

VELAIRE

Elektrischer Einbaubackofen

Built-in Electric Oven

Horno eléctrico empotrable

Four électrique encastrable

Forno a incasso

Forno elétrico para encastrar

10047817



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 7	
Bedienung 10	
Backofen 14	
Reinigung und Wartung 20	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 23	
Anhang: Backzeitentabelle 24	
Produktdatenblatt 32	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 33	
Hinweise zur Entsorgung 35	
Hersteller 35	

English	37
Español	69
Français	101
Italiano	133

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047817
Stromversorgung	220–240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung	4800 W
Oberhitze	1200 W
Grill	1800 W
Unterhitze	1800 W
Rundes Element	3000 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 den 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.

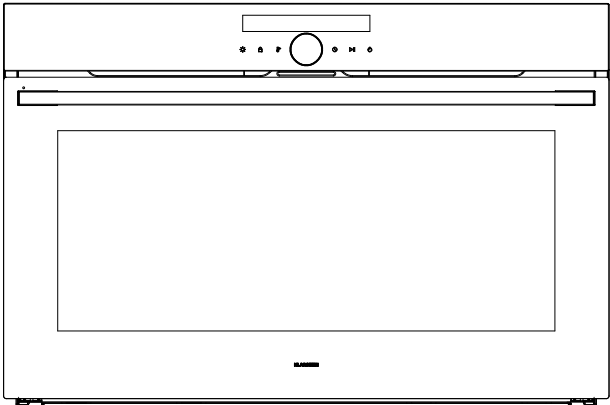
Reinigung und Wartung

- 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.

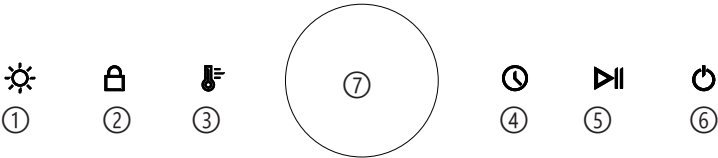
Erstmalige Verwendung

- 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

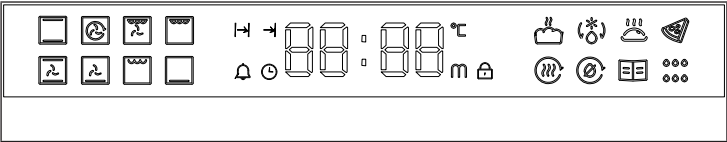


Bedienfeld



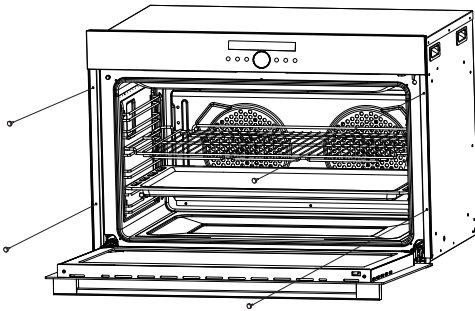
①	Lichttaste	④	Timer-Taste
②	Kindersicherungstaste	⑤	Start/Stop-Taste
③	Temperaturtaste	⑥	Ein/Aus
⑦	Einstellregler		

Display



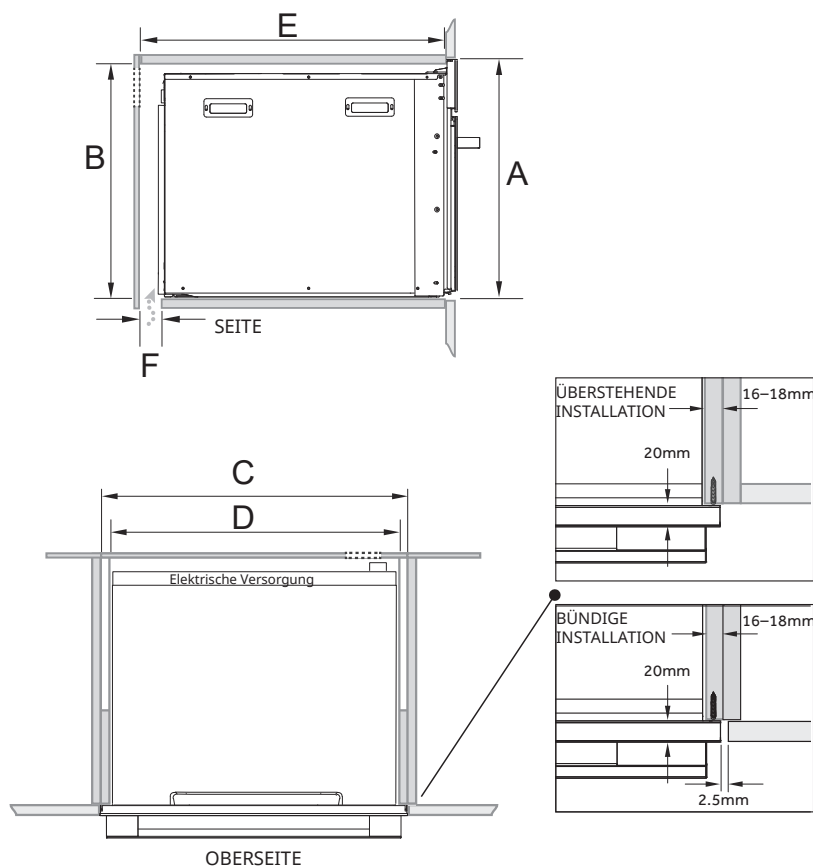
INSTALLATION

- 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 Einbaufen, 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 50 °C wärmer werden als die Umgebungstemperatur.
- Fertigen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den zu einzubauenden Backofen an.
- Das Gerät 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.



Abmessungen

	A	Gesamthöhe des Ofens	595 mm
	B	Gesamtbreite des Ofens	895 mm
	C	Gesamttiefe des Ofens	575 mm
	D	Höhe des Gehäuses	575 mm
	E	Breite des Gehäuses	858 mm
	F	Tiefe des Gehäuses	555 mm
	G	Tiefe des Ofenrahmens und des Bedienfelds (Abstand zwischen der Vorderseite des Gehäuses und der Vorderseite der Ofentür)	20 mm



A	Gesamthöhe des Gehäuses	597 mm
B	Minimale Innenhöhe des Garraums	590 mm
C	Gesamtbreite des Gehäuses	900 mm
D	Minimale Innenbreite des Gehäuses	864 mm
E	Minimale Innentiefe des Gehäuses	580 mm
F	Belüftungsöffnung	20 mm

Hinweis: Wenn Sie ein Kochfeld über dem Backofen installieren, stellen Sie sicher, dass ein ausreichender Abstand für das Kochfeld gemäß der Anleitung des Herstellers des Kochfelds vorhanden ist. Wenn Sie den Backofen unter einer Arbeitsplatte einbauen, vergewissern Sie sich, dass die obere Schiene entfernt wurde, um die Luftzirkulation um das Gerät zu gewährleisten.

Elektrischer Anschluss



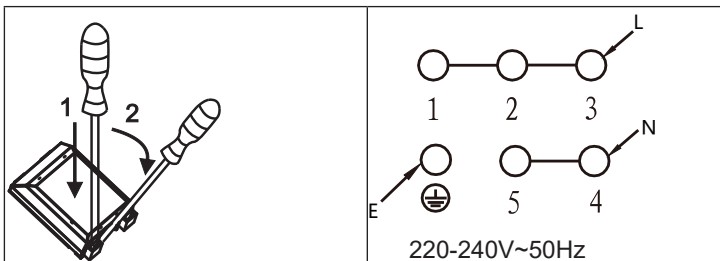
WARNUNG

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 3X2,5 mm². 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.

Inbetriebnahme des Backofens

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus, ein Piepton ertönt. Das Display zeigt die Standardzeit "12:00" an und blinkt.
3. Stellen Sie die richtige Uhrzeit mit dem Einstellregler ein. Drücken Sie zur Bestätigung den Einstellregler oder warten Sie 5 Sekunden für eine automatische Bestätigung.
4. Halten Sie die Einschalttaste im Standby-Modus 2 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen einzuschalten. Die erste Funktion ist standardmäßig ausgewählt und das Display zeigt die Standardtemperatur und -Zeit an.
5. Nachdem Sie Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie Taste Start/Stop um den Ofen zu starten.

Hinweis: Die Uhr kann nur im Standby-Modus eingestellt werden. Wenn Sie nach der Bestätigung die Uhrzeit erneut einstellen möchten, drücken Sie auf die Uhrzeit-Taste, um sie einzustellen (wie beim ersten Einschalten). Das Gerät kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn 10 Minuten keine Betätigung erfolgt.

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.

Die Garzeit einstellen, wenn der Ofen eingeschaltet ist und der Ofen läuft:

1. Berühren Sie die Timer-Taste oder drücken Sie den Einstellregler einmal. Das Symbol für die Garzeit leuchtet auf, die Uhr wird angezeigt und die Betriebszeit kann eingestellt werden.
2. Nach Abschluss der Einstellung können Sie den Regler drücken, um zur nächsten Einstellung zu gelangen und die vorherige Einstellung zu bestätigen, oder Sie können die Start/Stop-Taste drücken, um die Einstellungen sofort zu bestätigen.
3. Sobald der Ofen zu laufen beginnt, geht die Betriebszeit in den Countdown-Modus über, bei dem die Zeit herunter gezählt wird.
4. Wenn die Dauer weniger als 1 Minute beträgt, beginnt das Symbol für die Dauer zu blinken und die Anzeige zeigt den Countdown an.
5. Wenn der Countdown 0 erreicht, beginnen die Zeitanzeige und die Taste zu blinken, und der Piepton ertönt 120 Sekunden lang. Das akustische Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden oder hört nach 120 Sekunden automatisch auf.

Hinweis: Wenn Sie den halbautomatischen Betrieb abbrechen wollen, stellen Sie die Zeit auf "00:00". Nach dem Abbruch des Vorgangs läuft der Backofen mit der maximalen Betriebszeit. Wird nach Beendigung des Garvorgangs 10 Minuten lang keine Taste gedrückt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Automatischer Betrieb

Sobald die Dauer eingestellt ist, drücken Sie den Regler, um das Ende der Garzeit einzustellen. Das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt, sobald der Regler gedrückt wird. Nachdem Sie die Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie den Regler, um zur nächsten Einstellung zu gelangen und die vorherige Einstellung zu bestätigen, oder drücken Sie die Start/Stop-Taste zur Bestätigung. Sobald der Backofen auf den vollautomatischen Modus eingestellt ist, zeigt die Uhranzeige das Ende der Garzeit an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht der Backofen an (wie beim halbautomatischen Betrieb).

Beispiel: Die Uhr ist auf 12:00 Uhr und die Dauer auf 30 Minuten eingestellt. Die eingestellte Endzeit ist 14:00 Uhr. Wenn der Automatikbetrieb aktiviert ist, zeigt das Display 14:00 Uhr an und die Taste Ende der Garzeit leuchtet auf. Wenn die Zeit 13:30 Uhr erreicht ist, beginnt der Ofen zu arbeiten.

Hinweis:

Das Ende des Garzeitbereichs ist erreicht, wenn die aktuelle Uhrzeit kleiner oder gleich dem Ende der Garzeit und größer oder gleich der aktuellen Uhrzeit plus 24 Stunden ist.

Das Ende der Garzeit ist gleich der aktuellen Zeit plus der Garzeit plus der Wartezeit.

Temperatur- und Zeiteinstellung

Nachdem Sie das Garprogramm des Backofens gewählt haben, können Sie die Temperatur oder die Betriebszeit durch Drücken der Timer- oder Temperaturtaste einstellen. Drücken Sie den Regler, um die Einstellungen zu durchlaufen.

1. Nach der Auswahl der Garfunktion wird die Standardtemperatur angezeigt. Drücken Sie die Temperaturtaste, die Temperaturanzeige beginnt zu blinken. Mit dem Einstellregler können Sie dann die Temperatur einstellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie zur Bestätigung den Einstellregler oder die Starttaste.
2. Berühren Sie anschließend die Zeittaste, um die Dauer und die Endzeit einzustellen. Das Display zeigt blinkend die aktuelle Zeit an. Mit dem Einstellregler können Sie die Zeitdauer einstellen. Sobald die Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Ofen mit den neuen Einstellungen zu starten.
3. Wenn Sie die Betriebszeit oder die Temperatur während des Betriebs verändern möchten, müssen Sie zuerst die Start/Stop-Taste drücken. Die Zeit und die Temperatur können dann nach den oben beschriebenen Schritten eingestellt werden. Sobald die Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie zur Bestätigung die Start/Stop-Taste, woraufhin der Ofen mit den neuen Einstellungen läuft.

Einstellung des Küchenweckers

1. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Küchenweckereinstellung zu wählen, und das Weckersymbol leuchtet auf. Mit dem Einstellregler können Sie die Zeit einstellen. Nach dem Aktivieren der Garfunktion beginnt der Küchenwecker mit dem Herunterzählen.
2. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Piepton 90 Sekunden lang, um den Benutzer darauf aufmerksam zu machen. Um den Ton auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste; andernfalls hört der Ton nach 90 Sekunden automatisch auf und das Weckersymbol erlischt.
3. Wenn Sie den Küchenwecker ausschalten möchten, nachdem er aktiviert wurde, können Sie die Weckerzeit auf "00:00" einstellen.

Backofenbeleuchtung

1. Die Backofenbeleuchtung kann mit der Taste für die Backofenbeleuchtung ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen eingeschaltet ist.
2. Nach der Auswahl einer Funktion schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein und nach einer Minute automatisch wieder aus.

Kindersicherungsfunktion

1. Halten Sie die Kindersicherungstaste im Startzustand drei Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren. Dies wird von einem Signalton begleitet. Mit Ausnahme der Einschalttaste und der Taste für die Beleuchtung sind die übrigen Tasten deaktiviert. Das Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung hat keinen Einfluss auf den Betrieb bestehender Funktionen.
2. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren und den vorherigen Zustand wiederherzustellen. Wenn eine Taste im Kindersicherungsmodus nicht betätigt werden kann, ertönt ein Signalton.

Automatische Abschaltfunktion

Jeder Modus hat eine maximale Betriebszeit und eine automatische Abschaltfunktion, die nach folgenden Kriterien funktioniert:

Temperatur	Betriebszeit
35–120 °C	24 h
121–200 °C	6 h
201–250 °C	4 h

Bei der Auswahl der Garzeit ist zu beachten, dass diese vor der automatischen Abschaltfunktion priorisiert wird (vorausgesetzt, die Abschaltung ist eingestellt). Wenn Sie die Temperatur auf 201 °C bis 250 °C und die Garzeit auf 5 Stunden einstellen, schaltet sich der Ofen nicht automatisch nach 4 Stunden ab, sondern arbeitet weiter, bis die 5-Stunden-Grenze erreicht ist.

BACKOFEN

Mögliche Einstellungen des Funktionsreglers des Backofens



Ober- und Unterhitze

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



Unterhitze

Nur das untere Heizelement ist aktiviert.



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.

Hinweis: Bei dieser Funktion kann die Endzeit nicht eingestellt werden.



Rundes Element um das Gebläse

Diese Funktion ermöglicht das Aufheizen des Backofens mithilfe des Gebläses, das sich in der Mitte des Garraums befindet. Durch das Beheizen des Ofens auf diese Weise zirkuliert die heiße Luft um das Gericht im Ofen herum.



Ventilator unterstütztes Garen

Bei dieser Funktion werden die oberen und unteren Elemente sowie das Gebläse verwendet, um die Hitze gleichmäßig im Ofen zu verteilen. Dies ist ideal für bestimmte Backwaren und Eintopf-Gerichte.



Spar-Grill

Verwenden Sie diese Grillfunktion zum Grillen kleiner Portionen.

Hinweis: Bei dieser Funktion kann die Endzeit nicht eingestellt werden.



Gebläse mit Unterhitze

Bei diesem Programm werden Unterhitze und Umluft verwendet. Dies ist ideal für bestimmte Backwaren und Eintopf-Gerichte.



Fermentieren

Bei der Funktion Fermentiermodus ist das Gebläse mit dem hinteren Heizelement eingeschaltet.

Hinweis: Liegt die Temperatur über dem Grenzwert, kann das Gerät nicht gestartet werden.



Umluft-Grill

Diese Funktion nutzt das Gebläse, um die Hitze des Grillelements um die Speisen herum zu verteilen.

Hinweis: Bei dieser Funktion kann die Endzeit nicht eingestellt werden.



Warmhalten

Das Gebläse mit dem hinteren Heizelement des Backofens sorgt für eine konstante Temperatur im Garraum.



Auftauen

Durch den Einsatz des Gebläses mit dem hinteren Heizelement zirkuliert die Luft im Garraum und beschleunigt so den natürlichen Auftauvorgang.



Pizza

Diese Funktion eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Pizza, da der Boden schön knusprig wird, ohne dass der Belag zu stark gegart wird. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen mit einem Pizzastein mindestens eine Stunde vorheizen und die Pizza auf der ersten oder zweiten Ebene von unten backen.

Pizza	Typ	Zubehör/ Kochgeschirr	Einschubebene	200 Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Gefroren	Dünner Boden	Gitterrost	2	200	15–20
	Dicker Boden	Gitterrost	2	200	20–25
Selbstgemacht	Dünner Boden	Backblech	2	200	10–15
	Dünner Boden	Pizzablech	2	250	8–12
	Dicker Boden	Backblech	2	200	15–20
	Dicker Boden	Pizzablech	2	200	15–20

Wichtig:

Wenn Sie im Pizzamodus keine Zeitdauer einstellen, läuft der Ofen ununterbrochen, bis Sie ihn manuell ausschalten, ausgenommen ist die Einstellung 300 °C. Achten Sie genau auf die Speisen, damit sie nicht zu sehr gegart werden.

Die Einstellung 300 °C eignet sich für selbstgemachte Pizza mit dünnem Teig. Schieben Sie das Pizzablech oder andere Optionen zum Vorheizen in den Ofen. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Legen Sie die Pizza auf das vorgeheizte Backblech und nutzen Sie die hohe Temperatur im Garraum und des Backblechs, um die Pizza in etwa 5 Minuten fertig zu garen. Die Garzeit für diese Einstellung beträgt 30 Minuten und kann nicht geändert werden.



Lufttrocken

- In diesem Modus sind sowohl das hintere Heizelement als auch das Gebläse eingeschaltet.
- Die empfohlene Lufttrocknungstemperatur beträgt 50–130 °C und im ECO-Modus über 130 °C.

Hinweis: Die Verwendung von Temperaturen über 100 °C kann leicht dazu führen, dass die Lufttrocknung aufgrund von Überhitzung fehlschlägt.

