

AIRJET

Elektrischer Einbaubackofen

Built-in Electric Oven

Horno eléctrico empotrable

Four électrique encastrable

Forno a incasso

Forno elétrico para encastrar

10047839 10047840



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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 6
Installation 10
Bedienung 15
Tabelle Backfunktion 18
Menütabelle 23
Reinigung und Wartung 26
Fehlersuche und Fehlerbehebung 28
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 29
Hinweise zur Entsorgung 31
Hersteller 31

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047839, 10047840
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Volumen	72 L
Art des Backofens	Einbaubackofen
Elektrische Leistung	2,9 kW
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardleistung, konventioneller Betrieb	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei Standardleistung, konventioneller Betrieb	0,52 kWh/Zyklus
Standby-Modus	0,8 W
Maximale Zeit, die der Backofen benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu schalten	20 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

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

Sicherheit und Beaufsichtigung von Kindern

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

Elektrische Sicherheit

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

Installation und Inbetriebnahme

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

Reinigung und Wartung

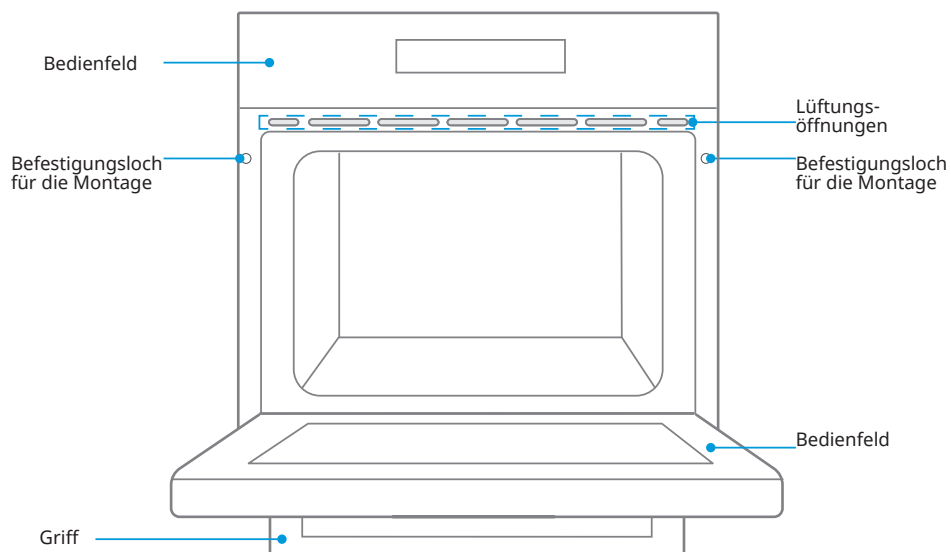
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann, wodurch das Glas des Backofens zerspringen könnte.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie den Netzstecker ziehen.

Erstmalige Verwendung

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

GERÄTEÜBERSICHT

Gerät

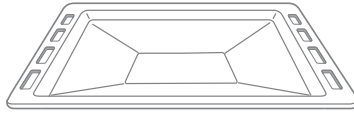


Zubehör



Grillrost x 1

Zum Grillen von Speisen oder
Daraufstellen von hitzebeständigen
Gargefäßen



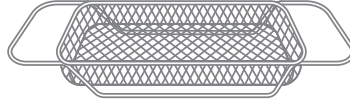
Grillschale x1

Zum Zubereiten von Speisen oder
Auffangen von Essensresten



Fühler x 1

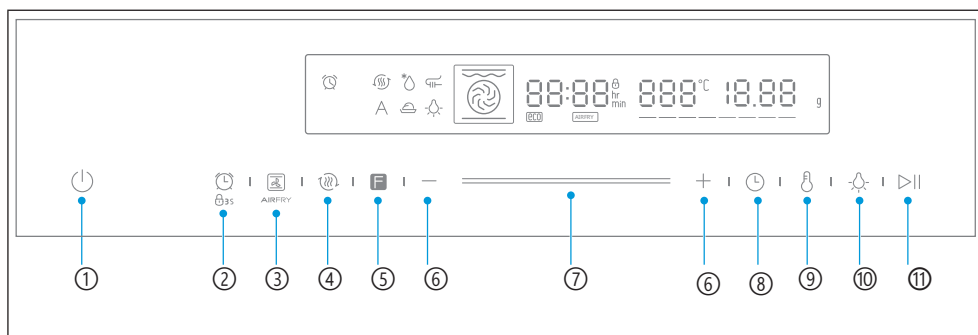
Zum Ermitteln der Temperatur von
Lebensmitteln
Nur bei einigen Modellen



Heißluftfrittier-Korb x 1

Bei besonderer Heißluftfrittier-
Funktion

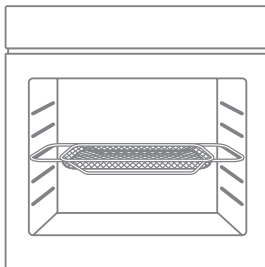
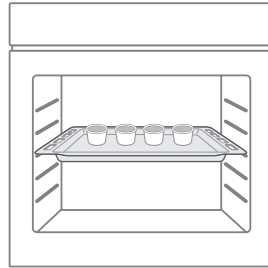
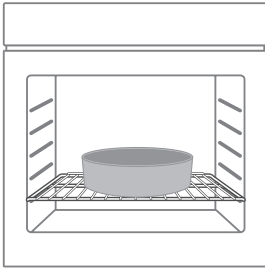
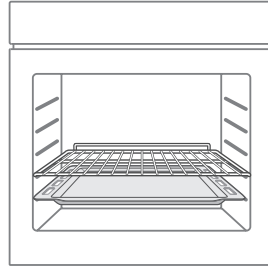
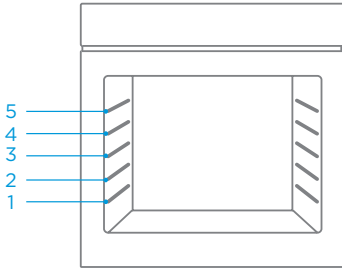
Bedienfeld



Nr.	Taste	Funktion
①	EIN/AUS	Zum Löschen der aktuellen Einstellung, versetzt den Ofen in den Standby-Modus zurück.
②	Erinnerungsfunktion/ Kindersicherungstaste	Kurz drücken, um die Einstellung der Erinnerungsfunktion aufzurufen. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
③	Heißluftfritteuse-Taste	Sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Die heiße Luft entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit und sorgt so für knusprige Frittierergebnisse.
④	Vorheiztaste	Heizen Sie den Garraum vor, um den Geschmack der Speisen zu gewährleisten.
⑤	Funktionstaste	Drücken Sie diese Taste kontinuierlich, um die Funktion zu wählen.
⑥	Plus-/Minus-Taste	Einstellung der Temperatur oder Zeit
⑦	Schieberegler	Einstellung der Temperatur oder Zeit.
⑧	Einstellungstaste	Einstellen der Zeit.
⑨	Taste für die Temperatureinstellung	Einstellen der Temperatur.
⑩	Lichttaste	Drücken Sie diese Taste, um die Lampe ein- oder auszuschalten.
⑪	Stop&Go Funktionstaste	Starten oder unterbrechen Sie den Garvorgang.

Verwendung von Zubehör

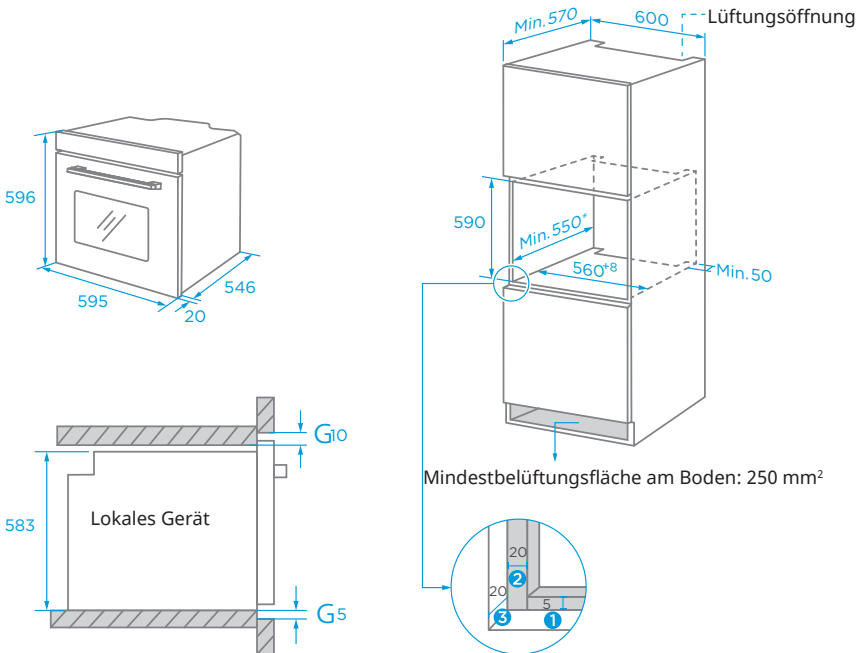
Damit der Backofen einwandfrei funktioniert, sollten der Grillrost und die Grillschale nur zwischen der ersten und der fünften Ebene eingesetzt werden. Bei gleichzeitiger Verwendung platzieren Sie die Grillschale unter den Grillrost.



INSTALLATION

- Dieses Gerät kann nur dann sicher betrieben werden, wenn es fachgerecht und in Übereinstimmung mit dieser Anleitung installiert worden ist. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Installateur.
- Für den gesamten Installationsprozess sind zwei professionelle Installateure erforderlich. Tragen Sie bei der Installation trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder Stromschläge zu vermeiden.
- Einbaugeräte müssen hitzebeständig bis zu 90 °C und angrenzende Gerätefronten bis zu 70 °C sein. Bitte verwenden Sie eine 16-A-Steckdose.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür oder einer Küchenschranktür, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnung des Geräts oder den Spalt zwischen Schrank und Gerät.
- Beim Bewegen oder Installieren des Geräts ist äußerste Vorsicht geboten. Er ist sehr schwer; heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, um Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um es oder die Schränke nicht zu beschädigen.
- Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Garraum.
- Die Steckdose sollte für die Benutzer leicht zugänglich sein (z. B. neben dem Schrank), damit das Gerät leicht ausgeschaltet werden kann.
- Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Installation, dass der Netzstecker fest in der Steckdose steckt.
- Die erforderliche Nettotiefe des Schrankes entnehmen Sie bitte dem "Schrankdiagramm". Zwischen der Bodenplatte des Schrankes und der Rückwand (oder der Wand) muss ein Abstand von mindestens 50 mm vorhanden sein.

Stehender Schrank

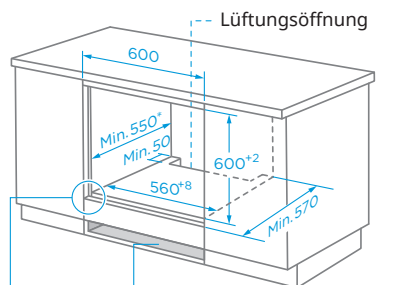
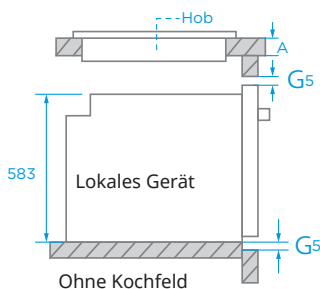
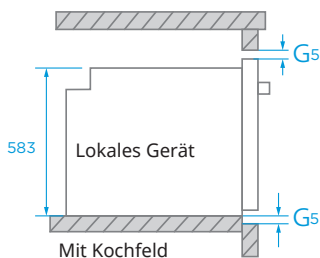
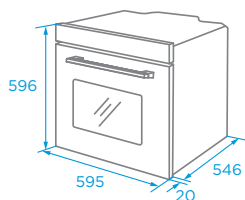


Mindestbelüftungsfläche am Boden: 250 mm²

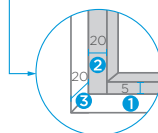
- ① Sehen Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten vor.
- ② Sehen Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts vor.
- ③ Sehen Sie 20 mm für die Dicke der Türverkleidung vor.

1. Die Dicke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wird die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm erhöht werden.
3. Die Abmessungen in den beigefügten Abbildungen sind in mm (Millimeter) angegeben.

Stehender Schrank



Mindestbelüftungsfläche am Boden: 250 mm²

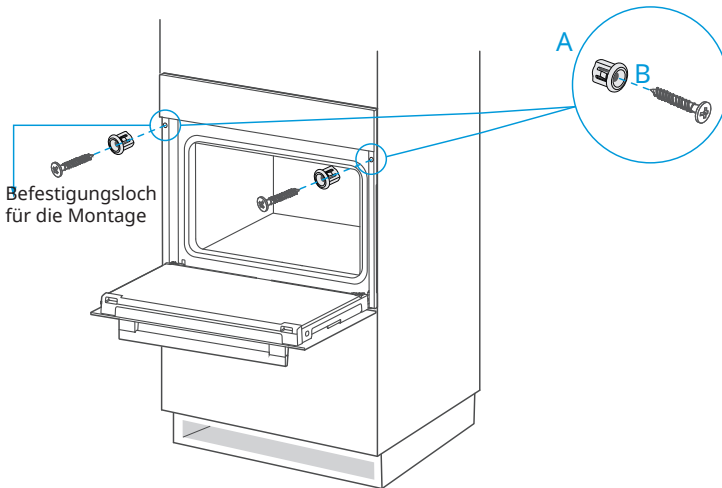


- ① Sehen Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten vor.
- ② Sehen Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts vor.
- ③ Sehen Sie 20 mm für die Dicke der Türverkleidung vor.

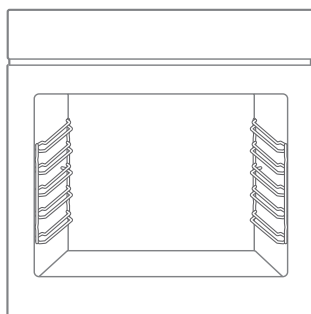
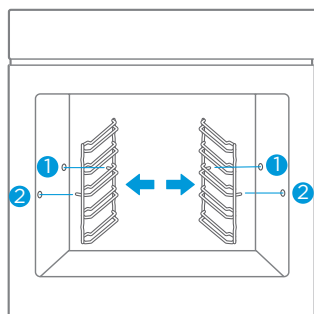
1. Die Dicke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wird die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm erhöht werden.
3. Die Abmessungen in den beigefügten Abbildungen sind in mm (Millimeter) angegeben.

Montageschritte

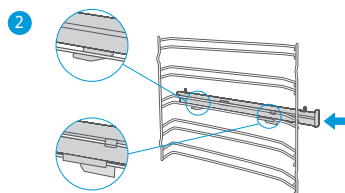
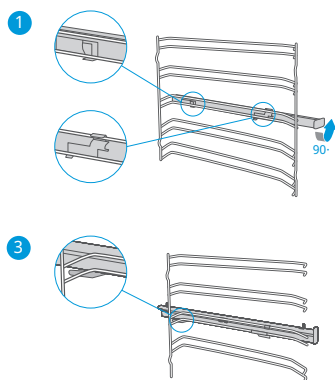
1. Bitte passen Sie den Schrank gemäß dem 'Schranksdiagramm' an.
2. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass eine normale Steckdose und eine geeignete Erdung vorhanden sind und dass die Abmessungen des Schrankes den Installationsanforderungen entsprechen.
3. Stellen Sie das Gerät an den vorgesehenen Platz in der Küche, bauen Sie es in den Schrank ein und schließen Sie die Stromversorgung an.
4. Um die Befestigungslöcher zu finden, öffnen Sie die Gerätetür und schauen Sie auf den Seitenrahmen (Position siehe oben).
5. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden mitgelieferten Gummistopfen (A) und Schrauben (B) am Schrank.



Einbau des Zubehörs



Nur bei einigen Modellen



BEDIENUNG

Vor der Erstbenutzung

- Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie ihn und das Zubehör. Entfernen Sie alle Transportschutzteile von der Verpackung des Ofens. Entfernen Sie alle Zubehörteile (z. B. Backbleche, Roste, Gestelle usw.) aus dem Garraum.
- Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit Seifenwasser und einem Tuch oder einer weichen Bürste.
- Wischen Sie den Garraum und die Ofenoberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Um Brände zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor der ersten Benutzung, dass der Garraum frei von Verpackungsmaterial und Zubehör ist.
- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist (schalten Sie die Abzugshaube ein und öffnen Sie die Fenster). Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern und schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.



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.

Hinweis: Um den Geruch neuer Produkte zu entfernen, lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang im konventionellen Modus bei einer Temperatur von 250 °C laufen.

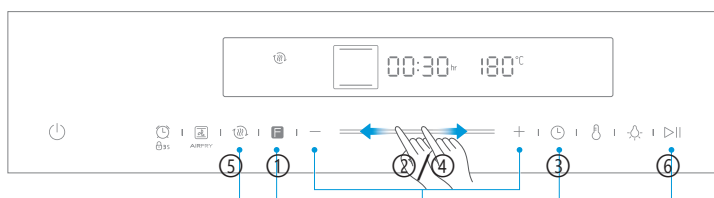
Einstellen der Uhr

Bevor Sie Ihren Backofen benutzen, stellen Sie die Uhr ein. Wenn Sie die Uhrzeit erneut ändern möchten, folgen Sie bitte den Schritten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Einstelltaste.
2. Drücken Sie die Taste Plus/Minus, um die Stundenziffer einzustellen.
3. Drücken Sie die Einstelltaste erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste Plus/Minus, um die Minutenziffer einzustellen.
5. Drücken Sie dann erneut die Einstellungstaste, um die Uhreinstellung abzuschließen.

