistants aux micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses et en sucres. De plus, le temps de préchauffage indiqué dans le mode d'emploi du plat ne doit pas être dépassé.

## NETTOYAGE



### MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer l'appareil et d'enlever les filtres. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyer.

- Si le four n'est pas maintenu propre, la surface peut se détériorer, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de détergent dur, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.
- Lorsque le four à micro-ondes est utilisé depuis longtemps, il peut dégager des odeurs étranges. Les trois méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :
  1. Placer plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffer à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes.
  2. Placer une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffer à puissance élevée.
  3. Mettez quelques écorces d'orange dans le four, puis faites-les chauffer à puissance élevée pendant 1 minute.
- Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans des endroits secs et ventilés le mieux possible.



### MISE EN GARDE : Risque d'incendie

Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour enlever toute éclaboussure de nourriture ou de graisse. La graisse accumulée peut surchauffer et dégager de la fumée ou à prendre feu.

### Détails pour le nettoyage des joints de porte, de la cavité et des parties adjacentes

**Extérieur :** Essuyez le boîtier avec un chiffon doux humidifié.

**Porte :** Essuyez les joints d'étanchéité de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.

**Parois intérieures :** Essuyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux humidifié. Essuyez le couvercle du guide d'ondes pour éliminer toute éclaboussure de nourriture.

**Plateau tournant / Anneau de rotation / Axe de rotation :** Laver avec de l'eau savonneuse douce Rincer à l'eau claire et laisser sécher complètement.

## ENTRETIEN



### MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

N'ouvrez pas le châssis et n'effectuez pas de réparations vous-même.

Seul un professionnel est autorisé à ouvrir le châssis et à effectuer des réparations.

### Services

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour des services.

1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans une mesure en verre dans le four et fermez bien la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez le four fonctionner pendant 1 minute.
2. La lampe du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ? (Placez votre main sur les ouvertures de ventilation arrière)
4. Le plateau tourne-t-il ? (Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ceci est normal.)
5. L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est NON, veuillez vérifier votre prise murale et le fusible de votre tableau électrique.

Si la prise murale et le fusible fonctionnent correctement, contactez le service clientèle.

### Garanties d'entretien

#### Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après la déconnexion ; court-circuitez la borne négative du condensateur H.V. au châssis du four (à l'aide d'un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.
2. Lors de l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous sont susceptibles d'être retirées et de donner accès à des potentiels supérieurs à 250 V à la terre.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.  
Contact : [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom



**Gentile cliente,**

grazie per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il presente manuale e rispettare le indicazioni seguenti relative a installazione e utilizzo per evitare danni tecnici. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni e delle avvertenze su installazione e utilizzo contenute nel manuale non sono coperti dalla garanzia. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.




---

## INDICE

---

Avvertenze di sicurezza	54
Installazione	56
Descrizione del prodotto	58
Funzione microonde	59
Linea guida per gli utensili	63
Consigli per la cottura	64
Pulizia	65
Manutenzione	66
Avviso di smaltimento	67
Produttore	67

---

## DATI TECNICI

---

Numero dell'articolo	10047555, 10047556
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza in standby*	< 0.8 W

\*15 minuti dopo l'inserimento della spina e l'interruzione o il termine del funzionamento, il dispositivo passa in modalità standby e la misurazione della potenza in modalità standby non supera 0,8 W.

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

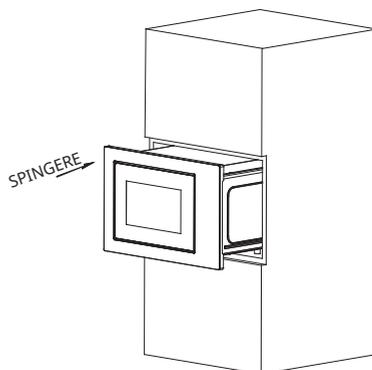
---

- Utilizzare solo utensili adatti al forno a microonde.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per evitare che prendano fuoco.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di scaldavivande, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, ignizione o incendio.
- Se si nota del fumo, spegnere o scollegare il dispositivo e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme. Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde perché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento.
- Se il forno non viene tenuto pulito, può risultare il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata del dispositivo e causare situazioni di pericolo.
- Il dispositivo non deve essere collocato in un armadio.
- Fare attenzione a non spostare il piatto rotante quando si rimuovono i contenitori dal dispositivo.
- Non pulire il dispositivo con un pulitore a vapore.
- Il dispositivo non deve essere installato a un'altezza pari o superiore a 900 mm dal pavimento. Altezza minima dello spazio libero necessario sopra la superficie superiore del forno: v. l'immagine relativa all'installazione.
- Quando il dispositivo funziona in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

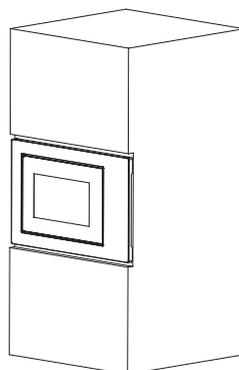
- Non mettere direttamente il pannello di vetro in acqua fredda dopo l'uso. È necessario attendere almeno 20 minuti prima di mettere il pannello di vetro in acqua per evitare che si crepi.
- Dispositivo di gruppo 2 e classe B
- Dispositivo di gruppo 2 ISM: il gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM in cui l'energia a radiofrequenza è intenzionalmente generata e/o utilizzata sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento dei materiali, nonché le apparecchiature per l'elettroerosione e la saldatura ad arco.
- I dispositivi di classe B sono apparecchiature adatte all'uso in ambienti domestici e in ambienti direttamente collegati a una rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta edifici utilizzati per scopi domestici.
- La spina deve rimanere facilmente accessibile dopo l'installazione del dispositivo.
- Questo dispositivo non deve essere collocato in un armadio con ante.
- Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa interna: luce LED accesa < 60 lm.
- Durante l'uso il dispositivo si riscalda. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il surriscaldamento, il dispositivo non deve essere installato dietro un'anta decorativa. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza indicazioni sulla corretta installazione dei ripiani.