Menü	Vorbereiten	Temperatur	Zeit	Einschubebene
Kohlblatt	Gekocht	70 °C	1 h 30 min.	3
Grüne Bohnen	Gekocht	55 °C	3 h	3
Süßkartoffelspalten	Gedämpft	55 °C	13 h, nach 2 h wenden	3
Mango-Scheiben	/	70 °C	8 h, nach 4 h wenden	3
Bananenscheiben	In Salzwasser getaucht	55 °C	7 h, nach 2 h wenden	3
Zitronenscheiben	/	55 °C	15 h, nach 2 h wenden	3
Apfelschnitze	In Salzwasser getaucht	55 °C	8 h, nach 2 h wenden	3
Rohes mageres Schweinefleisch	/	55 °C	7 h, nach 2 h wenden	3
Rohe Hähnchenbrust	/	70 °C	5 h, nach 1 h wenden	3
Garnele mit Schale	Gekocht	70 °C	6 h, nach 2 h wenden	3
Dörrfleisch vom Rind	Gekocht und mariniert	90 °C	2 h	3

Hinweis: Bei den Empfehlungen zum Garen handelt es sich um ungefähre Angaben. Diese können Sie an Ihre bisherigen Erfahrungen und Vorlieben anpassen.



Aqua-Reinigung

Entfernen Sie so viel Schmutz wie möglich von Hand. Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubstützen, um die Seitenwände zu reinigen. Die Aqua-Reinigungsfunktionen unterstützen die Dampfreinigung des Garraums. Für eine optimale Leistung sollten Sie die Funktion starten, wenn das Gerät abgekühlt ist. Die angegebene Zeit bezieht sich auf die Dauer der Funktion und schließt nicht die

Zeit ein, die Sie für die Reinigung des Garraums benötigt.

Wenn die Aqua-Reinigungsfunktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Temperatur oder die Zeit einzustellen.

1. Gießen Sie 400 ml Wasser auf die Backofeneinlage.
2. Wählen Sie die Aqua-Reinigungsfunktion.
3. Drücken Sie die Start/Stop-Taste
4. Ein akustisches Signal ertönt, wenn das Programm beendet ist.
5. Wischen Sie nach der Auswahl einer Funktion die Innenfläche des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Sie können den Garraum mit warmem Wasser oder Backofenreiniger reinigen. Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung etwa eine Stunde lang geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um diesen Vorgang zu beschleunigen, können Sie das Gerät etwa 15 Minuten lang mit Umluft auf 150 °C erhitzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät unmittelbar nach der Reinigungsfunktion manuell reinigen.

WARNUNG



Öffnen Sie die Backofentür nicht, während der Ofen Dampf erzeugt, um Verbrennungen zu vermeiden.

Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie die Backofentür nach Beendigung eines Programms öffnen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Befüllen des Behälters immer sauberes Trinkwasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.

Tragen Sie beim Reinigen der Garraumoberfläche mit einem Schwamm einen wärmeisolierenden Handschuh, um Ihre Hände zu schützen.

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das restliche Wasser aus dem Garraum, um eine mikrobielle Gefährdung zu vermeiden.



Heißluft frittieren

Schnelles Garen mit oberem Grill, unterem Grill, hinterem Grill und hinterem Gebläse. Hauptsächlich für nicht frittierte Lebensmittel verwendet.

Menü	Temperatur	Zeit	Einschubebene
Hähnchen-Nuggets	200 °C	20–25 min.	3
Hähnchenflügel	200 °C	18–23 min.	3
Fischfilet	180 °C	23–27 min.	3
Pommes frites	200 °C	17–20 min.	4
Zwiebelringe	200 °C	15–18 min.	4

Die angegebenen Garempfehlungen sind ungefähre Angaben und können je nach Erfahrungsstand und Vorlieben angepasst werden.



Automatisches Menü

Für ein optimales Kocherlebnis stehen Ihnen verschiedene Programme zur Auswahl, die Sie für Ihre Rezepte nutzen können.

1. Wählen Sie das automatische Menü mit dem Einstellregler. Auf dem Display wird "P1" angezeigt. Wenn Sie den Einstellregler drücken, beginnt "P1" auf dem Display zu blinken. Drehen Sie den Einstellregler, um das Menü zu wechseln.
2. Es sind 7 Rezepte verfügbar. Wählen Sie mit dem Einstellregler P1-P7 (siehe Tabelle unten).
3. Drücken Sie den Einstellregler oder die Temperaturtaste, um die Temperatur anzuzeigen und einzustellen.
4. Drücken Sie den Einstellregler oder die Timer-Taste, um die Zeit anzuzeigen und einzustellen.
5. Drücken Sie auf die Taste Start/Stop, um das Vorheizen zu starten.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt dreimal ein Piepton, der Sie darauf hinweist, dass die Speisen in den Ofen gegeben werden können.
7. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Garvorgang zu beginnen.

Menü	Auto	Temperatur	Zeit	Speisenmenge
P1	Chiffon-Kuchen	160 °C	35 Min.	500 g
P2	Kleine Kuchen	160 °C	18 min.	20 Stück.
P3	Eiertörtchen	190 °C	21 min.	12 Stück
P4	Kekse	190 °C	9 min.	20 Stück.
P5	Hähnchen-Nuggets	200 °C	17 min	20 Stück.
P6	Hähnchenflügel	200 °C	18 Min., nach 6 Min. wenden	1200 g
P7	Rippchen	220 °C	19 min.	670 g

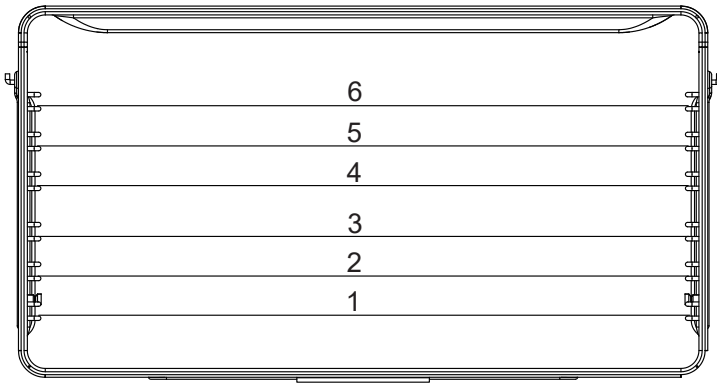
Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur als Referenz. Bitte beachten Sie, dass einige Funktionen eine zusätzliche Heizfunktion über Gebläse und andere Heizelemente umfassen, um die eingestellte Temperatur schnell und gleichmäßig zu erreichen.

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

Es gibt sechs verschiedene Einschubebenen, die mit den Backofenrosten und Backblechen verwendet werden können (siehe Abbildung). Auf diese Ebenen wird in den Gartabellen am Ende der Bedienungsanleitung verwiesen. Zählen Sie die Ebenen immer von unten nach oben.



REINIGUNG UND WARTUNG

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, muss der Backofen ausgeschaltet werden. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

- 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.

Hinweis: Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Frontplatte aus Glas keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Backofenlampe

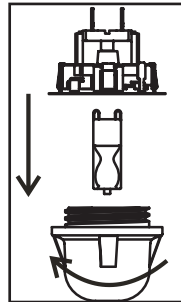
Vor jeder Wartung, die elektrische Teile betrifft, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn der Backofen in Betrieb war, lassen Sie den Garraum und die Heizelemente abkühlen, bevor Sie mit der Wartung beginnen.

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.

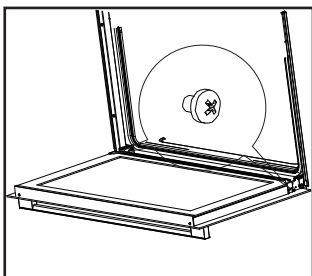


Entfernung der Tür

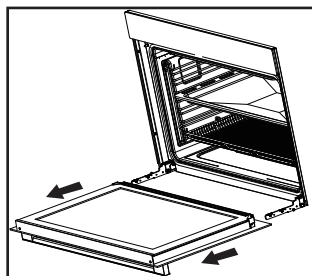
Um den Zugang zum Garraum zu Reinigungs- und Wartungszwecken zu erleichtern, kann die Tür abgenommen werden.

Um die Tür zu entfernen, müssen Sie die Schrauben lösen, mit denen beide Seiten des Scharniers am Türgehäuse befestigt sind, und die Tür zu sich herausziehen.

Führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Tür einzusetzen.



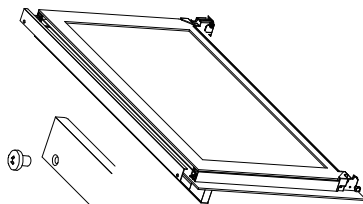
Die Schrauben lösen



Entfernung der Tür.

Entfernung der inneren Glasscheibe

Schrauben Sie die beiden Eckstücke oben an der Tür ab und lösen Sie sie (siehe Abbildung). Heben Sie den Rand der inneren Scheibe leicht an und schieben Sie sie dann hinaus. Führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Scheiben wieder einzusetzen.



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.
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).
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist lose oder beschädigt.	Ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die durchgebrannte Glühbirne aus (siehe „Reinigung und Wartung“)

Fehlercodes

Fehlercode	Fehler	Mögliche Ursache
E01	Kein Temperatursensor/offener Stromkreis	Die Steuerplatine erkennt, dass kein Temperatursensor vorhanden ist, der Ofen stellt die Heizfunktion ein. Die Temperatur liegt unter -10 °C.
E02	Kurzschluss des Temperatursensors	Ein Kurzschluss des Sensors wird erkannt und der Ofen stellt die Heizfunktion ein.

Hinweis: Jegliche Reparaturen dürfen ausschließlich von hierfür qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

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.

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.

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	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Backzeit (in min.)
Süßes Gebäck					
Rosinenkuchen	3	160–170	3	150–160	55–70
Gugelhupf	3	160–170	3	150–160	60–70
Baumkuchen (Tortenform)	3	160–170	3	150–160	45–60
Käsekuchen (Tortenform)	3	180–190	4	160–170	60–80
Früchtekuchen	3	190–200	4	170–180	50–70
Früchtekuchen mit Glasur	3	180–190	4	160–170	60–70
Biskuitkuchen	3	180–190	3	160–170	30–40
Blätterteig-Kuchen	4	190–200	4	170–180	25–35
Obstkuchenteig	4	160–170	4	160–170	50–70
Kirschkuchen	4	190–210	4	170–200	30–50
Biskuitrolle	4	190–200	4	170–180	15–25
Obstkuchen	4	160–170	4	150–160	25–35
Hefezopf	3	190–210	4	180–210	35–50
Weihnachtskuchen	3	180–190	4	170–200	45–70
Apfelkuchen	3	190–210	4	170–200	40–60
Blätterteig	3	180–190	4	160–170	40–60

Art des Gebäcks	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Backzeit (in min.)
Herzhaftes Gebäck					
Speckbrötchen	3	190–200	4	170–180	45–60
Brot	3	200–220	4	180–210	50–60
Brötchen	3	210–230	4	200–220	30–40
Kekse					
Kümmelbrötchen	4	180–190	4	160–170	15–25
Kekse	4	180–190	4	160–170	20–30
Plundergebäck	4	190–210	4	170–200	20–35
Blätterteig	4	200–210	4	180–200	20–30
Windbeutel	4	190–210	4	170–200	25–45
Gefrorenes Gebäck					
Apfelkuchen	3	190–210	4	170–200	50–70
Käsekuchen	3	190–200	4	170–180	65–85
Pizza	3	210–230	4	200–220	20–30
Backofen-Pommes	3	210–230	4	200–220	20–35
Backofen-Pommes	3	210–230	4	200–220	20–35

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	Gewicht	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (in min.)
Rind						
Rinderlende	1.000	3	210–230	3	200–220	100–120
Rinderlende	1.500	3	210–230	3	200–220	120–150
Roastbeef, blutig	1.000	3	230–240	3	220–230	30–40
Roastbeef, gut durchgebraten	1.000	3	230–240	3	220–230	40–50
Schwein						
Schweinebraten mit Schwarte	1.500	3	190–200	3	170–180	140–160
Flank	1.500	3	200–210	3	180–190	120–150
Flank	2.000	3	190–210	3	170–200	150–180
Schweinelende	1.500	3	210–230	3	200–220	120–140
Fleischröllchen	1.500	3	210–230	3	200–220	120–140
Schweineschnitzel	1.500	3	190–210	3	170–200	100–120
Hackbraten	1.500	3	220–230	3	210–220	60–70
Kalbfleisch						
Kalbsroulade	1.500	4	190–210	4	170–200	90–120
Kalbshaxe	1.700	4	190–210	4	170–200	120–130
Lamm						
Lammrippchen	1.500	4	200–210	4	180–200	100–120
Lammschulter	1.500	4	200–210	4	180–200	120–130
Wildbret						
Hasenrippchen	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120

Fleischart	Gewicht	Ebene	Temp. (°C) 	Ebene	Temp. (°C) 	Bratzeit (in min.)
Hasenschulter	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120
Wildschwein	1.500	4	200–220	4	180–210	100–120
Geflügel						
Ganzes Huhn	1.200	4	210–220	4	200–210	60–70
Ganzes Huhn	1.500	4	210–220	4	200–210	70–90
Ente	1.700	4	190–210	4	170–200	120–150
Gans	4.000	4	170–180	4	150–160	180–200
Truthahn	5.000	4	160–170	4	140–150	180–240
Fisch						
Ganzer Fisch	1.000	4	210–220	4	200–210	50–60
Fischsoufflé	1.500	4	190–210	4	170–200	50–70

Grillen

- Durch die intensive Hitze des Infrarotelements werden der Ofen und sein Zubehör extrem heiß.
Verwenden Sie Ofenhandschuhe und geeignete Grillutensilien.
- Um zu vermeiden, dass Sie mit heißem Fett in Berührung kommen, das Verletzungen verursachen könnte, verwenden Sie beim Umgang mit den gegrillten Lebensmitteln eine lange Grillzange.
- Der Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden. Bei übermäßiger Hitze können Ihre Speisen schnell verbrennen, was eine Brandgefahr darstellt.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Grills, wenn dieser in Betrieb ist.
- Das Grillen ist ideal für fettarme Würste, Fleisch, Fischfilets und Steaks sowie zum Bräunen oder Rösten von Speisen.

Tipps zum Grillen

Hinweis:

- Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Grillzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.
- Das Grillelement muss bei geschlossener Backofentür durchgeheizt werden.
- Das Grillelement sollte 3 Minuten lang vorgeheizt werden.
- Ölen Sie den Grillrost, bevor Sie das Grillgut darauf legen, damit es nicht am Rost kleben bleibt. Legen Sie das Gitter in das Backblech, das das abtropfende Fett und den Bratensaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. Kleinere Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, während größere Fleischstücke möglicherweise mehrmals gewendet werden müssen. Verwenden Sie immer eine geeignete Zange für die Handhabung des Fleisches.
- Reinigen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich, um die Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.

Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C)	Bratzeit (min.)
Fleisch und Wurstwaren				
2 Beefsteaks, blutig	400	6	240	14–16
2 Beefsteaks, medium	400	6	240	16–20
2 Beefsteaks, gut durchgebraten	400	6	240	20–23

Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C)	Bratzeit (min.)
2 Schweinefilets	350	6	240	19–23
Schweinekoteletts	400	6	240	20–23
2 Kalbssteaks	700	6	240	19–22
4 Lammkoteletts	700	6	240	15–180
4 Grillwürstchen	400	6	240	9–14
1 Huhn, halbiert	1.400	4	240–250	18–33 (eine Seite) 23–28 (andere Seite)
Fisch				
Lachsfilets	400	5	240	19–22
Fisch in Alufolie	500	5	230	10–13
Toast				
4 Scheiben Weißbrot	200	6	240	1,5–3
2 Scheiben Vollkornbrot	200	6	240	2–3
Toast-Sandwich	600	6	240	4–7
Fleisch/Geflügel				
Hähnchen	1.000	4	180	60–70
Schweinebraten	1.500	4	160–180	90–120
Schweinefleisch	1.500	4	160–180	100–180
Schweinschaxe	1.000	4	160–180	120–160
Roastbeef	1.500	4	190–200	40–80

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10047817		
Art des Backofens	Elektrobackofen für den Haushalt		
Masse des Gerätes	M	59	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum	V	127	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	1,48	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	0,94	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	EEl-Garraum	86,3	

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät-abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 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 38
- Device overview and function buttons 40
- Installation 41
- Operation 44
- Oven 48
- Cleaning and Maintenance 54
- Troubleshooting 57
- Appendix: Baking Tables 58
- Product Data Sheet 66
- Disposal Considerations 67
- Manufacturer & Importer (UK) 67

TECHNICAL DATA

Item number	10047817
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Total power	4800 W
Top element	1200 W
Grill element	1800 W
Bottom element	1800 W
Circular element	3000 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.

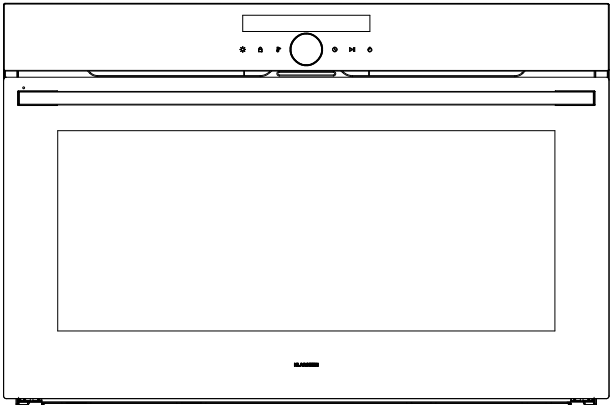
Cleaning and maintenance

- 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.

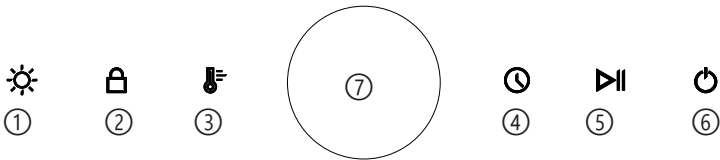
First time use

- 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

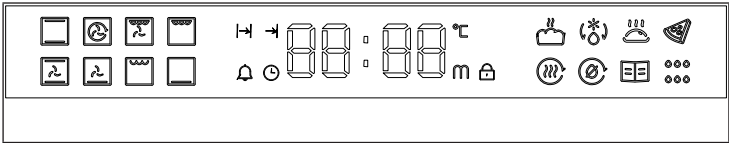


Control panel



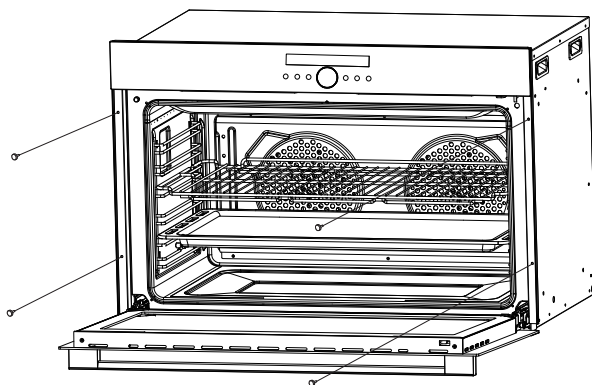
①	Lamp button	④	Timer button
②	Child-Lock button	⑤	Start-/Stop-button
③	Temperature button	⑥	On/Off
⑦	Coding switch knob		

Display



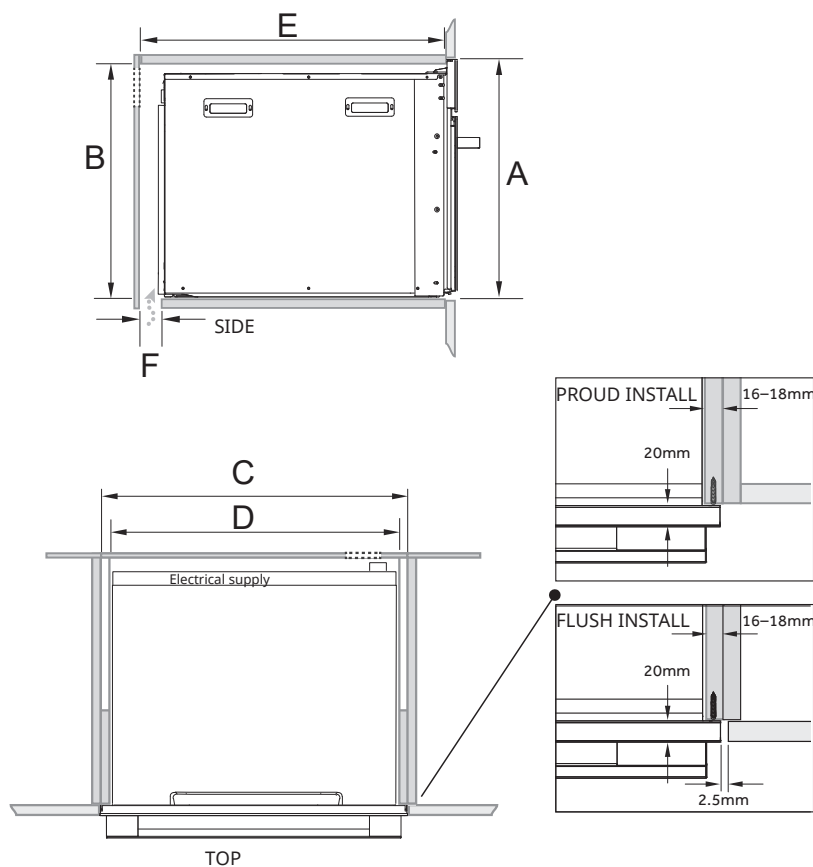
INSTALLATION

- 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 oven should be able to withstand high temperatures. During the operation, the back of the oven can heat up to about 50 °C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions shown in the diagram for the heater to be installed.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without loosening the four screws at the positions shown in the diagram.