Backfunktion

1. Drücken Sie im Standby-Modus oder im Erinnerungsmodus zur Auswahl der gewünschten Funktion die Funktionstaste.
2. Drücken Sie die Taste Plus/Minus oder schieben Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Einstelltaste, um die Zeit-Einstellung aufzurufen.
4. Drücken Sie die Taste Plus/Minus oder schieben Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Zeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Vorheiztaste, um den Garraum vorzuheizen (kann übersprungen werden).
6. Drücken Sie die Taste Stop&Go, um den Garvorgang zu beginnen.



Hinweis

1. Drücken Sie die Funktionstaste, um die Funktion während des Garvorgangs oder im Ruhezustand zu ändern, die Änderung wird automatisch nach 6 Sekunden bestätigt.
2. Während des Garvorgangs können Sie nach dem Drücken der Einstell- oder Temperatureinstelltaste die Zeit oder Temperatur durch Drücken der Taste Plus/Minus einstellen.
3. Geben Sie die Speisen nicht in den Ofen, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
4. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs ist der Ladebalken immer eingeschaltet. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Speisen zum Garen in den Ofen geben.

Erinnerungsfunktion

1. Drücken Sie im Standby-Modus oder während des Garens die Erinnerungs-/Kindersicherungstaste, um auf die Erinnerungseinstellungen zuzugreifen.
2. Drücken Sie die Taste Plus/Minus um die Stundenziffer einzustellen.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Erinnerungs-/Kindersicherungstaste.
4. Drücken Sie die Taste Plus/Minus, um die Minutenziffer einzustellen.
5. Drücken Sie zum Bestätigen die Erinnerungs-/Kindersicherungstaste.

Hinweis: Drücken Sie im Erinnerungsmodus die Taste Erinnerung/Kindersicherung, um die Erinnerungszeit anzuzeigen.

TABELLE BACKFUNKTION

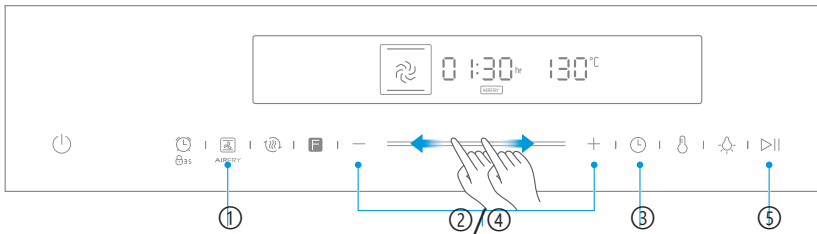
Nummer	Symbol	Funktion	Zeit	Temperatur	Vorheizen
1		Konventionell	0-9 Stunden	30-250 °C	Optional
2		Umluft	0-9 Stunden	50-250 °C	optional
3		Umluft + Gebläse	0-9 Stunden	50-250 °C	Nein
4		Einzelner Grill	0-9 Stunden	150-250 °C	optional
5		Doppelter Grill + Gebläse	0-9 Stunden	50-250 °C	optional
6		Doppelter Grill	0-9 Stunden	150-250 °C	optional
7		Pizza	0-9 Stunden	50-250 °C	optional
8		Unterhitze	0-9 Stunden	30-220 °C	optional
9		Energiesparen	0-9 Stunden	140-240 °C	Nein
10		Auftauen	0-9 Stunden	50 °C	Nein
11		Fermentieren	0-9 Stunden	30-45 °C	Nein

Sondenfunktion (nur bei einigen Modellen)

1. Führen Sie das kurze Ende der Sonde in das Sondenöffnung in der oberen rechten Ecke des Garraums ein.
2. Führen Sie das lange Ende der Sonde in die Mitte der Speise ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste, um eine Funktion auszuwählen (nur die folgenden Funktionen: Konventionell, Umluft, Doppelgrill + Gebläse und Pizza).
4. Drücken Sie die Taste Plus/Minus um die Temperatur einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste Stop&Go, um den Garvorgang zu beginnen.

Funktion Heißluftfrittieren

1. Drücken Sie im Standby- oder Erinnerungsmodus die Heißluftfrittier-Taste.
2. Drücken Sie die Taste Plus/Minus oder schieben Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Temperatur einzustellen (150-250 °C)
3. Drücken Sie die Einstelltaste, um die Zeit-Einstellung aufzurufen.
4. Drücken Sie die Taste Plus/Minus oder schieben Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Zeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste Stop&Go, um den Garvorgang zu beginnen.

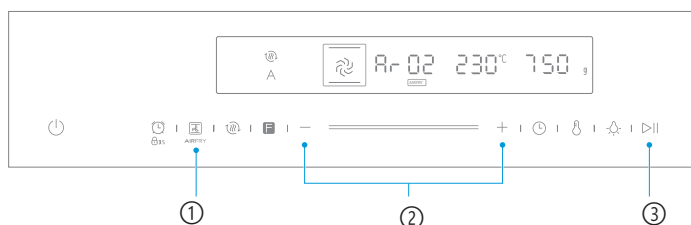


Hinweis

Während des Garvorgangs können Sie nach dem Drücken der Einstell- oder Temperatureinstelltaste die Zeit oder Temperatur durch Drücken der Taste Plus/Minus einstellen.

Automatisches Menü

1. Halten Sie im Standby-Modus die Heißluftfrittier-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die automatische Menüeinstellung aufzurufen.
2. Drücken Sie die Taste Plus/Minus, um das Menü auszuwählen.
3. Mit dem Kochen beginnen:
 - Bei den Menüpunkten mit Vorheizfunktion ertönt bei Erreichen der Vorheiztemperatur ein Signalton und die Uhrzeit wird angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Speisen zum Garen in den Ofen geben.
 - Für die Menüpunkte ohne Vorheizfunktion geben Sie die Speisen direkt in den Ofen und drücken die Stop&Go-Taste, um den Ofen einzuschalten.



Hinweis

- Als separate Funktion wird das Backofenlicht genutzt, um die Speisen sehen zu können und auch um bei der Reinigung des Garraums gut sehen zu können. Nachdem Sie es eingeschaltet haben, müssen Sie es aktiv schließen, ausschalten, bevor Sie das Gerät in den Standby-Modus schalten.
- Nach dem Garen im Backofen wird das Kühlgebläse die Wärme weiter abführen. Der Ofen schaltet sich nur aus, wenn die Kerntemperatur unter 75 °C liegt.

Tabelle Automatisches Menü

Code	Name des Menüpunkts	Gewicht	Modus	Zeit	Temperatur	Vorheizen
Ar01	Pommes frites	350 g		19 min.	200 °C	Ja
Ar02	Pommes frites	750 g		23 min.	230 °C	Ja
Ar03	Hähnchen-schenkel	500 g		20+10 min.	250 °C	Nein
Ar04	Hähnchen-schenkel	1000 g		20+12 min.	250 °C	Nein
Ar05	Chicken Nuggets	200 g		17 min	250 °C	Ja
Ar06	Gemüse-Nuggets	180 g		11,5 min.	250 °C	Ja
Ar07	Mozzarella-Sticks	120 g		10 Min.	250 °C	Ja
Ar08	Zwiebelringe dick geschnitten	160 g		11,5 min.	220 °C	Ja
Ar09	Panierte Champignons	125 g		13 min	230 °C	Ja
Ar10	Panierte Champignons	250 g		13 min	230 °C	Ja

Demo-Modus

Demonstrationsmodus mit Funktion zum Speichern von Daten beim Ausschalten. Stromsparfunktion: Wenn beispielsweise der Demo-Modus eingestellt ist und das Gerät aus und wieder eingeschaltet wird, ist dieser noch immer eingestellt. Nach dem Einschalten des Demo-Modus funktioniert das Heizmodul nicht mehr.

Halten Sie im Standby-Modus die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um in den Demo-Modus zu gelangen, im Display wird "off" angezeigt. Schieben Sie den Schieberegler nach rechts, um den Demo-Modus zu öffnen, das Display zeigt "off" an; schieben Sie den Schieberegler nach links, um den Demo-Modus zu verlassen, dass Display zeigt "on" an.

Hinweis: Sie können die Abbruchtaste drücken, um die Einstellung zu verlassen, oder 3 Sekunden warten, um den Einstellungsstatus im Demo-Modus automatisch zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

Sabbat-Modus

Der Sabbath-Modus hat die Funktion, Daten beim Ausschalten zu speichern. Speichert die Gardaten alle 25 Minuten. Wenn die Stromversorgung während des Betriebs unterbrochen wird, läuft der Sabbath-Modus nach dem Wiedereinschalten weiter, bis die Garzeit 0 beträgt, oder drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

1. Halten Sie im Standby-Modus die Schnell-Vorheiz-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Sabbath-Modus zu gelangen. Der Bildschirm zeigt 5A8 an. Der Zeiteinstellbereich beträgt 24-80 Stunden.
2. Die Garzeit kann mit dem Schieberegler eingestellt werden. Drücken Sie die Starttaste oder der Sabbath-Modus startet automatisch nach 8 Sekunden.

Hinweis

- Während des Betriebs funktioniert nur die Ein-/Aus-Taste, andere Tasten reagieren nicht.
- Während des Sabbath-Betriebs wird die Ofentür geöffnet oder geschlossen, die Ofenbeleuchtung ist nicht an.

MENÜTABELLE

Name des Menüpunkts	Form	Modus	Zeit	Temperatur	Ebene
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Kasten		50 Min.	170 °C	2
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Kasten		70 min	140 °C	1
Biskuitkuchen mit Früchten in einer runden Form	Runde Form		50 Min.	150 °C	1
Biskuitkuchen mit Früchten auf einem Backblech	Backblech		70 min	140 °C	1
Rosinen-Brioche (Hefekuchen)	Muffinform		Vorheizen: 19 Min. Backen: 11 min.	220 °C	2
Gugelhupf (mit Hefe)	Backblech		Vorheizen: 11 Min. Backen: 60 min.	150 °C	1
Muffins	Muffinform		Vorheizen: 8,5 Min. Backen: 30 min.	160 °C	1
Muffins	Muffinform		Vorheizen: 8,5 Min. Backen: 30 min.	150 °C	1
Apfel-Hefekuchen auf einem Blech	Backblech		Vorheizen: 10 Min. Backen: 42,5 min.	160 °C	1
Wasserbiskuitkuchen (6 Eier)	Springform		Vorheizen: 9,5 Min. Backen: 41 min.	160 °C	1
Wasserbiskuitkuchen (4 Eier)	Springform		Vorheizen: 9 Min. Backen: 26 min.	160 °C	1
Wasserbiskuitkuchen	Springform		Vorheizen: 9,5 Min. Backen: 26 min.	160 °C	1

Name des Menüpunkts	Form	Modus	Zeit	Temperatur	Ebene
Apfel-Hefekuchen auf einem Blech	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 42 min.	150 °C	2
Hefezopf (Challa)	Backblech		40 Min.	150 °C	2
Kleine Kuchen 20	Backblech		36 min.	150 °C	2
Kleine Kuchen 40	Backblech		Vorheizen: 10 Min. Backen: 34 min.	150 °C	2+4
Butter-Hefekuchen	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 30 min.	150 °C	2
Spritzgebäck	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 13 min.	170 °C	2
Spritzgebäck 2 Bleche	Backblech		Vorheizen: 8,3 Min. Backen: 12 min.	160 °C	2+4
Vanillekipferl	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 10 min.	160 °C	2
Vanillekipferl	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 14 min.	150 °C	2+4
Weißbrot (1 kg Mehl) in Kastenform	Kasten		Vorheizen: 9 Min. Backen: 50 min.	170 °C	1
Weißbrot (1 kg Mehl) in Kastenform	Backblech		Vorheizen: 12 Min. Backen: 45 min.	170 °C	1
Frische Pizza (dünn)	Backblech		Vorheizen: 9,5 Min. Backen: 21 min.	170 °C	2
Frische Pizza (dick)	Backblech		Vorheizen: 10 Min. Backen: 45 min.	170 °C	2
Frische Pizza (dick)	Backblech		Vorheizen: 8 Min. Backen: 41 min.	170 °C	2
Brot	Backblech		Vorheizen: 9 Min. Backen: 30 min.	190 °C	1

Name des Menüpunkts	Form	Modus	Zeit	Temperatur	Ebene
Rinderlende 1,6 kg	Backblech		55 min	180 °C	2
Hackbraten 1 kg Fleisch	Backblech		75 min	180 °C	1
Hähnchen 1 kg	Backblech		50 Min.	180 °C	Gestell: 2 Backblech: 1
Fisch 2,5 kg	Backblech		70 min	170 °C	2
Rippchen Tomahawk B.T.	Backblech		85 min.	120 °C	3
Schweinnacken 1,2 kg	Backblech		82 min.	160 °C	1
Hähnchen 1,7 kg	Backblech		78 min.	180 °C	Gestell: 2 Backblech: 1

REINIGUNG UND WARTUNG

Unterbrechen Sie vor der Reinigung und Wartung die Stromzufuhr. Um die Lebensdauer des Ofens lange zu gewährleisten, sollte er regelmäßig gründlich gereinigt werden.

Die Reinigungsschritte sind wie folgt:

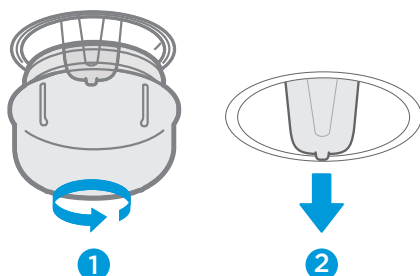
1. Warten Sie nach der Verwendung, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie das Ofenzubehör, spülen Sie es mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es.
3. Entfernen Sie Speisereste aus dem Garraum.
4. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, mit Reinigungsmittel getränkten Tuch ab und trocknen Sie ihn dann mit einem trockenen, weichen Tuch.

Hinweis

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, harte Bürsten und ätzende Reinigungsmittel, um den Backofen und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Türglases keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallspatel.

Austausch der Lampe

1. Um die Lampe nicht zu beschädigen, legen Sie ein Handtuch in den Hohlraum.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung (Eckleuchte) gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
3. Ziehen Sie den die Lampe heraus und ersetzen Sie sie (drehen Sie sie nicht hinein).
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und nehmen Sie das Handtuch heraus.
5. Das Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



WARNUNG

Stromschlagrisiko! Um Stromschläge zu vermeiden, vergewissern Sie sich bitte, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Leuchtmittel entfernen.

Reinigung der Tür

Bei guter Pflege und Reinigung wird Ihr Gerät sein Aussehen behalten und lange Zeit voll funktionsfähig bleiben.

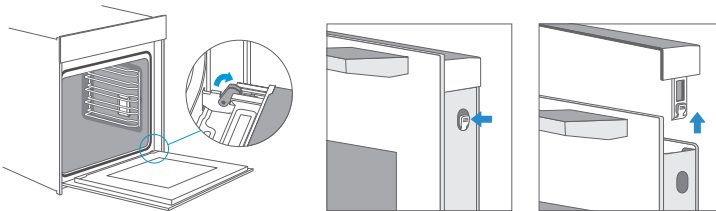
Zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Gerätetür abnehmen. Am linken und rechten Scharnier der Gerätetür befindet sich ein Verriegelungshebel. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür fest verriegelt. Sie kann nicht abgenommen werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür abzunehmen, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht einrasten.

Warnung

1. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können sich daran klemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.
2. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen oder, wenn Sie die Gerätetür abnehmen, vollständig geöffnet sind.

Aus- und Einbau der Backofentür

1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel auf der linken und rechten Seite auf.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben heraus.
5. Die Kunststoffeinfassung in der Türabdeckung kann sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung können Sie die Abdeckung abnehmen. Drücken Sie die Schalter links und rechts der Abdeckung.
6. Nach dem Entfernen der Türabdeckung können die restlichen Teile der Gerätetür leicht entnommen werden, so dass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder ein und drücken Sie sie an, bis sie hörbar einrastet.



Hinweis: Bringen Sie die Gerätetür in der umgekehrten Reihenfolge wie beim Ausbau wieder an.