## INSTALLAZIONE

1. Inserire il forno a microonde nel mobile da incasso e spingerlo in avanti fino in fondo.

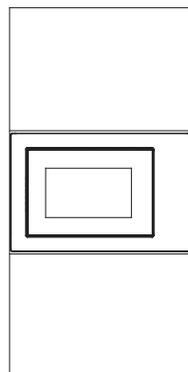


2. Spingere il forno a microonde fino in fondo.

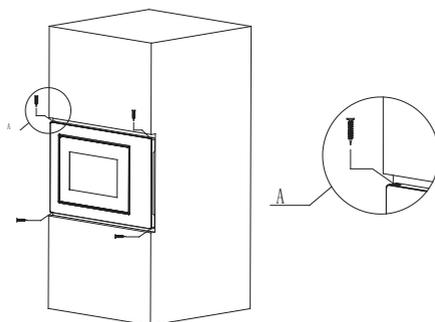


spostare

3. Spostare il prodotto in parallelo nel mobile della cucina secondo la direzione della freccia nell'immagine e mantenerlo centrato.



4. Per fissare il forno a microonde nel mobile, utilizzare le viti incluse.



#### Dettagli del mobile:

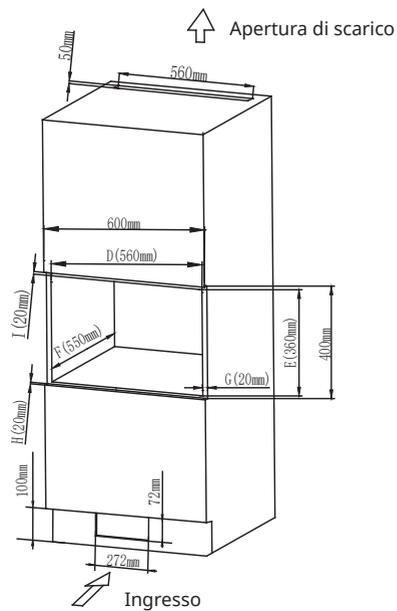
Dimensioni del prodotto (LxAxP): 595x385x337 mm

Dimensioni dell'apertura: (D)560±2 x (E)360±2 x (F)550±2 (mm) come indicato nell'immagine sottostante "D", "E", "F".

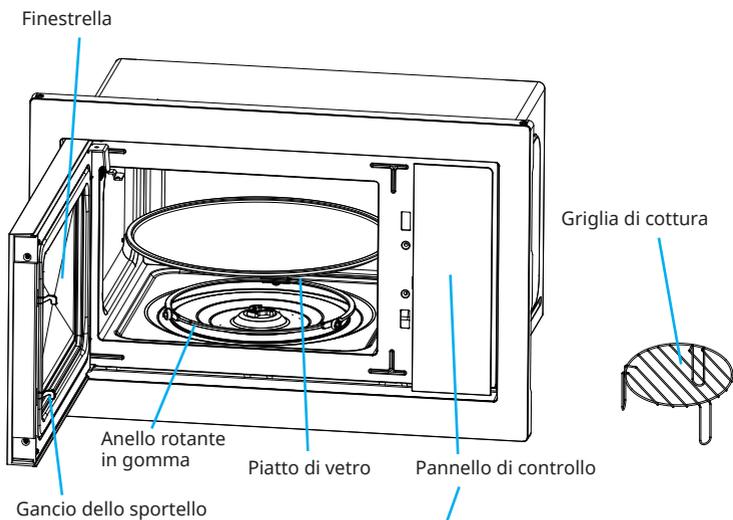
G (spessore del pannello: 20 mm)

I (spessore del pannello: 20 mm)

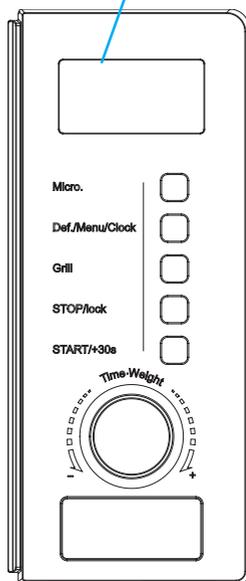
H (profondità dello strato): 20 mm



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



### Pannello di controllo



## FUNZIONE MICROONDE

Sono disponibili cinque livelli di potenza a microonde, rispettivamente 100%, 80%, 50%, 30% e 10%. Premere continuamente il tasto <Micro> e selezionare la potenza desiderata. Premere il tasto <Time/Weight+> (<Tempo/Peso+>) per selezionare il tempo di cottura; l'intervallo di tempo selezionabile è compreso tra 0:10 e 60:00. Dopo aver selezionato la durata, premere il tasto <START/+30s.> per avviare il dispositivo. Un segnale acustico segnala il termine del funzionamento.

HIGH (livello alto)	100% di potenza in uscita	(per una cottura rapida e completa)
M.High (livello medio-alto)	80% di potenza in uscita	(per cotture mediamente rapide)
Med (livello medio)	50% di potenza in uscita	(per la cottura a vapore)
M.Low (livello medio-basso)	30% di potenza in uscita	(per la scongelare)
LOW (livello basso)	10% di potenza in uscita	(per mantenere calde le pietanze)

### Note

- L'impostazione massima della durata è di 60 minuti.
- Non mettere mai in funzione il forno se è vuoto.
- Ai massimi regimi, il forno riduce automaticamente la potenza dopo un certo tempo di cottura per estendere la vita utile.
- Se gli alimenti vengono girati durante il funzionamento, premere una volta il tasto <START/+30s> e la procedura di cottura preimpostata continuerà.
- Se si intende rimuovere gli alimenti prima del tempo preimpostato, è necessario premere una volta il tasto STOP per cancellare la procedura preimpostata, onde evitare un funzionamento involontario al prossimo utilizzo.