Dimensions

	A	Overall height of oven	595 mm
	B	Overall width of oven	895 mm
	C	Overall depth of oven	575 mm
	D	Height of chassis	575 mm
	E	Width of chassis	858 mm
	F	Depth of chassis	555 mm
	G	Depth of oven frame and control panel (distance between front of chassis and front of oven door)	20 mm



A	Overall height of cabinetry	597 mm
B	Minimum inside height of cavity	590 mm
C	Overall width of cabinetry	900 mm
D	Minimum inside width of cabinetry	864 mm
E	Minimum inside depth of cabinetry	580 mm
F	Ventilation air vent	20 mm

Note: If installing a cook-top above the oven, ensure adequate clearance is provided for the cook-top as per the cook-top manufacturer's instructions. If installing the oven under a work-top, ensure the top rail has been removed to provide airflow around the product.

Electrical connection



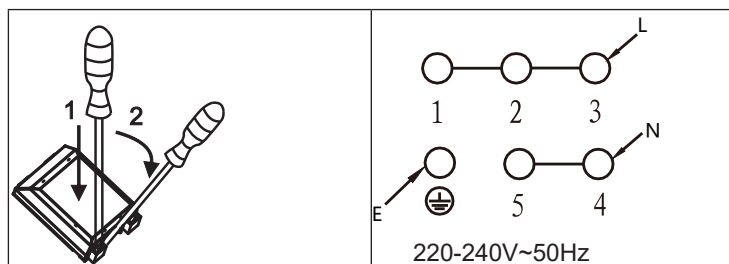
WARNING

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 3X2.5 mm² 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 for the first time

1. Plug the appliance in.
2. The appliance enters the standby state, the buzzer prompts. The display shows the default time "12:00" and flashes.
3. Set the correct time with the coding switch. Press the coding switch to confirm or wait 5 seconds for automatic confirmation.
4. In standby mode, press and hold the power button for 2 seconds to turn the oven on. The first function will be selected by default and the display will show the default temperature and working time.
5. After setting function, temperature and time, press the Start/Stop button once to start the oven.

Note: The clock can only be set in the standby state. After confirming, if you want to set the time again, click the time button to set (same as after the first power-on). The appliance automatically return to the standby state when without operation for 10 minutes.

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 timer button or press the coded switch once. The cooking time symbol is lit and the clock display interface is displayed and the continuous working time can be set.
2. After completing the setting, the knob can be pressed to enter the next setting and to confirm the previous setting or the Start/Stop button can be pressed to confirm the settings immediately.
3. When the oven begins to run, the working time enters the countdown mode, with decreasing time.
4. When the duration is less than 1 minute, the duration icon starts to flash and the display interface shows the countdown.
5. When the countdown is 0, the time display area and the key start blinking and the buzzer continuously sounds for 120 seconds. The sound signal can be stopped by pressing any key or stops automatically after 120 seconds.

Note: If you want to cancel the semi-automatic operation, set the time to "00:00". After cancelling the operation, the oven will run according to the maximum working time. If no button is pressed for 10 minutes after completing the cooking, the appliance returns to the standby status.

Automatic operation

Once the duration has been set, press the knob to set the end of cooking time. The end of cooking time icon will flash as soon as the knob is pressed. After setting is complete, press the knob to move to the next item and confirm the previous item, or press the Start-/Stop-button to confirm.

Once the oven is set to fully automatic mode, the clock display will show the end of cooking time. Once the set time has elapsed, the oven will start working (in the same way as semi-automatic operation).

Example: The clock is set to 12:00 and the duration is set to 30 minutes. The set end time is 14:00. When the automatic mode is activated, the clock display interface shows 14:00 and the timer button lights up. When the time reaches 13:30, the oven starts working.

Note:

The end of the cooking time range is when the current time is less than or equal to the end of the cooking time and greater than or equal to the current time plus 24 hours.

The end of the cooking time equals the current time plus the cooking time plus the waiting time.

Temperature and time regulation

After selecting the oven working programme you can change the temperature or operating time by pressing the timer or temperature button. Press the knob to cycle through the settings.

1. After selecting the cooking function, the default temperature value is displayed. Press the temperature button and the temperature display module will flash. You can then use the rotary coding switch to set the temperature. Once the setting has been completed, press the coding switch or the start button to confirm.
2. Sequentially touch the time key to switch the duration and end time. The display module will show the default time and flash. The rotation coding switch can be used to set the length of time. Once the settings have been configured, press the Start/Stop button to activate the oven according to the new settings.
3. If you wish to adjust the operating time or temperature during use, you must first press the Start/Stop button. The time and temperature can then be set according to the above steps. Once the settings have been completed, press the Start/Stop button to confirm and the oven will be set according to the new parameters.

Setting the alarm

1. Press the timer button to select the alarm setting and the alarm symbol light up. The rotary coding switch can be used to set the time. After activating the cooking function, the alarm clock will start counting down.
2. When the alarm time is up, the buzzer sounds for 90 seconds to remind the user. To silence the sound, press any key; otherwise, it will automatically stop beeping after 90 seconds and the alarm clock icon will disappear.
3. If you want to cancel the alarm after it has been activated, you can do so by setting the alarm time to "00:00".

Oven light

1. The oven light can be turned on and off using the oven light button when the oven is switched on.
2. After selecting a function, the oven light will turn on and automatically turn off after one minute.

Child lock function

1. While in the boot state, press and hold the child lock button for three seconds to activate the child lock function. This is accompanied by a prompt sound. With the exception of the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will be disabled. Enabling or cancelling the child lock function does not affect the operation of existing functions.
2. Press and hold the button for three seconds to cancel the child lock function and restore the previous state. When the key is invalid in the child lock state, a prompt sound will be emitted.

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

Temperature	Working hours
35-120 °C	24 h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

When selecting the oven cooking time, it's prior to the auto shut-off function (assuming that the shut-off is set).

If you set the temperature to between 201 °C and 250 °C and the cooking time to 5 hours, the oven will not automatically switch off after 4 hours and will continue working until the 5 hour time limit is reached.

OVEN

Possible settings of the oven function knob



Bottom and top element on

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



Bottom element

Only the bottom heating element is activated.



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.

Note: The end time cannot be set for this function.



Circular element fan

This function allows the oven to be heated up with forced air by the thermofan, which is located in the central part of the oven tank. Heating the oven in this way enables heat to circulate around the dish inside the oven.



Fan Assisted Oven

This cooking function uses the top and bottom elements and the fan to distribute heat evenly throughout the oven. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.



Economy Grill

Use this grill function for grilling a small amount of food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Fan with lower heater

This programme uses both the bottom heater and the fan. This makes it ideal for certain types of pastry and one-pot dishes.



Ferment

At this function is ferment mode, fan with rear heater is ON.

Note: If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Fan grill element

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Keep warm

The fan with rear heater of the oven works to keep the cavity temperature.



Defrost

When used with the rear heater, the fan circulates air around the oven cavity, speeding up the natural defrosting process.



Pizza

This is excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping. For the best results, preheat a pizza stone for at least one hour and bake on the first or second shelf from the bottom of the oven.

Pizza	Type	Accessories/ cookware	Shelf position	200 Temperature in °C	Cooking time in minutes
Frozen	Thin base	Wire rack	2	200	15–20
	Thick base	Wire rack	2	200	20–25
Homemade	Thin base	Baking tray	2	200	10–15
	Thin base	Pizza tray	2	250	8–12
	Thick base	Baking tray	2	200	15–20
	Thick base	Pizza tray	2	200	15–20

Important:

If you don't set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop it manually, except for the 300°C setting. Pay close attention to the food to avoid overcooking it.

The 300°C setting is suitable for homemade thin-crust pizza. Place the pizza tray or other containers in the oven to preheat. When the oven reaches the required temperature, a buzzer will sound. Put the pizza on the preheated container and use the high temperature inside the cavity and the container to finish cooking in about 5 minutes. The cooking time for this setting is 30 minutes and cannot be changed.



- In this mode, the rear heater and fan are both on.
- The recommended air-drying temperature is 50–130 °C and above 130 °C in ECO-mode..

Note: Using temperatures above 100°C can easily cause air-drying failure due to overcooking.

Menu	Prepare	Temperature	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70 °C	1 h 30 min.	3
Long bean	Boiled	55 °C	3 h	3
Sweet potato wedge	Steamed	55 °C	13 h, flip over after 2 h	3
Mango slice	/	70 °C	8 h, flip over after 4 h	3
Banana slice	Dipped in salt water	55 °C	7 h, flip over after 2 h	3
Lemon slice	/	55 °C	15 h, flip over after 2 h	3
Apple slice	Dipped in salt water	55 °C	8 h, flip over after 2 h	3
Raw pork lean	/	55 °C	7 h, flip over after 2 h	3
Raw chicken breast	/	70 °C	5 h, flip over after 1 h	3
Prawn with shell	Boiled	70 °C	6 h, flip over after 2 h	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90 °C	2 h	3

Note: The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.



Aqua cleaning

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and shelf supports to clean the side walls. The Aqua cleaning functions support steam cleaning of the appliance cavity. For optimal performance, start the function when the appliance is cool. The specified time relates to the duration of the function and does not include the time required for the user to clean the cavity. When the Aqua Cleaning function is active, it is not possible to set the temperature

or time.

1. Pour 400 ml water to the oven liner.
2. Choose the Aqua cleaning function.
3. Press the Start/ Stop button.
4. An acoustic signal sounds when the programme has finished.
5. After selecting a function, wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive sponge.

You can clean the cavity using warm water or oven detergent. After cleaning, leave the oven door open for around an hour. Wait until the appliance is dry. To speed up this process, you can heat the appliance with hot air at a temperature of 150°C for around 15 minutes. For the best results, clean the appliance manually immediately after the cleaning function ends.

WARNING



Do not open the oven door while it is generating steam, to avoid the risk of burns.

Be aware of hot steam when opening the oven door after a programme has finished, to avoid the risk of burns.

Always use clean drinking water to fill the liner. Do not use any other liquids.

Wear a hot-insulating glove when cleaning the cavity surface with a sponge to protect your hands.

Remove any remaining water from the cavity after use to avoid microbial hazards.



Air fry

Fast cooking with top grill, bottom grill, rear grill and rear fan. Mainly used for non-fried food.

Menu	Temperature	Time	Shelf position
Chicken nuggets	200 °C	20–25 min.	3
Chicken wings	200 °C	18–23 min.	3
Fish fillet	180 °C	23–27 min.	3
French fries	200 °C	17–20 min.	4
Onion rings	200 °C	15–18 min.	4

The cooking advice provided is approximate and can be adjusted according to your experience and preferences.



Auto menu

For a better cooking experience, there are some programmes you can select for recipes.

1. Select the automatic menu with the coding switch knob. “P1” will be shown on the display. Pressing the coding switch knob, “P1” will start blinking on the display. Turn the coding switch knob to switch the menu.
2. 7 recipes are available. Select P1–P7 with the coding switch knob (refer to below chart).
3. Press the coding switch knob or the temperature button to view and adjust the temperature.
4. Press the coding switch knob or the timer button to view and adjust the time.
5. Press the Start/ Stop button to start preheating.
6. As soon as the set temperature is reached, the buzzer beeps three times to notify you, that the food can be put in the oven.
7. Press the Start/ Stop button to start cooking.

Menu	Auto	Temperature	Time	Amount of food
P1	Chiffon cake	160 °C	35 min.	500 g
P2	Small cake	160 °C	18 min.	20 pcs.
P3	Egg tart	190 °C	21 min.	12 pcs.
P4	Cookies	190 °C	9 min.	20 pcs.
P5	Chicken nuggets	200 °C	17 min.	20 pcs.
P6	Chicken wings	200 °C	18 min., flip over after 6 min.	1200 g
P7	Ribs	220 °C	19 min.	670 g

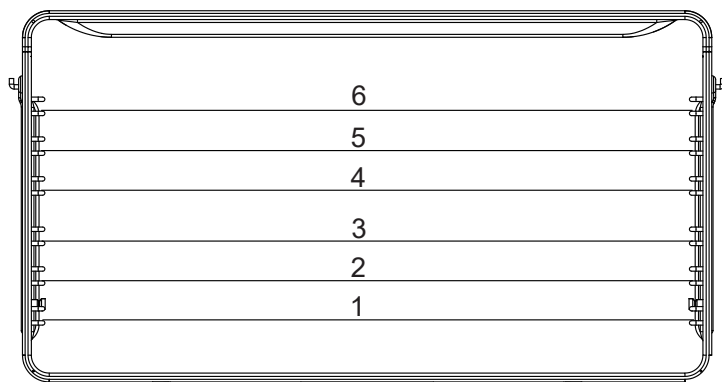
Note: The time given in the table is only for reference. Please note that some functions include auxiliary heating, adding fans and heating pipes during the heating process to quickly and stably reach the set temperature.

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

There are six different guide levels that can be used with the oven shelves and baking trays (see illustration). These levels are referenced in the cooking tables at the end of the manual. Always count the levels from the bottom up.



CLEANING AND MAINTENANCE

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. Do not start cleaning until the oven has completely cooled down.

- 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.

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

Replacement of the oven light bulb

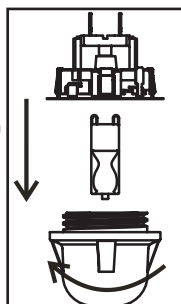
Before any maintenance involving electrical parts is started, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

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.

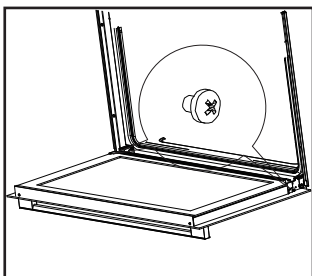


Door removal

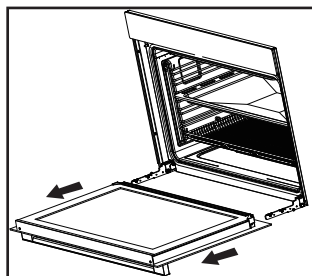
In order to gain easier access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

To remove the door, you need to unscrew the screws that secure both sides of the hinge to the door body, pull it out towards you.

Follow these steps in reverse to replace the door.



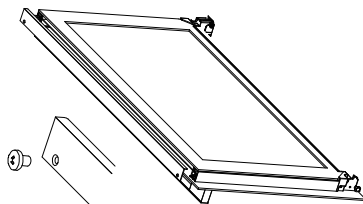
Unscrew the screws



Door removal.

Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten both corner pieces at the top of the door (see illustration). Lift the edge of the inner glass slightly and then slide it out. Follow these steps in reverse to replace the glass.



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.
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")

Error codes

Error code	Error	Possible cause
E01	No temperature sensor/ open circuit	The control board detects that there is no temperature sensor, the oven will stop heating. The temperature is below -10°C.
E02	Temperature sensor short circuit	A short circuit of the sensor is detected and the oven stops heating.

Note: All repairs must be carried out by qualified personnel.

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.

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.