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	Mögliche Ursache	Lösung
Start nicht möglich	Der Strom ist nicht angeschlossen	An die Stromversorgung anschließen
	Der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Netzschalter ein
	Backofentür ist nicht geschlossen	Schließen Sie die Ofentür
Die Lampe schaltet sich nicht ein	Das Lampe ist kaputt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Starker Geruch oder Rauch kommt aus dem Gerät	Erstmalige Verwendung des Geräts	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen
Die Speisen sind nicht gar	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
	Die Portion der Speisen ist zu groß	Garen Sie die Speisen in kleineren Portionen oder verlängern Sie die Garzeit.
Verbrannte oder ungleichmäßig gegarte Speisen	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt oder die Garzeit zu lang	Passen Sie die Temperatur oder Zeit an
	Die Speisen befinden sich zu nahe am Heizrohr	Passen Sie an, auf welcher Ebene Sie die Accessoires platzieren.
Das Gebläse schaltet sich nicht aus Läuft nach dem Garbetrieb	Das Gebläse verzögert die Abschaltung zum Verteilen der Hitze	Es sind keine Maßnahmen erforderlich

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

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 34
 Device overview 36
 Installation 40
 Operation 45
 Baking function table 48
 Menu table 53
 Cleaning and maintenance 56
 Troubleshooting 58
 Disposal Considerations 59
 Manufacturer & Importer (UK) 59

TECHNICAL DATA

Item number	10047839, 10047840
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Volume	72 L
Type of oven	Built-In-Oven
Electric power	2.9 kW
Energy efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/ cycle
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.52 kWh/ cycle
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

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

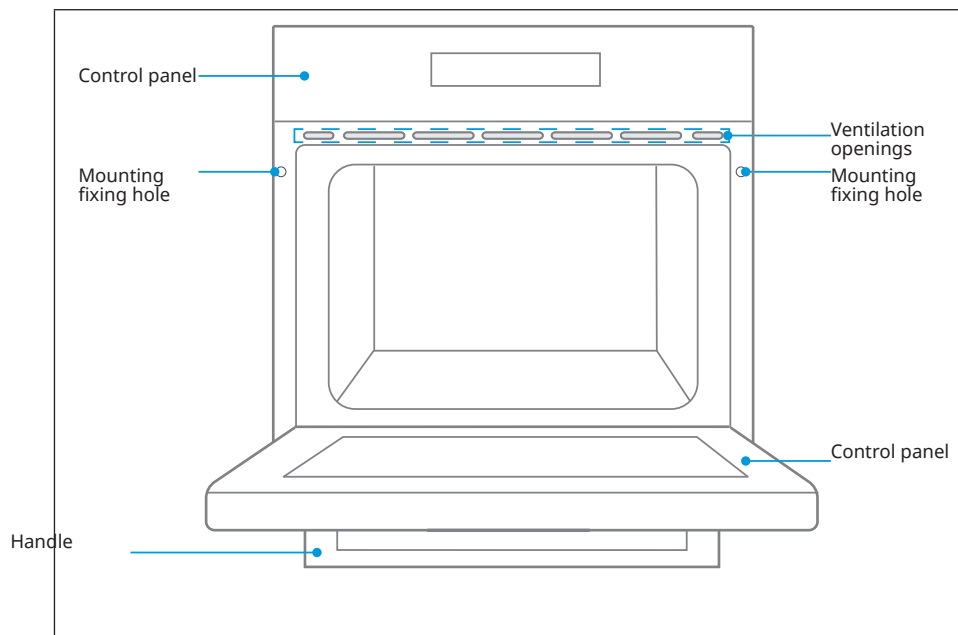
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to unplug it.

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

Appliance

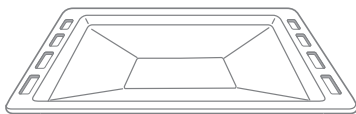


③

Accessories

**Grill rack x 1**

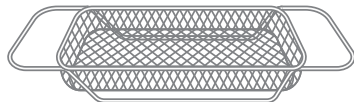
Grill food or place heat-resistant cooking containers

**Grill tray x1**

Cooking food or receiving food scraps

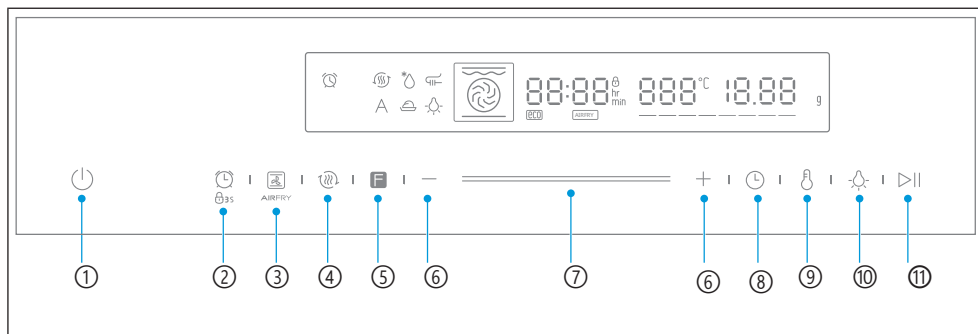
**Probe x 1**

Detect food temperature
Only for some models

**Air fry basket x 1**

Air fry function specific

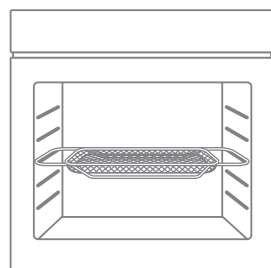
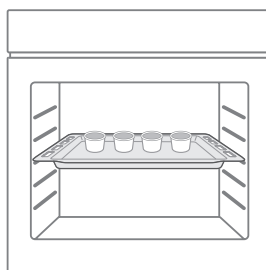
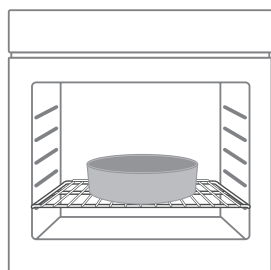
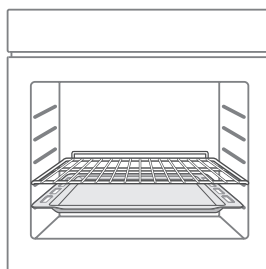
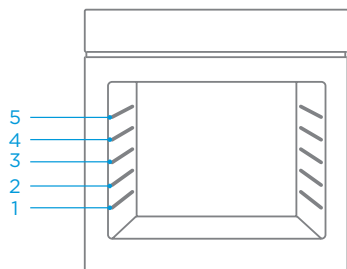
Control panel



No.	Button	Function
①	ON/OFF	Cancel the current setting and return to the standby state.
②	Reminder/ Child-Lock button	Press briefly to enter the reminder function setting. Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state.
③	Airfry button	Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.
④	Preheat button	Preheat the cavity to ensure the taste of food.
⑤	Function button	Press this key continuously to select the function.
⑥	Increase/ Decrease button	Adjust the temperature or time.
⑦	Slider control	Adjust the temperature or time.
⑧	Setting button	Enter the time setting state.
⑨	Temperature setting button	Enter the temperature setting state.
⑩	Lamp button	Press this key to turn on or off the lamp.
⑪	Stop&Go function button	Start or pause cooking.

Accessories Use

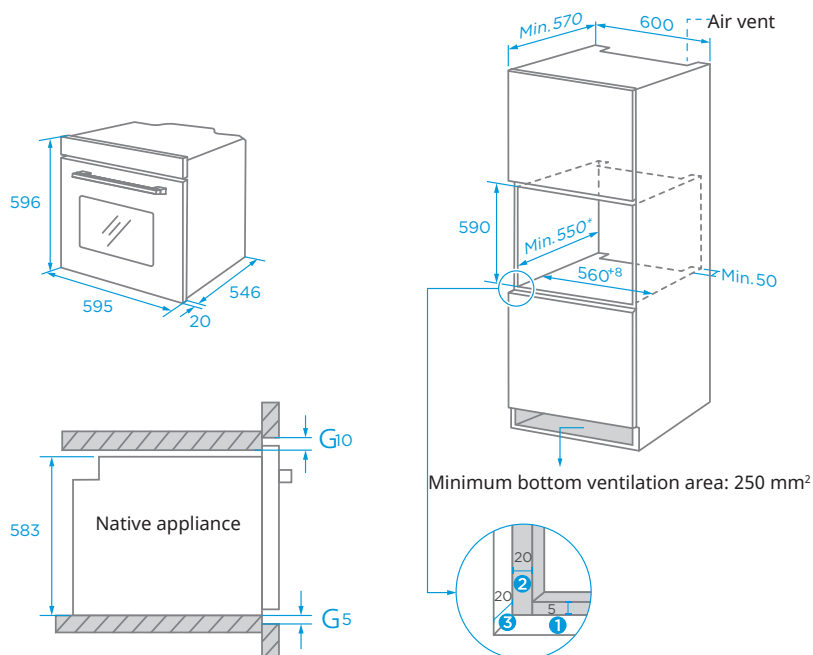
For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



INSTALLATION

- This appliance can only be operated safely if it has been installed to a professional standard in accordance with these instructions. The installer is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90°C and adjacent unit fronts up to 70°C. Please use a 16 A socket.
- Do not install the appliance behind a decorative door or a kitchen unit door, as this may cause it to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the appliance's vent or the gap between the cupboard and the appliance.
- Exercise extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy; do not lift it by the door handle.
- If the power cord or plug is damaged, stop using the appliance immediately to avoid fire, electric shock or injury.
- Take care when moving or installing the appliance to avoid damaging it or the cupboards.
- Before switching the appliance on, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket should be easily accessible for users (for example, next to the cupboard) to allow for easy power-off.
- Once installation is complete, ensure that the power plug is firmly inserted into the socket.
- Please refer to the 'Cupboard Diagram' for the net depth requirements of the cupboard. There must be a clearance of at least 50 mm between the bottom board of the cupboard and the rear board (or wall).

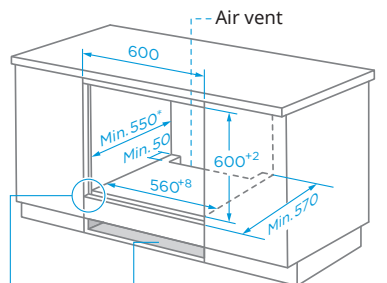
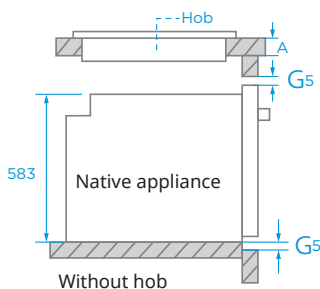
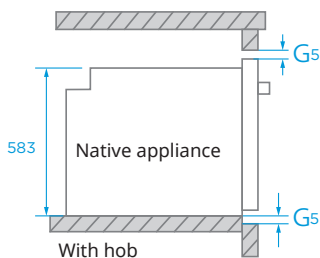
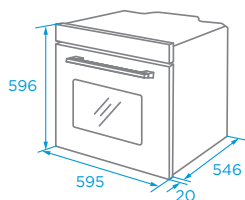
Standing cupboard



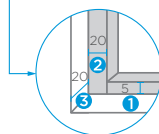
- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Standing cupboard



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²

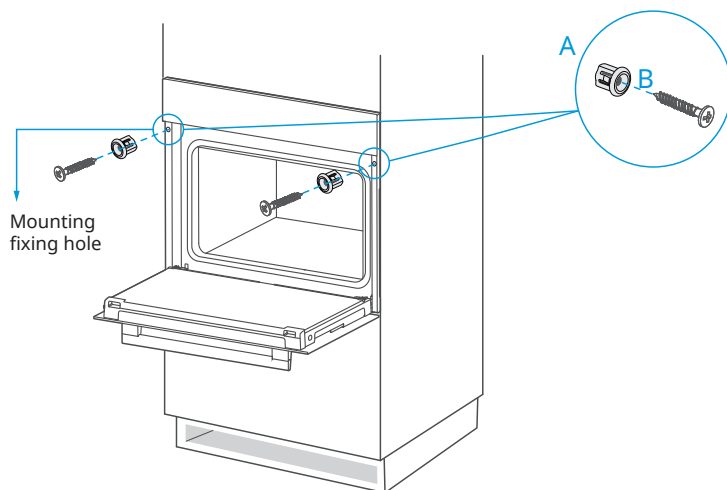


- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

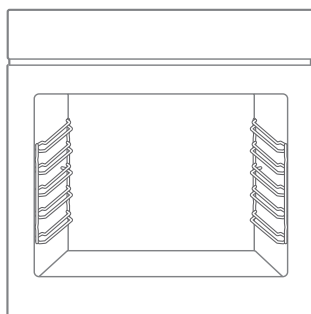
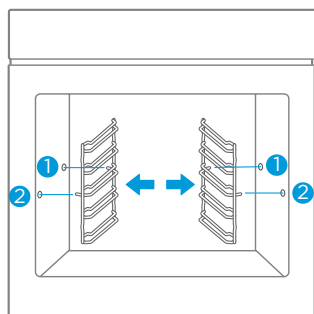
1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation steps

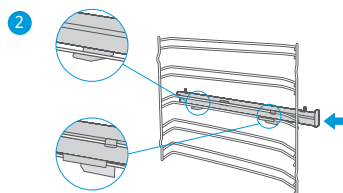
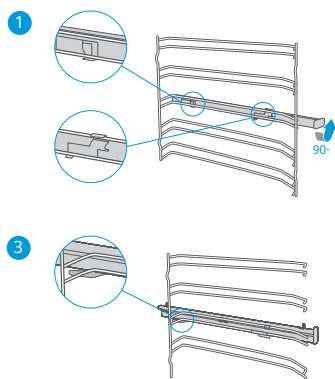
1. Please customise the cupboard according to the 'Cupboard Diagram'.
2. Before installation, please ensure that a normal power socket and appropriate grounding are available, and that the cupboard dimensions meet the installation requirements.
3. Place the appliance in the designated kitchen location, install it in the vertical cupboard and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame (position shown above).
5. Secure the appliance to the cupboard using the two rubber plugs (A) and screws (B) provided with the appliance.



Accessory installation



Only for some models



OPERATION

Prior to first use

- Before using the oven for the first time, please clean it and its accessories. Remove all shipping protection parts from the oven packaging. Remove all accessories (e.g. baking trays, grills, racks, etc.) from the cavity.
- Thoroughly clean the attachments with soapy water and a cloth or soft brush.
- Wipe the cavity and oven surfaces with a soft, damp cloth.
- To avoid fire, make sure the cavity is free of any packing materials or accessories when using it for the first time.
- When using the oven for the first time, ensure the kitchen is well ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and close the doors to adjacent rooms.



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.

Note: To remove the smell of new products, run the oven in conventional mode for 30 minutes with a temperature of 250 °C.

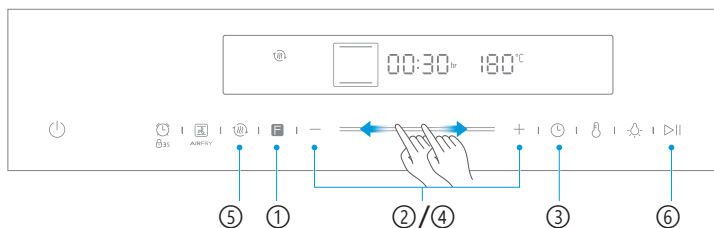
Setting the clock

Before using your oven, set the clock. If you want to modify the clock again, please follow steps 1 .

1. In the standby state, Press the setting button.
2. Press the Increase/ Decrease button to adjust the hour digit.
3. Press the setting button again to confirm.
4. Press the Increase/ Decrease button to adjust the minute digits.
5. Press the setting button to complete the clock setting.

Baking function

1. In standby or reminder state, press the function button to select the function.
2. Press the Increase/ Decrease button or slide the slider control left and right to adjust the temperature.
3. Press the setting button to enter the time setting.
4. Press the Increase/ Decrease button or slide the slider control left and right to adjust the time.
5. Press the preheat button to preheat the cavity (can be skipped).
6. Press the Stop&Go button to start cooking.



Note

1. Press the function button to change the function during the cooking process or in the state of suspension, and the change will be automatically confirmed in 6 seconds.
2. During cooking, after pressing the setting or temperature setting button, you can adjust the time or temperature by pressing the Increase/Decrease button.
3. Do not put the ingredients in the oven for cooking before preheating is completed.
4. After preheating is completed, the progress bar is always on. At this time, put the ingredients in the oven for cooking.

Reminder function

1. In standby state or during cooking, press the Reminder/ Child-Lock button to access the reminder settings.
2. Press the Increase/ Decrease button to adjust the hour digit.
3. Press the Reminder/ Child-Lock button to confirm.
4. Press the Increase/ Decrease button to adjust the minute digits.
5. Press the Reminder/ Child-Lock button to complete the reminder setting.

Note: In the reminder state, press the Reminder/ Child-Lock button to view the reminder time.

BAKING FUNCTION TABLE

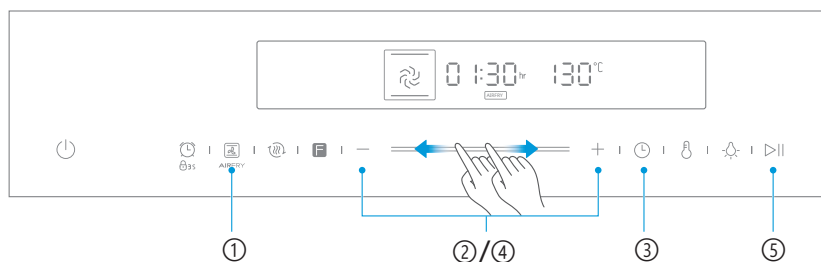
Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
1		Conventional	0-9 hours	30-250 °C	Optional
2		Convection	0-9 hours	50-250 °C	Optional
3		Conventional + fan	0-9 hours	50-250 °C	No
4		Single grill	0-9 hours	150-250 °C	Optional
5		Double grill + fan	0-9 hours	50-250 °C	Optional
6		Double grill	0-9 hours	150-250 °C	Optional
7		Pizza	0-9 hours	50-250 °C	Optional
8		Bottom heating	0-9 hours	30-220 °C	Optional
9		Energy saving	0-9 hours	140-240 °C	No
10		Defrost	0-9 hours	50 °C	No
11		Fermentation	0-9 hours	30-45 °C	No

Probe function (only for some models)

1. Insert the short end of the probe into the probe hole in the upper right corner of the cavity.
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food.
3. Press the function button to select a function (Only the following functions: Conventional, Convection, Double grill + fan and Pizza).
4. Press the Increase/ Decrease button to adjust the temperature.
5. Press the Stop&Go button to start cooking.

