

VICTORIA

Elektrischer Einbaubackofen

Built-in Electric Oven

Horno eléctrico empotrable

Four électrique encastrable

Forno a incasso

Forno elétrico para encastrar

10047814 10047815



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung 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	
Geräteübersicht und Funktionen 6	
Installation 8	
Bedienung 10	
Backofen 14	
Reinigung und Wartung 17	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 20	
Anhang: Backzeitentabelle 21	
Anhang: Backzeitentabelle 22	
Produktdatenblatt 25	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 26	
Hinweise zur Entsorgung 28	
Hersteller 28	

English	29
Español	53
Français	77
Italiano	101

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047814, 10047815
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung	3150 W
Oberhitze	850 W
Grill	1100 W
Unterhitze	1150 W
Rundes Element	1600 W
Gebläse	●

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
- Einige Teile des Geräts können lange heiß bleiben. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Benutzen Sie den Backofen nur, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- Legen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür oder Schublade ab, da das Gerät sonst aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür beschädigen könnte.
- Verwenden Sie nur für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensoren.
- Die Backofentür sollte während des Garvorgangs nicht oft geöffnet werden.

Sicherheit und Beaufsichtigung von Kindern

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie werden stets beaufsichtigt.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

Elektrische Sicherheit

- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

Installation und Inbetriebnahme

- Das Gerät muss von einer autorisierten Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Platzierung oder Installation durch nicht autorisiertes Personal entstehen können.
- In die feste Verdrahtung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine Trennvorrichtung eingebaut werden.
- In die feste Verdrahtung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine allpolige Trennvorrichtung eingebaut werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

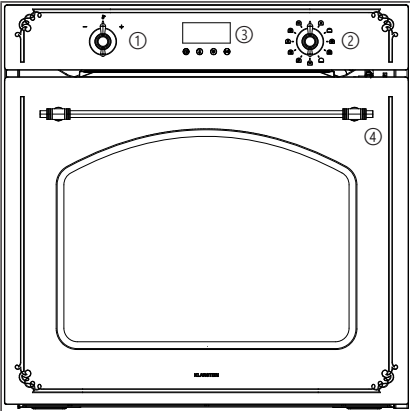
Reinigung und Wartung

- 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.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie den Netzstecker ziehen.

Erstmalige Verwendung

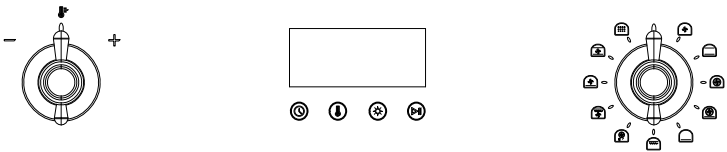
- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Dies ist auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die Isolierplatten im Ofen verwendet wird.
- Bitte lassen Sie das neue, leere Gerät 30 Minuten bei 250 °C laufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Backofens zu entfernen.
- Bei der ersten Benutzung ist es völlig normal, dass es zu einer leichten Rauchentwicklung kommt. In diesem Fall müssen Sie lediglich warten, bis der Geruch verfliegen ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.

GERÄTEÜBERSICHT UND FUNKTIONEN



1	Temperaturkontrollknopf
2	Regler zur Auswahl der Backofenfunktion
3	Elektronischer Programmierer
4	Ofentürgriff

Bedienfeld

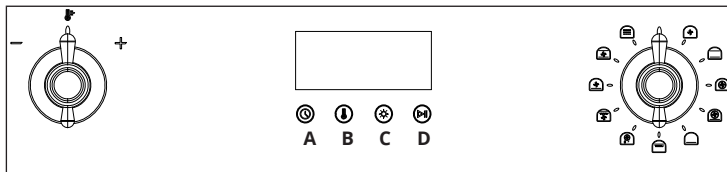


Funktionsregler

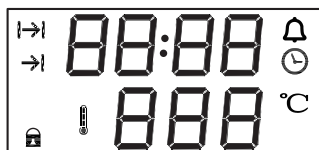
Der Backofen wird über den Funktionsregler und den Temperaturregler gesteuert.

Hinweis: Wenn Sie eine Heizfunktion wählen, schaltet sich der Backofen erst ein, nachdem Sie die Temperatur über den Temperaturregler eingestellt haben.

Display



A	Timer	C	Backofenlicht
B	Temperatúrauswahl	D	OK/Pause



Zeit

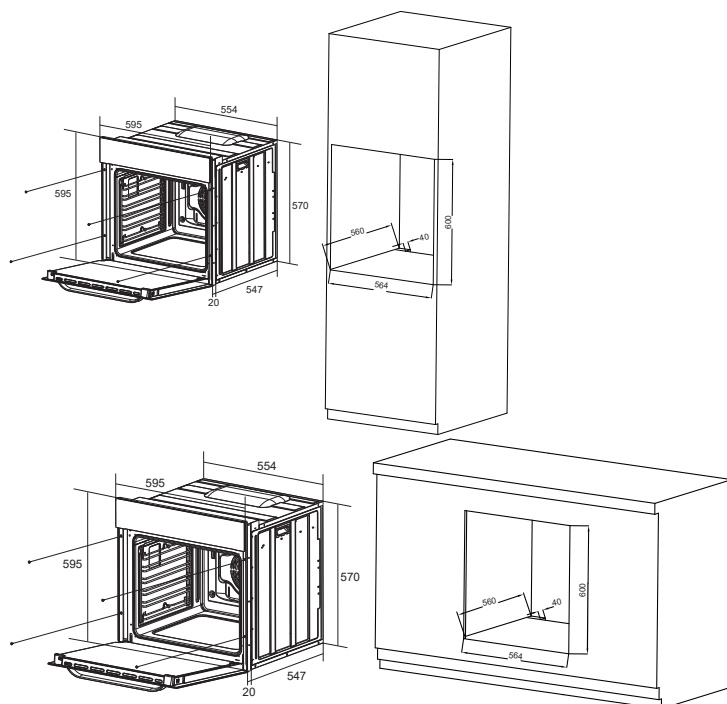
Garzeit

Timer

Ende der Garzeit

INSTALLATION

- Die Küche muss trocken und gut belüftet sein, entsprechend den geltenden technischen Vorschriften.
- Das Hauptrohr hinter dem Ofen muss aufgrund der Hitzeentwicklung während des Betriebs so verlegt werden, dass die Rückseite des Ofens nicht berührt wird.
- Dies ist ein Einbauofen, was bedeutet, dass die Rückwand und eine der Seitenwände neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Für Beschichtungen oder Blenden, die bei Einbaumöbeln verwendet werden, muss ein hitzebeständiger Klebstoff (100 °C) verwendet werden. Wenn Sie unsicher sind, ob Ihre Möbel hitzebeständig sind, lassen Sie etwa 2 cm Platz um den Ofen herum. Die Wand hinter dem Backofen muss gegen hohe Temperaturen beständig sein. Während des Betriebs kann die Rückseite des Ofens um bis zu 5 °C wärmer werden als die Umgebungstemperatur.
- Fertigen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den zu einzubauenden Backofen an.
- Der Backofen muss geerdet sein.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung, ohne dass die vier Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen dabei herausgedreht werden.



Elektrischer Anschluss



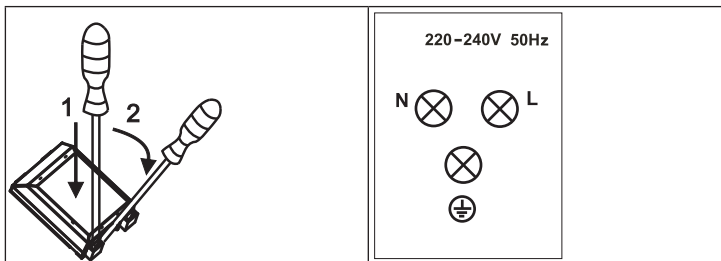
WARNUNG

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Es dürfen keine Modifizierungen oder mutwilligen Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

- Vor dem Anschließen ist unbedingt zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel sollte mindestens 1,5 Meter lang sein.
- Das Erdungskabel muss unbedingt so verlegt werden, dass es im Falle einer Störung der Sicherheitsvorrichtung des Netzkabels als letztes Kabel herausgezogen wird.
- Es ist darauf zu achten, dass das Netzkabel so verlegt wird, dass es aufgrund der Hitzeentwicklung während des Betriebs nicht mit der Rückwand des Backofens in Berührung kommt.
- Es ist wichtig, ein Kabel mit der richtigen Größe zu verwenden, d. h. ein Kabel vom Typ HO5VV-F 3X 5 mm. Der Erdungsdraht muss unbedingt länger sein als die anderen Drähte.
- Die Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz muss eine Kontakttrennung in allen Polen aufweisen, sodass bei Überspannung mit fester Verkabelung eine vollständige Trennung gemäß den Verkabelungsvorschriften gewährleistet wird.

Anschluss (muss durch autorisierten Elektriker erfolgen)

- Öffnen Sie mit dem beiliegenden Schraubendreher die Anschlussabdeckung auf der Rückseite des Geräts. Lösen Sie die zwei Verriegelungen, die sich auf beiden Seiten unten am Anschluss befinden.
- Das Netzkabel muss unbedingt durch die Entlastungsvorrichtung geführt werden, um das Netzkabel vor Unterbrechung zu schützen.
- Wenn dies erfolgt ist, ziehen Sie die Entlastungsvorrichtung fest an und schließen Sie die Anschlussabdeckung.



Farbcodierung

L = Stromführend, Farbe braun oder schwarz.

N = Neutral, Farbe blau oder weiß.

ERDUNG = Farbe grün oder gelbgrün.

Hinweis: Achten Sie auf die richtige N-Verbindung!

BEDIENUNG

Vor der Erstbenutzung

- Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens.
- Entfernen Sie die herausnehmbaren Teile und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie ein Fenster.
- Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang bei 250 °C laufen. Entfernen Sie eventuelle Flecken und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.



VORSICHT

Es ist nicht ungewöhnlich, dass beim ersten Aufheizen des Backofens Rauch und ein eigenartiger Geruch entstehen. Dies ist zu erwarten und sollte innerhalb von etwa 30 Minuten abklingen.

Einschalten des Backofens

1. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie den Ofen ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Funktionsregler.
3. Auf der Temperaturanzeige erscheint eine vorgeschlagene Temperatur.
4. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause.
5. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Funktionsregler auf "0".

Funktionsauswahl und Temperaturregulierung

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Funktionsregler.
2. Auf der Temperaturanzeige erscheint eine vorgeschlagene Temperatur.
3. Berühren Sie die Temperaturtaste, um in den Temperaturmodus zu gelangen.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
5. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause.
6. Der Backofen wird in Betrieb genommen.

Uhrzeit einstellen

1. Die Uhr kann eingestellt werden, wenn der Funktionsregler in der Position OFF steht.
2. Beim Einschalten wird "12:00" angezeigt.
3. Berühren Sie die Uhr-Taste. Als Zeit wird "12:00" angezeigt.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
5. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause. Wenn Sie die Taste nicht berühren, werden die Einstellungen nach 5 Sekunden automatisch bestätigt.

Timer

1. Wenn sich der Funktionsregler in der Position OFF befindet, berühren Sie die Uhrentaste zweimal (wenn der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie zunächst die Taste OK/Pause und anschließend dreimal die Uhrentaste). Es wird "0:00" angezeigt und das Timer-Symbol blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Temperaturregler ein.
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause.

Die Wecker-Funktion ausschalten

Die Weckfunktion kann durch Einstellen der Uhrzeit auf "0:00" deaktiviert werden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Sprachansage und das Timer-Symbol blinkt, um den Benutzer zu erinnern. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden; andernfalls geht er nach 120 Sekunden automatisch aus.

Halbautomatischer Betrieb

In diesem Modus kann die Garzeit des Ofens eingestellt werden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen ab und der Alarm ertönt.

Stellen Sie die Garzeit ein, wenn der Ofen eingeschaltet und in Betrieb ist:

1. Berühren Sie die Zeittaste einmal. Das Garzeitsymbol blinkt und auf dem Display erscheint "0:00".
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause. Das Garzeitsymbol leuchtet auf und die eingestellte Zeit wird gespeichert.
4. Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, hört der Ofen auf zu heizen, der Alarm ertönt und alle Symbole auf dem Display blinken.
5. Wenn Sie die Tasten Timer, Temperaturwahl, Backofenbeleuchtung oder OK/Pause berühren, wird das Alarmsignal ausgeschaltet. Wenn Sie keine Taste berühren, geht der Alarm nach 120 Sekunden automatisch aus.

Automatischer Betrieb

Hinweis: Berühren Sie die Zeittaste zum Einstellen der Endzeit erst, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben.

1. Berühren Sie die Zeittaste zweimal und das Symbol für das Ende der Garzeit beginnt zu blinken.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um das gewünschte Ende der Garzeit einzustellen.
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste OK/Pause. Das Symbol für das Ende der Garzeit leuchtet auf und die eingestellte Zeit wird gespeichert.

4. Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen aus, der Alarm ertönt und das Symbol für das Ende der Garzeit sowie das Temperatursymbol blinken.
5. Wenn Sie die Tasten Timer, Temperaturwahl, Backofenbeleuchtung oder OK/Pause berühren, wird das Alarmsignal ausgeschaltet. Wenn Sie keine Taste berühren, geht der Alarm nach 120 Sekunden automatisch aus.

Beispiel:

- Die aktuelle Uhrzeit ist 14:00 Uhr. Stellen Sie die Garzeit auf 1 Stunde und das Ende der Garzeit auf 15:30 Uhr ein. Wenn Sie das Ende der Garzeit nicht mit dem Temperaturregler einstellen, drücken Sie zur Bestätigung die OK/Pause-Taste. Der Ofen hört dann um 15:30 Uhr auf zu heizen.
- Wenn Sie alternativ den Temperaturregler drehen, um das Ende der Garzeit auf 15:30 Uhr einzustellen, und die Taste OK/Pause drücken, beginnt der Ofen um 14:30 Uhr zu arbeiten und endet um 15:30 Uhr.

Hinweis:

Zeitspanne Garzeit und Ende der Garzeit:

Zeitspanne Garzeit: $0 < t < 10$ Stunden

Zeitspanne Ende der Garzeit: aktuelle Uhrzeit < Ende der Garzeit < aktuelle Zeit + 10 Stunden

Ende der Garzeit = aktuelle Uhrzeit + Garzeit

Das Ende der Garzeit wird priorisierter angezeigt als die aktuelle Uhrzeit.

Wir empfehlen, die ersten Garvorgänge zu überwachen, um sicherzustellen, dass die richtige Zeit und Temperatur verwendet werden.

Dann können Sie Anpassungen vornehmen, um zu vermeiden, dass Speisen zu lange oder zu kurz gegart werden.

Beleuchtung

- Drücken Sie die Lichttaste, um die Beleuchtung ein-/auszuschalten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Das Licht schaltet sich während des Aufheizens automatisch ein; berühren Sie die Lichttaste, um die Beleuchtung aus- und wieder einzuschalten. Nach dem Heizen schaltet sich die Beleuchtung nach 1 Minute automatisch aus.

Widersprüchliche Funktionen

Wenn Sie den Backofen ausschalten, werden die Garzeit und das Ende der Garzeit gelöscht.

Wenn Sie die Temperatureinstellung während des Betriebs ändern, wird der Zeitzähler angehalten. Drücken Sie die Taste OK/Pause, um den Countdown fortzusetzen.

Wenn Sie mehrere Tasten gleichzeitig drücken, werden die Funktionen nicht ausgeführt.

Wenn Sie die Funktionseinstellung während des Betriebs ändern, wird der Zeitzähler angehalten.

Türkontrolle

Beim Einschalten leuchtet das Türsymbol auf, wenn die Tür offen ist, und erlischt, sobald die Tür geschlossen wird.

BACKOFEN

Der Backofen wird über den Funktionsregler und den Temperaturregler gesteuert.

Vorsicht

Wenn Sie eine Heizfunktion wählen, schaltet sich der Backofen erst ein, nachdem Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt haben.

Einstellungen des Funktionsreglers des Backofens



Gebläse (Abtauen)

In dieser Funktion arbeitet nur der Ventilator. Sie können damit das Gericht oder den Garraum abkühlen oder Lebensmittel auftauen.



Ober- und Unterhitze

Bei dieser Funktion wird mit Ober- und Unterhitze geheizt, wodurch ein natürlicher Konvektionsofen entsteht.



Umluft

Ein Heizelement um das Gebläse herum ermöglicht eine möglichst gleichmäßige Erwärmung. Diese Betriebsart minimiert die Vorheizzeit und eignet sich am besten für das gleichzeitige Garen mehrerer verschiedener Speisen.



Unterhitze

Nur das untere Heizelement ist aktiviert.



Rundes Element um das Gebläse

Diese Funktion ist ein Energiesparmodus.