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	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	3	160–170	3	150–160	55–70
Ring cake	3	160–170	3	150–160	60–70
Tree cake (tart form)	3	160–170	3	150–160	45–60
Cheesecake (tart form)	3	180–190	4	160–170	60–80
Fruit cake	3	190–200	4	170–180	50–70
Fruit cake with icing	3	180–190	4	160–170	60–70
Sponge cake	3	180–190	3	160–170	30–40
Flake cake	4	190–200	4	170–180	25–35
Fruit cake mix dough	4	160–170	4	160–170	50–70
Cherry cake	4	190–210	4	170–200	30–50
Jelly roll	4	190–200	4	170–180	15–25
Fruit fan	4	160–170	4	150–160	25–35
Plait bun	3	190–210	4	180–210	35–50
Christmas cake	3	180–190	4	170–200	45–70
Apple pie	3	190–210	4	170–200	40–60
Puff pastry	3	180–190	4	160–170	40–60

Type of pastry	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Savoury pastry					
Bacon roll	3	190–200	4	170–180	45–60
Bread	3	200–220	4	180–210	50–60
Rolls	3	210–230	4	200–220	30–40
Cookies					
Caraway roll	4	180–190	4	160–170	15–25
Biscuits	4	180–190	4	160–170	20–30
Danish pastry	4	190–210	4	170–200	20–35
Flaky pastry	4	200–210	4	180–200	20–30
Profiterole	4	190–210	4	170–200	25–45
Frozen pastry					
Apple pie	3	190–210	4	170–200	50–70
Cheesecake	3	190–200	4	170–180	65–85
Pizza	3	210–230	4	200–220	20–30
Oven chips	3	210–230	4	200–220	20–35
Oven fries	3	210–230	4	200–220	20–35

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	Weight	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	3	210–230	3	200–220	100–120
Beef loin	1500	3	210–230	3	200–220	120–150
Roast beef, rare	1000	3	230–240	3	220–230	30–40
Roast beef, well done	1000	3	230–240	3	220–230	40–50
Pork						
Pork roast with skin	1500	3	190–200	3	170–180	140–160
Flank	1500	3	200–210	3	180–190	120–150
Flank	2000	3	190–210	3	170–200	150–180
Pork loin	1500	3	210–230	3	200–220	120–140
Meat roll	1500	3	210–230	3	200–220	120–140
Pork cutlet	1500	3	190–210	3	170–200	100–120
Minced meat roast	1500	3	220–230	3	210–220	60–70
Veal						
Veal roll	1500	4	190–210	4	170–200	90–120
Veal knuckle	1700	4	190–210	4	170–200	120–130
Lamb						
Lamb ribs	1500	4	200–210	4	180–200	100–120
Mutton blade bone	1500	4	200–210	4	180–200	120–130

Type of meat	Weight	Guide level	Temp (°C) 	Guide level	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Venison						
Hare ribs	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Hare blade bone	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Boar ham	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Poultry						
Whole chicken	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
Whole chicken	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Duck	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Goose	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Turkey	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Fish soufflé	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Grilling

- Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot.
Use oven gloves and appropriate grilling utensils.
- To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling the grilled foods.
- The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.
- Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.
- Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

Please note:

- The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.
- Grilling must be carried out with the oven door closed.
- Grill element should be preheated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.
- Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.
- Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp. (°C)	Roasting time (min.)
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	6	240	14-16
2 beefsteaks, medium	400	6	240	16-20
2 beefsteaks, well done	400	6	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	6	240	19-23

Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp. (°C)	Roasting time (min.)
2 pork chops	400	6	240	20-23
2 veal steaks	700	6	240	19-22
4 lamb cutlets	700	6	240	15-180
4 grill sausages	400	6	240	9-14
1 chicken, halved	1400	4	240-250	18-33 (one side) 23-28 (other side)
Fish				
Salmon fillets	400	5	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	5	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	6	240	1,5-3
2 slices of wholemeal bread	200	6	240	2-3
Toast sandwich	600	6	240	4-7
Meat/ poultry				
Chicken	1000	4	180	60-70
Pork roast	1500	4	160-180	90-120
Pork scrag	1500	4	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	4	160-180	120-160
Roast beef	1500	4	190-200	40-80

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10047817		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	59	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	127	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	1.48	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	0.94	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	86.3	

(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	70
Vista general del aparato y teclas de control	72
Instalación	73
Puesta en funcionamiento	76
Horno	80
Limpieza y cuidado	86
Detección y reparación de anomalías	89
Apéndice: tablas de cocción	90
Ficha técnica del producto	98
Indicaciones sobre la retirada del aparato	99
Fabricante	99

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047817
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total	4800 W
Resistencia superior	1200 W
Elemento grill	1800 W
Resistencia inferior	1800 W
Resistencia circular	3000 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.

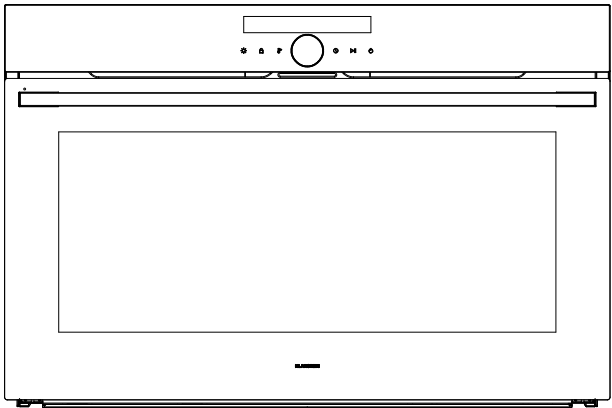
Limpieza y mantenimiento

- 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.

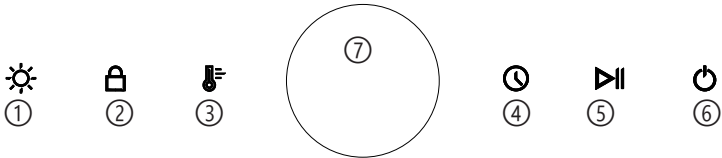
Primer uso

- 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

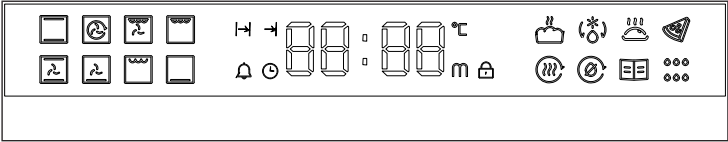


Panel de control



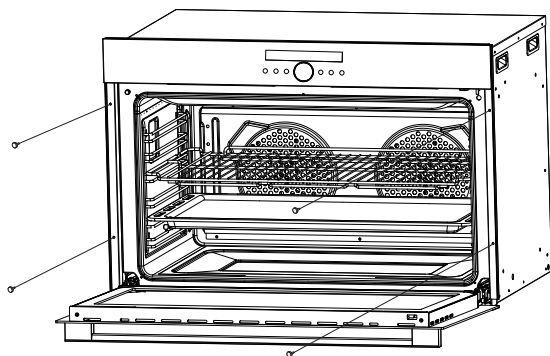
①	Botón de la lámpara	④	Botón de temporizador
②	Botón de bloqueo para niños	⑤	Botón de inicio/parada
③	Botón de temperatura	⑥	Encendido/Apagado
⑦	Botón giratorio		

Pantalla



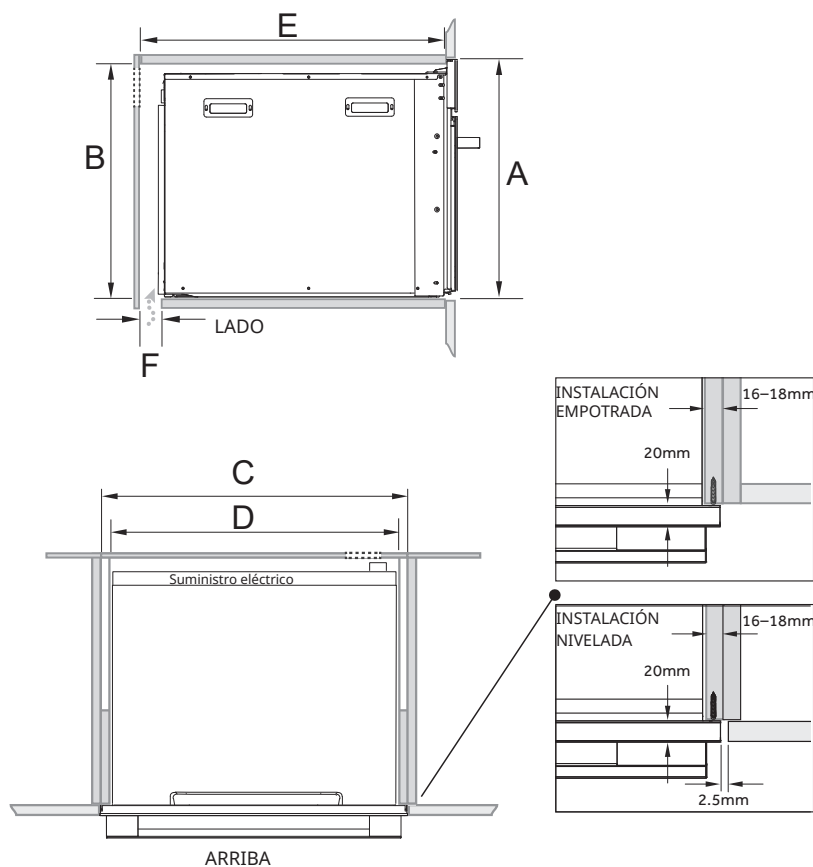
INSTALACIÓN

- 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 50 °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 aparato 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.



Dimensiones

	A	Altura total del horno	595 mm
	B	Anchura total del horno	895 mm
	C	Profundidad total del horno	575 mm
	D	Altura del chasis	575 mm
	E	Anchura del chasis	858 mm
	F	Profundidad del chasis	555 mm
	G	Profundidad del almacén del horno y del panel de control (distancia entre la parte delantera del chasis y la parte delantera de la puerta del horno)	20 mm



A	Altura total de los armarios	597 mm
B	Altura interior mínima de la cavidad	590 mm
C	Ancho total de los armarios	900 mm
D	Ancho interior mínimo de los armarios	864 mm
E	Profundidad mínima interior de los armarios	580 mm
F	Rejilla de ventilación	20 mm

Nota: Si instala una placa de cocción sobre el horno, asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor de la placa, según las instrucciones del fabricante de la placa. Si instala el horno debajo de una encimera, asegúrese de que se ha retirado el riel superior para permitir la circulación de aire alrededor del producto.

Conexión eléctrica



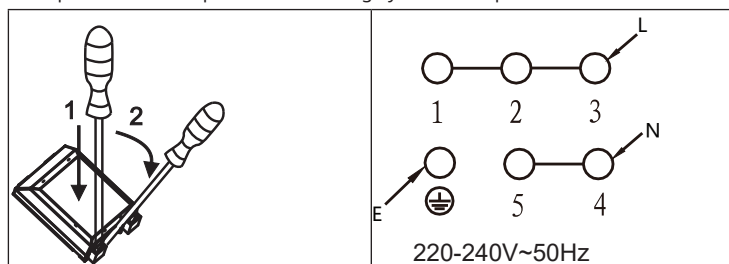
ADVERTENCIA

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 3X2,5 mm². 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 por primera vez

1. Enchufe el aparato.
2. El aparato entra en estado de espera y suena un zumbido. La pantalla muestra la hora predeterminada «12:00» y parpadea.
3. Ajusta la hora correcta con el botón giratorio. Pulsa el botón giratorio para confirmar o espera 5 segundos para que se produzca la confirmación automática.
4. En modo de espera, mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para encender el horno. La primera función se seleccionará de forma predeterminada y la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de funcionamiento predeterminados.
5. Después de ajustar la función, la temperatura y el tiempo, pulse una vez el botón de inicio/parada para poner en marcha el horno.

Nota: El reloj solo se puede configurar en estado de espera. Después de confirmar, si deseas configurar la hora de nuevo, haz clic en el botón de hora para configurarla (igual que después del primer encendido). El aparato vuelve automáticamente al estado de espera cuando no se utiliza durante 10 minutos.

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 el botón del temporizador o pulse una vez el botón giratorio. El símbolo de tiempo de cocción se ilumina, se muestra la interfaz de visualización del reloj y se puede ajustar el tiempo de funcionamiento continuo.
2. Después de completar la configuración, puede pulsar el botón para pasar a la siguiente configuración y confirmar la anterior, o bien pulsar el botón de inicio/parada para confirmar la configuración inmediatamente.
3. Cuando el horno comienza a funcionar, el tiempo de trabajo entra en modo de cuenta atrás, con tiempo decreciente.
4. Cuando la duración es inferior a 1 minuto, el icono de duración comienza a parpadear y la interfaz de la pantalla muestra la cuenta atrás.
5. Cuando la cuenta atrás llega a 0, el área de visualización del tiempo y la tecla comienzan a parpadear y el zumbador suena continuamente durante 120 segundos. La señal sonora se puede detener pulsando cualquier tecla o se detiene automáticamente después de 120 segundos.

Nota: Si desea cancelar el funcionamiento semiautomático, ajuste la hora a «00:00». Después de cancelar la operación, el horno funcionará según el tiempo máximo de funcionamiento. Si no se pulsa ningún botón durante 10 minutos después de completar la cocción, el aparato vuelve al estado de espera.

Funcionamiento automático

Una vez ajustada la duración, presione el botón para ajustar el final del tiempo de cocción. El icono de fin del tiempo de cocción parpadeará tan pronto como se pulse el botón. Una vez completada la configuración, presione el botón para pasar al siguiente elemento y confirmar el elemento anterior, o presione el botón de inicio/parada para confirmar.

Una vez que el horno se configura en modo totalmente automático, la pantalla del reloj mostrará el final del tiempo de cocción. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el horno comenzará a funcionar (del mismo modo que en el funcionamiento semiautomático).

Ejemplo: El reloj está configurado a las 12:00 y la duración está configurada en 30 minutos. La hora de finalización establecida es las 14:00. Cuando se activa el modo automático, la interfaz de visualización del reloj muestra las 14:00 y se ilumina el botón del temporizador. Cuando las 13:30, el horno comienza a funcionar.

Nota:

El final del intervalo de tiempo de cocción se produce cuando la hora actual es inferior o igual al final del tiempo de cocción y superior o igual a la hora actual más 24 horas.

El final del tiempo de cocción es igual a la hora actual más el tiempo de cocción más el tiempo de espera.

Regulación de la temperatura y el tiempo

Después de seleccionar el programa de funcionamiento del horno, puede cambiar la temperatura o el tiempo de funcionamiento pulsando el botón del temporizador o de la temperatura. Presione la perilla para navegar por los ajustes.

1. Después de seleccionar la función de cocción, se muestra el valor de temperatura predeterminado. Pulse el botón de temperatura y el módulo de visualización de temperatura parpadeará. A continuación, puede utilizar el interruptor codificador giratorio para ajustar la temperatura. Una vez completado el ajuste, pulse el interruptor de codificación o el botón de inicio para confirmar.
2. Toque secuencialmente la tecla tiempo para cambiar la duración y la hora de finalización. El módulo de visualización mostrará la hora predeterminada y parpadeará. El botón giratorio se puede utilizar para ajustar la duración del tiempo. Una vez configurados los ajustes, pulse el botón de inicio/parada para activar el horno según los nuevos ajustes.
3. Si desea ajustar el tiempo de funcionamiento o la temperatura durante el uso, primero debe pulsar el botón de inicio/parada. A continuación, puede ajustar la hora y la temperatura siguiendo los pasos anteriores. Una vez completados los ajustes, pulse el botón Start/Stop para confirmar y el horno se configurará según los nuevos parámetros.

Configurar la alarma

1. Pulse el botón del temporizador para seleccionar el ajuste de la alarma y se iluminará el símbolo de la alarma. El interruptor codificador giratorio se puede utilizar para ajustar la hora. Después de activar la función de cocción, el despertador comenzará la cuenta atrás.
2. Cuando se alcanza la hora de la alarma, el zumbador suena durante 90 segundos para recordárselo al usuario. Para silenciar el sonido, presione cualquier tecla; de lo contrario, dejará de sonar automáticamente después de 90 segundos y el icono del despertador desaparecerá.
3. Si desea cancelar la alarma después de haberla activado, puede hacerlo ajustando la hora de la alarma a «00:00».

Luz del horno

1. La luz del horno se puede encender y apagar utilizando el botón de la luz del horno cuando el horno está encendido.
2. Después de seleccionar una función, la luz del horno se encenderá y se apagará automáticamente después de un minuto.

Función de bloqueo de botones

1. Mientras se encuentra en estado de arranque, mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños durante tres segundos para activar la función de bloqueo para niños. Esto va acompañado de un sonido de aviso. A excepción del botón de encendido y el botón de la lámpara del horno, el resto de los botones estarán desactivados. Activar o desactivar la función de bloqueo para niños no afecta al funcionamiento de las funciones existentes.
2. Mantenga pulsado el botón durante tres segundos para cancelar la función de bloqueo para niños y restablecer el estado anterior. Cuando un botón no es válido en el estado de bloqueo infantil, se emitirá un sonido de aviso.

Función de apagado automático

Cada modo tiene un tiempo máximo de funcionamiento y una función de apagado automático que se indican en los siguientes criterios:

Temperatura	Horas de funcionamiento
35–120 °C	24 h
121–200 °C	6 h
201–250 °C	4 h

Al seleccionar el tiempo de cocción del horno, es anterior a la función de apagado automático (suponiendo que el apagado esté configurado).

Si usted ajusta la temperatura entre 201 °C y 250 °C y el tiempo de cocción a 5 horas, el horno no se apagará automáticamente después de 4 horas y seguirá funcionando hasta que se alcance el límite de tiempo de 5 horas.

HORNO

Posibles ajustes del mandos de la función horno



Encender resistencias inferior y superior

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



Resistencia inferior

Solo se activa el elemento calefactor inferior.



Parrilla completa (parrilla y elemento calefactor superior)

Esta función irradia el calor del elemento 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.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Ventilador de elemento circular

Esta función permite calentar el horno con aire forzado mediante el termoventilador, situado en la parte central del tanque del horno. Calentar el horno de esta manera permite que el calor circule alrededor del plato dentro del horno.



Horno con ventilador

Esta función de cocción utiliza los elementos superior e inferior y el ventilador para distribuir el calor de manera uniforme por todo el horno. Resulta ideal para determinados pasteles y platos de una sola olla.



Parrilla ecológica

Utilice esta función del grill para asar una pequeña cantidad de alimentos.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Ventilador con calentador inferior

Este programa utiliza la resistencia inferior y la función de ventilador. Esto lo hace ideal para ciertos tipos de repostería y platos de una sola olla.



Fermentación

En esta función, el modo fermentación está activado y el ventilador con calentador trasero está encendido.

Nota: Si la temperatura es superior al valor límite, no se puede arrancar.



Rejilla del ventilador

Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor del elemento de la parrilla alrededor de los alimentos.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Mantener caliente

El ventilador con calentador trasero del horno funciona para mantener la temperatura de la cavidad.



Descongelar

Cuando se utiliza con el calentador trasero, el ventilador hace circular el aire por el interior del horno, acelerando el proceso natural de descongelación.



Pizza

Es ideal para cocinar pizza, ya que deja la base crujiente sin cocinar demasiado los ingredientes. Para obtener los mejores resultados, precaliente una piedra para pizza durante al menos una hora y hornee en la primera o segunda bandeja desde la parte inferior del horno.

Pizza	Tipo	Accesorios/ utensilios de cocina	Posición de la estantería	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Congelado	Base delgada	Rejilla de alambre	2	200	15-20
	Base gruesa	Rejilla de alambre	2	200	20-25
Casero	Base delgada	Bandeja de horno	2	200	10-15
	Base delgada	Bandeja de pizza	2	250	8-12
	Base gruesa	Bandeja de horno	2	200	15-20
	Base gruesa	Bandeja de pizza	2	200	15-20

Importante:

Si no configura una duración para el modo Pizza, el horno funcionará de forma continua hasta que lo detenga manualmente, excepto en el caso del ajuste de 300 °C. Preste mucha atención a la comida para evitar que se cocine demasiado. La temperatura de 300 °C es adecuada para pizzas caseras de masa fina. Coloque la bandeja para pizza u otros recipientes en el horno para precalentarlos. Cuando el horno alcance la temperatura deseada, sonará un timbre. Coloque la pizza en el recipiente precalentado y utilice la alta temperatura del interior de la cavidad y del recipiente para terminar de cocinarla en unos 5 minutos. El tiempo de cocción para este ajuste es de 30 minutos y no se puede modificar.



Secado al aire

- En este modo, el calentador trasero y el ventilador están encendidos.
- La temperatura recomendada para el secado al aire es de 50 a 130 °C y más que 130 °C en modo ECO.

Nota: El uso de temperaturas superiores a 100 °C puede provocar fácilmente fallos en el secado al aire debido a una cocción excesiva.

Menú	Preparar	Temperatura	Tiempo	Posición de la estantería
Hoja de col	Hervido	70 °C	1 h 30 min.	3
Alubia larga	Hervido	55 °C	3 h	3
Cuña de boniato	Al vapor	55 °C	13 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodaja de mango	/	70 °C	8 h, dar la vuelta después de 4 h	3
Rodaja de plátano	Sumergido en agua salada	55 °C	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodaja de limón	/	55 °C	15 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodaja de manzana	Sumergido en agua salada	55 °C	8 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne de cerdo cruda magra	/	55 °C	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Pechuga de pollo cruda	/	70 °C	5 h, dar la vuelta después de 1 h	3
Gambas con caparazón	Hervido	70 °C	6 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne seca de res	Hervido y marinado	90 °C	2 h	3

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.