Air fry function

1. In standby or reminder state, press the Airfry button.
2. Press the Increase/ Decrease button or slide the slider control left and right to adjust the temperature (150-250 °C).
3. Press the setting button to enter the time setting.
4. Press the Increase/ Decrease button or slide the slider control left and right to adjust the time.
5. Press the Stop&Go button to start cooking.

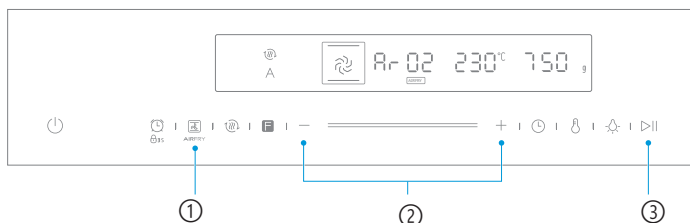


Note

During cooking, after pressing the setting button or the temperature setting button, you can adjust the time or temperature by pressing the Increase/ Decrease button.

Automatic menu

1. In standby state, press and hold the Airfry button for 3 seconds to enter the automatic menu setting.
2. Press the Increase/ Decrease button to select the menu.
3. Start cooking:
 - For the menu with preheating function, when the preheating temperature is reached, the buzzer will give a reminder and display the time. At this time, put the ingredients into the oven for cooking.
 - For the menu without preheating function, put the ingredients directly into the oven and press the Stop&Go button to start working.



Note

- As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
- After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

Automatic menu table

Code	Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Ar01	French Fries	350 g		19 min.	200 °C	Yes
Ar02	French Fries	750 g		23 min.	230 °C	Yes
Ar03	Chicken drumsticks	500 g		20+10 min.	250 °C	No
Ar04	Chicken drumsticks	1000 g		20+12 min.	250 °C	No
Ar05	Chicken Nuggets	200 g		17 min.	250 °C	Yes
Ar06	Vegetable Nuggets	180 g		11.5 min.	250 °C	Yes
Ar07	Mozzarella Fries	120 g		10 min.	250 °C	Yes
Ar08	Onion Rings thick cut	160 g		11.5 min.	220 °C	Yes
Ar09	Breaded Mushrooms	125 g		13 min.	230 °C	Yes
Ar10	Breaded Mushrooms	250 g		13 min.	230 °C	Yes

Demo mode

Demonstration mode, with power-off saving data function.

Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

In standby mode, press and hold the on/off button to enter the demonstration mode and display "off".

Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "off"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "on".

Note: You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

Sabbath mode

The Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the on/off button to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode. The screen displays 5A8. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider. Press start key or start sabbath mode automatically after 8 seconds.

Note

- During operation, only the on/off button is valid, and other buttons are invalid.
- During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

MENU TABLE

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		50 min.	170 °C	2
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		70 min.	140 °C	1
Sponge cake with fruits in a round form	Round form		50 min.	150 °C	1
Sponge cake with fruits on a tray	Tray		70 min.	140 °C	1
Raisins brioche muns (yeast cake)	Muffin form		Preheat: 19 min. Baking: 11 min.	220 °C	2
Gugelhupf (with yeast)	Try		Preheat: 11 min. Baking: 60 min.	150 °C	1
Muffins	Muffin form		Preheat: 8,5 min. Baking: 30 min.	160 °C	1
Muffins	Muffin form		Preheat: 8,5 min. Baking: 30 min.	150 °C	1
Apple yeast cake on a tray	Tray		Preheat: 10 min. Baking: 42,5 min.	160 °C	1
Water sponge cake (6 eggs)	Spring form		Preheat: 9,5 min. Baking: 41 min.	160 °C	1
Water sponge cake (4 eggs)	Spring form		Preheat: 9 min. Baking: 26 min.	160 °C	1
Water sponge cake	Spring form		Preheat: 9,5 min. Baking: 26 min.	160 °C	1
Apple Yeast cake on a tray	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 42 min.	150 °C	2

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Hefezopf (Callah)	Tray		40 min.	150 °C	2
Small cakes 20	Tray		36 min.	150 °C	2
Small cakes 40	Tray		Preheat: 10 min. Baking: 34 min.	150 °C	2+4
Butter yeast cake	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 30 min.	150 °C	2
Shortbread	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 13 min.	170 °C	2
Shortbread 2 trays	Tray		Preheat: 8.3 min. Baking: 12min.	160 °C	2+4
Vanilla cookies	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 10 min.	160 °C	2
Vanilla cookies	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 14 min.	150 °C	2+4
White bread (1 kg flour) box shape	Box		Preheat: 9 min. Baking: 50 min.	170 °C	1
White bread (1 kg flour) box shape	Tray		Preheat: 12 min. Baking: 45 min.	170 °C	1
Fresh Pizza (thin)	Tray		Preheat: 9,5 min. Baking: 21 min.	170 °C	2
Fresh Pizza (thick)	Tray		Preheat: 10 min. Baking: 45 min.	170 °C	2
Fresh Pizza (thick)	Tray		Preheat: 8 min. Baking: 41 min.	170 °C	2
Bread	Tray		Preheat: 9 min. Baking: 30 min.	190 °C	1
Beef tender loin 1.6 kg	Tray		55 min.	180 °C	2

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Meatloaf 1 kg meat	Tray		75 min.	180 °C	1
Chicken 1 kg	Tray		50 min.	180 °C	Rack: 2 Tray: 1
Fish 2.5 kg	Tray		70 min.	170 °C	2
Ribs tomahawk cooked B.T.	Tray		85 min.	120 °C	3
Pork Roast of the neck 1.2 kg	Tray		82 min.	160 °C	1
Chicken 1.7 kg	Tray		78 min.	180 °C	Rack: 2 Tray: 1

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning steps are as follows:

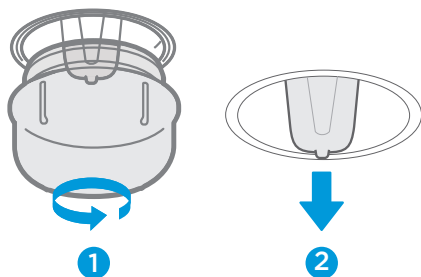
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

Note

- Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
- Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp replacement

1. To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
2. Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp).
3. Pull out the wick and replace it (don't turn it).
4. Install the glass cover back and take out the towel.
5. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



WARNING

Risk of electric shock! To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold before removing the lamp lens.

Door cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

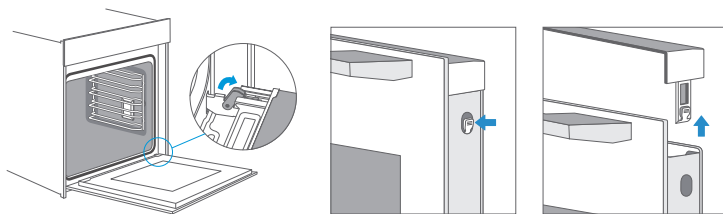
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

Warning

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches of the cover.
6. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken so so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.



Note: Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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	Possible reason	Solution
Unable to start	Power is not connected	Connect the power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
The lamp does not turn on	The lamp is broken	Contact the after-sales service
Strong odor or smoke coming out of the appliance	First use of appliance	This is normal and no action is required
Food is not cooked	The set temperature is too low	Use a higher temperature
	The food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or unevenly cooked food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan does not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No action is required

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	62
Descripción del aparato	64
Instalación	68
Puesta en funcionamiento	73
Tabla de funciones de horneado	76
Tabla de menús	81
Limpieza y mantenimiento	84
Detección y reparación de anomalías	86
Indicaciones sobre la retirada del aparato	87
Fabricante	87

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047839, 10047840
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno empotrado
Energía eléctrica	2,9 kW
Índice de eficiencia energética	61,2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo energético con una carga estándar, modo convencional	1,10 kWh/ ciclo
Consumo energético con una carga estándar, modo convencional	0,52 kWh/ ciclo
En modo de espera	0,8 W
El tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o la condición de baja potencia aplicable.	20 minutos

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

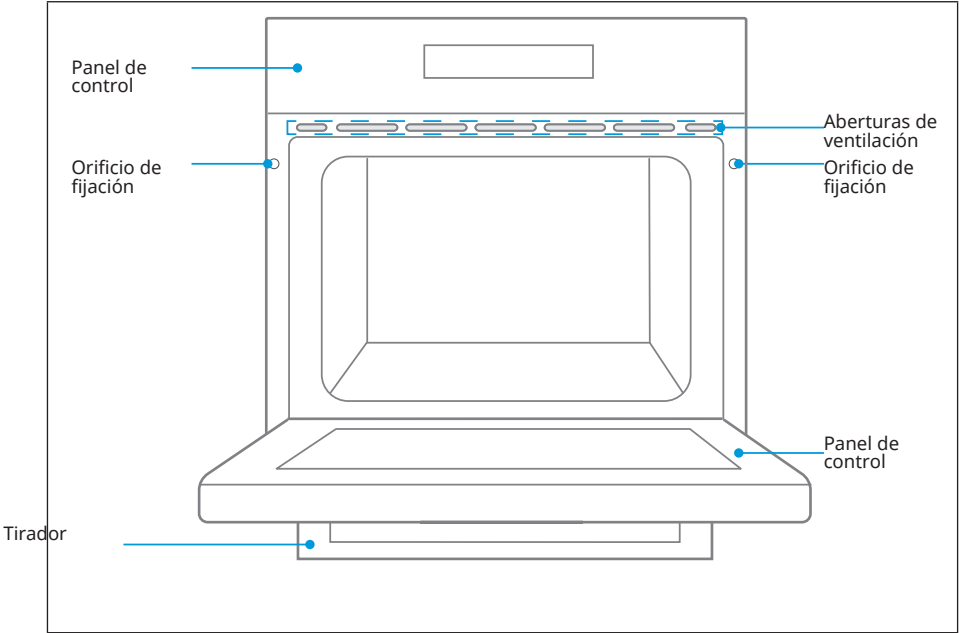
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, se recomienda desenchufarlo.

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.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Electrodomésticos

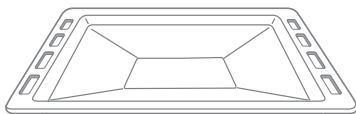


Accesorios



Rejilla para parrilla x 1

Ase los alimentos o coloque recipientes resistentes al calor.



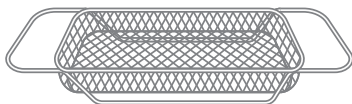
Bandeja de parrilla x 1

Cocinar alimentos o recoger restos de alimentos.



Sonda x 1

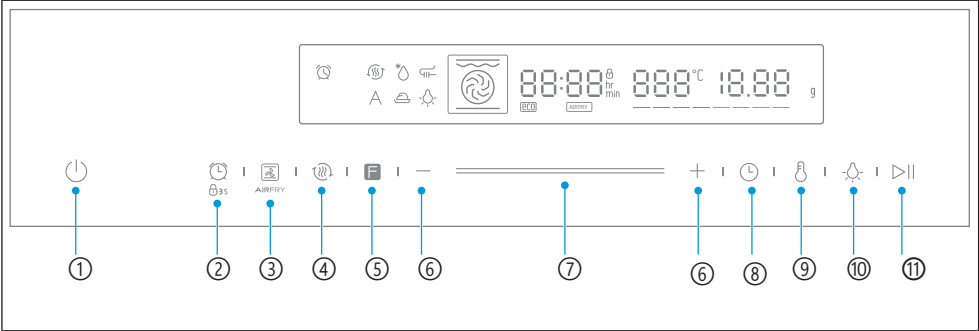
Detecta la temperatura de los alimentos
Sólo para algunos modelos



Cesta de freír al aire x 1

Función específica para freír al aire

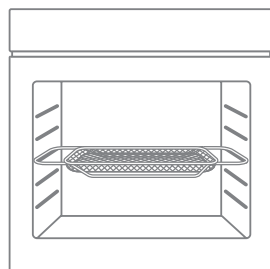
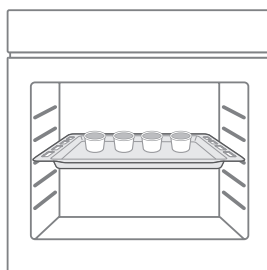
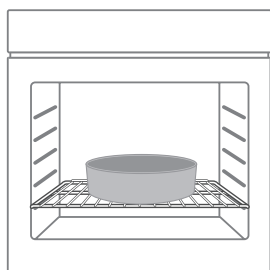
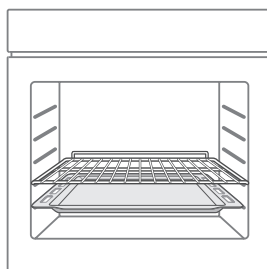
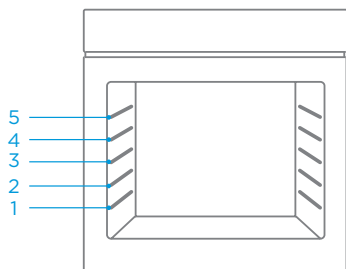
Panel de control



Núm.	Botón	Función
①	Botón ON/OFF (encender/apagar)	Cancele la configuración actual y vuelva al estado de espera.
②	Botón de recordatorio/bloqueo para niños	Pulse brevemente para acceder a la configuración de la función de recordatorio. Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo para niños.
③	Botón Airfry	Proporciona una distribución rápida y uniforme del calor, el aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos, generando una fritura crujiente y crujiente.
④	Botón de precalentamiento	Precaliente la cavidad para garantizar el sabor de los alimentos.
⑤	Botón de función	Pulse esta tecla continuamente para seleccionar la función.
⑥	Botón de aumento/disminución	Ajustar la temperatura o el tiempo.
⑦	Mando deslizante	Ajustar la temperatura o el tiempo.
⑧	Botón de configuración	Entra en el estado de ajuste de la hora.
⑨	Botón de subir de la temperatura	Entre en el estado de ajuste de temperatura.
⑩	Botón de la lámpara	Pulse esta tecla para encender o apagar la lámpara.
⑪	Función Stop&Go	Iniciar o pausar la cocción.

Utilización de los accesorios

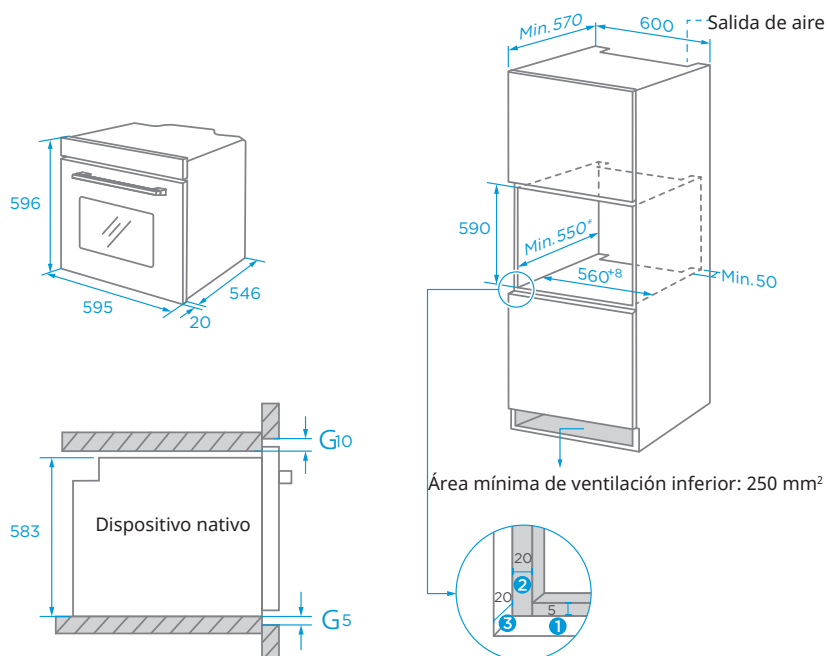
Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja del grill solo deben colocarse entre los niveles primero y quinto. Cuando se utilicen juntos, coloque la bandeja de la parrilla debajo de la rejilla.



INSTALACIÓN

- Este aparato solo puede funcionar de forma segura si se ha instalado de forma profesional y de acuerdo con estas instrucciones. El instalador es responsable de cualquier daño que resulte de una instalación incorrecta.
- Todo el proceso de instalación requiere dos instaladores profesionales. Utilice guantes protectores secos durante la instalación para evitar arañazos o descargas eléctricas.
- Las unidades empotradas deben ser resistentes al calor hasta 90 °C y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70 °C. Utilice una toma de corriente de 16 A.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o de una puerta de cocina, ya que podría sobrecalentarse.
- Compruebe si el aparato eléctrico presenta daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha sufrido daños durante el transporte.
- No bloquee la ventilación del aparato ni el espacio entre el armario y el aparato.
- Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato. Es muy pesado; no lo levante por el tirador de la puerta.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Tenga cuidado al mover o instalar el aparato para evitar dañarlo o dañar los armarios.
- Antes de encender el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible para los usuarios (por ejemplo, junto al armario) para facilitar el apagado.
- Una vez finalizada la instalación, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en la toma de corriente.
- Consulte el «Diagrama del armario» para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. Debe haber una distancia mínima de 50 mm entre el tablero inferior del armario y el tablero trasero (o la pared).