Umluftbetrieb mit Unterhitze

Mit dieser Funktion wird der Umluftofen mit dem Konvektionselement und dem unteren Element betrieben, so dass bei Verwendung der Einschubebene 3 oder 4 mit erhöhter Temperatur von unten gegart werden kann. Stellen Sie den Regler auf die gewünschte Position ein. Die Standardtemperatur von 180 °C wird angezeigt und kann durch Drehen des Temperaturreglers eingestellt werden.



Voller Grill (Grill und oberes Heizelement)

Bei dieser Funktion heizt das Gerät mit dem Grillelement und Oberhitze. Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich der Garfläche, was ideal für das Grillen großer Portionen ist.



Umluft-Grill

Der Backofen aktiviert das obere Grillelement und das Gebläse. Diese Funktion beschleunigt den Grillvorgang. Sie sollten den Grill nur bei geschlossener Backofentür benutzen.



Gebläse mit Unterhitze

Mit dieser Funktion wird der Umluftofen mit dem Konvektionselement und dem unteren Element betrieben, so dass bei Verwendung der Einschubebene 3 oder 4 mit erhöhter Temperatur von unten gegart werden kann. Bei Auswahl der Funktion wird die Standardtemperatur von 220 °C angezeigt und kann mit den Tasten eingestellt werden.



Gebläse, Ober- und Unterhitze

In dieser Stellung des Reglers führt der Backofen die Garfunktion aus. Konventioneller Backofen mit Umluft.



Selbstreinigungsfunktion des Ofens

Diese Funktion ist mit einem zusätzlichen Sicherheitsmerkmal versehen, um zu verhindern, dass sie versehentlich ausgewählt wird. Drehen Sie den Regler auf die Funktion Selbstreinigung. Berühren Sie dann die Taste OK/Pause 3 Sekunden lang, um die Auswahl zu bestätigen. Das Pfeilsymbol Ende der Garzeit blinkt und auf dem Display erscheint "2:00" und "P1". Wenn die Funktion aktiviert ist, beträgt die Ofentemperatur etwa 430 °C.

Die Selbstreinigungsfunktion hat 3 verschiedene Modi:

Modus	Zeit (h)
P1	2:00
P2	1:30
P3	1:15

Hinweis: Wenn die Selbstreinigungsfunktion aktiviert ist, kann die Zeit nicht geändert werden.



VORSICHT

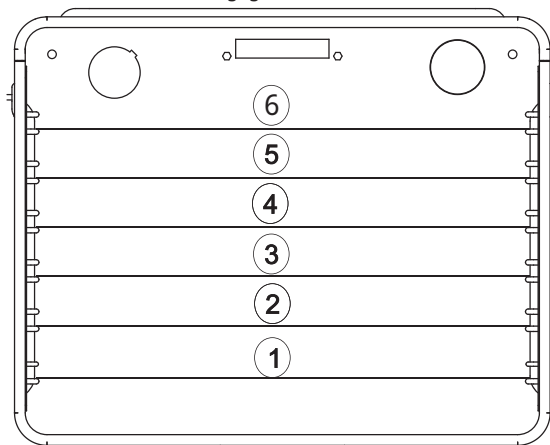
Bevor Sie das Selbstreinigungsprogramm starten, müssen Sie überschüssige Speisereste entfernen, folgende Utensilien können während der Reinigung im Ofen bleiben: Backformen.

Einbau der Einschübe

Die hohen Kanten des Einschübe müssen in das Innere des Ofens geschoben werden. Nach der Installation können Sie Einschübe nur durch Anheben herausgezogen werden.

Hinweise zu den verschiedenen Ebenen

Backbleche und Zubehör (Backofenrost, Backblech usw.) können auf 6 Ebenen in den Ofen geschoben werden. Die entsprechenden Stufen sind in der nachstehenden Grafik angegeben. Zählen Sie immer von unten nach oben!



Durch eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Backofens können Sie einen wesentlichen Einfluss auf den dauerhaften störungsfreien Betrieb Ihres Geräts nehmen.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie den Backofen ausschalten und sicherstellen, dass sich alle Knöpfe in der Position „0“ befinden. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Druckdampfreiniger.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Dampfreinigung

- Gießen Sie 250 ml Wasser (1 Tasse) in eine hitzebeständige Schüssel, die Sie auf der ersten Ebene von unten in den Ofen stellen.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 100 °C und den Funktionsregler auf Unterhitze.
- Heizen Sie den Ofenraum etwa 30 Minuten auf.
- Öffnen Sie die Backofentür, wischen Sie den Innenraum mit einem Tuch oder Schwamm aus und waschen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.

Achtung: Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Backofenlampe

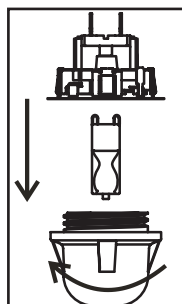
Vor jeder Wartung, die elektrische Teile betrifft, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn der Backofen in Betrieb war, lassen Sie den Garraum und die Heizelemente abkühlen, bevor Sie mit der Wartung beginnen.

Auswechseln der Glühbirne

- Schrauben Sie die Schutzabdeckung ab. Wir empfehlen Ihnen, die Glasabdeckung zu diesem Zeitpunkt zu waschen und zu trocknen.
- Entfernen Sie vorsichtig die alte Glühbirne und setzen Sie die neue Glühbirne ein, die für hohe Temperaturen (300 °C oder 350 °C) geeignet ist und folgende Spezifikationen aufweist: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, G9-Fassung.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

WICHTIG

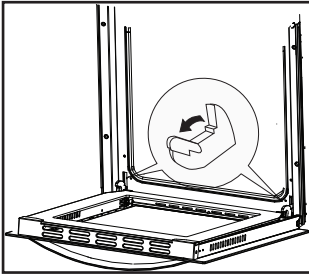
- Verwenden Sie niemals Schraubendreher oder andere Werkzeuge, um die Lichtabdeckung zu entfernen. Dies könnte die Emaille des Backofens oder die Lampenfassung beschädigen. Nur von Hand entfernen.
- Tauschen Sie die Glühbirne niemals mit bloßen Händen aus, da Verunreinigungen an den Fingern zu einem vorzeitigen Ausfall führen können.
- Verwenden Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe.
- Der Austausch der Glühbirne ist nicht von der Garantie abgedeckt.



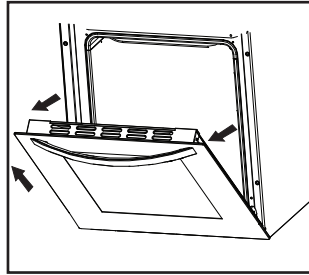
Entfernung der Tür

Um einen leichteren Zugang zum Garraum für die Reinigung zu erhalten, ist es möglich, die Tür zu entfernen.

Kippen Sie dazu den Sicherheitsverschluss des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie zu sich heraus. Um die Tür wieder in den Herd einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf dem Vorsprung des Scharnierhalters sitzt. Nach dem Einsetzen der Tür in den Backofen muss die Sicherung vorsichtig wieder heruntergelassen werden. Wenn die Sicherheitsverriegelung nicht eingestellt ist, kann es zur Beschädigung des Scharniers beim Schließen der Tür kommen.



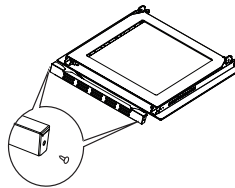
Kippen der Scharniersicherungen.



Entfernung der Tür.

Entfernung der inneren Glasscheibe

Schrauben Sie den Kunststoffriegel, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, ab und lösen Sie ihn. Nehmen Sie dann das Glas aus dem zweiten Sperrmechanismus heraus und entfernen Sie es. Nach der Reinigung setzen Sie die Glasscheibe ein und schrauben den Blockiermechanismus ein.



Entfernung der inneren Glasscheibe.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Im Falle eines Notfalls:

- Schalten Sie alle Arbeitsgeräte des Backofens aus
- Rufen Sie den Kundenservice an
- Einige kleinere Störungen können anhand der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Anweisungen behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie die folgenden Punkte, die in der Tabelle aufgeführt sind.

Problem	Grund	Handlung
Das Gerät funktioniert nicht.	Unterbrechung der Stromzufuhr.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten; falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
	Wahl der falschen Funktion.	Prüfen Sie, ob der Funktions- oder Temperaturregler auf die richtige Position eingestellt ist.
Auf der Programmieranzeige blinkt "12.00".	Das Gerät wurde vom Stromnetz getrennt oder es gab einen vorübergehenden Stromausfall.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Verwendung des Programmierers).
Das Licht funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist lose oder beschädigt.	Ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die durchgebrannte Glühbirne aus (siehe „Reinigung und Wartung“)

ANHANG: BACKZEITENTABELLE

Backen von Gebäck

Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Ober- und Unterhitze oder mit der Umluftfunktion.

Beachten Sie: Bei den Empfehlungen in den folgenden Tabellen handelt es sich um ungefähre Angaben. Diese können Sie an Ihre bisherigen Erfahrungen und Vorlieben anpassen. Wenn der gewünschte Kuchentyp nicht aufgeführt ist, wählen Sie den ähnlichsten Typ.

Ober- und Unterhitze

- Die natürliche Konvektion schafft eine perfekte Kochzone in der Mitte des Ofens – ideal für trockenes Gebäck, Brot und Teekuchen.
- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen, da helle Formen die Hitze reflektieren und der Teig nicht ausreichend gebräunt wird.
- Stellen Sie die Backformen immer auf einen Grillrost. Nehmen Sie den Rost nur heraus, wenn Sie auf dem flachen Backblech backen, das mit dem Ofen geliefert wird.
- Geben Sie den Kuchen erst in den Ofen, wenn er die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen ganz durchgebacken?

Den Kuchen mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle einstechen. Wenn der Teig nicht daran kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Der Kuchen ist eingefallen

Prüfen Sie das Rezept. Möglicherweise müssen Sie beim nächsten Mal eine geringere Menge an flüssigen Zutaten verwenden. Achten Sie darauf, dass die Mischzeiten eingehalten werden, insbesondere bei der Verwendung von elektrischen Handmixern, damit die richtige Konsistenz erreicht wird.

Kuchen ist am Boden zu hell

Wir empfehlen die Verwendung dunklerer Auflaufformen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Sie können auch versuchen, beim nächsten Mal eine Stufe niedriger zu backen oder die Funktion der unteren Heizstufe zu verwenden, um den Garvorgang zu beenden.

Käsekuchen ist nicht durchgegart

Beim nächsten Mal die Temperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Backzeiten sind Richtwerte. Es empfiehlt sich, zunächst die niedrigere Temperatur zu wählen und sie bei Bedarf in den späteren Phasen des Garvorgangs zu erhöhen.

ANHANG: BACKZEITENTABELLE

Hinweis:

- In den Tabellen ist der Temperaturbereich angegeben. Wählen Sie immer zuerst die niedrigere Temperatur. Sie können die Temperatur jederzeit erhöhen, falls der Teig länger gebacken werden muss.
- Die Backzeiten sind nur Richtwerte. Sie können in Abhängigkeit von individuellen Merkmalen variieren.

Art des Gebäcks	Einschubebene (von unten nach oben)	Temp. (°C)	Backzeit (min.)
Biskuit-/ Marmorkuchen	2	150–170	60–80
Victoria-Biskuitkuchen	2	150–170	65–80
Basis für eine Schichttorte	2–3	150–170	20–30
Biskuitbasis für Schichtkuchen			30–40
Obstkuchen (knuspriger Boden)	2–3	160–180	60–70
Käsekuchen (Mürbeteig)	2	140–150	60–90
Teekuchen	2	150–170	40–60
Brot (z. B. Vollkornbrot)	2	150–170	50–60
Obstkuchen (knuspriger Boden)	2	160–200	35–60
Obstkuchen (mit Hefe)	2	160–170	30–50
Streuselkuchen		150–170	30–40
Biskuitrolle			10–15
Pizza (dünner Boden)			10–15
Pizza (dicker Boden)			30–50
Blätterteig	2	170–190	18–25
Baiser			80–90
Brandteigbrötchen	2	170–190	35–45

Braten

Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Ober- und Unterhitze oder mit der Umluftfunktion.

Tipps für Braten

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit leicht emaillierten Blechen, ofenfestem Glasgeschirr, Ton- oder gusseisernem Kochgeschirr. Wenn Sie den Braten abdecken oder in Folie einwickeln, bleibt der Bratensaft erhalten und der Backofen bleibt sauber.
- Wenn Sie den Braten nicht abdecken, verkürzt sich die Garzeit. Große Braten können direkt auf den Grillrost aufs Backblech gelegt werden.

Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Bratzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.

- Beim Braten großer Fleischstücke kann es zu übermäßiger Dampfbildung und Kondensation an der Ofentür kommen. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Wischen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas gründlich ab.
- Der Braten sollte regelmäßig kontrolliert und nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
- Achten Sie beim Braten auf dem Grillrost darauf, dass der Rost richtig in das Backblech eingesetzt wird, um den heruntertropfenden Saft und das Fett aufzufangen.
- Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann, das wiederum zu Korrosion im Ofen führen kann.

Fleischart	Einschubebene (von unten nach oben)	Temp. (°C)	Bratzeit (min.)
Rind			pro 1 cm
Rinderbraten oder Filet ("blutig")	3	250	12-15
im Ofen aufgewärmt und saftig ("medium")	3	250	15-25
im Ofen aufgewärmt ("gut durchgebraten")	3	210-230	25-30
im Ofen aufgewärmter Rostbraten	2	200-220	120-140
Schwein			
Rostbraten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	200-210	90-120
Lamm	2	200-220	100-120
Wildbret	2	200-220	100-120
Geflügel			
Hähnchen	2	220-250	50-80
Gans (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
Fisch	2	210-220	50-80

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10047814, 10047815		
Art des Backofens	Elektrobackofen für den Haushalt		
Masse des Gerätes	M	40	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum	V	76	L
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,89	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,82	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im Umluftmodus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieeffizienzindex pro Garraum	EEI-Garraum	94,7	

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions 30

Device overview and function buttons 32

Installation 34

Operation 36

Oven 40

Cleaning and Maintenance 43

Troubleshooting 46

Appendix: Baking Tables 47

Appendix: Baking Tables 48

Product Data Sheet 51

Disposal Considerations 52

Manufacturer & Importer (UK) 52

TECHNICAL DATA

Item number	10047814, 10047815
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Total power	3150 W
Top element	850 W
Grill element	1100 W
Bottom element	1150 W
Circular element	1600 W
Fan	●

SAFETY INSTRUCTIONS

General usage precautions

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Some parts of the appliance may retain heat for a long time; wait for it to cool down before touching areas exposed to direct heat.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Please use the product in an open environment.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Oven door should not be opened often during the cooking period.

Child safety and supervision

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

Electrical safety

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

Installation and setup

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement or installation by unauthorized personnel.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

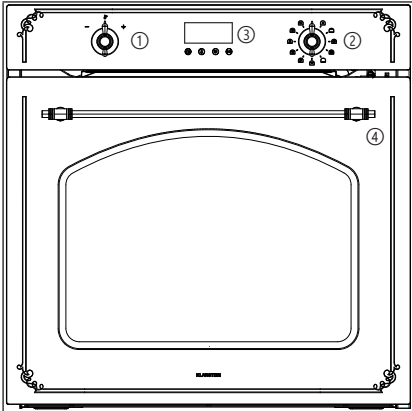
Cleaning and maintenance

- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to unplug it.

First time use

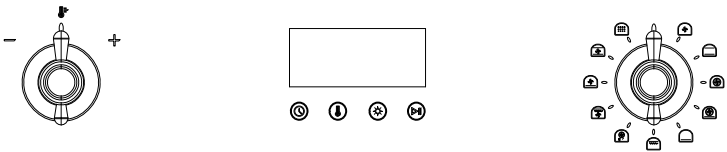
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.
- Please run the new empty product with the conventional cooking function at 250°C for 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke. If it does occur, you should wait for the smell to clear before putting food into the oven.

DEVICE OVERVIEW AND FUNCTION BUTTONS



1	Temperature control knob
2	Oven function selection knob
3	Electronic programmer
4	Oven door handle

Control panel

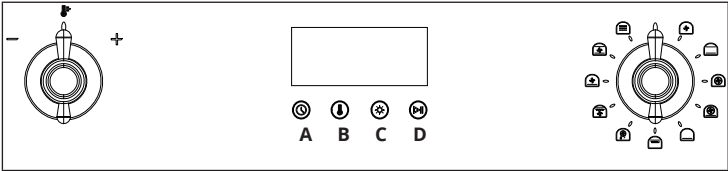


Function knobs

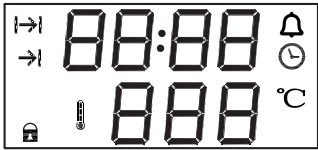
The oven is controlled by the function knob and the temperature control knob.