### Def./Menu/Clock (scongelare/menu/orologio)

Premere questo tasto per selezionare due funzioni per lo scongelamento e otto funzioni per i menu. Premere continuamente questo tasto per selezionare le funzioni in sequenza: scongelamento a peso - scongelamento a tempo - A.1- A.2-

A.3-A.4-A.5-A.6-A.7-A.8, e così via.

### Scongelare

Premere questo tasto per selezionare la modalità a peso o a tempo; il display mostrerà "dEF1" o "dEF2". Ruotare la manopola per selezionare il peso dell'alimento o il tempo di scongelamento. L'intervallo di peso di dEF1 è compreso tra 100 e 1500 g, mentre l'intervallo di tempo opzionale di dEF2 è compreso tra 0:10 e 60:00. Dopo aver selezionato il peso o la durata, premere il tasto "START/+30s" per avviare il dispositivo. Un segnale acustico segnala il termine del funzionamento. La modalità di scongelamento a peso dEF1 emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti durante lo scongelamento.

Di seguito sono riportati alcuni consigli sui tempi di scongelamento degli alimenti

dEF1	Per lo scongelamento, il peso varia da 100 a 1500 g.
dEF2	Per lo scongelamento, l'intervallo di tempo è compreso tra 0:10 e 60:00.

### Note

- È necessario girare gli alimenti durante il funzionamento per ottenere un effetto uniforme.
- Di solito lo scongelamento richiede tempi più lunghi rispetto alla cottura degli alimenti.
- Se gli alimenti possono essere tagliati con un coltello, il processo di scongelamento può considerarsi completato.
- Le microonde penetrano per circa 4 cm nella maggior parte degli alimenti.
- Gli alimenti scongelati devono essere consumati il prima possibile, non è consigliabile rimetterli in frigorifero e congelarli nuovamente.

### CLOCK (orologio a 24 ore)

In modalità standby, tenere premuto il tasto "DEF./MENU/CLOCK" per più di 3 secondi per accedere all'interfaccia di impostazione dell'orologio. Contemporaneamente, sul display lampeggiano le ore. L'ora può essere impostata ruotando la manopola. Dopo aver impostato l'ora, premere brevemente il tasto "START/+30s" per confermare e passare alla modalità di impostazione dei minuti. I minuti possono essere impostati ruotando la manopola. Dopo aver impostato i minuti, premere il tasto "START/+30s" per confermare e uscire dall'impostazione.

### MENU

Ci sono otto menu automatici A.1-A.8, rispettivamente per patate, pasta, pizza, popcorn, verdure, bevande, carne e pesce. Premere continuamente il tasto per selezionare il menu desiderato, quindi ruotare la manopola per selezionare il peso del menu. Dopo aver selezionato il peso per la cottura, premere il tasto "START/+30s" per avviare il dispositivo. Un segnale acustico segnala il termine del

funzionamento.

Display	Tipo di alimento	Metodo
A.1	Patate	I pesi opzionali sono 250, 500 e 750 g.
A.2	Pasta	I pesi opzionali sono 50, 100 e 150 g.
A.3	Pizza	I pesi opzionali sono 200 e 400 g.
A.4	Popcorn	Il peso opzionale è 100 g.
A.5	Verdure	I pesi opzionali sono 200, 400 e 600 g.
A.6	Bevande	Le porzioni opzionali sono 1 tazza, 2 tazze, ciascuna di circa 250 ml.
A.7	Carne	I pesi opzionali sono 200, 400 e 600 g.
A.8	Pesce	I pesi opzionali sono 200, 400 e 600 g.

#### Note

- La temperatura degli alimenti prima della cottura deve essere di 20-25 °C. Una temperatura più o meno elevata dell'alimento prima della cottura richiede un aumento o una diminuzione del tempo di cottura.
- La temperatura, il peso e la forma degli alimenti influenzano in larga misura l'effetto di cottura. Se è stata riscontrata una differenza rispetto al fattore indicato nel menu precedente,
- è possibile regolare il tempo di cottura per ottenere un risultato ottimale.

### GRILL FUNCTION (funzione grill)

Esistono tre modalità grill: G., C-1 e C-2. Sono il grill, la combinazione 1 di grill e cottura a microonde e la combinazione 2 di grill e cottura a microonde. Premere il tasto <Grill> per selezionare la modalità desiderata e il display mostra il simbolo corrispondente G., C-1 e C-2. Ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura e l'intervallo opzionale da 0:10 a 60:00. Dopo aver selezionato il tempo per la cottura, premere il tasto "START/+30s" per avviare il dispositivo. Verrà emesso un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti durante la cottura. Un segnale acustico segnala il termine del funzionamento.

Premere il tasto <Time/Weight+> (<Tempo/Peso+>) per selezionare il tempo di cottura; l'intervallo di tempo selezionabile è compreso tra 0:10 e 60:00. Dopo aver selezionato la durata, premere il tasto <START/+30s.> per avviare il dispositivo. Un segnale acustico segnala il termine del funzionamento.

G	La griglia, l'elemento di riscaldamento sarà alimentato durante il tempo di funzionamento. Utile per dorare involtini di carni sottili o di maiale, salsiccia, ali di pollo.
---	--

C-1	Combinazione di cottura con grill e microonde: 30% microonde e 70% grill.
C-2	Combinazione di cottura con grill e microonde: 55% microonde e 45% grill.



**ATTENZIONE: rischio di ustioni!**

In modalità grill, tutte le parti del forno, così come la griglia e i contenitori di cottura, possono diventare molto caldi. Prestare attenzione quando si rimuove un oggetto dal forno. Usare presine o guanti da forno spessi per evitare scottature.