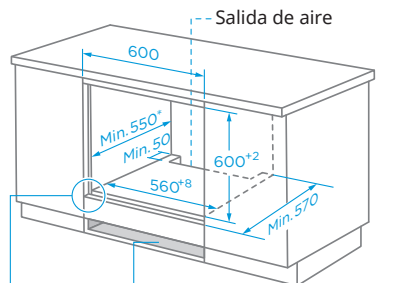
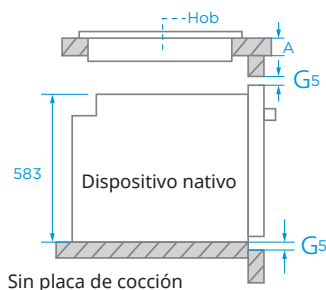
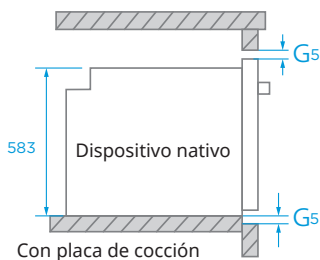
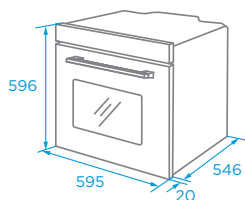
Armario vertical



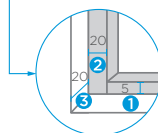
- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior, respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha, respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están expresadas en mm.

Armario vertical



Área mínima de ventilación inferior: 250 mm²

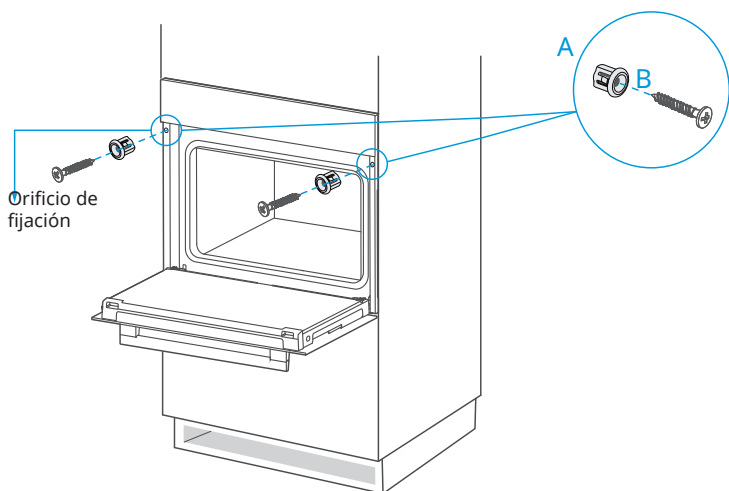


- ① Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior, respectivamente.
- ② Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha, respectivamente.
- ③ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

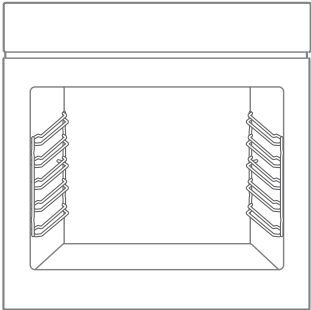
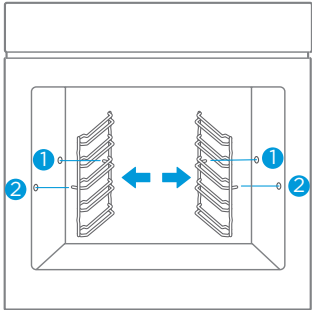
1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están expresadas en mm.

Pasos de instalación

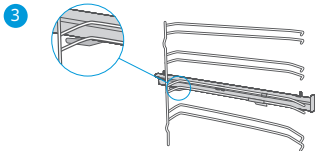
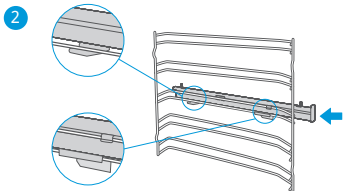
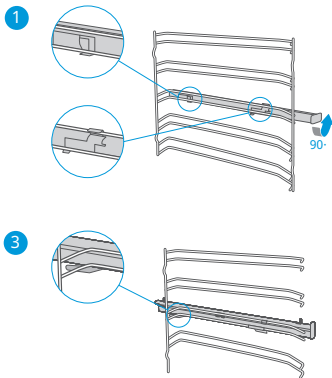
1. Personalice el armario según el «Diagrama del armario».
2. Antes de la instalación, asegúrese de que dispone de una toma de corriente normal y de una conexión a tierra adecuada, y de que las dimensiones del armario cumplen los requisitos de instalación.
3. Coloque el aparato en el lugar destinado para ello en la cocina, instálelo en el armario vertical y conéctelo a la fuente de alimentación.
4. Para localizar los orificios de fijación del soporte, abra la puerta del aparato y observe el marco lateral (posición indicada arriba).
5. Fije el aparato al armario utilizando los dos tapones de goma (A) y los tornillos (B) suministrados con el aparato.



Instalación de accesorios



Sólo para algunos modelos



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Antes de utilizar el horno por primera vez, límpielo y limpie todos los accesorios. Retire todas las piezas de protección del embalaje del horno. Retire todos los accesorios (por ejemplo, bandejas de horno, parrillas, rejillas, etc.) del interior del horno.
- Limpie a fondo los accesorios con agua jabonosa y un paño o un cepillo suave.
- Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave y húmedo.
- Para evitar incendios, asegúrese de que la cavidad esté libre de materiales de embalaje o accesorios cuando la utilice por primera vez.
- Cuando utilice el horno por primera vez, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada (abra la campana extractora y las ventanas). Durante este tiempo, mantenga a los niños y las mascotas fuera de la cocina y cierre las puertas de las habitaciones contiguas.



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.

Nota: Para eliminar el olor a producto nuevo, encienda el horno en modo convencional durante 30 minutos a una temperatura de 250 °C.

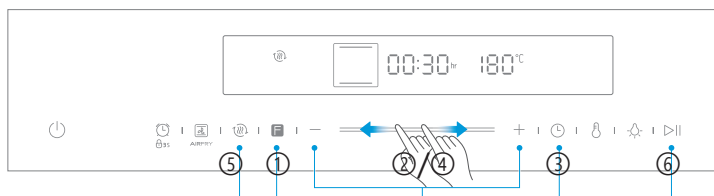
Ajustar el reloj

Antes de utilizar el horno, ajuste el reloj. Si desea modificar el reloj de nuevo, siga desde el paso 1.

1. En estado de espera, pulse el botón de configuración.
2. Pulse el botón aumentar/disminuir para ajustar el dígito de las horas.
3. Pulse de nuevo el botón de configuración para confirmar.
4. Pulse el botón aumentar/disminuir para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Pulse el botón de configuración para completar la configuración del reloj.

Función de horneado

1. En estado de espera o recordatorio, pulse el botón de función para seleccionar la función.
2. Pulse el botón aumentar/disminuir o deslice el control deslizante hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón de configuración para acceder a la configuración de la hora.
4. Presione el botón aumentar/disminuir o deslice el control deslizante hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo.
5. Pulse el botón de precalentamiento para precalentar la cavidad (se puede omitir).
6. Pulse el botón Stop&Go para iniciar la cocción.



Nota

1. Pulse el botón de función para cambiar la función durante el proceso de cocción o en estado de suspensión, y el cambio se confirmará automáticamente en 6 segundos.
2. Durante la cocción, después de pulsar el botón de ajuste o de ajuste de temperatura, puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de aumento/disminución.
3. No coloque los ingredientes en el horno para cocinarlos antes de que haya finalizado el precalentamiento.
4. Una vez completado el precalentamiento, la barra de progreso permanece siempre encendida. En este momento, introduzca los ingredientes en el horno para cocinarlos.

Función de recordatorio

1. En estado de espera o durante la cocción, pulse el botón recordatorio/bloqueo para niños para acceder a los ajustes de recordatorio.
2. Pulse el botón aumentar/disminuir para ajustar el dígito de las horas.
3. Pulse el botón de recordatorio/bloqueo para niños para confirmar.
4. Pulse el botón aumentar/disminuir para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Pulse el botón recordatorio/bloqueo para niños para completar la configuración del recordatorio.

Nota: En el estado de recordatorio, pulse el botón recordatorio/bloqueo para niños para ver la hora del recordatorio.

TABLA DE FUNCIONES DE HORNEADO

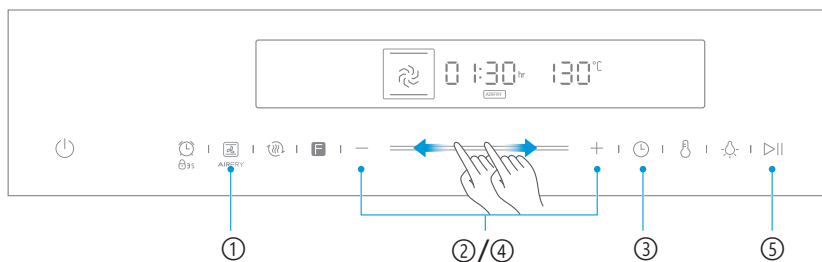
Número	Icono	Función	Tiempo	Temperatura	Precalentar
1		Convencional	0-9 horas	30-250 °C	Opcional
2		Convección	0-9 horas	50-250 °C	Opcional
3		Convencional + ventilador	0-9 horas	50-250 °C	No
4		Parrilla simple	0-9 horas	150-250 °C	Opcional
5		Parrilla doble + ventilador	0-9 horas	50-250 °C	Opcional
6		Parrilla doble	0-9 horas	150-250 °C	Opcional
7		Pizza	0-9 horas	50-250 °C	Opcional
8		Calefacción inferior	0-9 horas	30-220 °C	Opcional
9		Ahorrar energía	0-9 horas	140-240 °C	No
10		Descongelar	0-9 horas	50 °C	No
11		Fermentación	0-9 horas	30-45 °C	No

Función de sonda (sólo para algunos modelos)

1. Inserte el extremo corto de la sonda en el orificio para sondas situado en la esquina superior derecha de la cavidad.
2. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.
3. Pulse el botón de función para seleccionar una función (Sólo las siguientes funciones: Convencional, Convección, Doble grill + ventilador y Pizza).
4. Pulse el botón aumentar/disminuir para ajustar la temperatura.
5. Pulse el botón Stop&Go para iniciar la cocción.

Función de freír con aire

1. En estado de espera o recordatorio, pulse el botón Airfry.
2. Pulse el botón de aumentar/disminuir o deslice el control deslizante hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar la temperatura (150-250 °C).
3. Pulse el botón de configuración para acceder a la configuración de la hora.
4. Presione el botón aumentar/disminuir o deslice el control deslizante hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo.
5. Pulse el botón Stop&Go para iniciar la cocción.

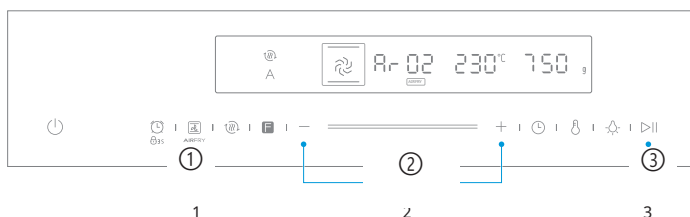


Nota

Durante la cocción, después de pulsar el botón de ajuste o el botón de ajuste de temperatura, puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de aumento/disminución.

Menú automático

1. En estado de espera, mantenga pulsado el botón Airfry durante 3 segundos para acceder a la configuración del menú automático.
2. Pulse el botón de aumentar/disminuir para seleccionar el menú.
3. Empezar a cocinar:
 - En el menú con función de precalentamiento, cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, el zumbador emitirá un aviso y mostrará el tiempo. En este momento, introduzca los ingredientes en el horno para cocinarlos.
 - Para el menú sin función de precalentamiento, introduzca los ingredientes directamente en el horno y pulse el botón Stop&Go para iniciar el funcionamiento.



Nota

- Como función independiente, la luz del horno es utilizada por los consumidores para observar los alimentos o limpiar la cavidad. Después de abrirlo, el usuario debe cerrarlo activamente antes de salir y volver al modo de espera.
- Después de cocinar en el horno, el ventilador de enfriamiento seguirá disipando el calor. El horno solo se cerrará cuando la temperatura central sea inferior a 75 °C.

Tabla de menús automáticos

Código	Nombre del menú	Peso	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
Ar01	Patatas fritas	350 g		19 mín.	200 °C	Sí
Ar02	Patatas fritas	750 g		23 mín.	230 °C	Sí
Ar03	Muslos de pollo	500 g		20+10 mín.	250 °C	No
Ar04	Muslos de pollo	1000 g		20+12 mín.	250 °C	No
Ar05	Nuggets de pollo	200 g		17 mín.	250 °C	Sí
Ar06	Nuggets de verduras	180 g		11,5 mín.	250 °C	Sí
Ar07	Patatas fritas con mozzarella	120 g		10 mín.	250 °C	Sí
Ar08	Aros de cebolla cortados gruesos	160 g		11,5 mín.	220 °C	Sí
Ar09	Champiñones empanados	125 g		13 mín.	230 °C	Sí
Ar10	Champiñones empanados	250 g		13 mín.	230 °C	Sí

Modo de demostración

Modo de demostración, con función de guardado de datos al apagar.

Función de guardado al apagar: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, al apagar y volver a encender, sigue activado. Después de activar el modo de demostración, el tubo calefactor no funciona.

En modo de espera, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado para acceder al modo de demostración y visualizar «off».

Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y mostrar «apagado»; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y mostrar «encendido».

Nota: Puede pulsar la tecla cancelar para salir de la configuración, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración del modo demo y volver al estado de espera.

Modo Sabbath

El modo Sabbath tiene la función de ahorro de energía. Guarde los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la corriente durante el funcionamiento, tras volver a encender el aparato, el modo Sabbath seguirá funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o hasta que se pulse el botón de encendido/apagado para volver al modo de espera.

1. En modo de espera, mantenga pulsada la tecla de precalentamiento rápido durante 3 segundos para acceder al modo sabático. La pantalla muestra 5A8. El rango de ajuste de la hora es de 24 a 80 horas.
2. El tiempo de cocción se puede ajustar deslizando el control deslizante. Pulse la tecla de inicio o inicie el modo sabático automáticamente tras 8 segundos.

Nota

- Durante el funcionamiento, solo es válido el botón de encendido/apagado, el resto de botones no funcionan.
- Durante el funcionamiento del modo Sabbath, la puerta del horno se abre o se cierra y la luz del horno no se enciende.

TABLA DE MENÚS

Nombre del menú	Formulario	Molde	Tiempo	Temperatura	Nivel
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja		50 (mín.)	170 °C	2
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja		70 mín.	140 °C	1
Bizcocho con frutas en forma redonda	Forma redonda		50 (mín.)	150 °C	1
Bizcocho con frutas en bandeja	Bandeja		70 mín.	140 °C	1
Pasas brioche muns (bizcocho de levadura)	Molde para magdalenas		Precalentar: 19 mín. Horneado: 11 mín.	220 °C	2
Gugelhupf (con levadura)	Pruebe		Precalentar: 11 mín. Horneado: 60 mín.	150 °C	1
Magdalenas	Molde para magdalenas		Precalentar: 8,5 mín. Horneado: 30 mín.	160 °C	1
Magdalenas	Molde para magdalenas		Precalentar: 8,5 mín. Horneado: 30 mín.	150 °C	1
Pastel de levadura de manzana en bandeja	Bandeja		Precalentar: 10 mín. Horneado: 42,5 mín.	160 °C	1
Bizcocho de agua (6 huevos)	Molde con base desmontable		Precalentar: 9,5 mín. Horneado: 41 mín.	160 °C	1
Bizcocho de agua (4 huevos)	Molde con base desmontable		Precalentar: 9 mín. Horneado: 26 mín.	160 °C	1

Nombre del menú	Formulario	Molde	Tiempo	Temperatura	Nivel
Bizcocho de agua	Molde con base desmontable		Precalentar: 9,5 mín. Horneado: 26 mín.	160 °C	1
Pastel de levadura de manzana en bandeja	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 42 mín.	150 °C	2
Hefezopf (Callah)	Bandeja		40 mín.	150 °C	2
Pasteles pequeños 20	Bandeja		36 mín.	150 °C	2
Pasteles pequeños 40	Bandeja		Precalentar: 10 mín. Horneado: 34 mín.	150 °C	2+4
Pastel de mantequilla y levadura	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 30 mín.	150 °C	2
Shortbread	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 13 mín.	170 °C	2
Shortbread 2 bandejas	Bandeja		Precalentar: 8,3 mín. Horneado: 12 mín.	160 °C	2+4
Galletas de vainilla	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 10 mín.	160 °C	2
Galletas de vainilla	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 14 mín.	150 °C	2+4
Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja	Caja		Precalentar: 9 mín. Horneado: 50 mín.	170 °C	1
Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja	Bandeja		Precalentar: 12 mín. Horneado: 45 mín.	170 °C	1

Nombre del menú	Formulario	Molde	Tiempo	Temperatura	Nivel
Pizza fresca (fina)	Bandeja		Precalentar: 9,5 mín. Horneado: 21 mín.	170 °C	2
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja		Precalentar: 10 mín. Horneado: 45 mín.	170 °C	2
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja		Precalentar: 8 mín. Horneado: 41 mín.	170 °C	2
Pan	Bandeja		Precalentar: 9 mín. Horneado: 30 mín.	190 °C	1
Lomo de buey 1,6 kg	Bandeja		55 mín.	180 °C	2
Pastel de carne con 1 kg de carne	Bandeja		75 mín.	180 °C	1
Pollo 1 kg	Bandeja		50 mín.	180 °C	Estante: 2 Bandeja: 1
Pescado 2,5 kg	Bandeja		70 mín.	170 °C	2
Costillas tomahawk cocinado B.T.	Bandeja		85 mín.	120 °C	3
Cuello de cerdo asado 1,2 kg	Bandeja		82 mín.	160 °C	1
Pollo 1,7 kg	Bandeja		78 mín.	180 °C	Estante: 2 Bandeja: 1

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar y realizar el mantenimiento. Para garantizar la vida útil del horno, se debe limpiar a fondo con frecuencia.