Note : When selecting any heat function the oven will be switched on only after the temperature has been set with the temperature contol knob.

Display



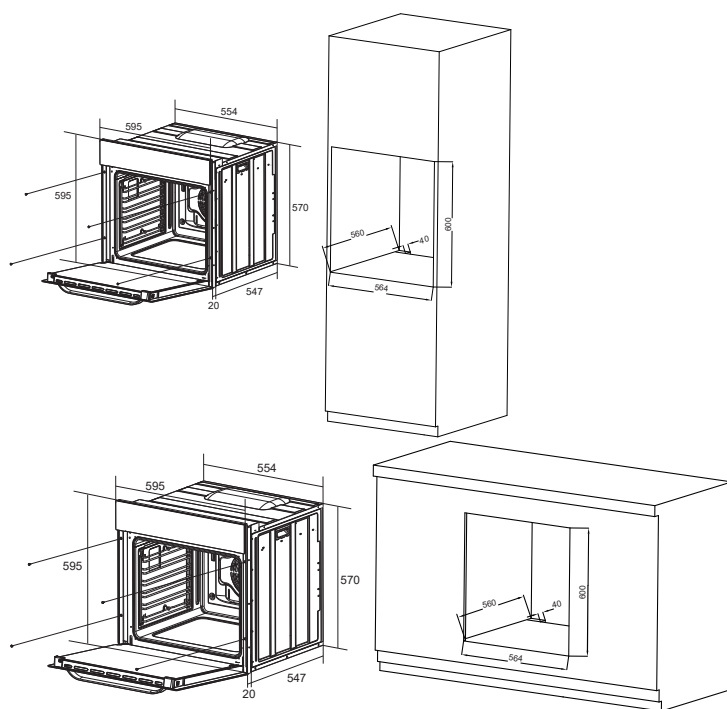
A	Timer	C	Oven light
B	Temperature select	D	OK/ pause



- Time
- Cooking time
- Timer
- End of cooking time

INSTALLATION

- The kitchen must be dry and well ventilated according to the technical regulations in force.
- The main pipe behind the oven must be placed in such a way that it does not touch the back of the oven due to the heat it generates during operation.
- This is a built-in stove, which means that its rear wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coatings or veneers used on built-in furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). If you are unsure about the heat resistance of your furniture, leave about 2 cm of space around the stove. The wall behind the stove should be able to withstand high temperatures. During operation, the back of the stove can heat up to about 5°C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions shown in the diagram for the heater to be installed.
- The heater must be earthed.
- Insert the heater completely into the opening without loosening the four screws at the positions shown in the diagram.



Electrical connection



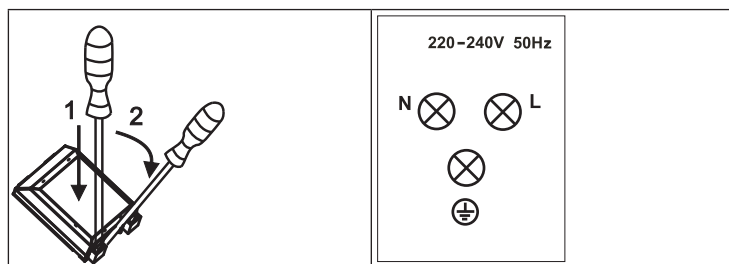
WARNING

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Prior to establishing the connection, it is essential to ascertain whether the voltage indicated on the rating plate aligns with the actual mains voltage.
- The mains lead should be a minimum of 1.5 metres in length.
- It is essential that the earthing wire is installed in a way that ensures it is the last wire to be pulled out in the event of a failure in the safety relief device of the mains lead.
- It is important to ensure that the mains lead is placed in a way that avoids contact with the back panel of the oven, due to the heat generated during operation.
- It is essential to use a cable of the correct size rating, specifically the H05VV-F 3X 5mm cable type. It is imperative that the grounding wire be of a longer length than the other wires.
- The disconnection means from the supply mains must have a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage fixed wiring, in accordance with the wiring regulations.

Connection (must be made by an authorised electrician)

- Using the provided screwdriver, open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- It is essential that the mains lead is led through the relief safety device, in order to protect the mains lead cable from disconnection.
- Once this has been done, tighten the relief device securely and close the connector cover.



Colour code

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

EARTH = coloured green or yellow green.

Note: Please beware of the correct N-connection.

OPERATION

Prior to first use

- Please remove the packaging and clean the interior of the oven.
- The oven fittings should be removed and washed with warm water and a small quantity of washing-up liquid. Please switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven to a temperature of 250 °C for approximately 30 minutes. Remove any stains and wash carefully.



CAUTION

It is not uncommon for smoke and a peculiar smell to be emitted when the oven is first heated. This is to be expected and should dissipate within approximately 30 minutes.

Turning on the oven

1. Plug the appliance in and turn the oven on.
2. Select the desired function with the function knob.
3. A suggested temperature will appear on the temperature display.
4. Touch the OK/Pause button to confirm.
5. To switch the oven off, turn the function knob to "0".

Function selection/ temperature regulation

1. Select the desired function with the function knob.
2. A suggested temperature will appear on the temperature display.
3. Touch the temperature button in order to enter the temperature mode.
4. Turn the temperature knob to set the desired temperature.
5. Touch the OK/Pause button to confirm.
6. The oven will start working.

Setting the time

1. The clock can be set when the function knob is in OFF position.
2. When powering on, "12:00" is displayed.
3. Touch the clock button. The time displayed is "12:00".
4. Turn the temperature knob to set the time.
5. Touch the OK/Pause button to confirm. If you do not touch the button the settings will be automatically confirmed after 5 seconds.

Timer

1. When the function knob is in OFF position, touch clock button twice (when the oven is working, touch the OK/PAUSE button first, then touch the clock button 3 times). "0:00" is displayed and the timer-symbol is flashing.
2. Set the desired time with the temperature knob.
3. Touch the OK/Pause button to confirm.

Cancelling the alarm function

The alarm function can be cancelled by setting the time to "0:00". When the time runs out, a voice prompt will activate with the timer symbol flashing to remind the user. The alarm can be stopped by pressing any button; otherwise, it will stop automatically after 120 seconds.

Semi-automatic operation

With this mode the oven cooking time can be set. When the time runs out, the oven stops working and the alarm sounds.

Set the cooking time when the power is on, and the oven is working:

1. Touch the time button once. The cooking time symbol is flashing and the display shows "0:00".
2. Turn the temperature knob to set the cooking time.
3. Touch the OK/Pause button to confirm. The cooking time symbol light is on and the set time is saved.
4. As soon as the set cooking time is finished, the oven stops heating, the alarm sounds and all icons on the display are flashing.
5. When you touch the Timer, Temperature select, Oven light or OK/Pause button the alarm signal is turned off. If you do not touch any button it will be automatically turned off after 120 seconds.

Automatic operation

Note: Touch the time button to set the en-time only after you have set the cooking time.

1. Touch the time button twice and the end of cooking time icon starts flashing.
2. Turn the temperature knob to set the end of the cooking time.
3. Touch the OK/Pause button to confirm. The end of cooking time symbol light is on and the set time is saved.
4. As soon as the set cooking time is finished, the oven stops heating, the alarm sounds and the end of cooking time icon and the temperature icon are both flashing.
5. When you touch the Timer, Temperature select, Oven light or OK/Pause button the alarm signal is turned off. If you do not touch any button it will be automatically turned off after 120 seconds.

Example:

- The current time is 14:00. Set the cooking time to 1 hour and the end of cooking time to 15:30. If you do not adjust the end of the cooking time using the temperature knob, press the OK/Pause button to confirm. The oven will then stop heating at 15:30.
- Alternatively, if you turn the temperature knob to set the end of the cooking time to 15:30 and press the OK/Pause button, the oven will start working at 14:30 and stop at 15:30.

Note:**Cooking time and end of cooking time range:**

Cooking time range: $0 < t < 10$ hours

End of cooking time range: current time < end of cooking time < current time + 10 hours.

End of cooking time = current time + cooking time

The end of the work time priority display is greater than the current time.

We recommend supervising the first few cooking sessions to ensure the correct time and temperature are used.

Then you can make adjustments to avoid overcooking or undercooking.

Lighting function

- Press the light button to turn the light on/off when the power is on.
- The light will be automatically turned on while heating, touch the light button to turn off and re-turn on the light. After heating, the light will turn off automatically after 1 minute.

Conflicting functions

If you turn off the oven, the cooking time and the end of cooking time will be cancelled.

If you change the temperature setting during working, the time count down will stop. Press the OK/Pause button to continue the count down.

If you press several buttons at the same time, functions will not operate.

If you change the function during working, the time count down will stop.

Door checking switch

When powering on, the door icon will light on if the door is open, and be turned off as soon as the door is closed.

OVEN

The oven is controlled by the function knob and the temperature control knob.

Caution

When selecting any heating function the oven will be switched on only after the temperature has been set with the temperature control knob.

Settings of the oven function knob



Fan(Defrost)

At this function, the fan only works. You can cool the dish or the oven chamber or defrost food.



Bottom and top element on

This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Fan Forced

A heating element around the fan enables the most uniform heating possible. This mode minimises preheating time, and is also the best for cooking several different types of food at once.



Bottom element

Only the bottom heating element is activated.



Circular element fan

This function is energy saving mode.



Circular heater fan with bottom element

This operates the fan oven with the convection element and the bottom element, allowing for increased temperature cooking from the bottom of the dish when using shelf positions 3 or 4. Set the oven operation knob to the desired function. The default temperature of 180 °C is displayed and can be adjusted by turning the temperature knob.



Full Grill (Grill and the top heating element)

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.



Fan grill element

The oven activates the grill top heater and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up. You should only use the grill with the oven door shut.



Fan with bottom heater

This operates the fan oven with the convection element and bottom element allowing for cooking with increased temperature from the bottom of the dish when using shelf position 3 or 4. When choosing the function the default temperature of 220 °C is displayed and can be adjusted with the buttons.



Fan, bottom and top element on

At this knob position the oven executes the cooking function. Conventional oven with fan.



Pyrolytic oven function

This function has an added safety feature to prevent it from being selected accidentally. Turn the knob to the pyrolytic oven function. Then touch the OK/ Pause button for 3 seconds to confirm the selection. The end of cooking time arrow symbol is flashing and the display shows "2:00" and "P1". When the function is activated the oven-temperature will be around 430 °C.

The pyrolytic function has 3 different modes:

Mode	Time (h)
P1	2:00
P2	1:30
P3	1:15

Note: When the pyrolytic function is activated, the time can not be changed.



CAUTION

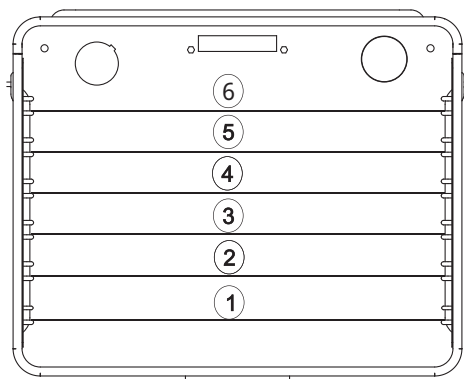
Before operate the pyrolytic self cleaning program, excess spillage must be removed before cleaning, the following utensils can be left in the oven during cleaning: bake-ware.

Shelve installation

The high edges of the shelf must be pushed into the inside of the oven. Once installed, the shelf can only be pulled out by lifting it.

Oven guide levels

Baking trays and accessories (oven rack, baking tray, etc.) can be placed in the oven at 6 guide levels. The corresponding levels are indicated in the tables below. Always count from bottom to top!



By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance. Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Steam cleaning

- Pour 250 ml of water (1 cup) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.
- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 100 °C and the function knob to the bottom heater position.
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Attention: Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

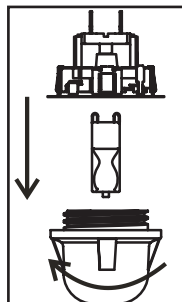
Before any maintenance involving electrical parts is started , the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Unscrew the protective cover. We recommend that you wash and dry the glass cover at this point.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300 °C or 350 °C) having the following specifications: 220-240V, 50 Hz, 25 W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.

IMPORTANT

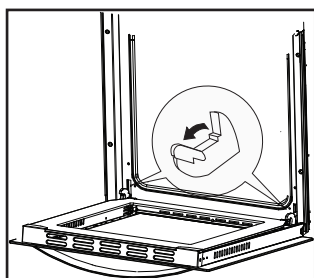
- Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp-holder. Remove only by hand.
- Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure.
- Always use a clean cloth or gloves.
- The bulb replacement is not covered by your guarantee.



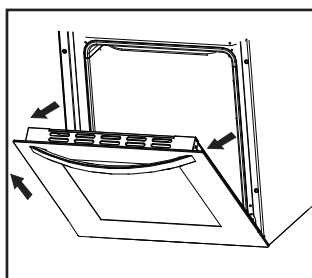
Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door.

To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the reverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



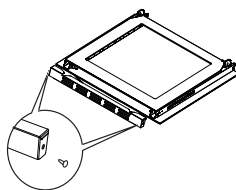
Tilting the hinge safety catches.



Door removal.

Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel.

TROUBLESHOOTING

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service centre
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

Problem	Reason	Action
The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if work. there is a blown fuse replace it with a new one.
	Choose wrong function.	Check if the function or the temperature knob is set to the correct position.
The programmer display is flashing "12.00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see Use of the programmer).
The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see "Cleaning and Maintenance")

APPENDIX: BAKING TABLES

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note: The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences. If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grillshelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note: The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

APPENDIX: BAKING TABLES

Note:

- The tables indicate the temperature range. Always select lower temperature first. You may always increase the temperature in case pastry needs more baking.
- Baking times are indicative only. They may vary in dependence of individual characteristics.

Type of pastry	Guide level (from down side upwards)	Temp. (°C)	Baking time (min.)
Sponge cake/ marble cake	2	150-170	60-80
Victoria sponge	2	150-170	65-80
Base for a layer cake	2-3	150-170	20-30
Sponge layer canke			30-40
Fruit cake (crispy base)	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (shortcrust)	2	140-150	60-90
Teacake	2	150-170	40-60
Bread (eg. wholegrain bread)	2	150-170	50-60
Fruit cake (crispy base)	2	160-200	35-60
Fruit cake (with yeast)	2	160-170	30-50
Crumble cake		150-170	30-40
Sponge roll			10-15
Pizza (thin base)			10-15
Pizza (thick base)			30-50
Puff pastry	2	170-190	18-25
Meringues			80-90
Choux buns	2	170-190	35-45

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

- For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware. Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.
- Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note: The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Type of meat	Guide level (from down side upwards)	Temp. (°C)	Roasting time (min.)
Beef			per 1 cm
Roast beed or fillet ("rare")	3	250	12-15
oven warmed up juicy ("medium")	3	250	15-25
oven warmed up ("well done")	3	210-230	25-30
oven warmed up Roast joint	2	200-220	120-140
Pork			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
Veal	2	200-210	90-120
Lamb	2	200-220	100-120
Venison	2	200-220	100-120
Poultry			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	190-200	150-180
Fish	2	210-220	50-80

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10047814, 10047815		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	40	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	76	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.89	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.82	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	94.7	

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

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 por 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	54
Vista general del aparato y teclas de control	56
Instalación	58
Puesta en funcionamiento	60
Horno	64
Limpieza y cuidado	67
Detección y reparación de anomalías	70
Apéndice: tablas de cocción	71
Apéndice: tablas de cocción	72
Ficha técnica del producto	75
Indicaciones sobre la retirada del aparato	76
Fabricante	76

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047814, 10047815
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total	3150 W
Resistencia superior	850 W
Elemento grill	1100 W
Resistencia inferior	1150 W
Resistencia circular	1600 W
Ventilador	●

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Precauciones generales de uso

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- El aparato se calienta mucho cuando está en uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Algunas partes del aparato pueden conservar el calor durante mucho tiempo; espere a que se enfríen antes de tocar las zonas expuestas al calor directo.
- No utilice el horno si se encuentra descalzo. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Utilice el producto en un entorno abierto.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada encima, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- La puerta no debe abrirse con frecuencia durante el periodo de cocción.

Seguridad y supervisión de los niños

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.

Seguridad eléctrica

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla del horno para evitar una posible descarga eléctrica.

Instalación y configuración

- El aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento por un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por una colocación defectuosa, ni por la instalación por personal no

autorizado.