## STOP/LOCK (stop/blocco)

Durante le impostazioni di cottura, è possibile premere il tasto <Stop/Lock> per annullare le impostazioni e tornare allo stato di standby. Durante il funzionamento del forno a microonde, è possibile premere il tasto <Stop/Lock> per mettere in pausa. Nello stato di pausa, è possibile premere nuovamente il tasto <Stop/Lock> per annullare la funzione e tornare allo stato di standby.

## START/+30s (avvio/+30 secondi)

In modalità standby, dopo aver inserito gli alimenti e chiuso lo sportello, premere il tasto <START/+30s> per avviare rapidamente il microonde. Il tempo di funzionamento predefinito è di 30 secondi. A dispositivo attivo, premere una volta il tasto <START/+30s> per 30 secondi. Un segnale acustico segnala il termine del funzionamento.

## Funzione di blocco per i bambini

Utilizzare questa funzione per bloccare il pannello di controllo durante le operazioni di pulizia o per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione. In questa modalità, tutti i tasti sono bloccati.

1. Blocco delle impostazioni: in modalità standby, tenere premuto il tasto <Stop/Lock> per più di 3 secondi, la funzione di blocco per i bambini viene attivata e tutti i tasti del forno a microonde non possono essere utilizzati.
2. Annullamento del blocco: quando il blocco è attivo, tenere premuto il tasto <Stop/Lock> per più di 3 secondi per annullare la funzione di blocco per i bambini.

## LINEA GUIDA PER GLI UTENSILI

Si raccomanda vivamente di utilizzare contenitori adatti e sicuri per la cottura a microonde. In generale, i contenitori in ceramica, vetro o plastica resistenti al calore sono adatti alla cottura a microonde. Non utilizzare mai i contenitori metallici per la cottura a microonde e per la cottura combinata, poiché è probabile che si formino scintille. È possibile fare riferimento alla tabella seguente.

Materiale del contenitore	Microonde	Grill	Cottura combinata	Note
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Non utilizzare mai ceramiche decorate con bordi metallici o smaltate. Si raccomanda di utilizzare contenitori in ceramica, vetro resistente al calore e plastica in grado di sopportare temperature superiori a 120 °C.
Plastica resistente al calore	Sì	No	No	Non utilizzabile per lunghe cotture in microonde
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	
Pellicola di plastica	Sì	No	No	Non utilizzabile per la cottura di carne o braciola, poiché la temperatura eccessiva può danneggiare la pellicola
Griglia di cottura	No	Sì	Sì	La griglia può essere utilizzata solo in modalità grill e combinata.
Contenitore in metallo	No	No	No	Non utilizzabile nel forno a microonde. Le microonde non possono penetrare attraverso il metallo.
Lacca	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non utilizzabile per la cottura ad alta temperatura
Bambù e carta	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non utilizzabile per la cottura ad alta temperatura.

---

## CONSIGLI PER LA COTTURA

---

I seguenti fattori possono influenzare il risultato della cottura:

- **Disposizione degli alimenti:** disporre le parti più spesse verso l'esterno del piatto, quelle più sottili verso il centro e distribuirle uniformemente. Se possibile, non sovrapporre gli alimenti.
- **Durata della cottura:** iniziare la cottura con un'impostazione di tempo breve, valutarla al termine e prolungarla in base alle effettive esigenze. Una cottura eccessiva può provocare fumo e ustioni.
- **Cucinare gli alimenti in modo uniforme:** alimenti come pollo, hamburger o bistecche devono essere girati una volta durante la cottura. A seconda del tipo di alimento, eventualmente, muoverlo dall'esterno al centro una o due volte durante la cottura.
- **Lasciare il tempo di riposo:** una volta terminata la cottura, lasciare gli alimenti nel forno per un periodo di tempo adeguato, in modo che possano completare il ciclo di cottura e raffreddarsi in modo graduale.
- **Controllare se gli alimenti sono cotti:** il colore e la consistenza dell'alimento aiutano a determinare se è cotto, ad esempio:
  - Il vapore fuoriesce da tutte le parti dell'alimento, non solo dal bordo
  - Le articolazioni del pollame possono essere spostate facilmente
  - La carne di maiale o di pollame non presenta segni di sangue
  - Il pesce è opaco e può essere affettato facilmente con una forchetta
- **Piatto di rosolatura:** quando si utilizza un piatto di rosolatura o un contenitore autoriscaldante, collocare sempre sotto di esso un isolante resistente al calore, ad esempio un piatto di porcellana, per evitare di danneggiare il piatto e l'anello rotante.
- **Pellicola di plastica sicura per il microonde:** quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di grassi, non lasciare che la pellicola di plastica entri in contatto con il cibo perché potrebbe sciogliersi.
- **Pentole in plastica sicure per il microonde:** alcune pentole in plastica sicure per il microonde potrebbero non essere adatte alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di grassi e zuccheri. Inoltre, non si deve superare il tempo di preriscaldamento indicato nelle istruzioni per l'uso delle stoviglie.

## PULIZIA



### AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche

Prima di pulire, rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare raffreddare il dispositivo. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

- Se il forno non viene tenuto pulito, può risultare il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata del dispositivo e causare situazioni di pericolo.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, benzina, polvere abrasiva o spazzole metalliche per pulire qualsiasi parte del dispositivo.
- Non rimuovere il coperchio della guida per le microonde.
- Quando il forno a microonde è stato utilizzato per molto tempo, potrebbero esserci degli strani odori nel forno; i 3 metodi seguenti possono eliminarli:
  1. Mettere diverse fette di limone in una tazza, quindi riscaldare con l'impostazione a microonde ad alta potenza per 2-3 minuti.
  2. Mettere una tazza di tè rosso nel forno, quindi riscaldare con l'impostazione a microonde ad alta potenza.
  3. Mettere in forno alcune scorze d'arancia e riscaldarle con l'impostazione a microonde ad alta potenza per 1 minuto.
- Quando il prodotto non viene utilizzato, deve essere conservato in aree asciutte e possibilmente ventilate.