Los pasos de limpieza son los siguientes:

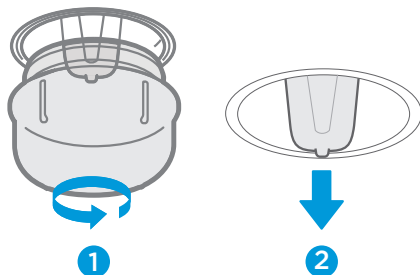
1. Después de la cocción, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de comida de la cámara del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave impregnado en detergente y, a continuación, séquelo con un paño suave y seco.

Nota

- No utilice utensilios de limpieza afilados, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
- No utilice productos abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

Sustitución de la bombilla

1. Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en la cavidad.
2. Gire en sentido antihorario para quitar la cubierta de cristal (lámpara de esquina).
3. Saque la mecha y sustitúyala (sin girarla).
4. Instale la cubierta de cristal y retire la toalla.
5. El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética: G.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro eléctrico del aparato esté desconectado y que este esté completamente frío antes de retirar la lente de la lámpara.

Limpieza de la puerta

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo.

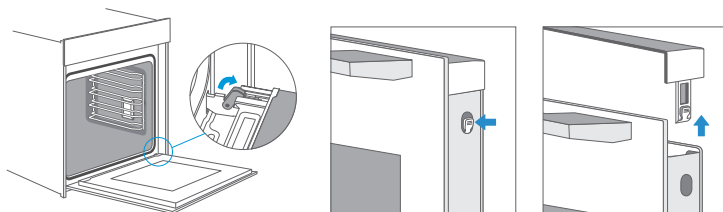
Para limpiar y quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato. Hay una palanca de bloqueo en las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda fijada en su sitio. No se puede desmontar. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del aparato, las bisagras quedan bloqueadas. No se pueden cerrar rápidamente.

Advertencia

1. Las bisagras de la puerta del horno se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, cuando desmonte la puerta del aparato, completamente abiertas.

Desmontaje e instalación de la puerta del horno

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo situadas a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Sujete la puerta con ambas manos, por los lados izquierdo y derecho, y tire de ella hacia arriba.
5. El revestimiento plástico de la tapa de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la cubierta. Presione los interruptores izquierdo y derecho de la tapa.
6. Después de retirar la tapa de la puerta, se pueden extraer fácilmente las piezas restantes de la puerta del aparato para continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa en su sitio y presione hasta que encaje con un clic.



Nota: Vuelva a colocar la puerta del aparato siguiendo los pasos anteriores en orden inverso.

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	Posible motivo	Solución
No se puede iniciar	No hay conexión a una fuente de alimentación	Conecte la fuente de alimentación
	El interruptor principal no está encendido	Encienda el interruptor
	La puerta del horno no está cerrada	Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	La lámpara está rota	Póngase en contacto con el servicio de posventa
El aparato desprende un olor fuerte o humo	Primer uso del aparato	Esto es normal y no requiere ninguna acción
La comida no está cocinada	La temperatura establecida es demasiado baja	Utilice una temperatura más alta
	La ración de comida es demasiado grande	Cocine los alimentos en trozos más pequeños o prolongue el tiempo de cocción.
Alimentos quemados o cocinados de forma despareja	La temperatura está ajustada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo	Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción
	La comida está demasiado cerca del tubo calefactor	Ajuste las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no deja de funcionar después de apagar la calefacción	El ventilador tarda en empezar a funcionar para disipar el calor	No se requiere ninguna acción

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 manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	90
Vue d'ensemble de l'appareil	92
Installation	96
Fonctionnement	101
Tableau des fonctions de cuisson	104
Tableau des menus	109
Nettoyage et entretien	112
Dépannage	114
Informations sur le recyclage	115
Fabricant	115

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047839, 10047840
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité	72 L
Type de four	Four encastré
Énergie électrique	2,9 kW
Indice d'efficacité énergétique	61;2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1,10 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	0,52 kWh/cycle
Mode veille	0,8 W
Durée maximale nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible puissance applicable	20 minutes

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

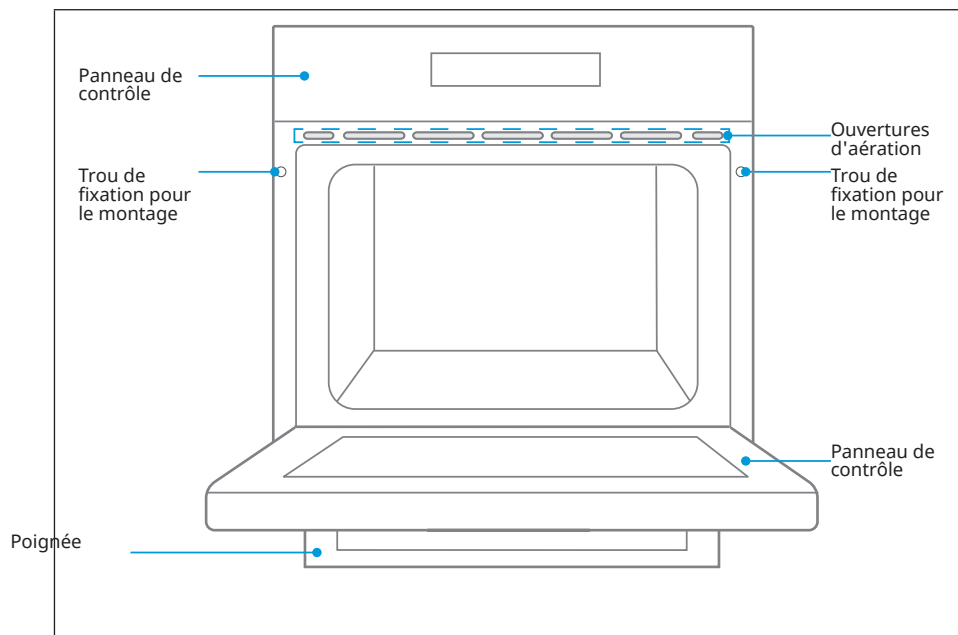
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous risquez de rayer la surface et de faire éclater la vitre du four.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, 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

Appareil

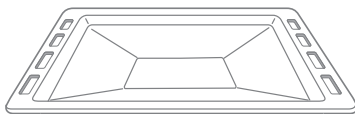


Accessoires



1 x grille de cuisson

Pour griller les aliments ou placer des récipients de cuisson résistants à la chaleur



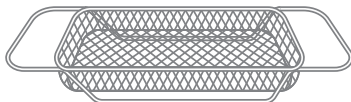
1 x Plateau de grill

Cuisson des aliments ou réception des déchets alimentaires



1 x Sonde

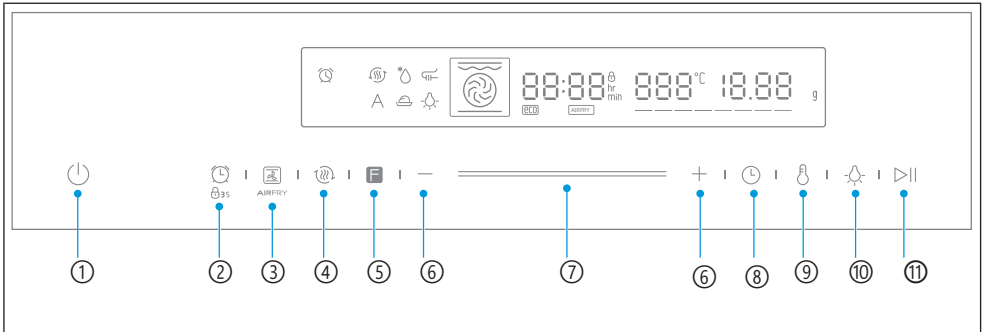
Détecte la température des aliments
Seulement pour certains modèles



1 x Panier à friture

Fonction de friture spécifique

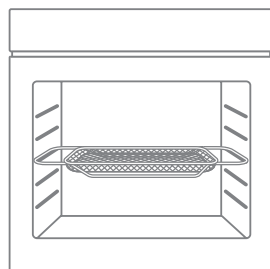
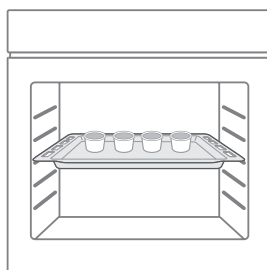
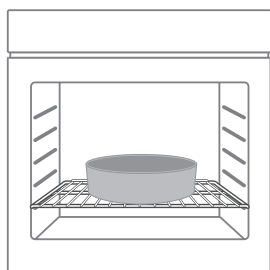
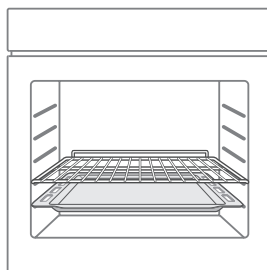
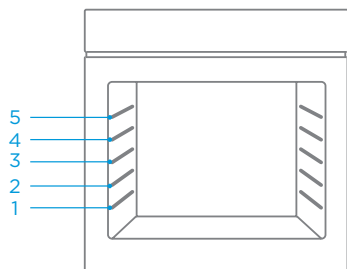
Panneau de contrôle



N°	Bouton	Fonction
①	ON/OFF	annuler le réglage actuel et revenir à l'état de veille.
②	Bouton de rappel/ verrouillage parental	Appuyez brièvement sur cette touche pour accéder au réglage de la fonction de rappel. Maintenez pendant 3 secondes pour entrer ou sortir de l'état de verrouillage parental.
③	Bouton Airfry	L'air chaud assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur et élimine l'humidité à la surface des aliments, ce qui donne une friture croustillante et croquante.
④	Bouton de préchauffage	Préchauffer la cavité pour garantir le goût des aliments.
⑤	Bouton de fonction	Appuyez sur cette touche en continu pour sélectionner la fonction.
⑥	Bouton Augmenter/ Diminuer	Régler la température ou la durée.
⑦	Réglage par curseur	Régler la température ou la durée.
⑧	Bouton de réglage	Passer en mode de réglage de la durée.
⑨	Bouton de réglage de la température	Passer en mode de réglage de la température.
⑩	Bouton de la lampe	Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre la lampe.
⑪	Bouton de fonction Stop&Go	Démarrer ou interrompre la cuisson.

Utilisation des accessoires

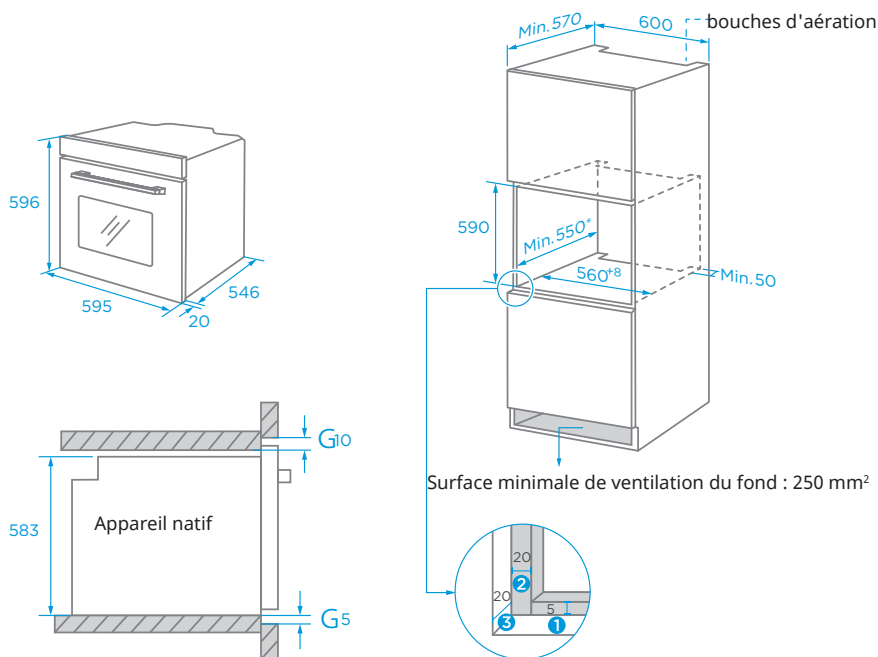
Pour que le four fonctionne correctement, la grille et le plateau du gril ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau du gril sous la grille.



INSTALLATION

- Cet appareil ne peut être utilisé en toute sécurité que s'il a été installé par un professionnel conformément à ces instructions. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
- Les appareils encastrés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90°C et les façades des appareils adjacents doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 70°C. Veuillez utiliser une prise de courant de 16 A.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou une porte d'élément de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- Ne pas obstruer l'évent de l'appareil ou l'espace entre l'armoire et l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. Il est très lourd ; ne le soulevez pas par la poignée de la porte.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Faites attention lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter de l'endommager ou d'abîmer les armoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la cavité.
- La prise de courant doit être facilement accessible pour les utilisateurs (par exemple, à côté du placard) afin de permettre une mise hors tension aisée.
- Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise.
- Veuillez vous référer au « schéma du placard » pour connaître la profondeur nette requise pour le placard. Il doit y avoir un espace d'au moins 50 mm entre la planche inférieure du placard et le panneau arrière (ou le mur).

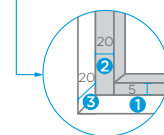
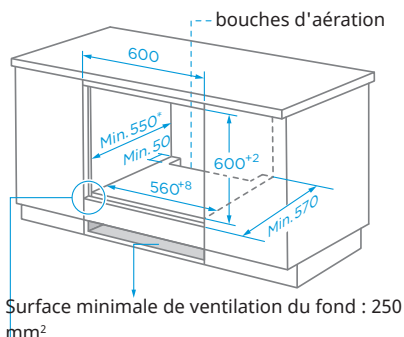
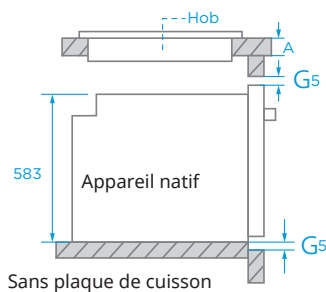
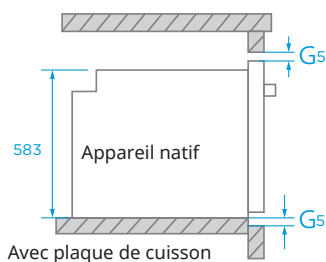
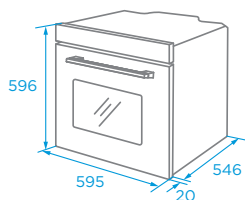
Placard sur pied



- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réserver 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

1. L'épaisseur de la planche du placard est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions des vues ci-jointes sont en mm.

Placard sur pied

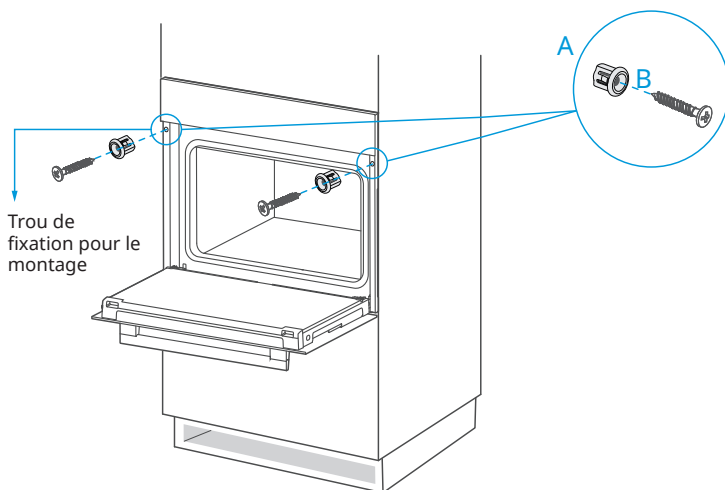


- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réserver 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

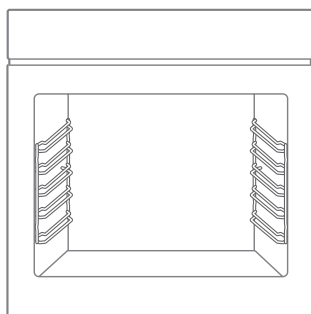
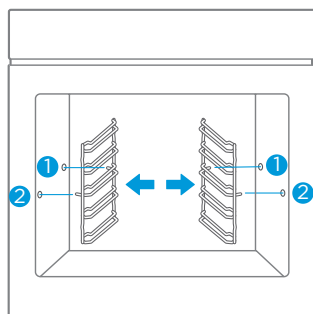
1. L'épaisseur de la planche du placard est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions des vues ci-jointes sont en mm.