- Los medios de desconexión deben incorporarse al cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Se debe incorporar un dispositivo de desconexión total en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

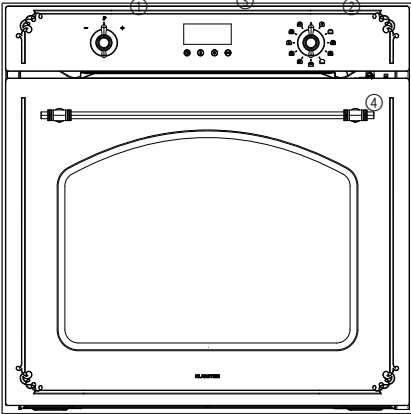
Limpieza y mantenimiento

- 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 utilice limpiadores de vapor.
- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, se recomienda desenchufarlo.

Primer uso

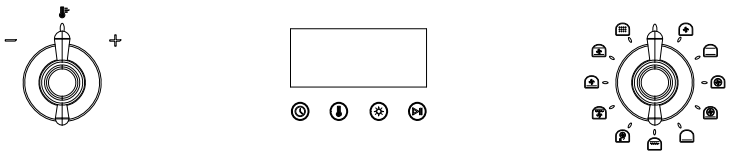
- Cuando el horno se enciende por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo utilizado para los paneles aislantes dentro del horno.
- Ponga en marcha el nuevo producto vacío con la función de cocción convencional a 250 °C durante 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.
- Durante el primer uso, es totalmente normal que salga un poco de humo. Si se produce, espere a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS DE CONTROL



1	Perilla de temperatura
2	Perilla de selección de la función del horno
3	Programador electrónico
4	Tirador de la puerta del horno

Panel de control

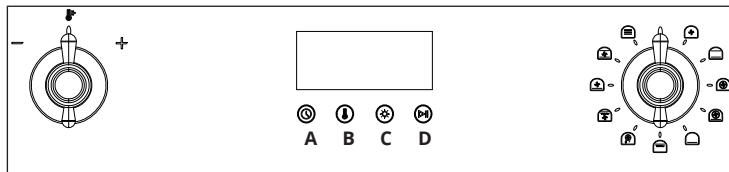


Perillas

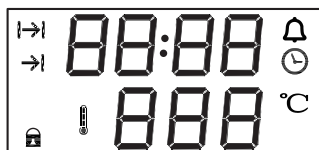
El horno se controla mediante las perillas de función y de temperatura.

Nota: Al seleccionar cualquier función de calor, el horno sólo se encenderá después de haber ajustado la temperatura con la perilla de temperatura.

Pantalla



A	Temporizador	C	Luz del horno
B	Selección de temperatura	D	OK/ pausa



🕒 Tiempo

↔️ Tiempo de cocción



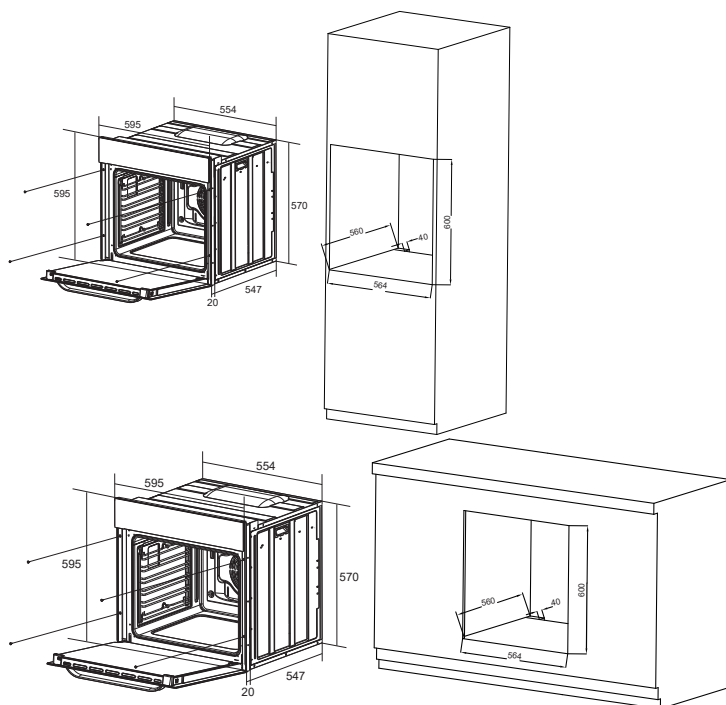
Temporizador



Finalización del tiempo de cocción

INSTALACIÓN

- La cocina debe estar seca y bien ventilada según la normativa técnica vigente.
- La tubería principal situada detrás del horno debe colocarse de forma que no toque la parte trasera del horno debido al calor que genera durante su funcionamiento.
- Se trata de un horno empotrable lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. Los revestimientos o chapados utilizados en muebles empotrados deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100 °C). Si no está seguro de la resistencia al calor de sus muebles, deje unos 2 cm de espacio alrededor del horno.
- La pared de detrás del horno debe ser resistente a las altas temperaturas. Durante el funcionamiento, la parte trasera del horno puede calentarse hasta unos 5 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Haga una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para el horno que se va a instalar.
- El producto debe estar conectado a tierra.
- Introduzca el horno completamente en la abertura sin dejar que se salgan los cuatro tornillos situados en los lugares indicados en el diagrama.



Conexión eléctrica



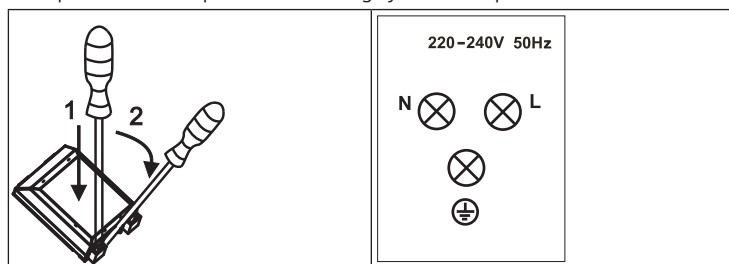
ADVERTENCIA

Solamente un electricista debidamente cualificado y autorizado debe realizar todos los trabajos eléctricos. No altere ni cambie de forma intencionada el suministro eléctrico.

- Antes de establecer la conexión, es esencial comprobar si la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red real.
- El cable de alimentación debe tener una longitud mínima de 1,5 metros.
- Es esencial que el cable de toma de tierra se instale de forma que sea el último cable que se extraiga en caso de fallo del dispositivo de seguridad del cable de alimentación.
- Es importante asegurarse de que el cable de alimentación esté colocado de forma que evite el contacto con el panel trasero del horno, debido al calor generado durante el funcionamiento.
- Es esencial utilizar un cable del tamaño correcto, concretamente el tipo H05VV-F 3X 5 mm. Es imprescindible que el cable de tierra sea de mayor longitud que los demás cables.
- Los medios de desconexión de la red de suministro que tienen una separación de contactos en todos los polos que proporcionan una desconexión completa bajo sobretensión cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Conexión (debe ser realizada por un electricista autorizado)

- Con el destornillador, abra la tapa del conector situada en la parte trasera del aparato. Suelte los dos cierres situados a ambos lados de la parte inferior del conector.
- El cable de alimentación debe conducirse a través del dispositivo de seguridad de alivio, protegiendo el cable de alimentación de desconexión.
- Apriete bien el dispositivo de descarga y cierre la tapa del conector.



Códigos de colores

L = VIVO, de color marrón o negro.

N = NEUTRO, de color azul o blanco.

TIERRA = de color verde o verde amarillo.

Nota: Tenga en cuenta la correcta conexión N.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido. Encienda la ventilación de la habitación o abra una ventana.
- Caliente el horno a una temperatura de 250 °C durante aproximadamente 30 minutos. Elimine las manchas y lave el horno con cuidado.



ATENCIÓN

No es raro que salga humo y un olor peculiar cuando el horno se calienta por primera vez. Es algo normal y debería disiparse en unos 30 minutos.

Encender el horno

1. Enchufa el aparato y enciende el horno.
2. Seleccione la función deseada con el botón giratorio de funciones.
3. En la pantalla de temperatura aparecerá una temperatura recomendada.
4. Toque el botón OK/Pausa para confirmar.
5. Para apagar el horno, gire el botón de funciones a «0».

Selección de funciones/regulación de la temperatura

1. Seleccione la función deseada con el botón giratorio de funciones.
2. En la pantalla de temperatura aparecerá una temperatura recomendada.
3. Toque el botón de temperatura para acceder al modo de temperatura.
4. Gire la perilla de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
5. Toque el botón OK/Pausa para confirmar.
6. El horno comenzará a funcionar.

Configuración de la hora

1. El reloj se puede ajustar cuando el botón de función está en la posición OFF.
2. Al encender el dispositivo, se muestra «12:00».
3. Toque el botón del reloj. La hora que se muestra es «12:00».
4. Gire la perilla de temperatura para ajustar el tiempo.
5. Toque el botón OK/Pausa para confirmar. Si no toca el botón, la configuración se confirmará automáticamente tras 5 segundos.

Temporizador

1. Cuando el botón de funciones está en la posición OFF, pulse dos veces el botón del reloj (cuando el horno está en funcionamiento, púlselo el botón OK/Pausa primero y después tres veces el botón del reloj). Se muestra «0:00» y el símbolo del temporizador parpadea.
2. Ajuste el tiempo deseado con el botón de temperatura.
3. Toque el botón OK/Pausa para confirmar.

Cancelar la función de alarma

La función de alarma se puede cancelar ajustando la hora en «0:00». Cuando se agote el tiempo, se activará un mensaje de voz y el símbolo del temporizador parpadeará para recordárselo al usuario. La alarma se puede detener pulsando cualquier botón; de lo contrario, se detendrá automáticamente después de 120 segundos.

Funcionamiento semiautomático

Con este modo se puede ajustar el tiempo de cocción del horno. Cuando se acaba el tiempo, el horno deja de funcionar y suena la alarma.

Ajuste el tiempo de cocción cuando el aparato esté encendido y el horno en funcionamiento:

1. Toque una vez el botón de tiempo. El símbolo de tiempo de cocción parpadea y la pantalla muestra «0:00».
2. Gire la perilla de temperatura para ajustar el tiempo de cocción.
3. Toque el botón OK/Pausa para confirmar. La luz del símbolo de tiempo de cocción está encendida y el tiempo establecido se ha guardado.
4. Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción programado, el horno deja de calentar, suena la alarma y todos los iconos de la pantalla parpadear.
5. Al tocar el botón Temporizador, Selección de temperatura, Luz del horno o OK/Pausa, se desactiva la señal de alarma. Si no toca ningún botón, se apagará automáticamente después de 120 segundos.

Funcionamiento automático

Nota: Toque el botón tiempo para ajustar el tiempo de encendido solo después de haber ajustado el tiempo de cocción.

1. Toque dos veces el botón de tiempo y el icono de fin de tiempo de cocción comenzará a parpadear.
2. Gire la perilla de temperatura para ajustar el final del tiempo de cocción.
3. Toque el botón OK/Pausa para confirmar. Se enciende el símbolo de fin de tiempo de cocción y se guarda el tiempo programado.

4. Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción programado, el horno deja de calentar, suena la alarma y parpadean el icono de fin de tiempo de cocción y el icono de temperatura.
5. Al tocar el botón Temporizador, Selección de temperatura, Luz del horno o OK/Pausa, se desactiva la señal de alarma. Si no toca ningún botón, se apagará automáticamente después de 120 segundos.

Ejemplo:

- La hora actual es 14:00. Ajuste el tiempo de cocción a 1 hora y el final del tiempo de cocción a las 15:30. Si no ajusta el final del tiempo de cocción utilizando el botón de temperatura, pulse el botón OK/Pausa para confirmar. El horno dejará de calentar a las 15:30.
- Como alternativa, si gira el mandos de temperatura para ajustar el final del tiempo de cocción a las 15:30 y pulsa el botón OK/Pausa, el horno comenzará a funcionar a las 14:30 y se detendrá a las 15:30.

Nota:

Intervalo de tiempo de cocción y fin de cocción:

Intervalo de tiempo de cocción: $0 < t < 10$ horas

Intervalo de fin de cocción: hora actual < fin del tiempo de cocción < hora actual + 10 horas.

Fin del tiempo de cocción = hora actual + tiempo de cocción

El final de la visualización de la prioridad del tiempo de trabajo es posterior a la hora actual.

Recomendamos supervisar las primeras cocciones para asegurarse de que se utilizan el tiempo y la temperatura correctos.

A continuación, puede realizar ajustes para evitar que se cocine demasiado o se quede crudo.

Función de luz

- Pulse el botón de la luz para encenderla o apagarla cuando el dispositivo esté encendido.
- La luz se encenderá automáticamente durante el calentamiento. Toque el botón de la luz para apagarla y volver a encenderla. Después de calentarse, la luz se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

Funciones contradictorias

Si apaga el horno, el tiempo de cocción y el final del tiempo de cocción se cancelarán.

Si cambia la configuración de temperatura durante el funcionamiento, la cuenta atrás del tiempo se detendrá. Pulse el botón OK/Pausa para continuar con la cuenta atrás.

Si pulsa varios botones al mismo tiempo, las funciones no funcionarán.

Si cambia la función durante el funcionamiento, la cuenta atrás del tiempo se detendrá.

Interruptor de control de puerta

Al encender el aparato, el icono de la puerta se iluminará si la puerta está abierta y se apagará tan pronto como se cierre la puerta.

HORNO

El horno se controla mediante las perillas de función y de temperatura.

Atención

Al seleccionar una función de calentamiento, el horno se encenderá sólo después de haber ajustado la temperatura con la perilla de temperatura.

Ajustes de la perilla de función del horno



Ventilador (descongelar)

En esta función, el ventilador funciona solo. Puede enfriar el plato o la cámara del horno o descongelar alimentos.



Encender resistencias inferior y superior

Esta función utiliza las resistencias superior e inferior, creando un horno de convección natural.



Ventilador forzado

Un elemento calefactor alrededor del ventilador permite un calentamiento lo más uniforme posible. Este modo minimiza el tiempo de precalentamiento y también es el mejor para cocinar varios tipos de alimentos a la vez.



Resistencia inferior

Solo se activa el elemento calefactor inferior.



Ventilador del elemento circular

Esta función es el modo de ahorro de energía.



Ventilador de calentador circular con elemento inferior

Esto pone en funcionamiento el horno con ventilador con el elemento de convección y el elemento inferior, lo que permite aumentar la temperatura de cocción desde la parte inferior del plato cuando se utilizan las posiciones 3 o 4 de la bandeja. Ajuste el botón de funcionamiento del horno a la función deseada. La temperatura predeterminada de 180 °C se muestra en la pantalla y se puede ajustar girando el botón de temperatura.



Parrilla completa (parrilla y elemento calefactor superior)

Esta función irradia el calor del grill y de la resistencia superior. Esta función genera una temperatura más alta en la parte superior de la zona de cocción, lo que resulta ideal para asar grandes porciones.



Rejilla del ventilador

El horno activa la resistencia superior y el ventilador. En la práctica, esta función permite acelerar el proceso de asado. Sólo debe utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.



Ventilador con calentador inferior

Esta función activa el ventilador con la resistencia de convección y la resistencia inferior, permitiendo la cocción con temperatura incrementada desde la parte inferior del plato cuando se utiliza la posición 3 ó 4 de la bandeja. Al seleccionar esta función, se muestra la temperatura predeterminada de 220 °C, que puede ajustarse con los botones.



Encender el ventilador y las resistencias inferior y superior

En esta posición de la perilla, el horno ejecuta la función de cocción. Horno convencional con ventilador



Función de horno pirolítico

Esta función cuenta con una característica de seguridad adicional para evitar que se seleccione accidentalmente. Gire el botón hasta la función de horno pirolítico. A continuación, toque el botón OK/Pausa durante 3 segundos para confirmar la selección. El símbolo de flecha que indica el final del tiempo de cocción parpadea y la pantalla muestra «2:00» y «P1». Cuando se activa la función, la temperatura del horno será de aproximadamente 430 °C.

La función pirolítica tiene 3 modos diferentes:

Molde	Tiempo (h)
P1	2:00
P2	1:30
P3	1:15

Nota: Cuando la función pirolítica está activada, no se puede cambiar el tiempo.



PRECAUCIÓN

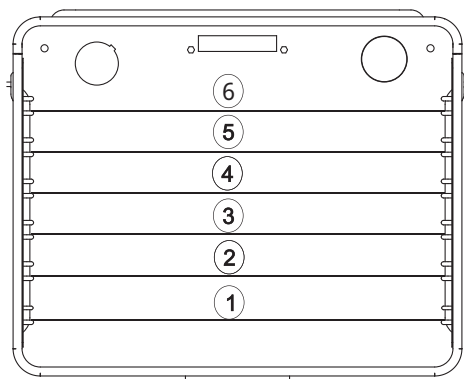
Antes de poner en marcha el programa de autolimpieza pirolítica, se debe eliminar cualquier resto de comida antes de la limpieza. Se pueden dejar los siguientes utensilios en el horno durante la limpieza: utensilios para hornear.

Instalación de estantes

Los bordes altos de la bandeja deben introducirse en el interior del horno. Una vez instalada, la balda solo se puede extraer levantándola.