### AVVERTENZA: rischio di incendio!

Dopo l'uso, pulire il coperchio della guida delle microonde con un panno umido, seguito da un panno asciutto per rimuovere eventuali schizzi di alimenti e grasso. Il grasso accumulato potrebbe surriscaldarsi e provocare fumo o incendi.

### Dettagli per la pulizia delle guarnizioni dello sportello, del vano e delle parti adiacenti

**Esterno:** pulire l'alloggiamento con un panno morbido inumidito.

**Sportello:** con un panno morbido inumidito, pulire lo sportello e la finestrella. Pulire le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti per rimuovere eventuali fuoriuscite o schizzi. Pulire il pannello di controllo con un panno morbido leggermente inumidito.

**Pareti interne:** pulire le superfici interne con un panno morbido inumidito. Pulire il coperchio della guida delle microonde per rimuovere eventuali schizzi di alimenti.

**Piatto rotante/anello di rotazione/asse di rotazione:** lavare con acqua e sapone neutro. Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare accuratamente.

## MANUTENZIONE

**AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche**

Non aprire la copertura e non effettuare riparazioni autonomamente.

L'apertura della copertura e le riparazioni possono essere eseguite solo da personale specializzato.

**Manutenzione**

Prima di chiamare il servizio di assistenza, verificare quanto segue.

1. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) in un misurino di vetro nel forno e chiudere bene lo sportello. La spia del forno dovrebbe spegnersi se lo sportello è chiuso correttamente. Lasciare in funzione il forno per 1 minuto.
2. La lampada del forno si accende?
3. La ventola di raffreddamento funziona? (Mettere la mano sulle aperture di ventilazione posteriori).
4. Il piatto ruota? (Il piatto può ruotare in senso orario o antiorario. È normale).
5. L'acqua all'interno del forno è calda?

Se la risposta a una delle domande precedenti è "NO", controllare la presa a muro e il fusibile nella scatola del contatore.

Se sia la presa a muro che il fusibile funzionano correttamente, contattare il centro di assistenza ai clienti.

**Misure di protezione per la manutenzione****Attenzione: RADIAZIONI A MICROONDE**

1. Il condensatore ad alta tensione rimane carico dopo la disconnessione; mettere in cortocircuito il terminale negativo del condensatore H. V con il telaio del forno (usare un cacciavite) per scaricarlo prima di toccarlo.
2. Durante la manutenzione, le parti sotto elencate possono essere rimosse e dare accesso a potenziali superiori a 250 V a terra.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.  
Contatto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

### **Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom



**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	70
Instalación	72
Vista general del producto	74
Función de microondas	75
Guía de Utensilios	79
Consejos de cocción	80
Limpieza	81
Mantenimiento	82
Indicaciones sobre la retirada del aparato	83
Fabricante	83

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10047555, 10047556
Alimentación	230 V~ 50 Hz
Potencia en espera*	< 0,8 W

\*15 minutos después de enchufarlo y no volver a utilizarlo, o al finalizar el trabajo, el aparato entra en modo de espera, y la medición de la potencia del modo de espera no supera los 0,8 W.

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

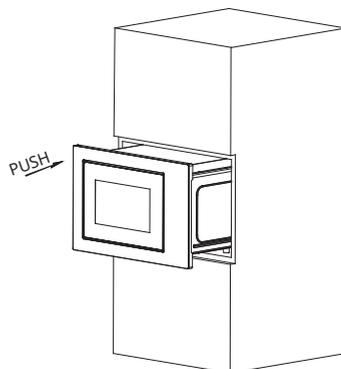
- Utiliza sólo utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
- No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas para la cocción con microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
- El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares puede provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama. El calentamiento de las bebidas por microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que hay que tener cuidado al manipular el recipiente.
- Hay que remover o agitar el contenido de los biberones y potitos y comprobar la temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber finalizado el calentamiento por microondas.
- Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.
- El aparato no debe ser colocado en un armario.
- Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio al sacar los recipientes del aparato.
- El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
- El aparato no debe instalarse a una altura igual o superior a 900 mm por encima del suelo. Altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno: Consulte el plano de instalación.
- Cuando el aparato funciona en el modo combinado, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, o su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No introduzca directamente la placa de vidrio en agua fría después de su

uso. Es necesario colocar la placa de cristal durante al menos 20 minutos, y después introducirla en el agua para evitar que se agriete.

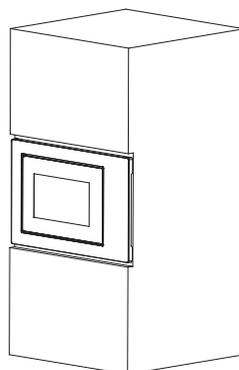
- Aparato de clase B del grupo 2
- Equipos ISM del grupo 2: El grupo 2 contiene todos los equipos ISM en los que se genera y/o utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material, y equipos de electroerosión y soldadura por arco.
- Los equipos de clase B son equipos adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastece a edificios utilizados con fines domésticos.
- El enchufe debe permanecer fácilmente accesible tras la instalación del aparato.
- Este aparato no debe colocarse en un armario con puerta.
- Este producto tiene una fuente de luz interna: Luz LED encendida < 60 lm.
- Durante el uso, los aparatos se calientan. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados. No permita que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte de los usuarios no deberán ser realizados por niños sin que se indique la correcta instalación de los estantes.