Étapes d'installation

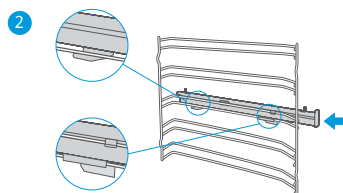
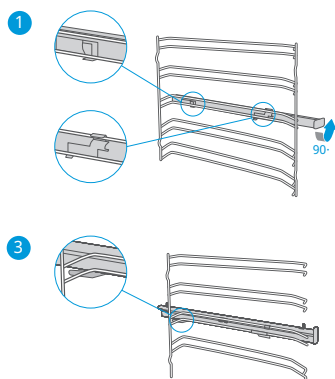
1. Veuillez personnaliser l'armoire selon le « schéma du placard. »
2. Avant l'installation, veuillez vous assurer qu'une prise de courant normale et une mise à la terre appropriée sont disponibles, et que les dimensions du placard répondent aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil à l'emplacement prévu dans la cuisine, installez-le dans le placard vertical et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et regardez le cadre latéral (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil au placard à l'aide des deux bouchons en caoutchouc (A) et des vis (B) fournis avec l'appareil.



Installation des accessoires



Seulement pour certains modèles



FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez-le ainsi que ses accessoires. Retirez toutes les pièces de protection de l'emballage du four. Retirez tous les accessoires (par exemple, les plaques de cuisson, les grilles, les supports, etc).
- Nettoyez soigneusement les accessoires à l'eau savonneuse avec un chiffon ou une brosse douce.
- Essuyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
- Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous que la cavité est exempte de tout matériel d'emballage ou d'accessoires lors de la première utilisation.
- Lors de la première utilisation du four, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres). Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant cette période et fermez la porte des pièces voisines.



ATTENTION

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

Remarque : pour éliminer l'odeur des produits neufs, faites fonctionner le four en mode conventionnel pendant 30 minutes à une température de 250 °C.

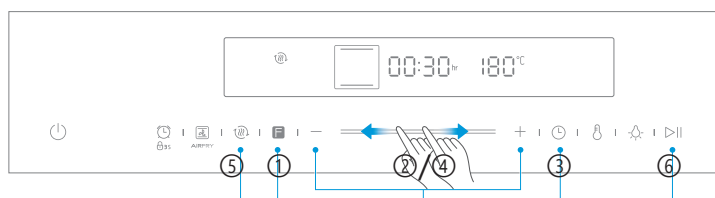
Réglage de l'horloge

Avant d'utiliser votre four, réglez l'horloge. Si vous souhaitez modifier à nouveau l'horloge, suivez les étapes 1.

1. En mode veille, appuyez sur la touche de réglage.
2. Appuyez sur la touche d'augmentation/diminution pour régler le chiffre de l'heure.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de réglage pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche d'augmentation/diminution pour régler le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur la touche de réglage pour terminer le réglage de l'horloge.

Fonction de cuisson

1. En état de veille ou de rappel, appuyez sur le bouton de fonction pour sélectionner la fonction.
2. Appuyez sur le bouton Augmenter/Diminuer ou faites glisser le curseur de gauche à droite pour régler la température.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour accéder au réglage de la durée.
4. Appuyez sur le bouton Augmenter/Diminuer ou faites glisser le curseur vers la gauche et la droite pour régler la durée.
5. Appuyez sur le bouton de préchauffage pour préchauffer la cavité (peut être ignoré).
6. Appuyez sur le bouton Stop&Go pour lancer la cuisson.



Remarque

1. Appuyez sur la touche de fonction pour modifier la fonction pendant la cuisson ou en pause, la modification sera automatiquement confirmée dans les 6 secondes.
2. Pendant la cuisson, après avoir appuyé sur la touche de réglage ou de réglage de la température, vous pouvez ajuster la durée ou la température en appuyant sur la touche d'augmentation/diminution.
3. Ne mettez pas les ingrédients à cuire dans le four avant la fin du préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, la barre de progression reste allumée. À ce moment-là, mettre les ingrédients au four pour la cuisson.

Fonction de rappel

1. En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez sur la touche Rappel/Verrouillage parental pour accéder aux réglages de rappel.
2. Appuyez sur la touche d'augmentation/diminution pour régler le chiffre de l'heure.
3. Appuyez sur la touche Rappel/Verrouillage parental pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche d'augmentation/diminution pour régler le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur la touche Rappel/Verrouillage parental pour terminer le réglage du rappel.

Remarque : En mode rappel, appuyez sur la touche Rappel/Verrouillage parental pour afficher l'heure de rappel.

TABLEAU DES FONCTIONS DE CUISSON

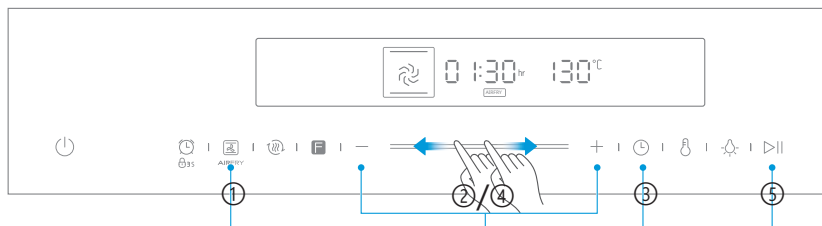
Numéro	Icône	Fonction	Durée	Température	Préchauffage
1		Conventionnel	0-9 heures	30-250 °C	facultatif
2		Convection	0-9 heures	50-250 °C	facultatif
3		Conventionnel + ventilateur	0-9 heures	50-250 °C	Non
4		Gril simple	0-9 heures	150-250 °C	facultatif
5		Double gril + ventilateur	0-9 heures	50-250 °C	facultatif
6		Double gril	0-9 heures	150-250 °C	facultatif
7		Pizza	0-9 heures	50-250 °C	facultatif
8		Chauffage de sole	0-9 heures	30-220 °C	facultatif
9		Conseils pour économiser de l'énergie	0-9 heures	140-240 °C	Non
10		Décongélation	0-9 heures	50 °C	Non
11		Fermentation	0-9 heures	30-45 °C	Non

Fonction de la sonde (uniquement pour certains modèles)

1. Insérez l'extrémité courte de la sonde dans le trou de sonde du coin supérieur droit de la cavité.
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
3. Appuyez sur la touche de fonction pour sélectionner une fonction (uniquement les fonctions suivantes : Conventionnel, Convection , Double gril + ventilateur et Pizza).
4. Appuyez sur la touche d'augmentation/diminution pour régler le chiffre de l'heure.
5. Appuyez sur le bouton Stop&Go pour lancer la cuisson.

Fonction air chaud

1. En mode veille ou en mode rappel, appuyez sur la touche Airfry.
2. Appuyez sur le bouton Augmenter/Diminuer ou faites glisser le curseur de gauche à droite pour régler la température (150-250 °C).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour accéder au réglage de la durée.
4. Appuyez sur le bouton Augmenter/Diminuer ou faites glisser le curseur de gauche à droite pour régler la durée.
5. Appuyez sur le bouton Stop&Go pour lancer la cuisson.

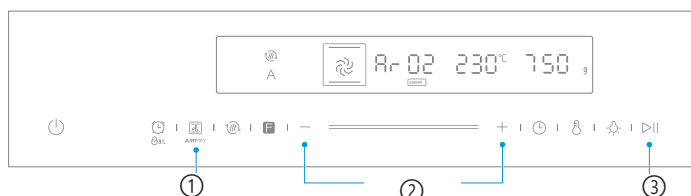


Remarque

Pendant la cuisson, après avoir appuyé sur le bouton de réglage ou sur le bouton de réglage de la température, vous pouvez régler le temps ou la température en appuyant sur le bouton Augmenter/Diminuer.

Menu automatique

1. En mode veille, appuyez sur la touche Airfry et maintenez-la pendant 3 secondes pour accéder au réglage automatique du menu.
2. Appuyez sur la touche d'augmentation ou de diminution pour choisir le menu.
3. Démarrer la cuisson :
 - Pour le menu avec fonction de préchauffage, lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'avertisseur sonore émet un rappel et affiche l'heure. C'est le moment de mettre les ingrédients au four pour la cuisson.
 - Pour le menu sans fonction de préchauffage, mettez les ingrédients directement dans le four et appuyez sur le bouton Stop&Go pour commencer la cuisson.



Remarque

- L'éclairage indépendant du four sert aux utilisateurs à observer les aliments ou à nettoyer la cavité. L'utilisateur doit l'éteindre lui-même avant de quitter et de revenir en mode veille.
- Après la cuisson dans le four, le ventilateur de refroidissement continue à dissiper la chaleur. Le four s'éteint lorsque la température intérieure est inférieure à 75°C.

Menu automatique

Code	Nom du menu	Poids	Mode	Durée	Température	Préchauffage
Ar01	Frites	350 g		19 min.	200 °C	Oui
Ar02	Frites	750 g		23 min.	230 °C	Oui
Ar03	Pilons de poulet	500 g		20+10 min.	250 °C	Non
Ar04	Pilons de poulet	1000 g		20+12 min.	250 °C	Non
Ar05	Nuggets de poulet	200 g		17 min.	250 °C	Oui
Ar06	Nuggets de légumes	180 g		11,5 min.	250 °C	Oui
Ar07	Frites Mozzarella	120 g		10 min	250 °C	Oui
Ar08	Rondelles d'oignon épaisses	160 g		11,5 min.	220 °C	Oui
Ar09	Champignons panés	125 g		13 min.	230 °C	Oui
Ar10	Champignons panés	250 g		13 min.	230 °C	Oui

Mode démo

Mode démonstration, avec fonction de sauvegarde des données en cas de mise hors tension.

Fonction d'économie d'énergie : par exemple, lorsque le mode démo est activé, l'appareil s'éteint puis se rallume. Une fois le mode démonstration activé, le tuyau de chauffage ne fonctionne pas.

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche marche/arrêt et maintenez-la pour passer en mode veille.

Faites glisser le curseur vers la droite pour ouvrir le mode de démonstration et afficher OFF ; faites glisser le curseur vers la gauche pour fermer le mode de démonstration et afficher ON.

Remarque : Vous pouvez appuyer sur la touche d'annulation pour quitter le réglage ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement le mode démo et revenir en veille.

Mode sabbat

Le mode Sabbath a pour fonction d'économiser les données de mise hors tension. Sauvegarde des données de cuisson toutes les 25 minutes. Si l'alimentation est coupée pendant le fonctionnement, le mode Sabbath continuera à fonctionner après la remise sous tension jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé, ou appuyez sur la touche marche/arrêt pour revenir au mode veille.

1. En mode veille, appuyez sur la touche de préchauffage rapide pendant 3 secondes pour passer en mode sabbat. L'écran affiche 5A8. La plage de réglage du temps est de 24 à 80 heures.
2. Le temps de cuisson s'ajuste en faisant glisser le curseur. Appuyez sur la touche de démarrage ou démarrez le mode sabbat automatiquement après 8 secondes.

Remarque

- Pendant le fonctionnement, seule la touche marche/arrêt est valide, les autres touches ne le sont pas.
- Pendant le fonctionnement du mode sabbat, la porte du four est ouverte ou fermée et l'éclairage du four n'est pas allumé.

TABEAU DES MENUS

Nom du menu	Formulaire	Mode	Durée	Température	Niveau
Gâteau éponge (simple) rectangulaire	Moule rectangulaire		50 min.	170 °C	2
Gâteau éponge (simple) de forme rectangulaire	Moule rectangulaire		70 min.	140 °C	1
Gâteau éponge aux fruits de forme ronde	Moule rond		50 min.	150 °C	1
Gâteau éponge avec fruits sur plaque	Plaque		70 min.	140 °C	1
Brioche aux raisins (gâteau à la levure)	Moule à muffin		Préchauffage : 19 min. Cuisson : 11 min.	220 °C	2
Kugelhupf (avec levure)	Plaque		Préchauffage : 11 min. Cuisson : 60 min.	150 °C	1
Muffins	Moule à muffin		Préchauffage : 8,5 min. Cuisson : 30 min.	160 °C	1
Muffins	Moule à muffin		Préchauffage : 8,5 min. Cuisson : 30 min.	150 °C	1
Gâteau de pommes levé sur plaque	Plaque		Préchauffage : 10 min. Cuisson : 42,5 min.	160 °C	1
Génoise à l'eau (6 œufs)	Moule à brioche		Préchauffage : 9,5 min. Cuisson : 41 min.	160 °C	1
Génoise à l'eau (4 œufs)	Moule à brioche		Préchauffage : 9 min. Cuisson : 26 min.	160 °C	1
Génoise à l'eau	Moule à brioche		Préchauffage : 9,5 min. Cuisson : 26 min.	160 °C	1

Nom du menu	Formulaire	Mode	Durée	Température	Niveau
Gâteau de pommes levé sur plaque	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 42 min.	150 °C	2
Brioche tressée (Callah)	Plaque		40 min.	150 °C	2
Petits gâteaux 20	Plaque		36 min.	150 °C	2
Petits gâteaux 40	Plaque		Préchauffage : 10 min. Cuisson : 34 min.	150 °C	2+4
Gâteau levé au beurre	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 30 min.	150 °C	2
Sablés	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 13 min.	170 °C	2
Sablés 2 plaques	Plaque		Préchauffage : 8,5 min. Cuisson : 12 min.	160 °C	2+4
Biscuits à la vanille	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 10 min.	160 °C	2
Biscuits à la vanille	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 14 min.	150 °C	2+4
Pain blanc (1 kg de farine) rectangulaire	Moule rectangulaire		Préchauffage : 9 min. Cuisson : 50 min.	170 °C	1
Pain blanc (1 kg de farine) rectangulaire	Plaque		Préchauffage : 12 min. Cuisson : 45 min.	170 °C	1
Pizza fraîche (fine)	Plaque		Préchauffage : 9,5 min. Cuisson : 21 min.	170 °C	2
Pizza fraîche (fine)	Plaque		Préchauffage : 10 min. Cuisson : 45 min.	170 °C	2

Nom du menu	Formulaire	Mode	Durée	Température	Niveau
Pizza fraîche (épaisse)	Plaque		Préchauffage : 8 min. Cuisson : 41 min.	170 °C	2
Pain	Plaque		Préchauffage : 9 min. Cuisson : 30 min.	190 °C	1
Filet de bœuf tendre 1,6 kg	Plaque		55 min.	180 °C	2
Pain de viande 1 kg de viande	Plaque		75 min.	180 °C	1
Poulet 1 kg	Plaque		50 min.	180 °C	Grille : 2 Plateau : 1
Poisson 2,5 kg	Plaque		70 min.	170 °C	2
Côtelettes tomahawk cuites B.T.	Plaque		85 min.	120 °C	3
Rôti de collier de porc 1,2 kg	Plaque		82 min.	160 °C	1
Poulet 1,7 kg	Plaque		78 min.	180 °C	Grille : 2 Plaque : 1

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien. Afin de garantir la durée de vie du four, celui-ci doit être nettoyé fréquemment.

Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

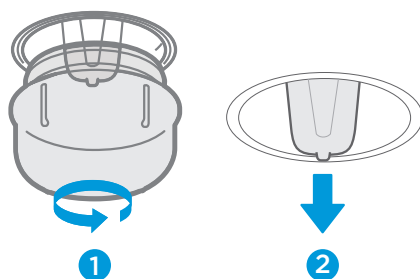
1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirer les accessoires du four, rincez-les à l'eau chaude et essuyez-les.
3. Nettoyez les débris d'aliments dans la cavité du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez-le avec un chiffon doux et sec.

Remarque

- N'utilisez pas d'outils de nettoyage pointus, de brosses dures et de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.
- N'utilisez pas de produit abrasif ou de grattoir métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Pour éviter d'endommager la lampe, placez une serviette dans la cavité.
2. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle en verre (lampe d'angle).
3. Retirez la lampe et remplacez-la (ne la tournez pas).
4. Remettez le couvercle en place et retirez la serviette.
5. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lentille de la lampe.

Nettoyage des portes

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

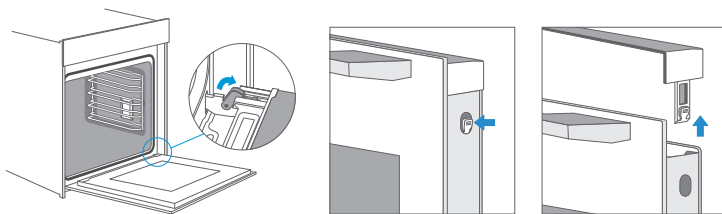
Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer et retirer les panneaux de porte. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée. Elle ne peut être démontée. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour retirer la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se refermer.