Niveles guía del horno

Las bandejas de horno y los accesorios (rejilla de horno, bandeja de horno, etc.) pueden colocarse en el horno en 6 niveles de guía. Los niveles correspondientes se indican en los cuadros siguientes. ¡Cuenta siempre de abajo a arriba!



Si realiza una limpieza y un mantenimiento adecuados del horno, influirá significativamente en su correcto funcionamiento.

Antes de iniciar la limpieza, el horno debe estar apagado y todas las perillas deben estar en la posición «0». No empiece la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el horno después de cada uso.
- Enfríe el horno completamente antes de limpiarlo.
- No limpie nunca el aparato con limpiadores a presión o de vapor.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Limpieza a vapor

- Vierta 250 ml de agua (1 taza) en un recipiente colocado en el horno en el primer nivel desde el fondo.
- Cierre la puerta del horno.
- Ajuste la perilla de temperatura a 100 °C y la perilla de función a la posición de resistencia inferior.
- Caliente la cámara del horno durante unos 30 minutos.
- Abra la puerta del horno, limpie el interior de la cámara con un paño o una esponja y lávela con agua tibia y detergente líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.

Atención: No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Sustitución de la bombilla del horno

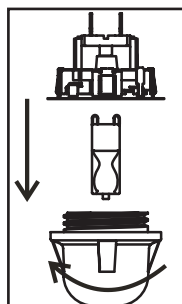
Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento que afecte a piezas eléctricas, desconecte el aparato de la red eléctrica. Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y las resistencias se enfríen antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

Cambiar la bombilla

- Desenrosque la cubierta protectora. Le recomendamos que lave y seque la cubierta de cristal en este punto.
- Retire con cuidado la bombilla antigua e inserte una nueva adecuada para altas temperaturas (300 °C o 350 °C) con las siguientes especificaciones: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, casquillo G9.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora.

IMPORTANTE

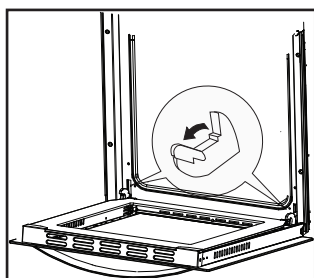
- No utilice nunca destornilladores u otros utensilios para retirar la cubierta de la luz. Esto podría dañar el esmalte del horno o el portalámparas. Retire la cubierta sólo con la mano.
- No cambie nunca la bombilla con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede provocar un fallo prematuro.
- Utilice siempre un paño limpio o guantes.
- La sustitución de la bombilla no está cubierta por la garantía.



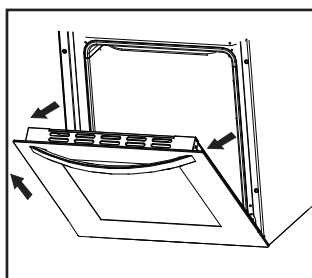
Desmontaje de la puerta

Para facilitar el acceso a la cámara del horno para su limpieza, es posible desmontar la puerta.

Para ello, incline hacia arriba la parte de seguridad de la bisagra. Cierra ligeramente la puerta, levanta y tire de ella hacia usted. Para volver a montar la puerta en la cocina, haga el proceso inverso. Al montarla, asegúrese de que la muesca de la bisagra está correctamente colocada en el saliente del soporte de la bisagra. Una vez colocada la puerta en el horno, vuelva a bajar con cuidado el cierre de seguridad. Si el seguro no está colocado puede provocar daños en la bisagra al cerrar la puerta.



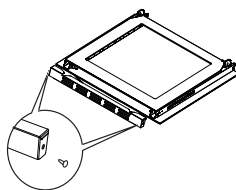
Inclinación de los cierres de seguridad de las bisagras.



Desmontar de la puerta.

Retirada del cristal interior.

Desenrosque y suelte el pestillo de plástico que se encuentra en la esquina de la parte superior de la puerta. A continuación, saque el cristal del segundo mecanismo de bloqueo y retírelo. Después de la limpieza, inserte y bloquee el panel de cristal, y atornille el mecanismo de bloqueo.



Retirada del panel de cristal interior.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

En caso de emergencia, debe:

- Apague todas las unidades de trabajo del horno
- Llame al centro de servicio
- Algunas averías menores pueden repararse siguiendo las instrucciones que figuran en la tabla siguiente. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al centro de servicio, compruebe los siguientes puntos que se presentan en la tabla.

Problema	Causa	Acción
El aparato no funciona.	Interrupción del suministro eléctrico.	Compruebe la caja de fusibles doméstica; si funciona, hay un fusible fundido sustitúyalo por uno nuevo.
	Elige una función incorrecta.	Compruebe si el mando de función o de temperatura está en la posición correcta.
La pantalla del programador parpadea indicando «12.00».	El aparato se ha desconectado de la red eléctrica o se ha producido un corte de corriente temporal.	Ajuste la hora actual (véase Utilización del programador).
La iluminación del horno no funciona.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o sustituya la bombilla fundida (véase "Limpieza y mantenimiento")

APÉNDICE: TABLAS DE COCCIÓN

Pastelería

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Nota: los consejos de cocción que figuran en las tablas siguientes son orientativos y pueden ajustarse en función de su experiencia previa y de sus preferencias culinarias. Si el tipo de tarta requerido no figura en la lista, consulte el más parecido.

Horno convencional

- La convección natural crea una zona de cocción perfecta en el centro del horno, ideal para pastelería seca, pan y tartas.
- Recomendamos el uso de fuentes oscuras, ya que las claras reflejan el calor y es posible que la masa no se dore lo suficiente.
- Coloque siempre las bandejas de horno sobre las rejillas de la parrilla. Retire la bandeja sólo si hornea en la bandeja plana para galletas suministrada con el horno.
- No introduzca el pastel en el horno hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.

Consejos para hornear

¿Está bien cocido el pastel?

Pinchar el bizcocho con una brocheta de madera por la parte más gruesa, si la masa no se pega, el bizcocho está cocido del todo.

La tarta se ha derrumbado

Compruebe la receta. Es posible que la próxima vez tenga que utilizar una cantidad menor de componentes líquidos. Asegúrese de que se respetan los tiempos de mezcla, especialmente si se utilizan batidoras eléctricas, para conseguir la consistencia adecuada.

El pastel es demasiado ligero en la parte inferior

Recomendamos utilizar fuentes de horno más oscuras para obtener mejores resultados. También puede intentar hornear un nivel más bajo la próxima vez o utilizar la función de calentamiento inferior para terminar el proceso de cocción.

La tarta de queso está poco hecha

La próxima vez reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de horneado.

Nota: los intervalos de temperatura y los tiempos de horneado que figuran en las tablas son indicativos. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja al principio y aumentarla en las fases posteriores de la cocción si es necesario.

APÉNDICE: TABLAS DE COCCIÓN

Nota:

- Las tablas indican el rango de temperatura. Seleccione siempre primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso de que la masa necesite más tiempo de horneado.
- Los tiempos de horneado son solo orientativos. Pueden variar en función de las características individuales.

Tipo de pastelería	Nivel de la guía (desde la parte inferior hacia arriba)	Temp (°C)	Tiempo de cocción (mín.)
Bizcocho/ bizcocho marmolado	2	150-170	60-80
Bizcocho Victoria	2	150-170	65-80
Base para tartas	2-3	150-170	20-30
Pastel de capas esponjoso			30-40
Tarta de frutas (base crujiente)	2-3	160-180	60-70
Tarta de queso (masa quebrada)	2	140-150	60-90
Pastelito	2	150-170	40-60
Pan (por ejemplo, pan integral)	2	150-170	50-60
Tarta de frutas (base crujiente)	2	160-200	35-60
Pastel de frutas (con levadura)	2	160-170	30-50
Tarta desmenuzada		150-170	30-40
Rollito de bizcocho			10-15
Pizza (base fina)			10-15
Pizza (base gruesa)			30-50
Hojaldre	2	170-190	18-25
Merengues			80-90
Bollos de choux	2	170-190	35-45

Asado

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Consejos para asar

- Para obtener los mejores resultados, utilice bandejas de esmalte ligero, cristalería resistente al horno, ollas de barro o de hierro fundido. Cubrir el asado o envolverlo en papel de aluminio conservará los jugos y mantendrá limpio el horno.
- Si deja el asado destapado, el tiempo de cocción será menor. Los asados grandes pueden colocarse directamente sobre la rejilla del grill dentro de la bandeja del horno.

Nota: Los intervalos de temperatura y los tiempos de asado que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.

- Asar grandes trozos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Una vez que haya terminado de cocinar, asegúrese de limpiar bien la puerta y el cristal del horno.
- El asado debe controlarse regularmente y darse la vuelta a mitad de cocción.
- Al asar en la rejilla del grill, asegúrese de que la rejilla se asienta correctamente dentro de la bandeja del horno para recoger los jugos y la grasa que gotean.
- No deje nunca enfriar el asado en el horno, ya que podría producirse condensación que, a su vez, podría provocar la corrosión del horno.

Tipo de carne	Nivel de guía (desde abajo hacia arriba)	Temp (°C)	Tiempo de asado (min.)
Carne de vacuno			por 1 cm
Roast beef o filete («poco hecho»)	3	250	12-15
horno precalentado jugoso («medio»)	3	250	15-25
horno precalentado («bien hecho»)	3	210-230	25-30
asado al horno	2	200-220	120-140
Carne de cerdo			
Redondo de ternera asada	2	200-210	90-140
Jamón	2	200-210	60-90
Filete	3	210-230	25-30
Ternera	2	200-210	90-120
Cordero	2	200-220	100-120
Venado	2	200-220	100-120
Aves de corral			
Pollo	2	220-250	50-80
Oca (aprox. 2 kg)	2	190-200	150-180
Pescado	2	210-220	50-80

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información de conformidad con el Reglamento nº 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047814, 10047815		
Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico		
Masa del aparato	M	40	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad	V	76	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Cavidad eléctrica	0,89	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad	0,82	kWh/ciclo
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo aire por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Cavidad EEI	94,7	

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte 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

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. 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 mode d'emploi et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	78
Vue d'ensemble de l'appareil et boutons de fonction	80
Installation	82
Fonctionnement	84
Four	88
Nettoyage et entretien	91
Dépannage	94
Annexe : Tables de cuisson	95
Annexe : Tableaux de cuisson	96
Fiche technique du produit	99
Informations sur le recyclage	100
Fabricant	100

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047814, 10047815
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale	3150 W
Élément supérieur	850 W
Élément de gril	1100 W
Élément bas	1150 W
Élément circulaire	1600 W
Ventilateur	●

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions générales d'utilisation

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver longtemps la chaleur ; attendez que l'appareil refroidisse avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.
- N'utilisez pas le four en ayant les pieds nus. Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne posez rien dessus, vous risqueriez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- La porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment pendant la cuisson.

Sécurité et surveillance des enfants

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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 surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four en fonctionnement, en particulier lorsque le gril est en marche.

Sécurité électrique

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Installation et réglages

- L'appareil doit être installé par un technicien agréé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un placement

défectueux et une installation par du personnel non autorisé.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Un moyen de déconnexion omnipolaire doit être incorporé au câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

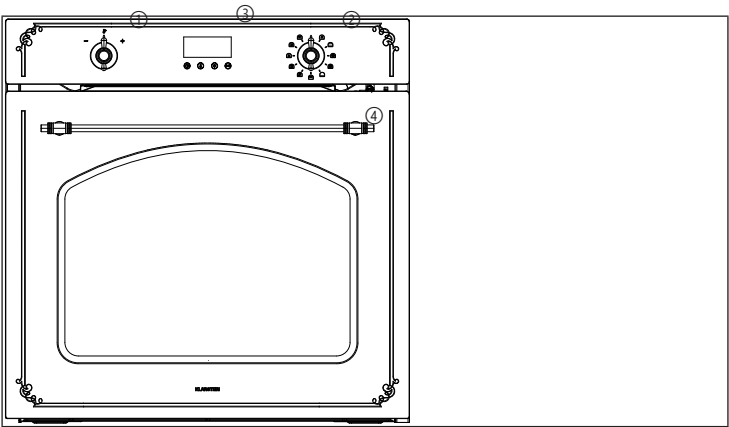
Nettoyage et entretien

- 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.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

Première utilisation

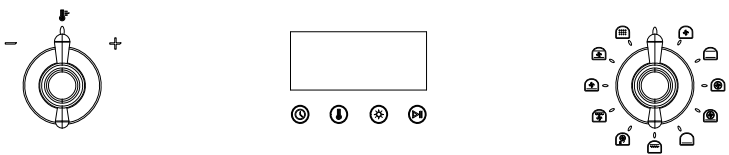
- Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four.
- Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson conventionnelle à 250 °C pendant 30 minutes pour nettoyer les impuretés de l'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, il suffit d'attendre que l'odeur disparaisse avant d'enfourner les aliments.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET BOUTONS DE FONCTION



1	Bouton de contrôle de la température
2	Bouton de sélection des fonctions du four
3	Programmateur électronique
4	Poignée de porte du four

Panneau de contrôle

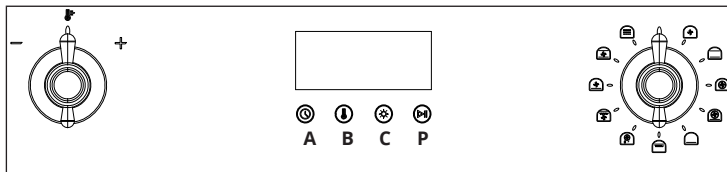


Boutons de fonction

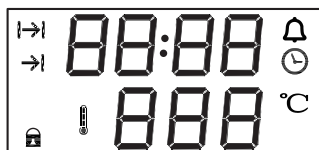
Le four se commande par le bouton de fonction et le bouton de réglage de la température.

Remarque : Lorsque vous sélectionnez une fonction de chauffage, le four ne s'allume qu'après réglage de la température avec son bouton dédié.

Affichage



A	Minuterie	C	Eclairage du four
B	Sélection de température	P	OK/ pause



Durée

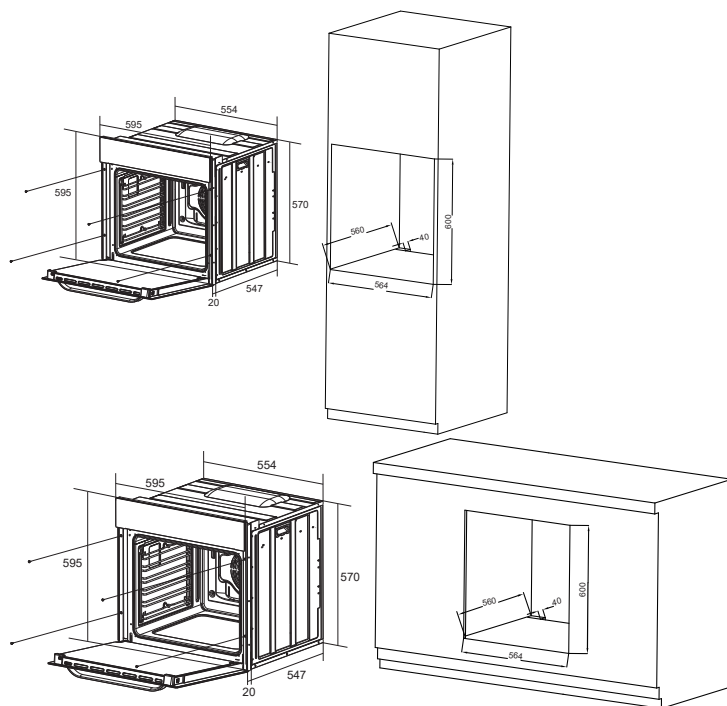
Temps de cuisson

Minuterie

Fin du temps de cuisson

INSTALLATION

- La cuisine doit être sèche et bien ventilée selon les règles techniques en vigueur.
- Le tuyau principal situé derrière le four doit être placé de telle sorte qu'il ne touche pas l'arrière du four en raison de la chaleur générée pendant le fonctionnement.
- Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Les revêtements ou placages utilisés sur les meubles encastrés doivent être appliqués avec un adhésif résistant à la chaleur (100°C). Si vous avez un doute sur la résistance à la chaleur de vos meubles, laissez un espace d'environ 2 cm autour du four. La paroi derrière le four doit supporter les températures élevées. Pendant le fonctionnement, l'arrière du four peut chauffer jusqu'à environ 5°C au-dessus de la température ambiante.
- Réalisez une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour l'installation du four.
- Le four doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués sur le schéma.