Limpieza con agua

Elimine manualmente la mayor cantidad de suciedad posible. Retire los accesorios y los soportes de los estantes para limpiar las paredes laterales. Las funciones de limpieza con agua permiten limpiar con vapor el interior del electrodoméstico.

Para obtener un rendimiento óptimo, inicie la función cuando el aparato esté frío. El tiempo especificado se refiere a la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para que el usuario limpie la cavidad.

Cuando la función de limpieza con agua está activa, no es posible ajustar la temperatura ni el tiempo.

1. Vierta 400 ml de agua en el revestimiento del horno.
2. Seleccione la función de limpieza con agua.
3. Pulse el botón de inicio/parada.
4. Cuando finaliza el programa, suena una señal acústica.
5. Después de seleccionar una función, limpie la superficie interna del aparato con una esponja no abrasiva.

Puede limpiar la cavidad utilizando agua tibia o detergente para hornos. Después de limpiarlo, deje la puerta del horno abierta durante aproximadamente una hora. Espere hasta que el aparato esté seco. Para acelerar este proceso, puede calentar el aparato con aire caliente a una temperatura de 150 °C durante unos 15 minutos. Para obtener los mejores resultados, limpie el aparato manualmente inmediatamente después de que finalice la función de limpieza.

ADVERTENCIA

No abra la puerta del horno mientras esté generando vapor, para evitar el riesgo de quemaduras.

Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir la puerta del horno una vez finalizado el programa, para evitar el riesgo de quemaduras.

Utilice siempre agua potable limpia para llenar el revestimiento.

No utilice ningún otro líquido.

Utilice guantes aislantes del calor cuando limpie la superficie de la cavidad con una esponja para protegerse las manos.

Elimine cualquier resto de agua de la cavidad después de su uso

para evitar riesgos microbianos.



Freír al aire

Cocción rápida con parrilla superior, parrilla inferior, parrilla trasera y ventilador

trasero. Se utiliza principalmente para alimentos no fritos.

Menú	Temperatura	Tiempo	Posición de la estantería
Nuggets de pollo	200 °C	20–25 min.	3
Alitas de pollo	200 °C	18–23 min.	3
Filete de pescado	180 °C	23–27 min.	3
Patatas fritas	200 °C	17–20 min.	4
Aros de cebolla	200 °C	15–18min.	4

Los consejos de cocción proporcionados son aproximados y pueden ajustarse según su experiencia y preferencias.



Menú automático

Para disfrutar de una mejor experiencia culinaria, hay varios programas que puede seleccionar para sus recetas.

1. Seleccione el menú automático con el botón giratorio. En la pantalla aparecerá «P1». Al pulsar el botón giratorio, «P1» comenzará a parpadear en la pantalla. Gire el botón giratorio para cambiar el menú.
2. Hay 7 recetas disponibles. Seleccione P1–P7 con el botón giratorio de codificación (consulte la tabla siguiente).
3. Presione el botón giratorio o el botón de temperatura para ver y ajustar la temperatura.
4. Presione el botón giratorio o el botón del temporizador para ver y ajustar la hora.
5. Presione el botón Inicio/Parada para iniciar el precalentamiento.
6. Tan pronto como se alcanza la temperatura establecida, el zumbador emite tres pitidos veces para avisarle de que puede introducir los alimentos en el horno.
7. Presione el botón de inicio/parada para comenzar a cocinar.

Menú	Automático	Temperatura	Tiempo	Cantidad de comida
P1	Pastel de chifón	160 °C	35 min.	500 g
P2	Pastel pequeño	160 °C	18 min.	20 uds.
P3	Tarta de huevo	190 °C	21 min.	12 piezas
P4	Cookies	190 °C	9 min.	20 uds.
P5	Nuggets de pollo	200 °C	17 mín.	20 uds.
P6	Alitas de pollo	200 °C	18 min., dar la vuelta después de 6 min.	1200 g

P7	Costillas	220 °C	19 mín.	670 g
----	-----------	--------	---------	-------

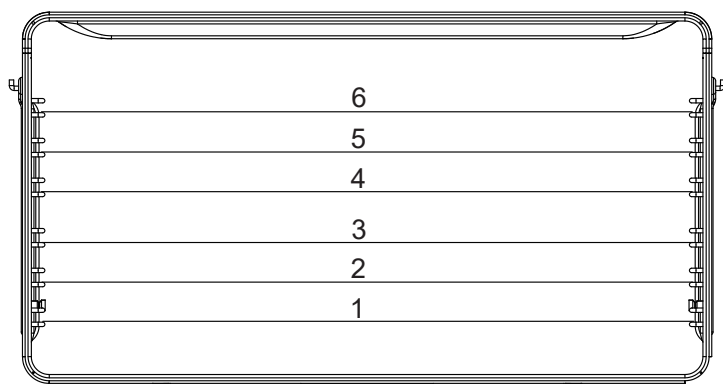
Nota: El tiempo indicado en la tabla es solo orientativo. Tenga en cuenta que algunas funciones incluyen calefacción auxiliar, añadiendo ventiladores y tubos de calefacción durante el proceso de calentamiento para alcanzar de forma rápida y estable la temperatura establecida.

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

Hay seis niveles diferentes que se pueden utilizar con las rejillas y las bandejas del horno (véase la ilustración). Estos niveles se indican en las tablas de cocción que figuran al final del manual. Siempre cuente los niveles de abajo hacia arriba.



LIMPIEZA Y CUIDADO

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

Antes de comenzar a limpiar, debe apagar el horno. No empiece la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

- 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.

Nota: 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

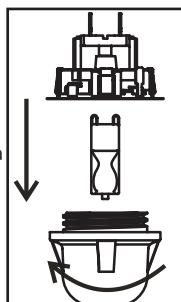
Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento que afecte a piezas eléctricas, desconecte el aparato de la red eléctrica. Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y las resistencias se enfrien antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

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.

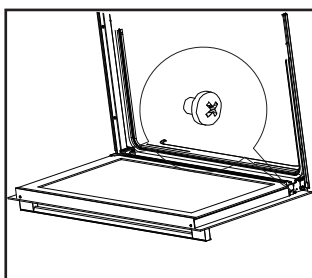


Quitar la puerta

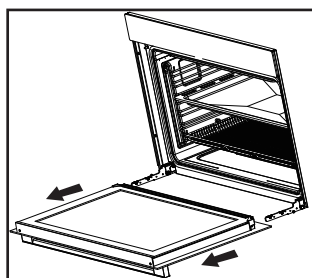
Para facilitar el acceso al interior del horno con fines de limpieza y mantenimiento, se puede retirar la puerta.

Para quitar la puerta, debe desatornillar los tornillos que fijan ambos lados de la bisagra al cuerpo de la puerta y tirar de ella hacia usted.

Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar la puerta.



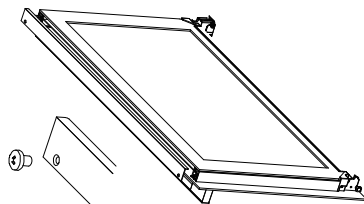
Desatornille los tornillos



Quitar la puerta.

Retirada del cristal interior.

Desatornille y desmonte las dos piezas de las esquinas de la parte superior de la puerta (véase la ilustración). Levante ligeramente el borde del cristal interior y luego deslícelo hacia fuera. Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar el cristal.



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.
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 (consulte «Limpieza y mantenimiento»).

Códigos de error

Código de error	Error	Posible causa
E01	Sin sensor de temperatura/ circuito abierto	La placa de control detecta que no hay sensor de temperatura y el horno deja de calentar. La temperatura es inferior a -10 °C.
E02	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Se detecta un cortocircuito en el sensor y el horno deja de calentar.

Nota: Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal cualificado.

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

Comprueba 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.

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.

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 guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de cocción (mín.)
Pastelería dulce					
Pastel de pasas	3	160-170	3	150-160	55-70
Pastel de anillos	3	160-170	3	150-160	60-70
Pastel de árbol (en forma de tarta)	3	160-170	3	150-160	45-60
Tarta de queso (en forma de tarta)	3	180-190	4	160-170	60-80
Tarta de frutas	3	190-200	4	170-180	50-70
Tarta de frutas con glaseado	3	180-190	4	160-170	60-70
Bizcocho	3	180-190	3	160-170	30-40
Pastel de escamas	4	190-200	4	170-180	25-35
Masa de bizcocho de frutas	4	160-170	4	160-170	50-70
Tarta de cerezas	4	190-210	4	170-200	30-50
Rollo de gelatina	4	190-200	4	170-180	15-25

Tipo de pastelería	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de cocción (mín.)
Abanico de frutas	4	160-170	4	150-160	25-35
Moño de trenza	3	190-210	4	180-210	35-50
Pastel de Navidad	3	180-190	4	170-200	45-70
Tarta de manzana	3	190-210	4	170-200	40-60
Hojaldre	3	180-190	4	160-170	40-60
Empanadas					
Rollo de bacon	3	190-200	4	170-180	45-60
Pan	3	200-220	4	180-210	50-60
Rollos	3	210-230	4	200-220	30-40
Cookies					
Rollo de Caraway	4	180-190	4	160-170	15-25
Galletas	4	180-190	4	160-170	20-30
Pastelería danesa	4	190-210	4	170-200	20-35
Hojaldre	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiteroles	4	190-210	4	170-200	25-45
Pastelería congelada					
Tarta de manzana	3	190-210	4	170-200	50-70
Tarta de queso	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Frituras para horno	3	210-230	4	200-220	20-35
Patatas fritas al horno	3	210-230	4	200-220	20-35

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	Peso	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
Carne de vacuno						
Lomo de buey	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Lomo de buey	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Roast beef, poco hecho	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Roast beef, bien hecho	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Carne de cerdo						
Asado de cerdo con piel	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Flanco	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Flanco	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Lomo de cerdo	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Rollitos de carne	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Chuleta de cerdo	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Carne picada asada	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Ternera						
Rollo de ternera	1500	4	190-210	4	170-200	90-120

Tipo de carne	Peso	Nivel de guía	Temp (°C) 	Nivel de guía	Temp (°C) 	Tiempo de asado (min.)
Codillo de ternera	1700	4	190-210	4	170-200	120-130
Cordero						
Costillas de cordero	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Hueso de cuchilla de cordero	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Venado						
Costillas de liebre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Hueso de la hoja de la liebre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Jamón de jabalí	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Aves de corral						
Pollo entero	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
Pollo entero	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Pato	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Ganso	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Pavo	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Pescado						
Pescado entero	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé de pescado	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Parrilla

- El calor intenso del elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios estén extremadamente calientes.
Utilice guantes de cocina y utensilios adecuados para asar.
- Para evitar entrar en contacto con la grasa caliente que podría causar lesiones, utilice pinzas largas para asar a la parrilla cuando manipule los alimentos asados.
- La parrilla debe estar supervisada en todo momento. Un calor excesivo puede quemar rápidamente los alimentos, lo que supone un riesgo de incendio.
- No permita que haya niños cerca del grill cuando esté en funcionamiento.
- El grill es ideal para embutidos bajos en grasa, carne, filetes de pescado y bistecs, así como para dorar o hacer crujientes los platos.

Consejos para asar

Preste atención:

- Los intervalos de temperatura y los tiempos de grill que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.
- El asado debe realizarse con la puerta del horno cerrada.
- La parrilla debe precalentarse durante 3 minutos.
- Engrase la rejilla del grill antes de colocar los alimentos para evitar que se peguen a la rejilla. Coloque la rejilla en la bandeja del horno, que recogerá la grasa y los jugos que goteen.
- Dar la vuelta a la carne a mitad de cocción. Los trozos de carne más pequeños necesitarán una sola vuelta, mientras que los trozos de carne más grandes pueden necesitar más vueltas. Utilice siempre pinzas adecuadas para manipular la carne.
- Limpie a fondo el horno y sus accesorios después de cada uso para garantizar la longevidad de su aparato.

Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C)	Tiempo de asado (min.)
Carne y embutidos				
2 filetes de ternera, poco hecho	400	6	240	14-16
2 filetes de ternera, al punto	400	6	240	16-20
2 filetes de ternera, bien hechos	400	6	240	20-23
2 filetes de escalope de cerdo	350	6	240	19-23

Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C)	Tiempo de asado (min.)
2 chuletas de cerdo	400	6	240	20-23
2 filetes de ternera	700	6	240	19-22
4 chuletas de cordero	700	6	240	15-180
4 salchichas a la parrilla	400	6	240	9-14
1 pollo partido por la mitad	1400	4	240-250	18-33 (un lado) 23-28 (otro lado)
Pescado				
Filetes de salmón	400	5	240	19-22
Pescado en papel de aluminio	500	5	230	10-13
Tostar				
4 rebanadas de pan blanco	200	6	240	1,5-3
2 rebanadas de pan integral	200	6	240	2-3
Bocadillo tostado	600	6	240	4-7
Carne/ aves de corral				
Pollo	1000	4	180	60-70
Asado de cerdo	1500	4	160-180	90-120
Cuello de cerdo	1500	4	160-180	100-180
Codillo de cerdo	1000	4	160-180	120-160
Carne asada	1500	4	190-200	40-80

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información de conformidad con el Reglamento n° 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047817		
Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico		
Masa del aparato	M	59	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad	V	127	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 Electricidad	1,48	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	0,94	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	86,3	

(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.

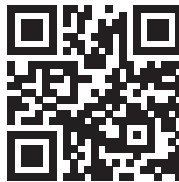
FABRICANTE

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	102
Vue d'ensemble de l'appareil et boutons de fonction	104
Installation	105
Fonctionnement	108
Four	112
Nettoyage et entretien	118
Dépannage	121
Annexe : Tableaux de cuisson	122
Fiche technique du produit	130
Informations sur le recyclage	131
Fabricant	131

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047817
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale	4800 W
Élément supérieur	1200 W
Élément de gril	1800 W
Élément bas	1800 W
Élément circulaire	3000 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.

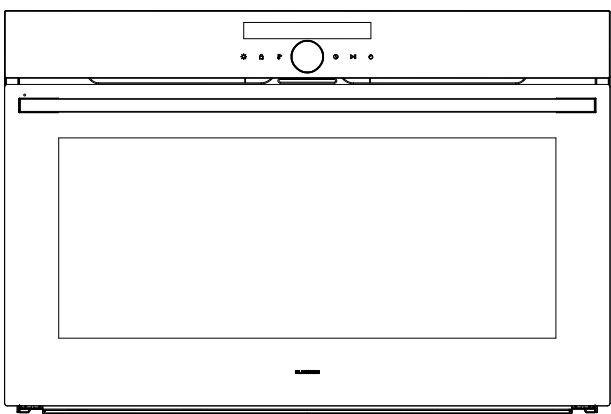
Nettoyage et entretien

- 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.

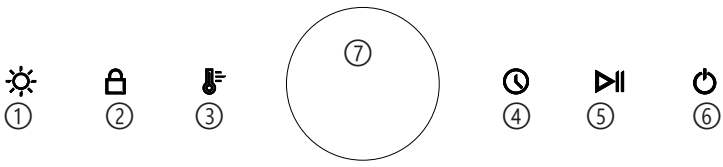
Première utilisation

- 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

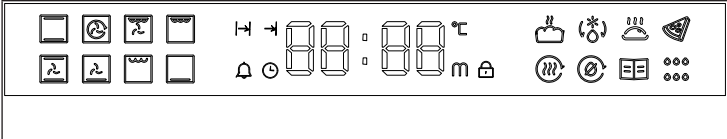


Panneau de contrôle



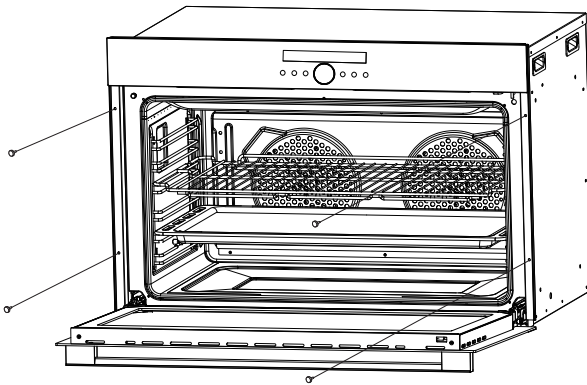
①	Bouton d'éclairage	④	Touche de minuterie
②	Bouton de verrouillage parental	⑤	Bouton Start/Stop
③	Touche température	⑥	ON/OFF
⑦	Bouton de programmation		

Affichage



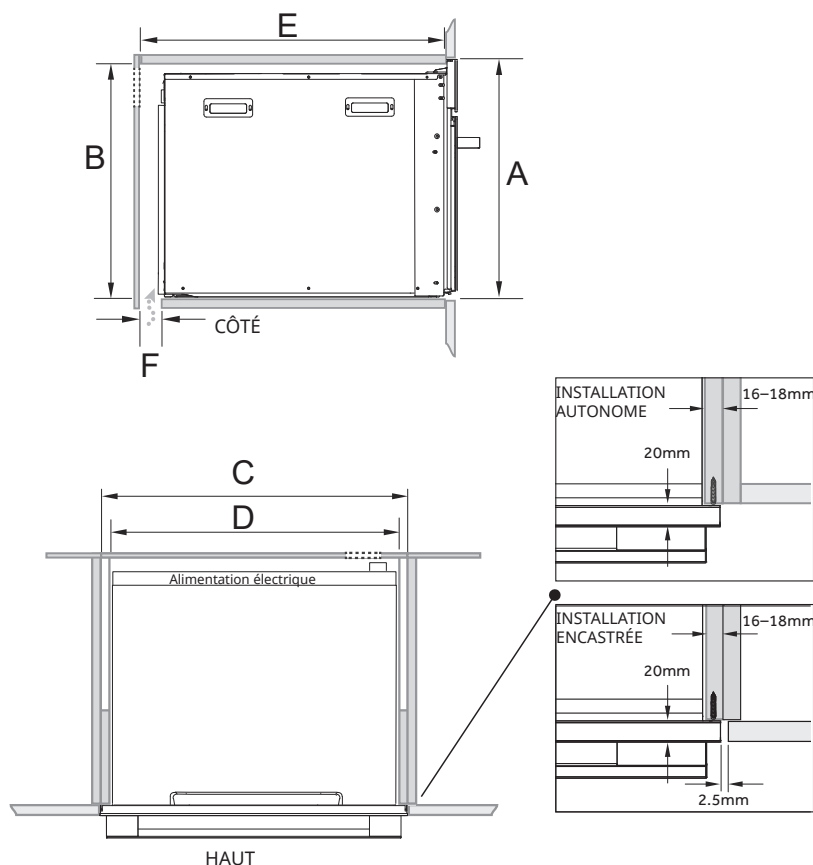
INSTALLATION

- 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 50 °C au-dessus de la température ambiante.
- Réalisez une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour l'installation du four.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans desserrer les quatre vis aux positions indiquées sur le schéma.