## INSTALACIÓN

1. Coloque el horno microondas en el armario empotrado y empujelo hacia delante hasta el final.

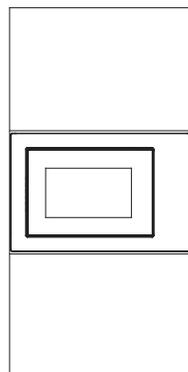


2. Empuje el horno microondas hasta el final.

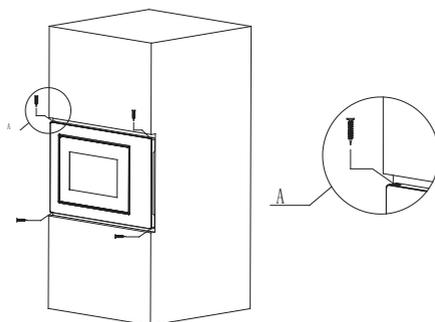


mover ← →

3. Mueva el producto en paralelo en el armario de la cocina según la dirección de la flecha de la figura, y manténgalo centrado.



4. Utilice los tornillos del embalaje de las piezas para fijar el horno microondas en el mueble.



#### Detalles de la carcasa:

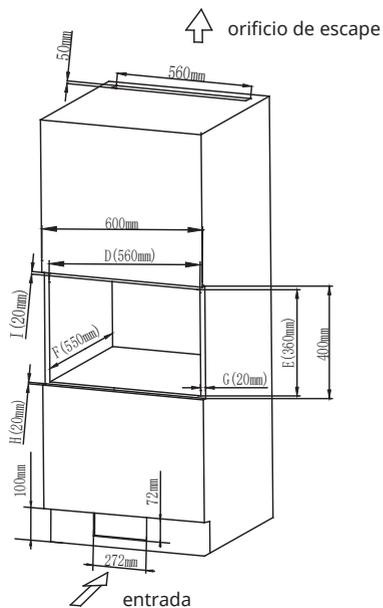
Tamaño del producto ( ancho×alto×profundo): 595×385×337 mm

Tamaño de la abertura: (D)560±2 × (E)360±2 × (F)550±2 (mm) como se muestra en la figura siguiente «D», «E», «F».

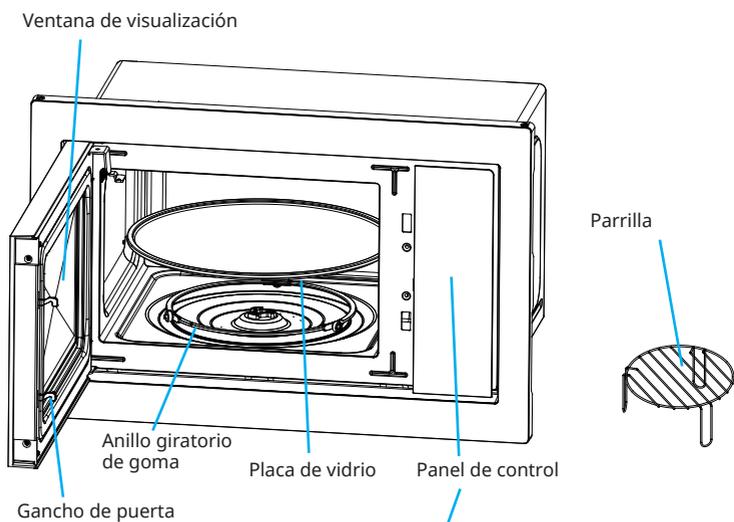
G (Grosor del tablero): 20 mm

I (Grosor del tablero): 20 mm

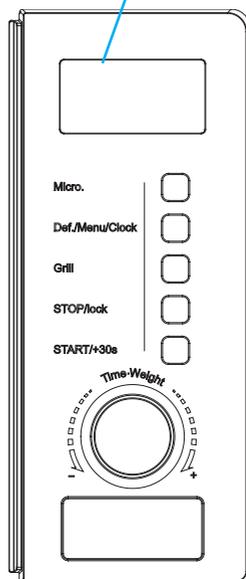
H (profundidad de la capa incorrecta): 20 mm



## VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



### Panel de control



## FUNCIÓN DE MICROONDAS

Hay cinco niveles de potencia de microondas, 100%, 80%, 50%, 30% y 10%, respectivamente. Pulse el botón <Micro> de forma continua y seleccione la potencia de microondas deseada. Pulse el botón <-Time/Weight+> para seleccionar el tiempo de cocción, el rango de tiempo que se puede seleccionar es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el tiempo, pulse el botón <START/+30s.> para empezar a trabajar. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación.

High (alta)	100% de potencia	(Aplicable para una cocción rápida y completa)
M.High (medio alta)	80 % de potencia	(Aplicable para cocción exprés media)
Media	50 % de potencia	(Aplicable para alimentos al vapor)
M. Low (media bajo)	30 % de potencia	(Aplicable a la descongelación de alimentos)
Low (baja)	10 % de potencia	(Aplicable para mantener el calor)

### Notas

- El tiempo máximo que puede ajustarse es de 60 minutos
- Nunca haga funcionar el microondas vacío.
- Con la potencia máxima de microondas, el horno bajará automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para alargar la vida útil.
- Si gira la comida durante el funcionamiento, pulse el botón <START/+30s> una vez y el procedimiento de cocción preestablecido continuará.
- Si tiene la intención de retirar los alimentos antes del tiempo preestablecido, debe pulsar el botón STOP una vez para borrar el procedimiento preestablecido para evitar el funcionamiento involuntario de la próxima vez uso.

### Def./Menu/Clock

Pulse este botón para seleccionar dos funciones de descongelación y ocho funciones de menú. Pulse este botón de forma continua para seleccionar las secuencias de funciones: descongelación por peso – descongelación por tiempo - A.1- A.2- A.3-A.4-A.5-A.6-A.7-A.8, etc.