Branchement électrique



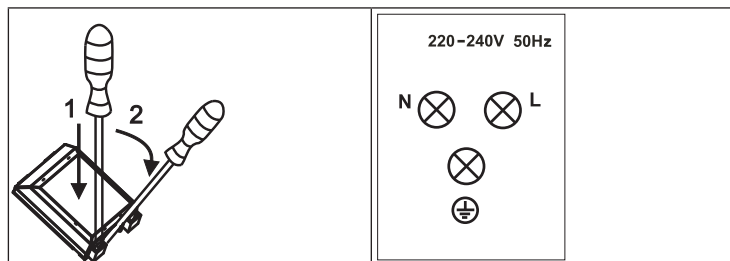
MISE EN GARDE

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectué.

- Avant d'établir le raccordement, il est indispensable de vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau.
- Le câble d'alimentation doit avoir une longueur minimale de 1,5 mètre.
- Il est essentiel que le fil de mise à la terre soit installé de manière à être le dernier fil retiré en cas de défaillance du dispositif de décharge de sécurité du câble d'alimentation.
- Il est important de placer le câble d'alimentation de manière à éviter tout contact avec le panneau arrière du four, en raison de la chaleur générée pendant le fonctionnement.
- Il est essentiel d'utiliser un câble de taille correcte, en particulier le câble HO5VV-F 3X 5mm. Il est impératif que le fil de mise à la terre soit plus long que les autres fils.
- Les moyens de déconnexion du réseau d'alimentation doivent avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui assure une déconnexion complète en cas de surtension dans un câblage fixe, conformément aux réglementations de câblage.

Raccordement (par un électricien agréé)

- A l'aide du tournevis fourni, ouvrez le couvercle du connecteur à l'arrière de l'appareil. Déverrouiller les deux verrous situés de part et d'autre de la partie inférieure du connecteur.
- Le câble d'alimentation doit passer par le dispositif de sécurité de secours qui protège le câble d'alimentation contre toute déconnexion.
- Une fois cette opération effectuée, serrez fermement le dispositif de décharge et fermez le couvercle du connecteur.



Codes couleur

L = LIVE, de couleur marron ou noire.

N = NEUTRE, coloré en bleu ou en blanc.

TERRE = colorée en vert ou en vert jaune.

Remarque : Attention à la bonne connexion de N.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

- Retirer l'emballage et nettoyer l'intérieur du four.
- Les accessoires du four doivent être démontés et lavés à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle. Activez la ventilation de la pièce ou bien ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four à une température de 250 °C pendant environ 30 minutes. Enlevez les taches éventuelles et lavez soigneusement.



ATTENTION

Il arrive que de la fumée et une odeur particulière se dégagent lorsque le four chauffe pour la première fois. Ce phénomène est normal et disparaît en 30 minutes environ.

Mise en marche du four

1. Branchez l'appareil et mettez le four en marche.
2. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du bouton de fonction.
3. Une température suggérée apparaît sur l'affichage de la température.
4. Appuyez sur la touche OK/Pause pour confirmer.
5. Pour éteindre le four, tournez le bouton de fonction sur « 0 »

Sélection de la fonction/réglage de la température

1. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du bouton de fonction.
2. Une température suggérée apparaît sur l'affichage de la température.
3. Appuyez sur le bouton de température pour accéder au mode température.
4. Tournez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour confirmer.
6. Le four démarre.

Réglage de la durée

1. L'horloge se règle lorsque le bouton de fonction est en position OFF.
2. A la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche.
3. Appuyez ensuite sur le bouton Horloge. L'heure affichée est « 12:00 »
4. Tournez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour confirmer. Si vous ne touchez pas au bouton, les réglages sont automatiquement confirmés après 5 secondes.

Minuterie

1. Lorsque le bouton de fonction est en position OFF, appuyez deux fois sur le bouton horloge (lorsque le four fonctionne, veuillez d'abord appuyer sur le bouton OK/PAUSE, puis appuyez trois fois sur le bouton Horloge.). « 0:00 » s'affiche et le symbole de la minuterie clignote.
2. Régler la durée souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour confirmer.

Annulation de la fonction Alarme

Vous pouvez annuler la fonction d'alarme en réglant la durée sur « 0:00 » Lorsque le temps est écoulé, un message vocal s'active et le symbole de la minuterie clignote pour le rappeler à l'utilisateur. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton ; sinon, elle s'arrêtera automatiquement après 120 secondes.

Fonctionnement semi-automatique

Ce mode permet de régler le temps de cuisson du four. Lorsque le temps est écoulé, le four s'arrête de fonctionner et l'alarme retentit.

Réglez le temps de cuisson lorsque l'appareil est sous tension et que le four fonctionne :

1. Appuyez une fois sur la touche de durée. Le symbole du temps de cuisson clignote et l'écran affiche « 0:00 »
2. Tournez le bouton de température pour régler la durée de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour confirmer. Le symbole du temps de cuisson s'allume et la durée réglée est enregistrée.
4. Dès que le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête de chauffer, l'alarme retentit et toutes les icônes de l'écran clignent.
5. Lorsque vous appuyez sur la touche Minuterie, Température, Éclairage du four ou OK/Pause, le signal d'alarme est désactivé. Si vous ne touchez à aucun bouton, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 120 secondes.

Fonctionnement automatique

Remarque : Appuyez sur le bouton pour valider l'heure de fin de cuisson seulement après avoir réglé le temps de cuisson.

1. Appuyez deux fois sur le bouton de durée pour faire clignoter l'icône de fin de cuisson.
2. Tournez le bouton de température pour régler la fin du temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour confirmer. Le symbole du temps de cuisson s'allume et la durée réglée est enregistrée.

4. Dès que le temps de cuisson programmé est écoulé, le four arrête de chauffer, l'alarme retentit et l'icône de fin de cuisson ainsi que l'icône de température clignotent.
5. Lorsque vous appuyez sur la touche Minuterie, Température, Éclairage du four ou OK/Pause, le signal d'alarme est désactivé. Si vous ne touchez à aucun bouton, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 120 secondes.

Exemple :

- L'heure actuelle est 14:00. Réglez le temps de cuisson sur 1 heure et l'heure de fin de cuisson sur 15:30. Si vous ne réglez pas l'heure de fin de cuisson à l'aide du bouton de température, appuyez sur la touche OK/Pause pour confirmer. Le four s'arrête alors de chauffer à 15h30.
- Par ailleurs, si vous tournez le bouton de température pour régler l'heure de fin de cuisson à 15:30 et que vous appuyez sur la touche OK/Pause, le four commencera à fonctionner à 14:30 et s'arrêtera à 15:30.

Remarque :

Temps de cuisson et plage de fin de temps de cuisson

Plage de temps de cuisson : $0 < t < 10$ heures

Plage de fin de temps de cuisson : heure actuelle < heure de fin de cuisson < heure actuelle + 10 heures

Fin de cuisson = heure actuelle + temps de cuisson

La fin de l'affichage de la priorité du temps de cuisson est supérieure à l'heure actuelle.

Il est recommandé de surveiller les premières séances de cuisson pour s'assurer que la durée et la température sont correctes.

Vous pouvez alors procéder à des ajustements pour éviter de trop cuire ou pas assez.

Fonction d'éclairage

- Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer/éteindre la lumière lorsque l'appareil est sous tension.
- La lumière s'allume automatiquement pendant le chauffage. Appuyez sur le bouton d'éclairage pour éteindre et rallumer la lumière. Après le chauffage, la lumière s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Fonctions conflictuelles

Si vous éteignez le four, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson seront annulés.

Si vous modifiez le réglage de la température pendant le fonctionnement, le décompte du temps s'arrête. Appuyez sur le bouton OK/Pause pour poursuivre le décompte.

Si vous appuyez sur plusieurs boutons en même temps, les fonctions ne se lanceront pas.

Si vous modifiez la fonction pendant la cuisson, le décompte du temps s'arrête.

Interrupteur de contrôle de porte

Lors de la mise sous tension, l'icône de la porte s'allume si la porte est ouverte et s'éteint dès que la porte est fermée.

FOUR

Le four se commande par le bouton de fonction et le bouton de réglage de la température.

Attention

Lorsque vous sélectionnez une fonction de chauffage, le four ne s'allume que si vous avez réglé la température avec le bouton de réglage.

Réglages du bouton de fonction du four



Ventilateur (décongélation)

Avec cette fonction, seul le ventilateur fonctionne. Vous pouvez refroidir le plat ou la cavité du four ou décongeler des aliments.



Élément inférieur et supérieur allumés

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, créant ainsi un four à convection naturelle.



Ventilation forcée

Un élément chauffant entourant le ventilateur permet d'obtenir le chauffage le plus uniforme possible. Ce mode minimise le temps de préchauffage et est également le plus adapté à la cuisson de plusieurs types d'aliments à la fois.



Élément bas

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.



Élément circulaire de ventilation

Cette fonction est un mode d'économie d'énergie.



Ventilateur de chauffage circulaire avec élément inférieur

Cela fait fonctionner le four à chaleur tournante avec l'élément de convection et l'élément inférieur, et permet une cuisson à température accrue à partir du bas du plat lors de l'utilisation des positions de grille 3 ou 4. Réglez le bouton de fonction du four sur la fonction souhaitée. La température par défaut de 180 °C s'affiche et est modifiable en tournant le bouton de température.



Gril complet (gril et élément chauffant supérieur)

Cette fonction diffuse la chaleur de l'élément du gril et de l'élément supérieur.

Cette

fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie supérieure de la zone de cuisson, ce qui est idéal pour griller de grandes portions.



Élément ventilateur de gril

Le four active la fonction de chauffage supérieur du gril et de ventilateur. Dans la pratique, cette fonction permet d'accélérer le processus de grillade. Vous ne devez utiliser le gril qu'avec la porte du four fermée.



Ventilateur avec chauffage de sole

Cela fait fonctionner le four à chaleur tournante avec l'élément de convection et l'élément inférieur permettant une cuisson avec une température accrue à partir du bas du plat lors de l'utilisation de la position de grille 3 ou 4. Lors du choix de la fonction, la température par défaut de 220 °C s'affiche et est modifiable avec les boutons.



Ventilateur, éléments inférieur et supérieur allumés

À cette position du bouton, le four exécute la fonction de cuisson. Four conventionnel avec ventilation



Fonction four à pyrolyse

Cette fonction est dotée d'un dispositif de sécurité supplémentaire afin d'éviter de la sélectionner accidentellement. Tournez le bouton sur la fonction four à pyrolyse. Appuyez ensuite sur la touche OK/Pause pendant 3 secondes pour confirmer la sélection. La flèche de fin de cuisson clignote et l'écran affiche « 2:00 » et « P1 ». Lorsque la fonction est activée, la température du four est d'environ 430 °C.

La fonction pyrolyse comporte 3 modes différents :

Mode	Durée (h)
P1	2:00
P2	1:30
P3	1:15

Remarque : Lorsque la fonction pyrolyse est activée, la durée ne peut pas être modifiée.



ATTENTION

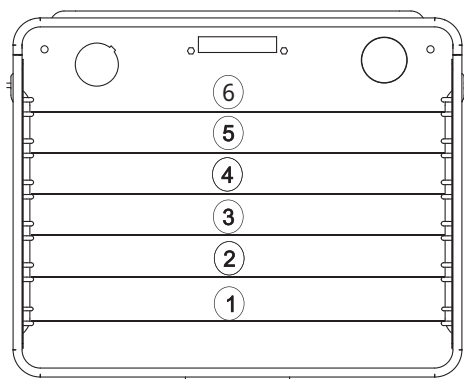
Avant d'utiliser le programme d'auto nettoyage par pyrolyse, éliminez les éclaboussures. Vous pouvez laisser les ustensiles suivants dans le four pendant le nettoyage : les ustensiles de cuisson.

Installation de plaques

Les bords supérieurs de la plaque doivent être poussés à l'intérieur du four. Une fois installée, la plaque ne peut être retirée qu'en la soulevant.

Niveaux de glissière du four

Les plaques de cuisson et les accessoires (grille de four, plaque de cuisson, etc.) peuvent être placés dans le four sur 5 hauteurs. Les niveaux correspondants sont indiqués dans les tableaux ci-dessous. Comptez toujours de bas en haut !



Assurez un nettoyage et un entretien adéquats de votre four pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, le four doit être éteint et vous devez vous assurer que tous les boutons sont en position « 0. » Ne commencez pas le nettoyage avant que le four ne soit complètement refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Laissez refroidir le four complètement avant de le nettoyer.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression.
- L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Nettoyage à la vapeur

- Verser 250 ml d'eau (1 tasse) dans un bol placé dans le four au premier niveau en partant du bas.
- Fermer la porte du four.
- Réglez le bouton de température sur 100 °C et le bouton de fonction sur la position de chaleur de sole.
- Chauffer le four pendant environ 30 minutes.
- Ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur avec un chiffon ou une éponge et lavez-la à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le.

Attention : N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien de la façade en verre.

Remplacement de l'ampoule du four

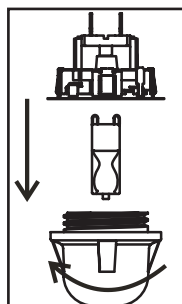
Avant toute opération d'entretien des pièces électriques, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Si le four a été utilisé, laissez-le refroidir ainsi que les éléments chauffants avant de procéder à l'entretien.

Changement de l'ampoule

- Dévisser le couvercle de protection. Nous vous recommandons de laver et de sécher le couvercle en verre à ce stade.
- Retirez soigneusement l'ancienne ampoule et insérez la nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées (300°C) ayant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50 Hz, 25 W, culot G9.
- Revissez le couvercle de protection.

IMPORTANT

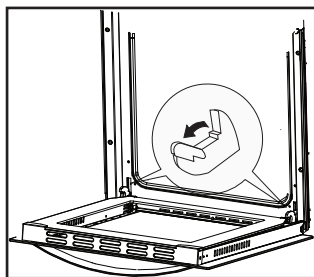
- Ne jamais utiliser de tournevis ou d'autres ustensiles pour retirer le couvercle de la lampe. Cela pourrait endommager l'émail du four ou le support de la lampe. Retirer uniquement à la main.
- Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues, car la contamination de vos doigts peut entraîner une défaillance prématurée.
- Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants.
- Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.



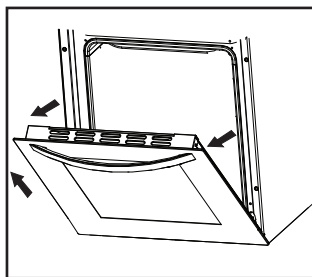
Démontage de la porte

Afin de faciliter l'accès au four pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte.

Pour ce faire, inclinez vers le haut la partie de la charnière munie d'un loquet de sécurité. Fermez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers vous. Pour remonter la porte du four, procédez à l'inverse. Lors du montage, veillez à ce que l'encoche de la charnière soit correctement placée sur la saillie du support de charnière. Une fois la porte posée sur le four, abaissez le cran de sécurité avec précaution. Si le cran de sûreté n'est pas réglé, cela peut endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



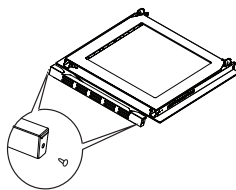
Le basculement de la charnière permet d'assurer la sécurité.



Démontage de la porte

Démontage du panneau de verre interne

Dévissez et détachez le loquet en plastique qui se trouve dans l'angle en haut de la porte. Retirez ensuite le verre du deuxième mécanisme de blocage et enlevez-le. Après le nettoyage, insérer et bloquer le panneau de verre, et visser le mécanisme de blocage.



Démontage du panneau de verre interne

DÉPANNAGE

En cas d'urgence :

- Éteindre tous les éléments du four
- Appeler le centre de service
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en suivant les instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance à la clientèle ou le centre de service, vérifiez les points suivants dans le tableau.

Problème	Cause	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	Coupure d'alimentation électrique.	Vérifier la boîte à fusibles de la maison ; si le fusible est grillé, le remplacer par un nouveau.
	Mauvais choix d'une fonction.	Vérifier si le bouton de fonction ou de température est placé dans la bonne position.
L'écran du programmeur affiche « 12.00 » en clignotant.	L'appareil a été débranché ou il y a eu une coupure de courant temporaire.	Régler l'heure actuelle (voir Utilisation du programmeur).
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal fixée ou endommagée.	Resserrer ou remplacer l'ampoule grillée (voir « Nettoyage et entretien »)

ANNEXE : TABLES DE CUISSON

Pâtisserie

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Remarque : les conseils de cuisson donnés dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être adaptés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires. Si le type de gâteau requis ne figure pas dans la liste, il convient de se référer à celui qui lui ressemble le plus.

Four conventionnel

- La convection naturelle crée une zone de cuisson parfaite au centre du four, idéale pour les pâtisseries sèches, le pain et les gâteaux.
- Il est recommandé d'utiliser des plats de cuisson foncés, car les plats clairs reflètent la chaleur et la pâte risque de ne pas être suffisamment dorée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur les grilles. Ne retirez la grille que si vous cuisez dans la plaque à biscuits plate fournie avec le four.
- N'enfournez pas le gâteau avant qu'il n'ait atteint la température requise.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il entièrement cuit ?