Dimensions

	A	Hauteur totale du four	595 mm
	B	Largeur totale du four	895 mm
	C	Profondeur totale du four	575 mm
	D	Hauteur du châssis	575 mm
	E	Largeur du châssis	858 mm
	F	Profondeur du châssis	555 mm
	G	Profondeur du châssis du four et du panneau de commande (distance entre l'avant du châssis et l'avant de la porte du four)	20 mm



A	Hauteur totale du placard	597 mm
B	Hauteur intérieure minimale de la cavité	590 mm
C	Largeur totale du placard	900 mm
D	Largeur intérieure minimale du placard	864 mm
E	Largeur intérieure minimale du placard	580 mm
F	Ventilation de l'air	20 mm

Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veuillez à prévoir un espace suffisant pour la table de cuisson conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson. Si vous installez le four sous un plan de travail, assurez-vous que le rail supérieur a été retiré pour permettre la circulation de l'air autour de l'appareil.

Branchement électrique



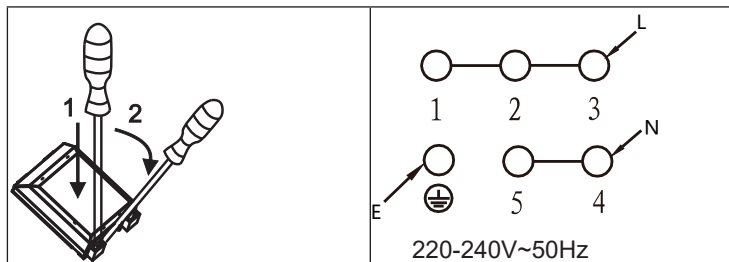
MISE EN GARDE

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 3 X 2,5 mm². 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.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

1. Branchez l'appareil.
2. L'appareil entre en état de veille, le buzzer retentit. L'écran affiche l'heure par défaut « 12:00 » et clignote.
3. Régler l'heure correcte à l'aide du bouton de programmation. Appuyez sur l'interrupteur de codage pour confirmer ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.
4. En mode veille, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour allumer le four. La première fonction est sélectionnée par défaut et l'écran affiche la température et le temps de cuisson par défaut.
5. Après avoir réglé la fonction, la température et la durée, appuyez une fois sur la touche Start/Stop pour démarrer le four.

Remarque : L'horloge est réglable en mode veille uniquement. Après confirmation, si vous souhaitez régler à nouveau la durée, cliquez sur le bouton de minuterie pour la régler (comme après la première mise sous tension). L'appareil revient automatiquement à l'état de veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes.

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 sur le bouton de la minuterie ou sur l'interrupteur codé une fois. Le symbole du temps de cuisson s'allume, l'interface d'affichage de l'horloge s'affiche et vous pouvez régler le temps de travail continu.
2. Une fois le réglage terminé, vous pouvez appuyer sur le bouton pour passer au réglage suivant et confirmer le réglage précédent ou appuyer sur le bouton Start/Stop pour confirmer immédiatement les réglages.
3. Lorsque le four commence à fonctionner, le temps de cuisson passe en mode compte à rebours, avec un temps décroissant.
4. Lorsque la durée est inférieure à 1 minute, l'icône de durée commence à clignoter et l'interface d'affichage indique le compte à rebours.
5. Lorsque le compte à rebours atteint 0, les affichages de la durée et de la température clignotent et l'avertisseur sonore retentit en continu pendant 120 secondes. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton ; sinon, elle s'arrêtera automatiquement après 120 secondes.

Remarque : Si vous souhaitez annuler le fonctionnement semi-automatique, réglez la durée sur « 00:00. » Après avoir annulé l'opération, le four fonctionnera en fonction de la durée maximale de fonctionnement. Si aucune touche n'est activée pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

Fonctionnement automatique

Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton pour régler la fin de la cuisson.

L'icône de fin de cuisson clignote dès que vous appuyez sur le bouton. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton pour passer à l'élément suivant et confirmer l'élément précédent, ou appuyez sur le bouton Start/Stop pour confirmer.

Une fois que le four est réglé en mode automatique, l'horloge indique la fin du temps de cuisson. Une fois le temps programmé écoulé, le four se met en marche (de la même manière qu'en mode semi-automatique).

Exemple : L'horloge est réglée sur 12:00 et la durée sur 30 minutes. L'heure de fin est fixée à 14h00. Lorsque le mode automatique est activé, l'interface d'affichage de l'horloge indique 14:00 et la touche « Fin de cuisson » s'allume. Lorsque l'heure atteint 13:30, le four se met en marche.

Remarque :

La fin de la plage de cuisson est atteinte lorsque l'heure actuelle est inférieure ou égale à la fin du temps de cuisson et supérieure ou égale à l'heure actuelle plus 24 heures.

La fin du temps de cuisson est égale à l'heure actuelle plus le temps de cuisson plus le temps d'attente.

Réglage de la température et de la durée

Après avoir sélectionné le programme de cuisson du four, vous pouvez modifier la température ou la durée en appuyant sur la touche de la minuterie ou de la température. Appuyez sur le bouton pour faire défiler les réglages.

1. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, la température par défaut s'affiche. Appuyez sur la touche de température et le module d'affichage de la température clignote. Vous pouvez ensuite utiliser le bouton rotatif de programmation pour régler la température. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton de programmation ou sur le bouton de démarrage pour confirmer.
2. Appuyez successivement sur la touche de durée pour modifier la durée et l'heure de fin. L'affichage indique la durée par défaut et clignote. Le commutateur de codage de la rotation peut être utilisé pour régler la durée. Une fois les paramètres configurés, appuyez sur la touche Start/Stop pour activer le four en fonction des nouveaux paramètres.
3. Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson ou la température en cours d'utilisation, vous devez d'abord appuyer sur la touche Start/Stop. Vous pouvez alors régler la durée et la température en suivant les étapes ci-dessus. Une fois les réglages terminés, appuyez sur le bouton Start/Stop pour confirmer les nouveaux paramètres de réglage du four.

Réglage de l'alarme

1. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour sélectionner le réglage de l'alarme et le symbole de l'alarme s'allume. La molette de programmation sert à régler la durée. Après avoir activé la fonction de cuisson, la minuterie d'alarme commence le décompte.
2. Lorsque l'heure de l'alarme est passée, l'alarme retentit pendant 90 secondes pour avertir l'utilisateur. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche ; sinon, il s'arrêtera automatiquement après 90 secondes et l'icône du réveil disparaîtra.
3. Si vous souhaitez annuler l'alarme après l'avoir activée, vous régler l'heure de l'alarme sur « 00:00. »

Éclairage du four

1. L'éclairage du four s'allume et s'éteint à l'aide de la touche d'éclairage du four lorsque le four est allumé.
2. Après avoir sélectionné une fonction, la lumière du four s'allume et s'éteint automatiquement après une minute.

Fonction de verrouillage parental

1. Pendant le démarrage, appuyez sur le bouton de verrouillage parental et maintenez-le trois secondes pour activer la fonction de verrouillage parental. Cette opération s'accompagne d'un signal sonore. À l'exception du bouton d'alimentation et du bouton de la lampe du four, les autres boutons sont désactivés. L'activation ou l'annulation de la fonction de verrouillage parental n'affecte pas le fonctionnement des fonctions existantes.
2. Appuyez sur la touche pendant trois secondes pour annuler la fonction de verrouillage parental et rétablir l'état précédent. Lorsqu'un bouton n'est pas valide dans l'état de verrouillage parental, un son d'invite est émis.

Fonction d'arrêt automatique

Chaque mode a une durée maximale de fonctionnement, une fonction d'arrêt automatique notée dans les critères suivants :

Température	Durée de fonctionnement
35-120 °C	24 h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

Lors de la sélection du temps de cuisson du four, la fonction d'arrêt automatique est activée (en supposant que l'arrêt soit activé).

Si vous réglez la température entre 201 °C et 250 °C et le temps de cuisson sur 5 heures, le four ne s'éteindra pas automatiquement après 4 heures et continuera à fonctionner jusqu'à ce que la limite de 5 heures soit atteinte.

FOUR

Réglages du bouton de fonction du four



Élément inférieur et supérieur allumés

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



Élément bas

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.



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.

Remarque : Cette fonction ne permet pas de régler l'heure de fin.



Élément circulaire de ventilation

Cette fonction permet de chauffer le four avec de l'air pulsé par le thermo ventilateur, situé dans la partie centrale de la cavité du four. Le fait de chauffer le four de cette manière permet à la chaleur de circuler autour du plat à l'intérieur du four.



Four à chaleur tournante

Cette fonction de cuisson utilise les éléments supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur pour distribuer la chaleur de manière homogène dans tout le four. C'est l'idéal pour certaines pâtisseries et certains plats tout-en-un.



Gril économique

Utilisez cette fonction pour griller une petite quantité d'aliments.

Remarque : Cette fonction ne permet pas de régler l'heure de fin.



Ventilateur avec chauffage inférieur

Ce programme utilise le chaleur de sole et la ventilation. C'est l'idéal pour certaines pâtisseries et plats tout-en-un.



Fermentation

Dans cette fonction, le mode fermentation est activé, le ventilateur avec chauffage arrière est allumé.

Remarque : Si la température est supérieure à la valeur limite, il ne peut pas démarrer.



ventilateur + élément de grill

Cette fonction utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément du grill autour des aliments.

Remarque : Cette fonction ne permet pas de régler l'heure de fin.



Maintien au chaud

Le ventilateur avec chauffage arrière du four permet de maintenir la température de la cavité.



Décongélation

Utilisé avec le chauffage arrière, le ventilateur fait circuler l'air autour de la cavité du four et accélère ainsi le processus de décongélation naturel.



Pizza

Cette méthode est excellente pour la cuisson des pizzas, car elle permet de faire croustiller la base sans trop cuire la garniture. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins une heure et faites-la cuire sur la première ou la deuxième étagère en partant du bas du four.

Pizza	Type	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de l'étagère	200 Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Congelé	Base fine	Grille métallique	2	200	15-20
	Base épaisse	Grille métallique	2	200	20-25
Fait maison	Base fine	Plaque de cuisson	2	200	10-15
	Base fine	Plateau à pizza	2	250	8-12
	Base épaisse	Plaque de cuisson	2	200	15-20
	Base épaisse	Plateau à pizza	2	200	15-20

Important :

Si vous ne définissez pas de durée pour le mode Pizza, le four fonctionnera en continu jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement, sauf pour le réglage 300°C. Faites attention aux aliments pour éviter de trop les cuire.

La température de 300°C convient aux pizzas maison à croûte fine. Placer la plaque à pizza ou d'autres récipients dans le four pour le préchauffage. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit. Placez la pizza sur le récipient préchauffé et utilisez la température élevée à l'intérieur de la cavité et du récipient pour terminer la cuisson en 5 minutes environ. Le temps de cuisson pour ce réglage est de 30 minutes et ne peut être modifié.

**Séchage à l'air**

- Dans ce mode, le chauffage arrière et le ventilateur sont tous deux activés.
- La température de séchage à l'air recommandée est de 50 à 130 °C et au-dessus de 130 °C en mode ECO.

Remarque : L'utilisation de températures supérieures à 100°C peut facilement entraîner un échec du séchage à l'air libre en raison d'une cuisson excessive.

Menu	Préparer	Température	Durée	Position de l'étagère
Feuille de chou	Bouilli	70 °C	1 h 30 min.	3
Haricot long	Bouilli	55 °C	3 h	3
Quartiers de patates douces	À la vapeur	55 °C	13 h, retourner après 2 h	3
Tranche de mangue	/	70 °C	8 h, retourner après 4 h	3
Tranche de banane	Trempés dans l'eau salée	55 °C	7 h, retourner après 2 h	3
Tranche de citron	/	55 °C	15 h, retourner après 2 h	3
Tranche de pomme	Trempés dans l'eau salée	55 °C	8 h, retourner après 2 h	3
Maigre de porc cru	/	55 °C	7 h, retourner après 2 h	3
Blanc de poulet cru	/	70 °C	5 h, retourner après 1 h	3
Crevette avec coquille	Bouilli	70 °C	6 h, retourner après 2 h	3
Boeuf séché	Bouillies et marinées	90 °C	2 h	3

Remarque : les conseils de cuisson des tableaux suivants sont approximatifs et à adapter en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires.



Aqua cleaning

Enlever manuellement autant de saletés que possible. Retirez les accessoires et les supports d'étagères pour nettoyer les parois latérales. Les fonctions de nettoyage Aqua cleaning permettent de nettoyer à la vapeur la cavité de l'appareil. Pour des performances optimales, démarrez la fonction lorsque l'appareil est froid. La durée spécifiée se rapporte à la durée de la fonction et n'inclut pas le temps nécessaire à l'utilisateur pour nettoyer la cavité.

Lorsque la fonction Aqua Cleaning est activée, il n'est pas possible de régler la température ou la durée.

1. Versez 400 ml d'eau sur le fond du four.
2. Choisissez la fonction de nettoyage Aqua.
3. Appuyez sur le bouton Start/Stop.
4. Un signal sonore retentit à la fin du programme.
5. Après avoir sélectionné une fonction, essuyez la surface interne de l'appareil avec une éponge non abrasive.

Vous pouvez nettoyer la cavité à l'aide d'eau chaude ou de détergent pour four. Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ une heure. Attendez que l'appareil soit sec. Pour accélérer ce processus, vous pouvez chauffer l'appareil à l'air chaud à une température de 150°C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats, nettoyez l'appareil manuellement immédiatement après la fin de la fonction de nettoyage.

MISE EN GARDE

Ne pas ouvrir la porte du four lorsqu'il produit de la vapeur, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin d'un programme, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Utilisez toujours de l'eau potable pour remplir le four. Ne pas utiliser d'autres liquides.

Portez un gant d'isolation thermique lorsque vous nettoyez la surface de la cavité avec une éponge afin de protéger vos mains.

Éliminez l'eau restante de la cavité après utilisation afin d'éviter les

risques microbiens.



Air Fry

Cuisson rapide avec gril supérieur, gril inférieur, gril arrière et ventilateur arrière. Principalement utilisé pour les aliments non frits.

Menu	Température	Durée	Position de l'étagère
Nuggets de poulet	200 °C	20-25 min.	3
Ailes de poulet	200 °C	18-23 min.	3
Filet de poisson	180 °C	23-27 min.	3
Frites	200 °C	17-20 min.	4
Rondelles d'oignon	200 °C	15-18 min.	4

Les conseils de cuisson fournis sont approximatifs et à ajuster en fonction de votre expérience et de vos préférences.



Menu automatique

Pour une meilleure expérience culinaire, vous pouvez sélectionner certains programmes pour les recettes.

1. Sélectionner le menu automatique à l'aide du bouton du commutateur de codage. l'écran affiche P1. En appuyant sur le bouton de programmation, P1 commence à clignoter sur l'écran. Tournez le bouton de programmation pour passer d'un menu à l'autre.
2. 7 recettes sont disponibles. Sélectionnez P1-P7 à l'aide du bouton de programmation (voir le tableau ci-dessous).
3. Appuyez sur le bouton de programmation ou sur le bouton de température pour afficher et régler la température.
4. Appuyez sur le bouton de programmation ou sur le bouton de minuterie pour afficher et régler la durée.
5. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer le préchauffage.
6. Dès que la température réglée est atteinte, l'avertisseur sonore émet trois bips pour vous avertir que les aliments peuvent être enfournés.
7. Appuyez sur le bouton Start/ Stop pour lancer la cuisson.

Menu	Auto	Température	Durée	Quantité de nourriture
P1	Gâteau mousseline	160 °C	35 min.	500 g
P2	Petit gâteau	160 °C	18 min.	20 pièces
P3	Tarte aux œufs	190 °C	21 min.	12 pièces.
P4	Cookies	190 °C	9 min.	20 pièces
P5	Nuggets de poulet	200 °C	17 min.	20 pièces
P6	Ailes de poulet	200 °C	18 min, retourner après 6 min.	1200 g
P7	Côtes	220 °C	19 min.	670 g

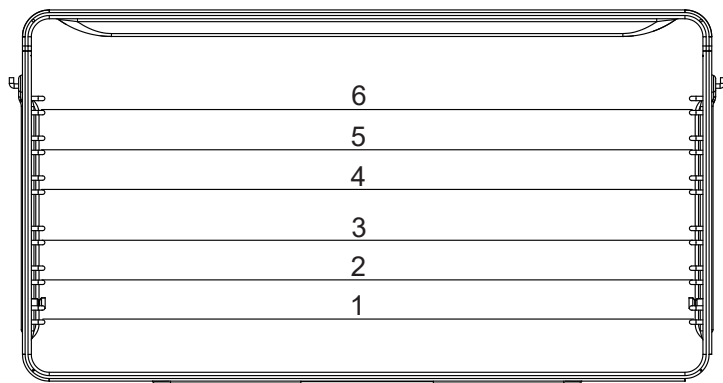
Remarque : La durée indiquée dans le tableau n'est donnée qu'à titre indicatif. Veuillez noter que certaines fonctions comprennent un chauffage auxiliaire par ventilateurs et autres tubes chauffants, qui permettent d'atteindre rapidement et uniformément la température réglée.

Installation de la plaque

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

Il existe six niveaux de guidage différents pour les étagères du four et les plaques de cuisson (voir illustration). Ces niveaux sont référencés dans les tableaux de cuisson à la fin du manuel. Il faut toujours compter les niveaux de bas en haut.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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. Ne commencez pas le nettoyage avant que le four ne soit complètement refroidi.

- 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.

Remarque : 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

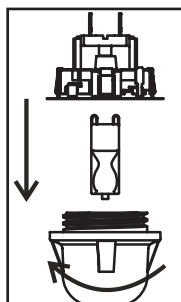
Avant toute opération d'entretien des pièces électriques, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Si le four a été utilisé, laissez-le refroidir ainsi que les éléments chauffants avant de procéder à l'entretien.

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 ou 350 °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.

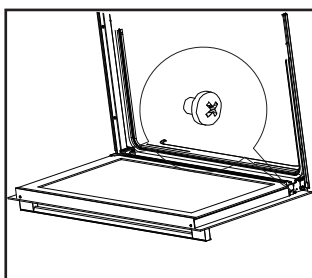


Démontage de la porte

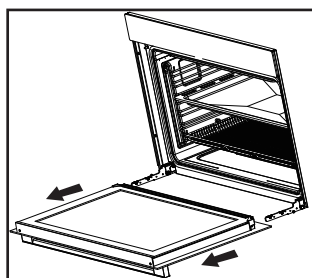
Pour faciliter l'accès à la cavité du four à des fins de nettoyage et d'entretien, la porte est démontable.

Pour retirer la porte, vous devez dévisser les vis qui fixent les deux côtés de la charnière au corps de la porte, puis la tirer vers vous.

Suivez ces étapes en sens inverse pour remettre la porte en place.



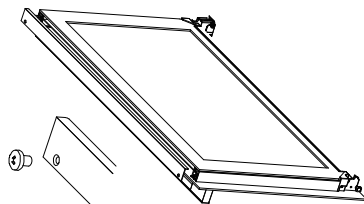
Dévisser les vis



Démontage de la porte

Démontage du panneau de verre interne

Dévissez et détachez les deux pièces d'angle en haut de la porte (voir illustration). Soulevez légèrement le bord du verre intérieur, puis faites-le glisser vers l'extérieur. Suivez ces étapes en sens inverse pour remettre la porte en place.