### Descongelar

Pulse este botón para seleccionar la descongelación por peso o por tiempo, y la pantalla mostrará «dEF1» o «dEF2». Gire el mando para seleccionar el peso de

los alimentos o el tiempo de descongelación. El rango de peso de dEF1 es de 100 a 1500g, y el rango opcional de tiempo de dEF2 es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el peso o el tiempo de descongelación, pulse el botón «START/+30s» para que empiece a funcionar. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación. El modo de descongelación por peso dEF1 emitirá un pitido para indicar que se dé la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

A continuación encontrará algunos consejos sobre el tiempo de descongelación de los alimentos

dEF1	Para la descongelación, el peso oscila entre 100 y 1500 g.
dEF2	Para la descongelación, el tiempo oscila entre 0:10 y 60:00.

### Notas

- Es necesario voltear los alimentos durante el funcionamiento para obtener un efecto uniforme.
- Normalmente la descongelación necesitará más tiempo que la cocción de los alimentos.
- Si los alimentos pueden cortarse con un cuchillo, el proceso de descongelación puede considerarse completado.
- Las microondas penetran unos 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible, no se aconseja volver a meterlos en el frigorífico y congelarlos de nuevo.

## RELOJ (visualización de 24 horas)

En modo de espera, mantenga pulsado el botón «DEF./MENU/CLOCK» durante más de 3 segundos para entrar en la interfaz de ajuste del reloj. Al mismo tiempo, la pantalla parpadea en horas. La hora puede ajustarse girando el mando. Tras ajustar la hora, pulse brevemente el botón «START/+30s» para confirmar y pasar al modo de ajuste de minutos. Los minutos pueden ajustarse girando el mando. Después de ajustar los minutos, pulse de nuevo el botón «START/+30s» para confirmar y salir del modo de ajuste.

## MENU

Hay ocho menús automáticos A.1-A.8, patata, pasta, pizza, palomitas, verdura, bebida, carne y pescado respectivamente. Pulse el botón de forma continua para seleccionar el menú deseado y, a continuación, gire el mando para seleccionar el peso del menú. Después de seleccionar el peso de cocción, pulse el botón «START/+30s» para empezar a trabajar. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación.

Pantalla	Tipo de alimentos	Método
A.1	Patatas	Los pesos opcionales son 250 g, 500 g y 750 g.
A.2	Pasta	Los pesos opcionales son 50g, 100g y 150g.
A.3	Pizza	Los pesos opcionales son 200g y 400g.
A.4	Palomitas de maiz	El peso opcional es de 100 g.
A.5	Verduras	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
A.6	Bebida	Las porciones opcionales son 1 taza, 2 tazas, cada una de unos 250 ml.
A.7	Carne	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
A.8	Pescado	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.

### Notas

- La temperatura de los alimentos antes de cocinarlos sería de 20-25 °C. Una temperatura más alta o más baja de los alimentos antes de la cocción requeriría aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influirán en gran medida en el efecto de la cocción. Si se ha detectado alguna desviación con respecto al factor indicado en el menú anterior,
- puede ajustar el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado.

## FUNCIÓN GRILL

Existen tres modalidades de parrilla: G., C-1 y C-2. Son grill, combinación 1 de grill y microondas y combinación 2 de grill y microondas. Pulse el botón «Grill» para seleccionar el modo deseado y la pantalla mostrará el G., C-1 y C-2 correspondientes. Gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción y el intervalo de tiempo opcional de 0:10 a 60:00. Tras seleccionar el tiempo de cocción, pulse el botón «START/+30s» para iniciar el trabajo. Emitirá un pitido para avisar de que hay que dar la vuelta a los alimentos durante la cocción. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación.

Pulse el botón «-Time/Weight+» para seleccionar el tiempo de cocción, el rango de tiempo que se puede seleccionar es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el tiempo, pulse el botón «START/+30s.» para empezar a trabajar. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación.

G	Grill, el elemento calefactor se energizará durante el tiempo de funcionamiento. Que es aplicable para el láminado de carnes finas o de cerdo, salchichas, alas de pollo ya que se puede obtener un buen color marrón.
---	--

C-1	Combinación de grill y microondas: 30 % microondas y 70 % grill.
C-2	Combinación de grill y microondas: 55 % microondas y 45 % grill.



### **ATENCIÓN: ¡Riesgo de quemaduras!**

En el modo de grill, todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al sacar cualquier objeto del horno. Utilice agarraderas gruesas o manoplas de horno para evitar quemaduras.

## **STOP/LOCK**

En el proceso de ajustes de cocción, puede pulsar el botón <Stop/Lock> para cancelar los ajustes y volver al estado de espera. En el proceso de funcionamiento del horno microondas, puede pulsar el botón <Stop/Lock> para hacer una pausa. En el estado de pausa, puede pulsar de nuevo el botón <Stop/Lock> para cancelar la función y volver al estado de espera.

## **START/+30s**

En el modo de espera, una vez introducidos los alimentos y cerrada la puerta, pulse el botón <START/+30s> para poner en marcha rápidamente el microondas. El tiempo de trabajo por defecto es de 30 segundos. En el proceso de trabajo, pulse el botón <START/+30s> una vez durante 30 segundos. Suena un zumbido para notificar la finalización de la operación.

## **FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS**

Utilice esta función para bloquear el panel de control cuando esté limpiando o para que los niños no puedan utilizar el horno sin supervisión. Todos los botones quedan inoperativos en este modo.

1. Establecer bloqueo: En el modo de espera, mantenga pulsado el botón <Stop/Lock> durante más de 3 segundos, la función de bloqueo para niños se bloquea, y todos los botones del horno microondas no se pueden operar.
2. Cancelar el bloqueo: En el estado de bloqueo para niños, mantenga pulsado el botón <Stop/Lock> durante más de 3 segundos para cancelar la función de bloqueo para niños.