Piquer le gâteau à l'aide d'une brochette en bois dans la partie la plus épaisse, si la pâte ne colle pas, le gâteau est entièrement cuit.

Le gâteau s'est effondré

Consultez la recette. Il se peut que vous deviez utiliser une plus petite quantité de composants liquides la prochaine fois. Veillez à respecter les temps de mélange, en particulier lorsque vous utilisez des mélangeurs électriques, afin d'obtenir la bonne consistance.

Le fond du gâteau n'est pas assez cuit

Nous recommandons d'utiliser des plats à four plus foncés pour obtenir de meilleurs résultats. Vous pouvez également essayer de cuire un niveau plus bas la prochaine fois ou utiliser la fonction de chaleur de sole pour terminer le processus de cuisson.

Le gâteau au fromage n'est pas assez cuit

La prochaine fois, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarque : les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Il est recommandé de choisir la température la plus basse pour commencer et de l'augmenter en fin de cuisson si nécessaire.

ANNEXE : TABLEAUX DE CUISSON

Remarque :

- Les tableaux indiquent la plage de température. Sélectionnez toujours la température la plus basse en premier. Vous pouvez toujours augmenter la température au cas où la pâte aurait besoin de plus de cuisson.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des caractéristiques individuelles.

Type de pâtisserie	Niveau de glissière (du bas vers le haut)	Temp (°C)	Temps de cuisson (min.)
Gâteau éponge/ gâteau marbré	2	150-170	60-80
Éponge Victoria	2	150-170	65-80
Base pour un gâteau à étages	2-3	150-170	20-30
Gâteau éponge à plusieurs niveaux			30-40
Gâteau aux fruits (fond croustillant)	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (sablé)	2	140-150	60-90
Gâteau au thé	2	150-170	40-60
Pain (p. ex. pain complet)	2	150-170	50-60
Gâteau aux fruits (fond croustillant)	2	160-200	35-60
Gâteau aux fruits (à la levure)	2	160-170	30-50
Crumble		150-170	30-40
Gâteau rouleau			10-15
Pizza (pâte fine)			10-15
Pizza (pâte épaisse)			30-50
Pâte feuilletée	2	170-190	18-25
Meringues			80-90
Petits choux	2	170-190	35-45

Rôtissage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Conseils pour le rôtissage

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des plateaux en émail léger, des ustensiles en verre allant au four, des ustensiles en terre cuite ou en fonte. Le fait de couvrir votre rôti ou de l'envelopper dans du papier d'aluminium permet de préserver les jus et de garder le four propre.
- Si le rôti n'est pas couvert, le temps de cuisson sera plus court. Les grands rôtis peuvent être placés directement sur la grille à l'intérieur de la plaque du four.

Remarque : les plages de température et les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont indicatives et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.

- Le rôtissage de grosses pièces de viande peut produire une vapeur excessive et de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four. Une fois la cuisson terminée, veillez à bien essuyer la porte et la vitre du four.
- Le rôti doit être contrôlé régulièrement et retourné à mi-cuisson.
- Lorsque vous rôtissez sur la grille du gril, veillez à ce que la grille soit correctement placée dans le plateau du four afin de recueillir les jus et les graisses qui s'écoulent.
- Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car il pourrait produire de la condensation et entraîner la corrosion du four.

Type de viande	Niveau de glissière (du bas vers le haut)	Temp (°C)	Durée de rôtissage (min.)
Bœuf			par 1 cm
Filet ou bœuf rôti (saignant)	3	250	12-15
réchauffé au four juteux (« à point »)	3	250	15-25
four réchauffé (bien cuit)	3	210-230	25-30
rôti réchauffé au four	2	200-220	120-140
Porc			
Rôti de bœuf	2	200-210	90-140
Jambon	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
Veau	2	200-210	90-120
Agneau	2	200-220	100-120
Chevreuil	2	200-220	100-120
Volaille			
Poulet	2	220-250	50-80
Oie (environ 2 kg)	2	190-200	150-180
Poisson	2	210-220	50-80

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Informations conformément au règlement (UE) n° 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10047814, 10047815		
Type de four	Four électrique domestique		
Poids de l'appareil	M	40	kg
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V	76	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,89	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,82	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	IEE de la cavité	94,7	

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

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

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	102
Panoramica del dispositivo e tasti delle funzioni	104
Installazione	106
Utilizzo	108
Forno	112
Pulizia e manutenzione	115
Risoluzione dei problemi	118
Appendice: Tabelle di cottura	119
Appendice: Tabelle di cottura	120
Scheda dei dati del prodotto	123
Avviso di smaltimento	124
Produttore	124

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047814, 10047815
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza totale	3150 W
Elemento superiore	850 W
Grill	1100 W
Elemento inferiore	1150 W
Elemento circolare	1600 W
Ventola	●

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Precauzioni generali di utilizzo

- Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante l'uso il dispositivo diventa molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Alcune parti del dispositivo possono mantenere il calore per molto tempo; è necessario attendere che si raffreddino prima di toccare le aree esposte direttamente al calore.
- Non utilizzare il forno a piedi nudi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
- Si prega di utilizzare il prodotto in un ambiente aperto.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non appoggiarvi nulla per evitare di sbilanciare il dispositivo o rompere lo sportello.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.

Sicurezza e supervisione dei bambini

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.

Sicurezza elettrica

- Se la superficie è incrinata, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Prima di sostituire la lampada, accertarsi che il dispositivo sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

Installazione e configurazione

- Il dispositivo deve essere messo in funzione e installato da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un posizionamento difettoso o da un'installazione effettuata da personale non autorizzato.
- I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le specifiche del cablaggio.
- Nell'impianto fisso deve essere previsto un dispositivo di disconnessione onnipolare, conforme alle norme di cablaggio.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

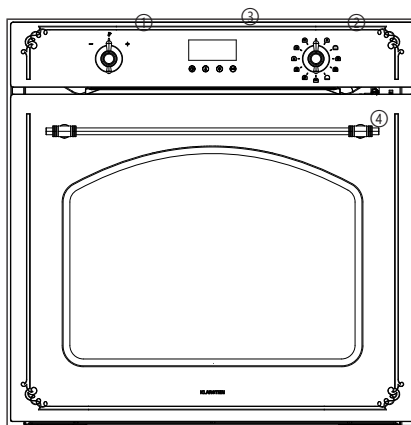
Pulizia e manutenzione

- 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.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Se non si utilizza il dispositivo per molto tempo, si consiglia di staccare la spina.

Primo utilizzo

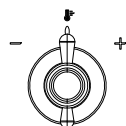
- Alla prima accensione, il forno può emanare un odore sgradevole. Ciò dipende dall'agente legante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno.
- Si prega di far funzionare il nuovo prodotto vuoto con la funzione di cottura convenzionale a 250 °C per 30 minuti per pulire le impurità dell'olio all'interno.
- Durante il primo utilizzo è del tutto normale che ci si formi un po' di fumo. In tal caso, è sufficiente attendere che l'odore svanisca prima di infornare gli alimenti.

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO E TASTI DELLE FUNZIONI



1	Manopola di regolazione della temperatura
2	Manopola di selezione delle funzioni del forno
3	Programmatore elettronico
4	Maniglia dello sportello

Pannello di controllo

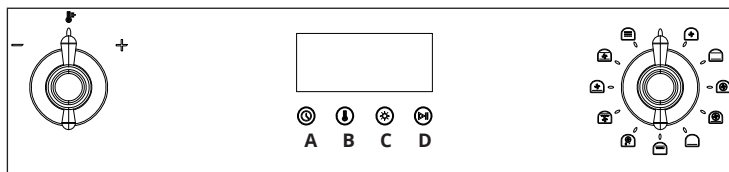


Manopole delle funzioni

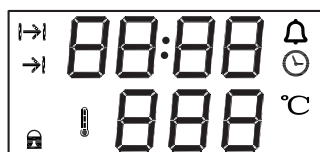
Il forno è controllato dalla manopola delle funzioni e dalla manopola di regolazione della temperatura.

Nota: quando si seleziona una funzione di riscaldamento, il forno si accende solo dopo aver impostato la temperatura con la relativa manopola di regolazione.

Display



A	Timer	C	Luce del forno
B	Selezione della temperatura	D	OK/Pausa



🕒 Ora

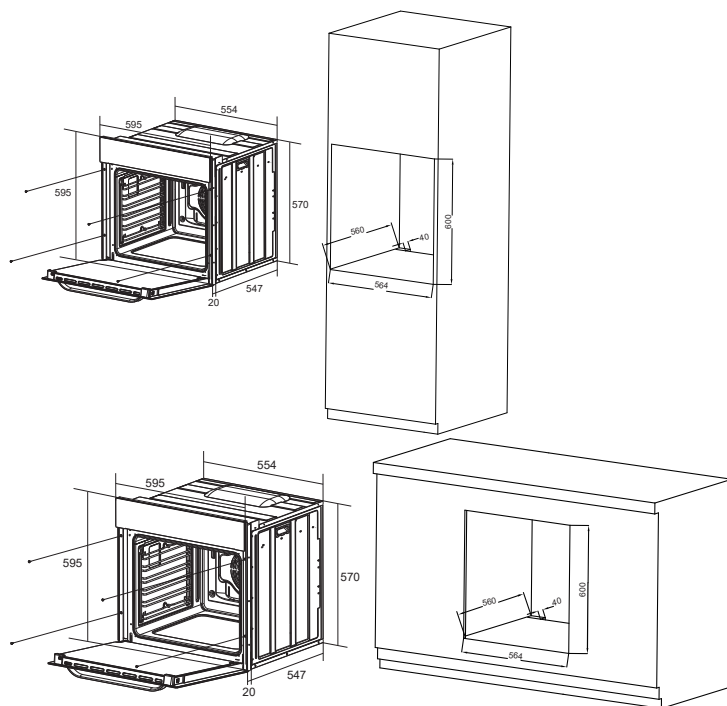
↔️ Tempo di cottura

🔔 Timer

→ Fine del tempo di cottura

INSTALLAZIONE

- La cucina deve essere asciutta e ben ventilata secondo le norme tecniche vigenti.
- Il tubo principale dietro il forno deve essere posizionato in modo da non toccare il retro del forno a causa del calore che genera durante il funzionamento.
- Si tratta di un forno da incasso, il che significa che la parete posteriore e una parete laterale possono essere collocate accanto a un mobile alto o a una parete. I rivestimenti o le impiallacciature utilizzati sui mobili da incasso devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (100°C). Se non si è sicuri della resistenza al calore dei propri mobili, lasciare circa 2 cm di spazio intorno al forno. La parete dietro il forno deve essere in grado di resistere alle alte temperature. Durante il funzionamento, il retro del forno può riscaldarsi fino a circa 5°C al di sopra della temperatura ambiente.
- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per l'incasso del forno.
- Il forno deve essere dotato di messa a terra.
- Inserire completamente il forno nell'apertura senza perdere le quattro viti nei punti indicati nell'immagine.



Collegamento elettrico



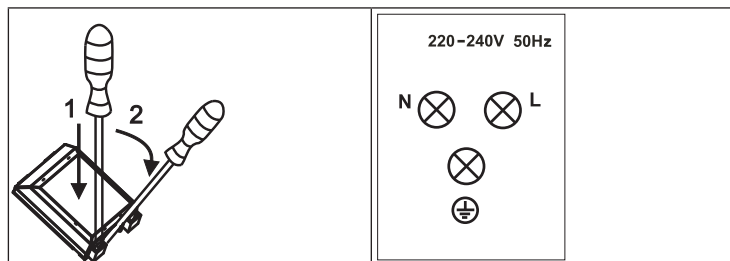
AVVERTENZA

Tutti i lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato e autorizzato. Non devono essere effettuate alterazioni o modifiche intenzionali dell'alimentazione elettrica.

- Prima di stabilire il collegamento, è essenziale verificare se la tensione indicata sulla targhetta corrisponde alla tensione di rete effettiva.
- Il cavo di alimentazione deve essere lungo almeno 1,5 metri.
- È essenziale che il cavo di messa a terra sia installato in modo da essere l'ultimo ad essere estratto in caso di guasto del dispositivo di sicurezza del cavo di rete.
- È importante assicurarsi che il cavo di alimentazione sia posizionato in modo da evitare il contatto con il pannello posteriore del forno, a causa del calore generato durante il funzionamento.
- È essenziale utilizzare un cavo della dimensione corretta, in particolare il tipo HO5VV-F 3X 5mm. È indispensabile che il cavo di messa a terra sia più lungo degli altri.
- Il dispositivo per la disconnessione dalla rete di alimentazione deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli che garantisca la disconnessione completa in condizioni di sovratensione in un cablaggio fisso in conformità alle direttive per il cablaggio.

Collegamento (da effettuare da un elettricista autorizzato)

- Aprire il coperchio del connettore sul retro del dispositivo con il cacciavite fornito in dotazione. Scollegare i due blocchi situati ai lati della parte inferiore del connettore.
- È importante che il cavo di alimentazione sia condotto attraverso il dispositivo di sicurezza per proteggere il cavo di alimentazione dalla disconnessione.
- Una volta fatto ciò, serrare saldamente il dispositivo e chiudere il coperchio del connettore.



Codici cromatici

L = FASE, marrone o nero.

N = NEUTRO, blu o bianco.

MESSA A TERRA = verde o giallo verde.

Nota: attenzione al collegamento N corretto.

UTILIZZO

Prima di procedere all'uso

- Rimuovere l'imballaggio e pulire l'interno del forno.
- I raccordi per forno devono essere rimossi e lavati solo con acqua calda e poco detersivo. Attivare la ventilazione nella stanza o aprire una finestra.
- Riscaldare il forno a una temperatura di 250 °C per circa 30 minuti. Rimuovere le macchie e lavare con cura.



ATTENZIONE

Non è raro quando si riscalda il forno per la prima volta che formino fumo e uno strano odore. Si tratta di un fenomeno normale, che dovrebbe scomparire entro circa 30 minuti.

Accensione del forno

1. Collegare il forno all'alimentazione e accenderlo.
2. Selezionare la funzione desiderata con la manopola delle funzioni.
3. Sul display della temperatura viene mostrata la temperatura suggerita.
4. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare.
5. Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni su "0".

Selezione delle funzioni/regolazione della temperatura

1. Selezionare la funzione desiderata con la manopola delle funzioni.
2. Sul display della temperatura viene mostrata la temperatura suggerita.
3. Toccare il tasto della temperatura per accedere alla modalità di impostazione della temperatura.
4. Ruotare la manopola della temperatura per impostare la temperatura desiderata.
5. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare.
6. Il forno entra in funzione.

Impostare l'ora

1. L'orologio può essere impostato quando la manopola delle funzioni è in posizione OFF.
2. All'accensione compare "12:00".
3. Toccare il tasto dell'orologio. L'ora mostrata è "12:00".
4. Ruotare la manopola della temperatura per impostare l'ora.
5. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare. Se non si tocca il tasto, le impostazioni vengono confermate automaticamente dopo 5 secondi.

Timer

1. Quando la manopola delle funzioni è in posizione OFF, toccare due volte il tasto dell'orologio (quando il forno è in funzione, toccare prima il pulsante OK/Pausa, quindi toccare il pulsante dell'orologio per tre volte). Viene mostrato "0:00" e il simbolo del timer lampeggia.
2. Impostare la durata desiderata con la manopola della temperatura.
3. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare.

Disattivare l'allarme

La funzione di allarme può essere annullata impostando l'ora su "0:00". Allo scadere del tempo, si attiva una richiesta vocale con il simbolo del timer che lampeggia per ricordarlo all'utente. L'allarme può essere interrotto premendo un tasto qualsiasi; altrimenti si arresterà automaticamente dopo 120 secondi.

Funzionamento semiautomatico

Con questa modalità è possibile impostare il tempo di cottura del forno. Allo scadere del tempo, il forno smette di funzionare e suona l'allarme. Impostare il tempo di cottura quando il forno è acceso e in funzione:

1. Toccare una volta il tasto del tempo. Il simbolo del tempo di cottura lampeggia e il display mostra "0:00".
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare il tempo di cottura.
3. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare. La spia del tempo di cottura si accende e la durata impostata viene memorizzata.
4. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno smette di scaldare, l'allarme suona e tutte le icone sul display lampeggiano.
5. Quando si tocca il tasto del timer, della selezione della temperatura, della luce del forno o OK/Pausa, il segnale di allarme viene disattivato. Se non si tocca alcun tasto, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 120 secondi.

Funzionamento automatico

Nota: toccare il tasto per impostare la fine della cottura solo dopo aver impostato il tempo di cottura.