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.
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 »)

Codes d'erreurs

Code erreur	Erreur	Cause possible
E01	Pas de capteur de température/circuit ouvert	La carte de contrôle détecte qu'il n'y a pas de sonde de température, le four s'arrête de chauffer. La température est inférieure à -10°C.
E02	Court-circuit du capteur de température	Un court-circuit de la sonde est détecté et le four s'arrête de chauffer.

Remarque : Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

ANNEXE : TABLEAUX 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.

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.

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 du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Temps de cuisson (min.)
Pâtisserie sucrée					
Gâteau aux raisins	3	160-170	3	150-160	55-70
Gâteau type savarin	3	160-170	3	150-160	60-70
Gâteau en forme d'arbre (tarte)	3	160-170	3	150-160	45-60
Gâteau au fromage (sous forme de tarte)	3	180-190	4	160-170	60-80
Gâteau aux fruits	3	190-200	4	170-180	50-70
Gâteau aux fruits avec glaçage	3	180-190	4	160-170	60-70
Génoise	3	180-190	3	160-170	30-40
Cake au flan	4	190-200	4	170-180	25-35
Pâte à gâteau aux fruits	4	160-170	4	160-170	50-70
Gâteau aux cerises	4	190-210	4	170-200	30-50
Rouleau de gelée	4	190-200	4	170-180	15-25

Type de pâtisserie	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Temps de cuisson (min.)
Tarte aux fruits	4	160-170	4	150-160	25-35
Brioche tressée	3	190-210	4	180-210	35-50
Gâteau de Noël	3	180-190	4	170-200	45-70
Tarte aux pommes	3	190-210	4	170-200	40-60
Pâte feuilletée	3	180-190	4	160-170	40-60
pâtisserie salée					
Rouleau de bacon	3	190-200	4	170-180	45-60
Pain	3	200-220	4	180-210	50-60
Rouleaux	3	210-230	4	200-220	30-40
Cookies					
Rouleau de carvi	4	180-190	4	160-170	15-25
Biscuits	4	180-190	4	160-170	20-30
Pâtisserie danoise	4	190-210	4	170-200	20-35
Pâte feuilletée	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiteroles	4	190-210	4	170-200	25-45
Pâtisserie surgelée					
Tarte aux pommes	3	190-210	4	170-200	50-70
Gâteau au fromage	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Frites au four	3	210-230	4	200-220	20-35
Frites au four	3	210-230	4	200-220	20-35

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	Poids	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtiage (min.)
Bœuf						
Longe de bœuf	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Longe de bœuf	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Rôti de bœuf saignant	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Rôti de bœuf bien cuit	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Porc						
Rôti de porc avec peau	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Flanc	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Flanc	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Longe de porc	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Rouleau de viande	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Escalope de porc	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Rôti de viande hachée	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Veau						
Rouleau de veau	1500	4	190-210	4	170-200	90-120
Jarret de veau	1700	4	190-210	4	170-200	120-130

Type de viande	Poids	Niveau du guide	Temp (°C) 	Niveau du guide	Temp (°C) 	Durée de rôtissage (min.)
Agneau						
Côtes d'agneau	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Épaule de mouton	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Chevreuril						
Côtes de lièvre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Épaule de lièvre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Jambon de sanglier	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Volaille						
poulet entier	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
poulet entier	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Canard	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Oie	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Dinde	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé de poisson	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Grillades

- La chaleur intense de l'élément infrarouge rend le four et ses accessoires extrêmement chauds.
Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles de grillade appropriés.
- Pour éviter d'entrer en contact avec la graisse chaude qui pourrait causer des blessures, utilisez de longues pinces à grillades lorsque vous manipulez les aliments grillés.
- Le gril doit être surveillé en permanence. Une chaleur excessive peut rapidement brûler vos aliments, ce qui constitue un risque d'incendie.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril lorsqu'il fonctionne.
- Le gril est idéal pour les saucisses allégées, la viande, les filets de poisson et les steaks, ainsi que pour faire dorer ou croustiller les plats.

Conseils pour les grillades

Veuillez noter :

- Les températures et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.
- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- L'élément du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes.
- Huilez la grille du gril avant d'y placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent à la grille. Placez la grille dans la plaque du four qui recueillera la graisse et les jus qui s'écoulent.
- Retourner la viande à mi-cuisson. Les petits morceaux de viande ne se retournent qu'une fois, tandis que les gros morceaux peuvent nécessiter d'être retournés plusieurs fois. Utilisez toujours des pinces appropriées pour manipuler la viande.
- Nettoyez soigneusement le four et ses accessoires après chaque utilisation pour garantir la longévité de votre appareil.

Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C)	Durée de rôtissage (min.)
Viande et saucisses				
2 beefsteaks, saignants	400	6	240	14-16
2 biftecks, moyen	400	6	240	16-20

Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C)	Durée de rôtissage (min.)
2 beefsteaks, bien cuits	400	6	240	20-23
2 filets de porc	350	6	240	19-23
2 côtelettes de porc	400	6	240	20-23
2 steaks de veau	700	6	240	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	6	240	15-180
4 saucisses à griller	400	6	240	9-14
1 poulet coupé en deux	1400	4	240-250	18-33 (d'un côté) 23-28 (de l'autre côté)
Poisson				
Filets de saumon	400	5	240	19-22
Poisson en papillotte	500	5	230	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200	6	240	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	6	240	2-3
Sandwich grillé	600	6	240	4-7
Viande/ volaille				
Poulet	1000	4	180	60-70
Rôti de porc	1500	4	160-180	90-120
Échine de porc	1500	4	160-180	100-180
Jarret de porc	1000	4	160-180	120-160
Rôti de bœuf	1500	4	190-200	40-80

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10047817		
Type de four	Four électrique domestique		
Poids de l'appareil	M	59	kg
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V	127	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	1,48	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	0,94	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	86,3	

(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	134
Panoramica del dispositivo e tasti delle funzioni	136
Installazione	137
Utilizzo	140
Forno	144
Pulizia e manutenzione	150
Risoluzione dei problemi	153
Appendice: Tabelle di cottura	154
Scheda dei dati del prodotto	162
Avviso di smaltimento	163
Produttore	163

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047817
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza totale	4800 W
Elemento superiore	1200 W
Grill	1800 W
Elemento inferiore	1800 W
Elemento circolare	3000 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.

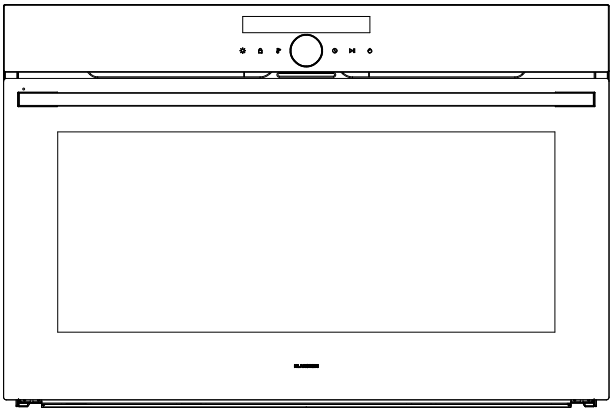
Pulizia e manutenzione

- 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.

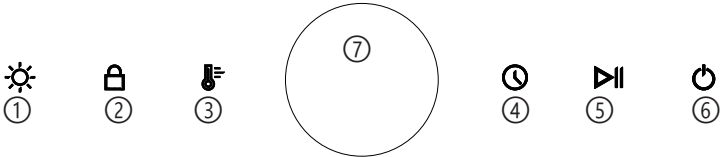
Primo utilizzo

- 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

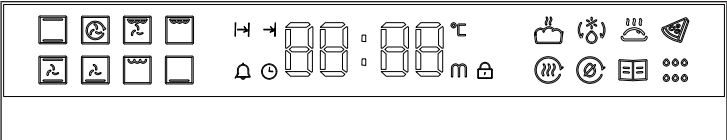


Pannello di controllo



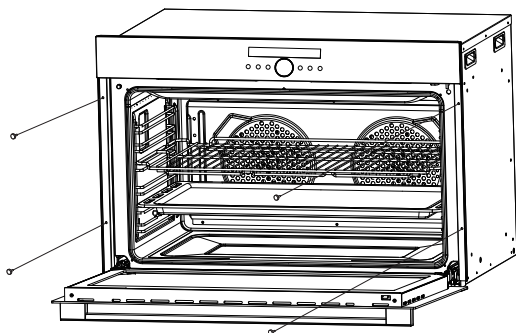
①	Tasto della luce	④	Tasto del timer
②	Tasto del blocco per i bambini	⑤	Tasto Start/Stop
③	Tasto della temperatura	⑥	On/Off
⑦	Interruttore rotativo codificato		

Display



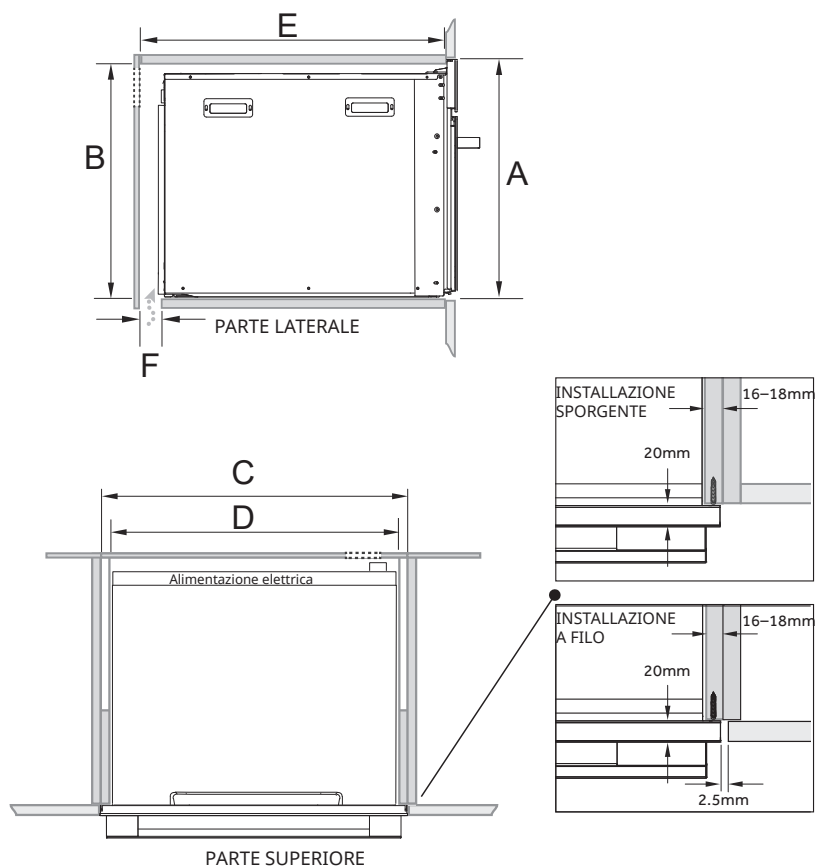
INSTALLAZIONE

- 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 50 °C al di sopra della temperatura ambiente.
- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per l'incasso del forno.
- Il dispositivo deve essere dotato di messa a terra.
- Inserire completamente il forno nell'apertura senza allentare le quattro viti nei punti indicati nell'immagine.



Dimensioni

	A	Altezza complessiva del forno	595 mm
	B	Larghezza complessiva del forno	895 mm
	C	Profondità complessiva del forno	575 mm
	D	Altezza del telaio	575 mm
	E	Larghezza del telaio	858 mm
	F	Profondità del telaio	555 mm
	G	Profondità del telaio del forno e del pannello di controllo (distanza tra la parte anteriore del telaio e la parte anteriore dello sportello del forno)	20 mm



A	Altezza complessiva del mobile	597 mm
B	Altezza interna minima della cavità	590 mm
C	Larghezza complessiva del mobile	900 mm
D	Larghezza interna minima del mobile	864 mm
E	Profondità interna minima del mobile	580 mm
F	Bocchetta di ventilazione	20 mm

Nota: se si installa un piano cottura sopra il forno, assicurarsi che vi sia uno spazio adeguato per il piano cottura, secondo le istruzioni del produttore del piano cottura stesso. Se si installa il forno sotto un piano di lavoro, assicurarsi che la guida superiore sia stata rimossa per consentire il flusso d'aria intorno al prodotto.

Collegamento elettrico



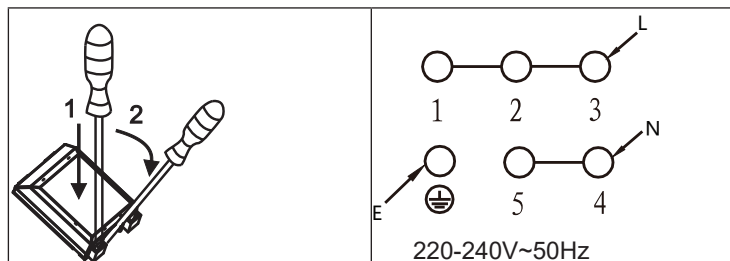
AVVERTENZA

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 3 x 2,5 mm². 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.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

1. Collegare il dispositivo.
2. Il dispositivo passa allo stato di standby e viene emesso un segnale acustico per segnalarlo. Il display mostra l'ora predefinita "12:00" e lampeggia.
3. Impostare l'ora corretta con l'interruttore rotativo codificato. Premere l'interruttore rotativo codificato per confermare o attendere 5 secondi per la conferma automatica.
4. In modalità standby, tenere premuto il tasto di accensione per 2 secondi per accendere il forno. La prima funzione viene selezionata per impostazione predefinita e il display mostra la temperatura e il tempo operativo predefiniti.
5. Dopo aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo, premere una volta il tasto Start/Stop per avviare il forno.

Nota: l'orologio può essere impostato solo quando il dispositivo è in standby. Dopo la conferma, se si desidera impostare nuovamente l'ora, fare clic sul tasto dell'ora per impostarla (come dopo la prima accensione). Il dispositivo torna automaticamente in standby quando non viene utilizzato per 10 minuti.

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 il tasto del timer o premere una volta l'interruttore rotativo codificato. Il simbolo del tempo di cottura si accende e viene mostrata l'interfaccia di visualizzazione dell'orologio; è possibile impostare il tempo operativo continuo.
2. Dopo aver completato l'impostazione, è possibile premere la manopola per accedere all'impostazione successiva e confermare quella precedente oppure premere il tasto Start/Stop per confermare immediatamente le impostazioni.
3. Quando il forno inizia a funzionare, il tempo operativo entra in modalità conto alla rovescia, con tempo decrescente.
4. Quando la durata è inferiore a 1 minuto, l'icona della durata inizia a lampeggiare e l'interfaccia del display mostra il conto alla rovescia.
5. Quando il conto alla rovescia corrisponde a 0, il display e il tasto del tempo iniziano a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico per 120 secondi. Il segnale acustico può essere fermato premendo un tasto qualsiasi; altrimenti si arresterà automaticamente dopo 120 secondi.

Nota: se si desidera annullare il funzionamento semiautomatico, impostare il tempo su "00:00". Dopo aver annullato l'operazione, il forno funzionerà in base al tempo operativo massimo. Se non si preme alcun tasto per 10 minuti dopo il completamento della cottura, il dispositivo torna in standby.

Funzionamento automatico

Una volta impostata la durata, premere la manopola per impostare il tempo di fine cottura. L'icona di fine cottura lampeggia non appena si preme la manopola.

Al termine dell'impostazione, premere la manopola per passare alla voce successiva e confermare quella precedente, oppure premere il tasto Start/Stop per confermare.

Una volta impostato il forno in modalità completamente automatica, il display dell'orologio mostrerà la fine del tempo di cottura. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno entra in funzione (come nel funzionamento semiautomatico).

Esempio: l'orologio è impostato su 12:00 e la durata è impostata su 30 minuti. L'ora di fine cottura impostata è le 14:00. Quando si attiva la modalità automatica, l'interfaccia del display del tempo mostra le 14:00 e il tasto del timer si accende. Quando l'ora raggiunge le 13:30, il forno entra in funzione.

Nota:

La fine dell'intervallo del tempo di cottura si ha quando l'ora corrente è inferiore o uguale alla fine del tempo di cottura e superiore o uguale all'ora corrente più 24 ore.

Il termine del tempo di cottura corrisponde all'ora corrente più il tempo di cottura più il tempo di attesa.

Regolazione della temperatura e del tempo

Dopo aver selezionato il programma operativo del forno, è possibile modificare la temperatura o il tempo di funzionamento premendo il tasto del timer o della temperatura. Premere la manopola per scorrere le impostazioni.

1. Dopo aver selezionato la funzione di cottura, viene mostrata la temperatura predefinita. Premendo il tasto della temperatura, il display della temperatura lampeggia. È quindi possibile utilizzare l'interruttore rotativo codificato per impostare la temperatura. Una volta completata l'impostazione, premere l'interruttore rotativo codificato o il tasto Start per confermare.
2. Toccare in sequenza il tasto del tempo per cambiare la durata e il tempo di fine cottura. Il display mostra il tempo predefinito e lampeggia. L'interruttore rotativo codificato può essere utilizzato per impostare la durata del tempo. Una volta configurate le impostazioni, premere il tasto Start/Stop per attivare il forno in base alle nuove impostazioni.
3. Se si desidera regolare la durata o la temperatura operativa durante l'uso, è necessario premere prima il tasto Start/Stop. Il tempo e la temperatura possono quindi essere impostati in base ai passaggi precedenti. Una volta completate le impostazioni, premere il tasto Start/Stop per confermare e il forno funzionerà secondo i nuovi parametri impostati.

Impostazione dell'allarme

1. Premere il tasto del timer per selezionare l'impostazione dell'allarme e il simbolo corrispondente si accende. L'interruttore rotativo codificato può essere utilizzato per impostare il tempo. Dopo aver attivato la funzione di cottura, l'allarme inizia il conto alla rovescia.
2. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 90 secondi per avvertire l'utente. Per disattivare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi; in caso contrario, il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo 90 secondi e l'icona dell'allarme scomparirà.
3. Se si desidera annullare l'allarme dopo che è stato attivato, è possibile farlo impostando il tempo dell'allarme su "00:00".

Luce del forno

1. La luce del forno può essere accesa e spenta utilizzando il tasto della luce quando il forno è acceso.
2. Dopo aver selezionato una funzione, la luce del forno si accende e si spegne automaticamente dopo un minuto.

Funzione di blocco per i bambini

1. Nello stato di avvio, tenere premuto il tasto del blocco per i bambini per tre secondi per attivarlo. L'operazione è accompagnata da un segnale acustico. Ad eccezione del tasto di accensione e del tasto della luce, gli altri tasti saranno disattivati. L'attivazione o l'annullamento della funzione di blocco per i bambini non influisce sul funzionamento delle funzioni esistenti.
2. Tenere premuto il tasto per tre secondi per annullare la funzione di blocco per i bambini e ripristinare lo stato precedente. Se il tasto non è disponibile quando il blocco per i bambini è attivo, viene emesso un segnale acustico.

Funzione di spegnimento automatico

Ogni modalità ha un tempo operativo massimo e una funzione di spegnimento automatico, come indicato nei criteri seguenti:

Temperatura	Tempo operativo
35-120 °C	24 ore
121-200 °C	6 ore
201-250 °C	4 ore

Quando si seleziona il tempo di cottura del forno, questo è precedente alla funzione di spegnimento automatico (supponendo che lo spegnimento sia impostato).