## GUÍA DE UTENSILIOS

Se recomienda encarecidamente utilizar los recipientes adecuados y seguros para la cocción en microondas. En general, los recipientes que están hechos de cerámica resistente al calor, vidrio o plástico son adecuados para cocinar con microondas. No utilice nunca los recipientes metálicos para la cocción en microondas y la cocción combinada, ya que es probable que se produzcan chispas. Puede tomar como referencia la siguiente tabla.

Material del recipiente	Microondas	Grill	Combi	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	No utilice nunca la cerámica decorada con borde metálico o esmaltada. Se recomienda utilizar recipientes de cerámica, vidrio resistente al calor y plástico que puedan soportar temperaturas superiores a 120°C.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No se puede utilizar para cocciones prolongadas en microondas
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
lámina de plástico	Sí	No	No	No debe utilizarse para cocinar carne o chuletas, ya que el exceso de temperatura puede dañar la lámina.
Rejilla para parrilla	No	Sí	Sí	La rejilla del grill sólo se puede utilizar en modo grill y combinado.
Recipiente metálico	No	No	No	No debe utilizarse en el horno microondas. La radiación de microondas no pueden traspasar el metal.
laca	No	No	No	Poca resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a alta temperatura
Madera de bambú y papel	No	No	No	Poca resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a alta temperatura.

---

## CONSEJOS DE COCCIÓN

---

Los siguientes factores pueden afectar al resultado de la cocción:

- **Disposición de los alimentos:** Coloca las zonas más gruesas hacia el exterior del plato, la parte más fina hacia el centro y repártela uniformemente. Si es posible, no los superpongas.
- **Duración del tiempo de cocción:** Empieza a cocinar con un ajuste de tiempo corto, evalúalo después de que se agote el tiempo y amplíalo según la necesidad real. Una cocción excesiva puede provocar humo y quemaduras.
- **Cocina los alimentos uniformemente:** Los alimentos como el pollo, la hamburguesa o el filete deben girarse una vez durante la cocción. Según el tipo de alimento, si procede, remuévelo desde fuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción.
- **Permite tiempo de reposo:** Una vez finalizado el tiempo de cocción, deja los alimentos en el horno durante un tiempo adecuado, para que completen su ciclo de cocción y se enfríen de forma gradual.
- **Si la comida está hecha:** El color y la dureza de los alimentos ayudan a determinar si están hechos, por ejemplo:
  - Sale vapor de todas las partes del alimento, no sólo del borde
  - Las articulaciones de las aves se pueden mover con facilidad
  - la carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre
  - el pescado está opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor.
- **Plato para dorar:** Cuando utilices un plato para dorar o un recipiente autocalentable, coloca siempre debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar dañar el plato giratorio y el anillo giratorio.
- **Envoltorio de plástico apto para microondas:** Cuando cocine alimentos con alto contenido en grasa, no permita que el envoltorio de plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.
- **Utensilios de plástico aptos para microondas:** Algunos utensilios de cocina de plástico aptos para microondas pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con alto contenido en grasa y azúcar. Además, no debe superarse el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

## LIMPIEZA



### ADVERTENCIA: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar. Deja que los productos se enfríen. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.

- Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.
- No utilice nunca detergente duro, gasolina, polvo abrasivo o cepillo metálico para limpiar ninguna parte del aparato.
- No retire la cubierta de la guía de ondas .
- Cuando el horno de microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, puede haber algunos olores extraños existen en el horno, los siguientes 3 métodos pueden deshacerse de ellos:
  1. Ponga varias rodajas de limón en una taza y caliéntela a micro alta potencia durante 2-3 min.
  2. Coloque una taza de té rojo en el horno y caliéntelo a micro potencia alta.
  3. Ponga unas cáscaras de naranja en el horno y caliéntelas a micro potencia alta durante 1 minuto.
- Cuando no se utilice el producto, debe colocarse en lugares secos y ventilados en la medida de lo posible.



### ADVERTENCIA; Peligro de incendio!

Tras su uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y, a continuación, con un paño seco para eliminar las salpicaduras de alimentos y la grasa. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y empezar a producir humo o incendiarse.

### Detalles para la limpieza de las juntas de la puerta, la cavidad y las partes adyacentes

**Exterior:** Limpie la carcasa con un paño suave humedecido.

**La puerta:** Con un paño suave humedecido, limpie la puerta y la ventanilla Limpie las juntas de la puerta y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

**Paredes interiores:** Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier salpicadura de alimentos.

**Plato giratorio / Anillo de rotación / Eje de rotación:** Lavar con agua jabonosa suave Aclarar con agua limpia y dejar secar bien.

## MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA: ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

No abra la cubierta ni realice reparaciones por su cuenta. Sólo el personal profesional está autorizado a abrir la cubierta y realizar reparaciones.

**Servicio**

Por favor, compruebe lo siguiente antes de llamar para solicitar servicios.

1. Ponga una taza de agua (aprox.150 ml) en una medida de cristalen el horno y cierre bien la puerta. La lámpara del horno debería apagarse si la puerta está bien cerrada. Deje que el horno actúe durante 1 min.
2. ¿Se enciende la lámpara del microondas?
3. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Ponga la mano sobre las aberturas de ventilación traseras)
4. ¿El plato giratorio gira? (El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Esto es normal.)
5. ¿Está caliente el agua del interior del horno microondas?

Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores es «NO», compruebe su toma de corriente y el fusible de la caja del contador.

Si tanto la toma de corriente como el fusible funcionan correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

**Salvaguardias de servicio****Precaución: RADIACIÓN DE MICROONDAS**

1. El condensador de alto voltaje permanece cargado después de la desconexión; cortocircuite el terminal negativo del condensador H. V al chasis del horno (utilice un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el mantenimiento, es posible que las piezas enumeradas a continuación se desmonten y den acceso a potenciales superiores a 250 V a tierra.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.  
Contacto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom



**KLARSTEIN**