1. Toccare due volte il tasto e l'icona del tempo di fine cottura inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare la fine della cottura.
3. Toccare il tasto OK/Pausa per confermare. La spia per il termine della cottura si accende e la durata impostata viene memorizzata.
4. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno smette di scaldare, l'allarme suona e l'icona del tempo di fine cottura e quella della temperatura lampeggiano.

5. Quando si tocca il tasto del timer, della selezione della temperatura, della luce del forno o OK/Pausa, il segnale di allarme viene disattivato. Se non si tocca alcun tasto, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 120 secondi.

Esempio:

- L'ora attuale è 14:00. Impostare il tempo di cottura a 1 ora e il tempo di fine cottura alle 15:30. Se non si imposta il termine della cottura con la manopola della temperatura, premere il tasto OK/Pausa per confermare. Il forno smette di riscaldare alle 15:30.
- In alternativa, se si ruota la manopola della temperatura per impostare il termine della cottura alle 15:30 e si preme il tasto OK/Pausa, il forno inizierà a funzionare alle 14:30 e si fermerà alle 15:30.

Nota:

Tempo di cottura e intervallo di fine cottura:

Intervallo del tempo di cottura: $0 < t < 10$ ore

Intervallo del tempo di fine cottura: ora attuale < tempo di fine cottura $\leq$ ora attuale + 10 ore.

Tempo di fine cottura = ora attuale + tempo di cottura

Il tempo di fine cottura impostato nella visualizzazione prioritaria è successivo all'ora corrente.

Si consiglia di supervisionare le prime sessioni di cottura per assicurarsi che vengano utilizzati il tempo e la temperatura corretti.

In questo modo è possibile apportare modifiche per evitare una cottura eccessiva o insufficiente.

Funzione di illuminazione

- Premere il tasto della luce per accendere/spegnere la luce quando il dispositivo è acceso.
- La luce si accende automaticamente durante il riscaldamento; toccare il tasto della luce per spegnerla e riaccenderla. Dopo il riscaldamento, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Funzioni incompatibili

Se si spegne il forno, il tempo di cottura e il tempo di fine cottura vengono annullati.

Se si modifica l'impostazione della temperatura durante il funzionamento, il conto alla rovescia si interrompe. Premere il tasto OK/Pausa per continuare il conto alla rovescia.

Se si premono più tasti contemporaneamente, le funzioni non si attivano.

Se si modifica la funzione durante il funzionamento, il conto alla rovescia si interrompe.

Interruttore di controllo dello sportello

All'accensione, l'icona dello sportello si accende se lo sportello è aperto e si spegne non appena lo sportello viene chiuso.

FORNO

Il forno è controllato dalla manopola delle funzioni e dalla manopola di regolazione della temperatura.

Attenzione

Quando si seleziona una funzione di riscaldamento, il forno si accende solo dopo aver impostato la temperatura con la relativa manopola di regolazione.

Impostazioni della manopola delle funzioni del forno



Ventola (sbrinamento)

In questa funzione, la ventola funziona da sola. È possibile raffreddare la pietanza o il vano del forno o scongelare gli alimenti.



Elemento inferiore e superiore accesi

Questa funzione utilizza gli elementi riscaldanti superiori e inferiori, creando un forno a convezione naturale.



Ventilazione forzata

Un elemento riscaldante attorno alla ventola consente un riscaldamento il più uniforme possibile. Questa modalità riduce al minimo i tempi di preriscaldamento ed è anche la migliore per cucinare diversi tipi di alimenti contemporaneamente.



Elemento inferiore

Si attiva solo l'elemento riscaldante inferiore.



Ventola con resistenza circolare

Questa funzione è una modalità di risparmio energetico.



Ventola con resistenza circolare ed elemento inferiore

Questa funzione aziona il forno a ventola con l'elemento di convezione e l'elemento inferiore, consentendo di cuocere a temperatura crescente dal fondo della pietanza quando si utilizza la posizione 3 o 4 del ripiano. Impostare la funzione desiderata con la manopola del forno. Viene mostrata la temperatura predefinita di 180 °C, che può essere regolata ruotando la manopola della temperatura.



Grill completo (grill ed elemento riscaldante superiore)

Questa funzione irradia il calore dal grill e dall'elemento superiore. Questa funzione consente di ottenere una temperatura più elevata nella parte superiore del vano di cottura, ideale per grigliare grandi porzioni.



Grill e ventola

Il forno attiva la funzione di riscaldamento del grill e la ventola. In pratica, questa funzione

consente di accelerare il processo per la funzione grill. Il grill deve essere utilizzato solo con lo sportello del forno chiuso.



Ventola con elemento riscaldante inferiore

Questa funzione aziona il forno a ventola con l'elemento di convezione e l'elemento inferiore, consentendo di cuocere a temperatura crescente dal fondo della pietanza quando si utilizza la posizione 3 o 4 del ripiano. Quando si sceglie la funzione, viene visualizzata la temperatura preimpostata di 220 °C, che può essere regolata con i tasti.



Ventola, elemento inferiore e superiore accesi

In questa posizione della manopola il forno esegue la funzione di cottura. Forno convenzionale con ventola.



Funzione pirolitica

Questa funzione è dotata di una modalità di sicurezza aggiuntiva per evitare che venga selezionata accidentalmente. Ruotare la manopola sulla funzione pirolitica. Quindi toccare il tasto OK/Pausa per 3 secondi per confermare la selezione. Il simbolo a freccia del tempo di fine cottura lampeggia e il display mostra "2:00" e "P1". Quando la funzione è attivata, la temperatura del forno sarà di circa 430 °C.

La funzione pirolitica ha 3 diverse modalità:

Modalità	Tempo (h)
P1	2:00
P2	1:30
P3	1:15

Nota: quando la funzione pirolitica è attiva, il tempo non può essere modificato.



ATTENZIONE

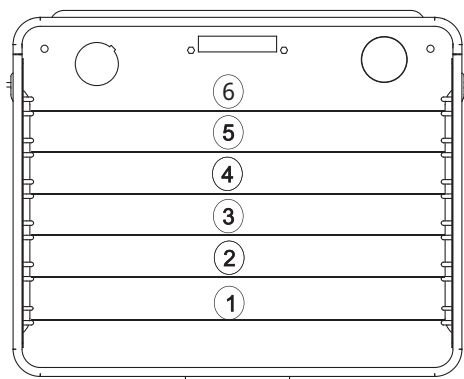
Prima di azionare il programma di autopulizia pirolitica, è necessario rimuovere lo sporco in eccesso prima della pulizia. I seguenti utensili possono essere lasciati nel forno durante la pulizia: contenitori per la cottura.

Installazione del ripiano

I bordi alti del ripiano devono essere spinti all'interno del forno. Una volta installato, il ripiano può essere estratto solo sollevandolo.

Guide del forno

Le leccarde e gli accessori (griglia, leccarda, ecc.) possono essere collocati nel forno su 6 livelli. I livelli corrispondenti sono indicati nelle tabelle seguenti. Contare sempre dal basso verso l'alto!



Pulizia e manutenzione corrette del forno possono influire in modo significativo sul funzionamento continuo e privo di guasti del dispositivo.

Prima di iniziare la pulizia, il forno deve essere spento e bisogna assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0". Non iniziare la pulizia finché il forno non si è completamente raffreddato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il forno dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Far raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore pressurizzato.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.

Pulizia a vapore

- Versare 250 ml di acqua (1 tazza) in una ciotola posta nel forno al primo livello dal basso.
- Chiudere la porta del forno.
- Impostare la manopola della temperatura su 100 °C e la manopola delle funzioni sulla posizione di riscaldamento inferiore.
- Riscaldare il vano del forno per circa 30 minuti.
- Aprire lo sportello del forno, pulire l'interno del vano con un panno o una spugna e lavare con acqua calda e detersivo.
- Dopo aver pulito il vano di cottura, asciugarlo.

Attenzione: per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

Sostituzione della lampadina del forno

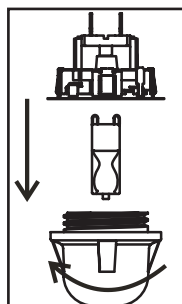
Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione su parti elettriche, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Se il forno è stato utilizzato, lasciare raffreddare il vano del forno e gli elementi riscaldanti prima di procedere alla manutenzione.

Sostituzione della lampadina

- Svitare la copertura protettiva. A questo punto si consiglia di lavare e asciugare la copertura di vetro.
- Rimuovere con cautela la vecchia lampadina e inserire quella nuova adatta alle alte temperature (300 °C o 350 °C) con le seguenti caratteristiche: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, attacco G9.
- Riposizionare la copertura protettiva.

IMPORTANTE

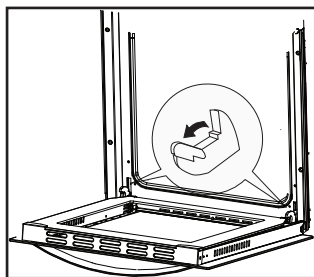
- Non utilizzare mai cacciaviti o altri utensili per rimuovere la copertura della lampada. Ciò potrebbe danneggiare lo smalto del forno o il portalampada. Rimuoverla solo a mano.
- Non sostituire mai la lampadina a mani nude, poiché la contaminazione delle dita può causare un guasto prematuro.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti puliti.
- La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia.



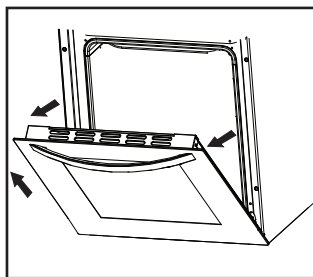
Rimozione della porta

Per ottenere un accesso più agevole al vano del forno per la pulizia, è possibile rimuovere la porta.

A tal fine, inclinare verso l'alto il fermo di sicurezza della cerniera. Chiudere leggermente la porta, sollevarla e tirarla verso di sé. Per rimontare la porta sul forno, procedere in senso inverso. Durante il montaggio, assicurarsi che la tacca della cerniera sia posizionata correttamente sulla sporgenza del supporto della cerniera. Dopo aver montato la porta sul forno, il fermo di sicurezza deve essere nuovamente abbassato con cautela. Se il fermo di sicurezza non è posizionato correttamente, può provocare danni alla cerniera durante la chiusura della porta.



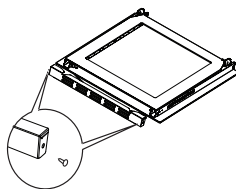
Inclinare i fermi di sicurezza della cerniera.



Rimozione della porta.

Rimozione del pannello di vetro interno

Svitare e sganciare il chiavistello di plastica che si trova nell'angolo in alto dello sportello. Estrarre quindi il vetro dal secondo meccanismo di blocco e rimuoverlo. Dopo la pulizia, inserire e bloccare il pannello di vetro e avvitare il meccanismo di blocco.



Rimozione del pannello di vetro interno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di emergenza, è necessario:

- Spegnerne tutte le unità operative del forno
- Chiamare il centro di assistenza
- Alcuni guasti minori possono essere risolti facendo riferimento alle istruzioni riportate nella tabella seguente. Prima di chiamare il centro di assistenza ai clienti o il centro di manutenzione, verificare i seguenti punti presentati nella tabella.

Problema	Causa	Azione
Il dispositivo non funziona.	Interruzione dell'alimentazione.	Controllare la scatola dei fusibili di casa; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo.
	È stata scelta la funzione sbagliata.	Controllare se la manopola delle funzioni o della temperatura è impostata sulla posizione corretta.
Sul display del programmatore lampeggia "12.00".	Il dispositivo è stato scollegato dalla rete elettrica o si è verificata un'interruzione temporanea dell'alimentazione.	Impostare l'ora corrente (v. Uso del programmatore).
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è allentata o danneggiata.	Serrare o sostituire la lampadina bruciata (v. "Pulizia e manutenzione")

APPENDICE: TABELLE DI COTTURA

Cottura di dolci

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Nota bene: i consigli di cottura riportati nelle tabelle seguenti sono approssimativi e possono essere modificati in base all'esperienza personale precedente e alle preferenze culinarie. Se il tipo di torta richiesto non è elencato, fare riferimento a quello più simile.

Forno convenzionale

- La convezione naturale crea una zona di cottura perfetta al centro del forno, ideale per dolci secchi, pane e torte.
- Si consiglia l'uso di pirofile scure, poiché quelle chiare riflettono il calore e la pietanza potrebbe non dorarsi adeguatamente.
- Posizionare sempre le pirofile sui ripiani a griglia. Rimuovere il ripiano solo se si cuoce nella teglia piatta per biscotti fornita con il forno.
- Non mettere la torta in forno finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.

Suggerimenti per la cottura al forno

La torta è cotta completamente?

Forare la torta con uno spiedino di legno nella parte più spessa: se l'impasto non si attacca, la torta è cotta.

La torta si è sgonfiata

Controllare la ricetta. La prossima volta potrebbe essere necessario utilizzare una quantità minore di componenti liquidi. Assicurarsi che vengano rispettati i tempi di miscelazione, soprattutto se si utilizzano miscelatori elettrici, per garantire il raggiungimento della giusta consistenza.

La torta è troppo chiara sul fondo

Per ottenere risultati migliori, si consiglia di utilizzare pirofile più scure. La prossima volta si può anche provare a cuocere a un livello inferiore o utilizzare la funzione di riscaldamento dal basso per terminare il processo di cottura.

La cheesecake è poco cotta

La prossima volta ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di scegliere la temperatura più bassa all'inizio e di aumentarla nelle fasi successive della cottura, se necessario.

APPENDICE: TABELLE DI COTTURA

Nota:

- Le tabelle indicano l'intervallo di temperatura. Selezionare sempre prima la temperatura più bassa. È sempre possibile aumentare la temperatura nel caso in cui l'alimento necessiti di una maggiore cottura.
- I tempi di cottura sono solo indicativi. Possono variare in base alle caratteristiche individuali.

Tipo di prodotto da forno	Guida (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Pan di Spagna/Torta marmorizzata	2	150-170	60-80
Torta Victoria (Victoria sponge)	2	150-170	65-80
Base per una torta a strati	2-3	150-170	20-30
Torta a strati di pan di Spagna			30-40
Torta alla frutta (base croccante)	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (pasta frolla)	2	140-150	60-90
Teacake (tortino con frutta secca)	2	150-170	40-60
Pane (es. pane integrale)	2	150-170	50-60
Torta alla frutta (base croccante)	2	160-200	35-60
Torta alla frutta (con lievito)	2	160-170	30-50
Torta crumble		150-170	30-40
Rotolo di pan di Spagna			10-15
Pizza (base sottile)			10-15
Pizza (base spessa)			30-50
Pasta sfoglia	2	170-190	18-25
Meringhe			80-90
Bigné	2	170-190	35-45

Arrostire

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Consigli per arrostitire

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare teglie smaltate leggere, stoviglie di vetro a prova di forno, pentole di argilla o di ghisa. Coprendo l'arrosto o avvolgendolo in un foglio di alluminio, si preservano i succhi e si mantiene pulito il forno.
- Lasciando l'arrosto scoperto, il tempo di cottura sarà più breve. Gli arrosti di grandi dimensioni possono essere posizionati direttamente sulla griglia all'interno della teglia del forno.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.

- Arrostitire pezzi di carne di grandi dimensioni può produrre un'eccessiva formazione di vapore e condensa sullo sportello del forno. Questo è normale e non influisce sul funzionamento del forno. Al termine della cottura, pulire accuratamente lo sportello e il vetro del forno.
- L'arrosto deve essere controllato regolarmente e girato a metà cottura.
- Quando si arrostitisce sulla griglia, assicurarsi che la griglia sia posizionata correttamente all'interno della teglia del forno per raccogliere i succhi e il grasso che colano.
- Non lasciare mai l'arrosto a raffreddare nel forno perché potrebbe produrre condensa che a sua volta potrebbe causare la corrosione del forno.

Tipo di carne	Guida (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Manzo			per 1 cm
Arrosto di manzo o filetto ("cottura al sangue")	3	250	12-15
succulento con forno preriscaldato ("cottura media")	3	250	15-25
con forno preriscaldato ("ben cotto")	3	210-230	25-30
Arrosto con forno preriscaldato	2	200-220	120-140
Maiale			
Arrosto	2	200-210	90-140
Prosciutto	2	200-210	60-90
Filetto	3	210-230	25-30
Vitello	2	200-210	90-120
Agnello	2	200-220	100-120
Cervo	2	200-220	100-120
Pollame			
Pollo	2	220-250	50-80
Oca (circa 2 kg)	2	190-200	150-180
Pesce	2	210-220	50-80

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

Informazioni ai sensi di 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047814, 10047815		
Tipo di forno	Forno elettrico domestico		
Massa del dispositivo	M	40	kg
Numero di vani	1		
Fonte di calore per vano (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume per vano	V	76	L
Consumo di energia (elettricità) necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0,89	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0,82	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per vano	Vano EEI	94,7	

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

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



KLARSTEIN