Se si imposta una temperatura compresa tra 201 °C e 250 °C e un tempo di cottura di 5 ore, il forno non si spegnerà automaticamente dopo 4 ore e continuerà a funzionare fino al raggiungimento del limite di 5 ore.

FORNO

Possibili impostazioni della manopola delle funzioni del forno



Elemento inferiore e superiore accesi

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



Elemento inferiore

Si attiva solo l'elemento riscaldante inferiore.



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.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare il tempo di fine cottura.



Ventola con resistenza circolare

Questa funzione consente di riscaldare il forno con l'aria forzata della ventola termica, situata nella parte centrale del vano del forno. Riscaldando il forno in questo modo, il calore circola intorno agli alimenti all'interno del forno.



Cottura con ventola

Questa funzione utilizza gli elementi superiori e inferiori e la ventola per distribuire il calore in modo uniforme in tutto il forno. È ideale per alcuni dolci e piatti preparati in un'unica pentola.



Grill economico

Utilizzare questa funzione per grigliare una piccola quantità di alimenti.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare il tempo di fine cottura.



Ventola con elemento riscaldante inferiore

Questo programma utilizza l'elemento riscaldante inferiore e la ventola. È ideale per alcuni tipi di dolci e piatti preparati in un'unica pentola.



Fermentare

Nella funzione per fermentare, la ventola è attiva insieme all'elemento riscaldante posteriore.

Nota: se la temperatura è superiore al valore limite, la funzione non può essere avviata.



Grill e ventola

Questa funzione utilizza la ventola per far circolare il calore del grill intorno agli alimenti.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare il tempo di fine cottura.



Mantenimento calore

La ventola con elemento riscaldante posteriore del forno funziona per mantenere la temperatura nel vano.



Scongellare

Quando viene utilizzata con l'elemento posteriore, la ventola fa circolare l'aria nel vano del forno, accelerando il processo di scongelamento naturale.



Pizza

È eccellente per la cottura della pizza, in quanto rende croccante la base senza cuocere troppo il condimento. Per ottenere risultati ottimali, preriscaldare una pietra refrattaria per almeno un'ora e cuocere sul primo o secondo ripiano dal basso del forno.

Pizza	Tipo	Accessori/ stoviglie per la cottura	Posizione del ripiano	200 Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti
Congelata	Base sottile	Griglia	2	200	15-20
	Base spessa	Griglia	2	200	20-25
Fatta in casa	Base sottile	Leccarda da forno	2	200	10-15
	Base sottile	Vassoio per pizza	2	250	8-12
	Base spessa	Leccarda da forno	2	200	15-20
	Base spessa	Vassoio per pizza	2	200	15-20

Importante:

Se non si imposta una durata per la modalità Pizza, il forno funzionerà continuamente fino a quando non lo si arresterà manualmente, tranne che per l'impostazione 300 °C. Prestare molta attenzione agli alimenti per evitare di cuocerli troppo.

L'impostazione 300 °C è adatta per la pizza a crosta sottile fatta in casa. Mettere la teglia per la pizza o altri contenitori nel forno per preriscaldarli. Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico. Mettere la pizza sul contenitore preriscaldato e sfruttare l'alta temperatura all'interno del vano e del contenitore per terminare la cottura in circa 5 minuti. Il tempo di cottura per questa impostazione è di 30 minuti e non può essere modificato.



Essiccazione ad aria

- In questa modalità, l'elemento riscaldante posteriore e la ventola sono entrambi accesi.
- La temperatura di essiccazione ad aria consigliata è di 50-130 °C e oltre 130 °C in modalità ECO..

Nota: l'utilizzo di temperature superiori a 100 °C può facilmente causare un'essiccazione ad aria non corretta a causa di una cottura eccessiva.

Menu	Preparazione	Temperatura	Tempo	Posizione del ripiano
Foglie di cavolo	Bollire	70 °C	1 ora 30 min.	3
Fagiolini	Bollire	55 °C	3 ore	3
Patate dolci a spicchi	Al vapore	55 °C	13 ore, girare dopo 2 ore	3
Fette di mango	/	70 °C	8 ore, girare dopo 4 ore	3
Fette di banana	Immergere in acqua salata	55 °C	7 ore, girare dopo 2 ore	3
Fette di limone	/	55 °C	15 ore, girare dopo 2 ore	3
Fette di mela	Immergere in acqua salata	55 °C	8 ore, girare dopo 2 ore	3
Carne di maiale cruda magra	/	55 °C	7 ore, girare dopo 2 ore	3
Petto di pollo crudo	/	70 °C	5 ore, girare dopo 1 ora	3
Gamberi con guscio	Bollire	70 °C	6 ore, girare dopo 2 ore	3
Carne secca di manzo	Bollire e marinare	90 °C	2 ore	3

Nota: i consigli di cottura sono approssimativi e possono essere modificati in base all'esperienza personale precedente e alle preferenze culinarie.



Aqua Cleaning

Rimuovere manualmente la maggior quantità possibile di sporco. Rimuovere gli accessori e i supporti dei ripiani per pulire le pareti laterali. Le funzioni Aqua Cleaning supportano la pulizia a vapore del vano del dispositivo. Per ottenere prestazioni ottimali, avviare la funzione quando il dispositivo è freddo. Il tempo specificato si riferisce alla durata della funzione e non include il tempo necessario all'utente per pulire il vano.

Quando la funzione Aqua Cleaning è attiva, non è possibile impostare la temperatura o il tempo.

1. Versare 400 ml di acqua nel vassoio del forno.
2. Scegliere la funzione di pulizia Aqua Cleaning.
3. Premi il tasto Start/Stop.
4. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.
5. Dopo aver selezionato una funzione, pulire la superficie interna del dispositivo con una spugna non abrasiva.

È possibile pulire il vano con acqua tiepida o con un detergente per forno. Dopo la pulizia, lasciare lo sportello del forno aperto per circa un'ora. Attendere che il dispositivo sia asciutto. Per accelerare questo processo, è possibile riscaldare il dispositivo con aria calda a una temperatura di 150 °C per circa 15 minuti. Per ottenere risultati ottimali, pulire il dispositivo manualmente subito dopo il termine della funzione di pulizia.

AVVERTENZA



Non aprire lo sportello del forno mentre sta generando vapore, per evitare il rischio di ustioni.

Fare attenzione al vapore caldo quando si apre lo sportello del forno al termine di un programma, per evitare il rischio di ustioni.

Utilizzare sempre acqua potabile pulita per riempire il vassoio. Non utilizzare altri liquidi.

Quando si pulisce la superficie del vano con una spugna, indossare un guanto isolante per proteggere le mani.

Rimuovere l'acqua residua dal vano dopo l'uso per evitare rischi microbici.



Frittura ad aria

Cottura rapida con grill superiore, grill inferiore, grill posteriore e ventola posteriore. Si utilizza principalmente per alimenti non fritti.

Menu	Temperatura	Tempo	Posizione del ripiano
Bocconcini di pollo	200 °C	20-25 min.	3
Alette di pollo	200 °C	18-23 min.	3
Filetto di pesce	180 °C	23-27 min.	3
Patatine fritte	200 °C	17-20 min.	4
Anelli di cipolla	200 °C	15-18 min.	4

I consigli di cottura forniti sono approssimativi e possono essere adattati in base al proprio livello di esperienza e alle proprie preferenze.



Menu automatici

Per una migliore esperienza in cucina, è possibile selezionare alcuni programmi per le ricette.

1. Selezionare il menu automatico con l'interruttore rotativo codificato. Sul display viene mostrato "P1". Premendo la manopola del selettore di codifica, "P1" inizia a lampeggiare sul display. Ruotare l'interruttore rotativo codificato per passare al menu.
2. Sono disponibili 7 ricette. Selezionare P1-P7 con l'interruttore rotativo codificato (fare riferimento alla tabella seguente).
3. Premere l'interruttore rotativo codificato o il tasto della temperatura per visualizzare e regolare la temperatura.
4. Premere l'interruttore rotativo codificato o il tasto del timer per visualizzare e regolare il timer.
5. Premere il tasto Start/Stop per avviare il preriscaldamento.
6. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi tre segnali acustici per avisare che è possibile mettere in forno gli alimenti.
7. Premere il tasto Stop/Stop per avviare la cottura.

Menu	Auto	Temperatura	Tempo	Quantità di alimenti
P1	Torta chiffon	160 °C	35 min.	500 g
P2	Tortini	160 °C	18 min.	20 pezzi
P3	Crostatine alla crema	190 °C	21 min.	12 pezzi
P4	Biscotti	190 °C	9 min.	20 pezzi
P5	Bocconcini di pollo	200 °C	17 min.	20 pezzi
P6	Alette di pollo	200 °C	18 minuti, girare dopo 6 minuti.	1200 g
P7	Costine	220 °C	19 min.	670 g

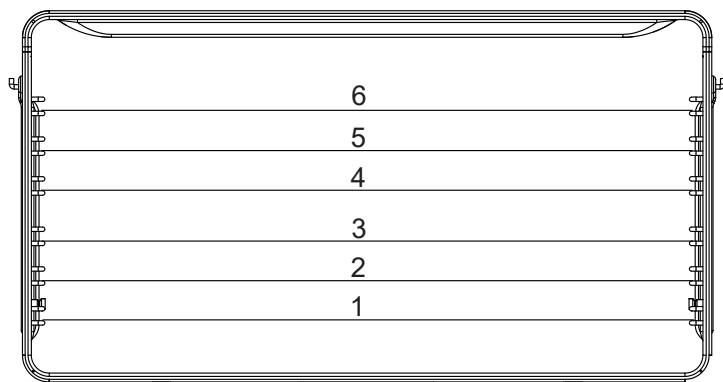
Nota: il tempo indicato nella tabella è solo di riferimento. Si noti che alcune funzioni includono il riscaldamento ausiliario tramite ventole e altri elementi riscaldanti, che possono raggiungere rapidamente e in modo stabile la temperatura impostata.

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

Esistono sei guide a diversi livelli che possono essere utilizzate con i ripiani e le leccarde del forno (v. figura). Questi livelli sono riportati nelle tabelle di cottura alla fine del manuale. Contare sempre i livelli dal basso verso l'alto.



PULIZIA E MANUTENZIONE

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. Non iniziare la pulizia finché il forno non si è completamente raffreddato.

- 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.

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

Sostituzione della lampadina del forno

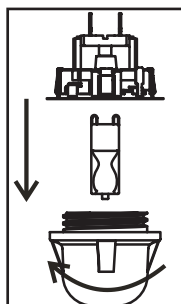
Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione su parti elettriche, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Se il forno è stato utilizzato, lasciare raffreddare il vano del forno e gli elementi riscaldanti prima di procedere alla manutenzione.

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.

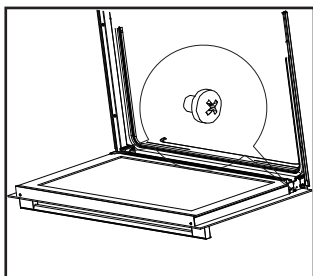


Rimozione dello sportello

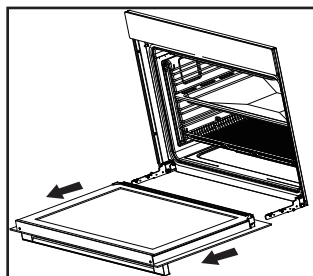
Per facilitare l'accesso al vano del forno per la pulizia e la manutenzione, è possibile rimuovere lo sportello.

Per rimuovere lo sportello, è necessario svitare le viti che fissano entrambi i lati della cerniera al corpo dello sportello e tirarlo verso di sé.

Per riposizionare lo sportello, seguire la procedura inversa.



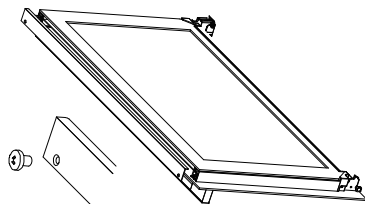
Svitare le viti



Rimozione dello sportello.

Rimozione del pannello di vetro interno

Svitare e sganciare entrambi gli elementi angolari nella parte superiore dello sportello (v. figura). Sollevare leggermente il bordo del vetro interno e farlo scorrere verso l'esterno. Per riposizionare il vetro, seguire la procedura inversa.



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.
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")

Codici di errore

Codici di errore	Errore	Possibile causa
E01	Sensore della temperatura assente/a circuito aperto	Se la scheda di controllo rileva l'assenza di un sensore di temperatura, il forno smette di riscaldarsi. La temperatura è inferiore a -10 °C.
E02	Cortocircuito del sensore di temperatura	Viene rilevato un cortocircuito del sensore e il forno smette di riscaldarsi.

Nota: tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

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.

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.

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	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Impasti dolci					
Torta all'uvetta	3	160-170	3	150-160	55-70
Ciambellone	3	160-170	3	150-160	60-70
Torta ad albero (stampo da crostata)	3	160-170	3	150-160	45-60
Cheesecake (stampo da crostata)	3	180-190	4	160-170	60-80
Torta alla frutta	3	190-200	4	170-180	50-70
Torta alla frutta con glassa	3	180-190	4	160-170	60-70
Pan di Spagna	3	180-190	3	160-170	30-40
Flake cake	4	190-200	4	170-180	25-35
Impasto per torta alla frutta	4	160-170	4	160-170	50-70
Torta alle ciliegie	4	190-210	4	170-200	30-50
Rotolo alla marmellata	4	190-200	4	170-180	15-25
Crostata alla frutta	4	160-170	4	150-160	25-35
Treccia	3	190-210	4	180-210	35-50

Tipo di prodotto da forno	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Torta di Natale	3	180-190	4	170-200	45-70
Torta di mele	3	190-210	4	170-200	40-60
Pasta sfoglia	3	180-190	4	160-170	40-60
Impasti salati					
Rotolo con pancetta	3	190-200	4	170-180	45-60
Pane	3	200-220	4	180-210	50-60
Panini	3	210-230	4	200-220	30-40
Biscotti					
Pane al cumino	4	180-190	4	160-170	15-25
Biscotti	4	180-190	4	160-170	20-30
Sfoglia danese	4	190-210	4	170-200	20-35
Pasta sfoglia	4	200-210	4	180-200	20-30
Profiterole	4	190-210	4	170-200	25-45
Impasti congelati					
Torta di mele	3	190-210	4	170-200	50-70
Cheesecake	3	190-200	4	170-180	65-85
Pizza	3	210-230	4	200-220	20-30
Patatine al forno	3	210-230	4	200-220	20-35
Patatine fritte al forno	3	210-230	4	200-220	20-35

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	Peso	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Manzo						
Lombo di manzo	1000	3	210-230	3	200-220	100-120
Lombo di manzo	1500	3	210-230	3	200-220	120-150
Arrosto di manzo, al sangue	1000	3	230-240	3	220-230	30-40
Arrosto di manzo, ben cotto	1000	3	230-240	3	220-230	40-50
Maiale						
Arrosto di maiale con cotenna	1500	3	190-200	3	170-180	140-160
Bavetta	1500	3	200-210	3	180-190	120-150
Bavetta	2000	3	190-210	3	170-200	150-180
Lombo di maiale	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Involtilino di carne	1500	3	210-230	3	200-220	120-140
Cotoletta di maiale	1500	3	190-210	3	170-200	100-120
Polpettone arrosto	1500	3	220-230	3	210-220	60-70
Vitello						
Involtilino di vitello	1500	4	190-210	4	170-200	90-120

Tipo di carne	Peso	Livello	Temperatura (°C) 	Livello	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (in min.)
Stinco di vitello	1700	4	190-210	4	170-200	120-130
Agnello						
Costine di agnello	1500	4	200-210	4	180-200	100-120
Spalla di montone	1500	4	200-210	4	180-200	120-130
Cervo						
Costolette di lepre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Spalla di lepre	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Prosciutto di cinghiale	1500	4	200-220	4	180-210	100-120
Pollame						
Pollo intero	1200	4	210-220	4	200-210	60-70
Pollo intero	1500	4	210-220	4	200-210	70-90
Anatra	1700	4	190-210	4	170-200	120-150
Oca	4000	4	170-180	4	150-160	180-200
Tacchino	5000	4	160-170	4	140-150	180-240
Pesce						
Pesce intero	1000	4	210-220	4	200-210	50-60
Soufflé di pesce	1500	4	190-210	4	170-200	50-70

Grigliare

- Il calore intenso dell'elemento a infrarossi rende il forno e i suoi accessori estremamente caldi.
Utilizzare guanti da forno e utensili per grigliare adeguati.
- Per evitare di entrare in contatto con il grasso caldo che potrebbe causare lesioni, utilizzare pinze lunghe per la griglia quando si maneggiano gli alimenti grigliati.
- La griglia deve essere sempre sorvegliata. Un calore eccessivo può bruciare rapidamente gli alimenti, con conseguente rischio di incendio.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al grill quando è in funzione.
- La cottura alla griglia è ideale per salsicce, carne, filetti di pesce e bistecche a basso contenuto di grassi, nonché per rosolare o rendere croccanti i piatti.

Suggerimenti per la cottura alla griglia

Si prega di notare:

- La temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.
- La cottura alla griglia deve essere effettuata con lo sportello del forno chiuso.
- Il grill deve essere preriscaldato per 3 minuti.
- Oliate la griglia prima di posizionarvi gli alimenti per evitare che si attacchino. Posizionare la griglia nella teglia del forno che raccoglierà il grasso e i succhi che colano.
- Girare la carne a metà cottura. Per i pezzi di carne più piccoli basterà girarli una sola volta, mentre per quelli più grandi potrebbe essere necessario girarli più volte. Per maneggiare la carne, utilizzare sempre una pinza appropriata.
- Pulire accuratamente il forno e i suoi accessori dopo ogni utilizzo per garantire la durata del dispositivo.

Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Carne e salsicce				
2 bistecche di manzo, al sangue	400	6	240	14-16
2 bistecche di manzo, cottura media	400	6	240	16-20
2 bistecche di manzo, ben cotte	400	6	240	20-23

Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
2 filetti di collo di maiale	350	6	240	19-23
2 costolette di maiale	400	6	240	20-23
2 bistecche di vitello	700	6	240	19-22
4 costolette di agnello	700	6	240	15-180
4 salsicce alla griglia	400	6	240	9-14
1 pollo, tagliato a metà	1400	4	240-250	18-33 (un lato) 23-28 (l'altro lato)
Pesce				
Filetti di salmone	400	5	240	19-22
Pesce al cartoccio	500	5	230	10-13
Tostare				
4 fette di pane bianco	200	6	240	1,5-3
2 fette di pane integrale	200	6	240	2-3
Panino tostato	600	6	240	4-7
Carne/pollame				
Pollo	1000	4	180	60-70
Arrosto di maiale	1500	4	160-180	90-120
Collo di maiale	1500	4	160-180	100-180
Stinco di maiale	1000	4	160-180	120-160
Arrosto di manzo	1500	4	190-200	40-80

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

Informazioni ai sensi di 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047817		
Tipo di forno	Forno elettrico domestico		
Massa del dispositivo	M	59	kg
Numero di vani	1		
Fonte di calore per vano (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume per vano	V	127	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	1,48	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	0,94	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	86,3	

(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