Mise en garde

1. Les charnières de la porte du four bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez de vous coincer. Ne pas approcher les mains des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés ou, lorsque vous démontez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Démontage et installation de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisir la porte des deux mains, à gauche et à droite, et la tirer vers le haut.
5. L'insert en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyer sur les boutons gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir enlevé le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil s'enlèvent facilement afin que vous puissiez continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



Remarque : Remettez la porte de l'appareil en place dans l'ordre inverse de la dépose.

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 possible	Solution
Impossible de démarrer	L'alimentation n'est pas connectée	Connecter l'alimentation électrique.
	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur d'alimentation
	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four.
La lampe ne s'allume pas	La lampe est cassée.	Contactez le service après-vente.
Forte odeur ou fumée sortant de l'appareil	Première utilisation de l'appareil	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action.
Les aliments ne sont pas cuits	La température réglée est trop basse.	Utiliser une température plus élevée
	La quantité de nourriture est trop grande	Faites cuire les aliments en plus petits morceaux ou prolongez le temps de cuisson.
Aliments brûlés ou mal cuits	La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long	Régler la température ou la durée.
	L'aliment est trop proche du tube chauffant	Ajuster les couches de placement des accessoires
Le ventilateur ne s'arrête pas après l'arrêt du four	Le ventilateur continue à fonctionner pour dissiper la chaleur	Aucune action n'est requise

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	118
Descrizione del dispositivo	120
Installazione	124
Utilizzo	129
Tabella delle funzioni di cottura	132
Tabella dei menu	137
Pulizia e manutenzione	140
Risoluzione dei problemi	142
Avviso di smaltimento	143
Produttore	143

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047839, 10047840
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Volume	72 L
Tipo di forno	Forno a incasso
Alimentazione elettrica	2,9 kW
Indice di efficienza energetica	61,2
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità convenzionale	1,10 kWh/ciclo
Consumo energetico con carico standard, modalità convenzionale	0,52 kWh/ciclo
Modalità standby	0,8 W
Tempo massimo necessario affinché il forno raggiunga automaticamente la modalità o condizione di bassa potenza applicabile.	20 minuti

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

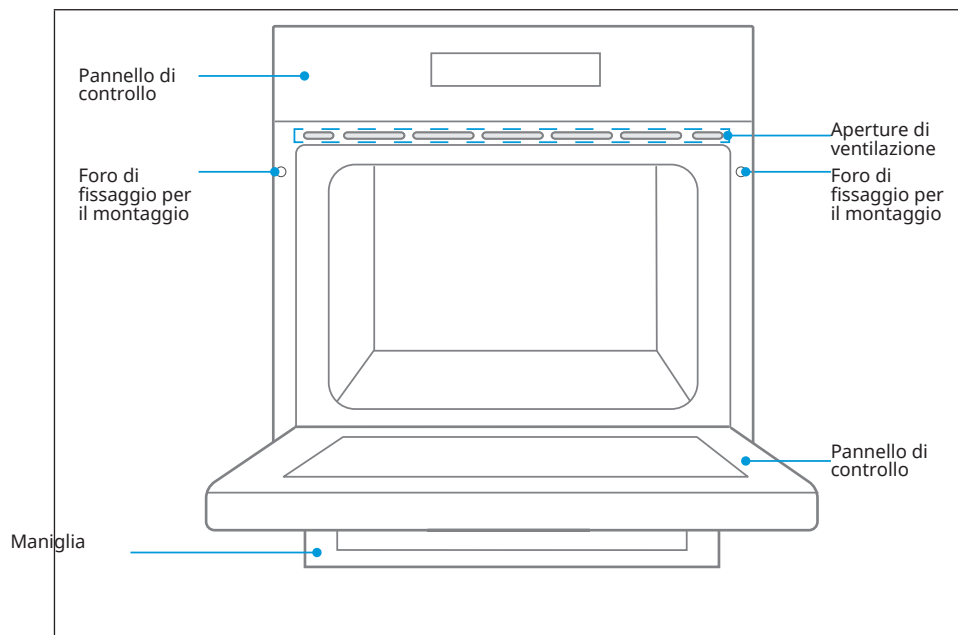
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Se non si utilizza il dispositivo per molto tempo, si consiglia di staccare 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.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Dispositivo



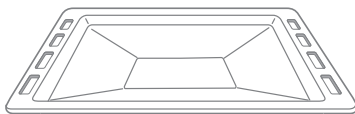
③

Accessori



Griglia di cottura x 1

Grigliare gli alimenti o posizionare contenitori per la cottura resistenti al calore



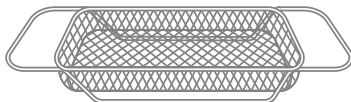
Leccarda per la griglia x 1

Cuocere gli alimenti o raccogliere resti di cibo



Sonda x 1

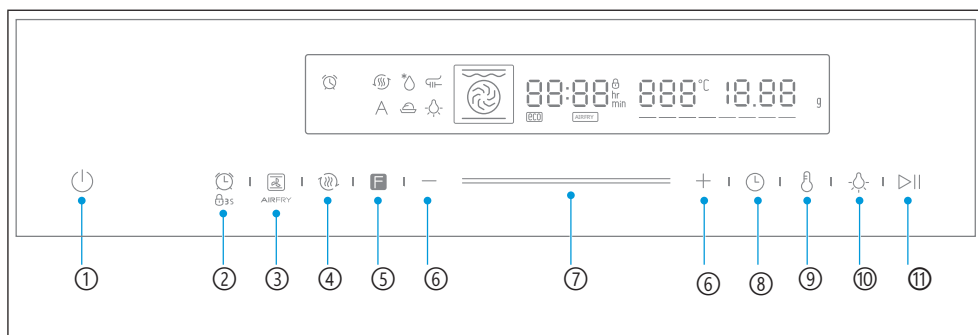
Rileva la temperatura degli alimenti
Solo per alcuni modelli



Cestello per la frittura ad aria x 1

Specifico per la funzione di frittura ad aria

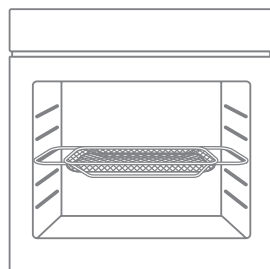
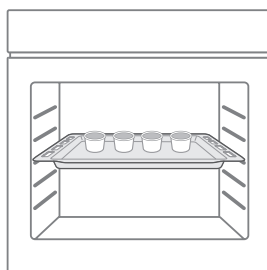
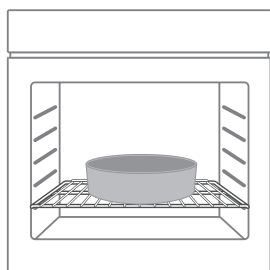
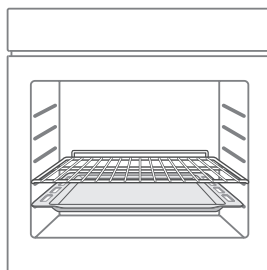
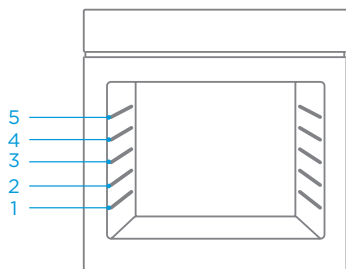
Pannello di controllo



N.	Tasto	Funzione
①	ON/OFF (accensione/spengimento)	Annullare l'impostazione attuale e tornare alla modalità standby.
②	Tasto promemoria/blocco per i bambini	Premere brevemente per accedere all'impostazione della funzione di promemoria. Tenere premuto per 3 secondi per attivare o disattivare il blocco di sicurezza per i bambini.
③	Tasto Airfry (frittura ad aria)	Assicura una distribuzione rapida e uniforme del calore, l'aria calda elimina anche l'umidità sulla superficie degli alimenti, in modo da ottenere risultati croccanti.
④	Tasto di preriscaldamento	Preriscaldare il vano per assicurare risultati ottimali.
⑤	Tasto delle funzioni	Premere ripetutamente questo tasto per selezionare la funzione.
⑥	Tasto per aumentare/diminuire i valori	Regolare la temperatura o la durata.
⑦	Cursore di controllo	Regolare la temperatura o la durata.
⑧	Tasto di impostazione	Inserire l'impostazione della durata.
⑨	Tasto per impostare la temperatura	Inserire l'impostazione della temperatura.
⑩	Tasto della luce	Premere questo tasto per accendere o spegnere la lampada.
⑪	Tasto della funzione Stop&Go	Avviare o mettere in pausa la cottura.

Utilizzo degli accessori

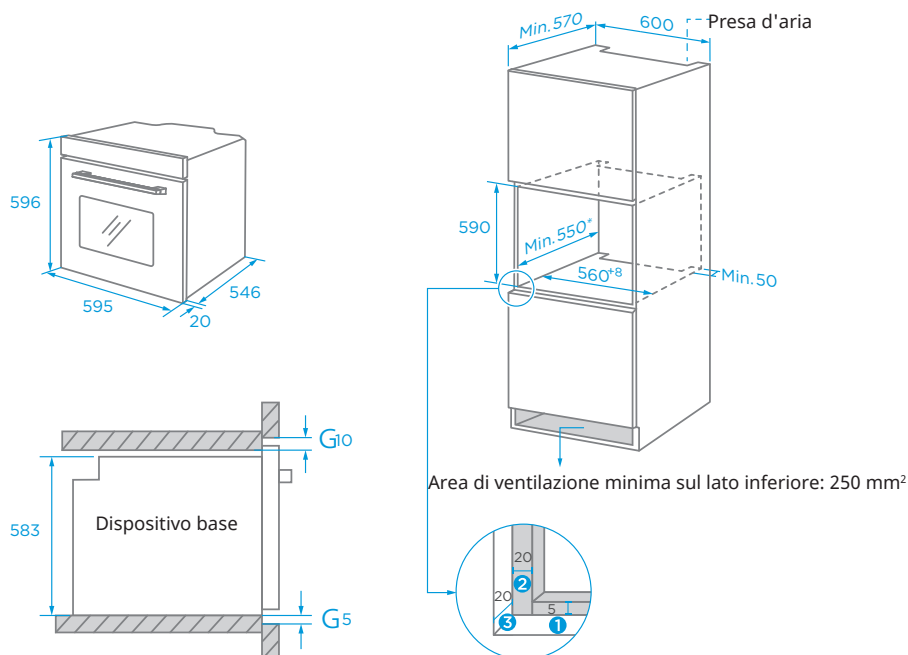
Affinché il forno funzioni correttamente, la griglia e la leccarda devono essere posizionate solo tra il primo e il quinto livello. Se utilizzate insieme, posizionare la leccarda sotto la griglia.



INSTALLAZIONE

- Questo dispositivo può funzionare in modo sicuro solo se è stato installato professionalmente secondo le presenti istruzioni. L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'installazione non corretta.
- L'intero processo di installazione richiede due installatori professionisti. Durante l'installazione, indossare guanti protettivi asciutti per evitare graffi o scosse elettriche.
- Le unità di incasso devono essere resistenti al calore fino a 90 °C e i frontali delle unità adiacenti fino a 70 °C. Utilizzare una presa da 16 A.
- Non installare il dispositivo dietro un'anta decorativa o un'anta di un mobile da cucina, perché potrebbe surriscaldarsi.
- Assicurarsi che il forno non sia danneggiato dopo averlo disimballato. Non collegare il dispositivo se è stato danneggiato durante il trasporto.
- Non ostruire lo sfianto del dispositivo o la fessura tra l'armadio e il dispositivo.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento o l'installazione del dispositivo. È molto pesante; non sollevarlo dalla maniglia dello sportello.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso del dispositivo per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Fare attenzione quando si sposta o si installa il dispositivo per evitare di danneggiarlo o di danneggiare i mobili.
- Prima di accendere il dispositivo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dal vano.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile agli utenti (ad esempio, accanto all'armadio) per consentire un facile spegnimento.
- Una volta completata l'installazione, assicurarsi che la spina di alimentazione sia saldamente inserita nella presa.
- Per i requisiti di profondità netta del mobile, consultare il "Diagramma per il mobile". Tra il pannello inferiore del mobile e il pannello posteriore (o la parete) deve esserci uno spazio libero di almeno 50 mm.

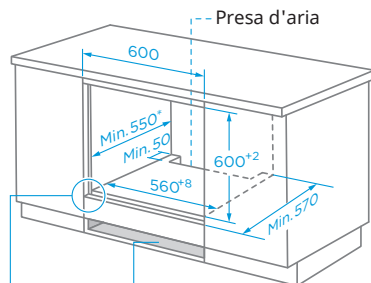
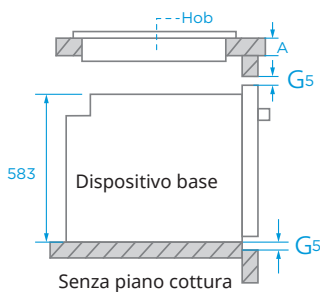
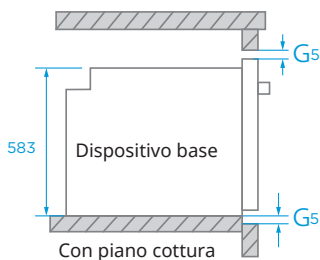
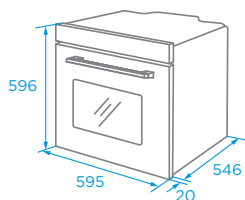
Armadio a muro



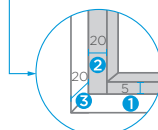
- ❶ Riservare 5 mm per il pannello dello sportello, rispettivamente in alto e in basso.
- ❷ Riservare 20 mm per il pannello dello sportello, rispettivamente a sinistra e a destra.
- ❸ Riservare 20 mm di spessore per il pannello dello sportello.

1. Lo spessore del pannello dell'armadio è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro del dispositivo, la profondità del foro nel mobile deve essere aumentata da un minimo di 590 mm a 620 mm.
3. Le dimensioni nelle immagini sono in mm.

Armadio a muro



Area di ventilazione minima sul lato inferiore:
250 mm²

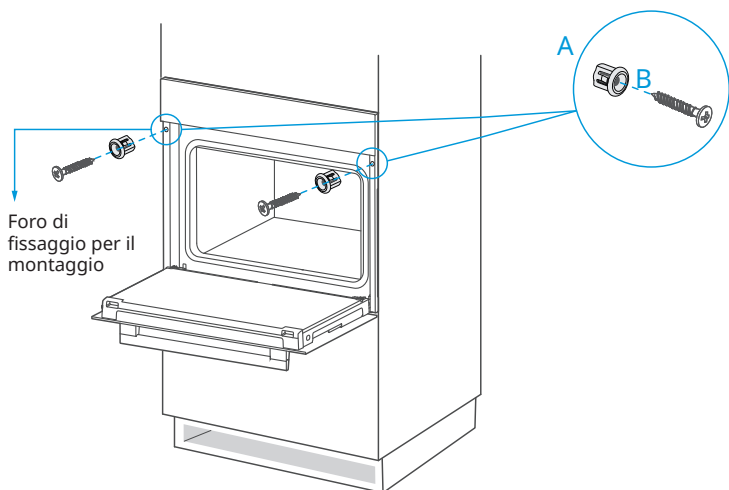


- ① Riservare 5 mm per il pannello dello sportello, rispettivamente in alto e in basso.
- ② Riservare 20 mm per il pannello dello sportello, rispettivamente a sinistra e a destra.
- ③ Riservare 20 mm di spessore per il pannello dello sportello.

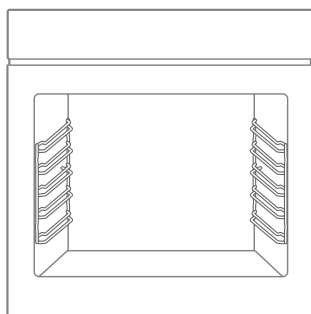
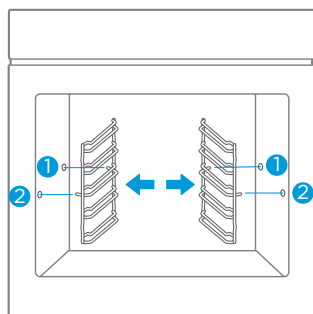
1. Lo spessore del pannello dell'armadio è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro del dispositivo, la profondità del foro nel mobile deve essere aumentata da un minimo di 590 mm a 620 mm.
3. Le dimensioni nelle immagini sono in mm.

Passaggi di installazione

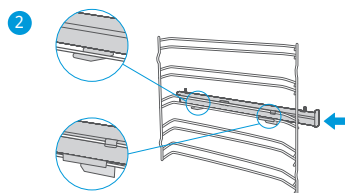
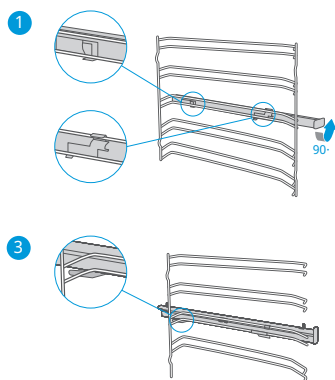
1. Personalizzare il mobile secondo il "Diagramma per il mobile".
2. Prima dell'installazione, assicurarsi che siano disponibili una normale presa di corrente e una messa a terra adeguata e che le dimensioni dell'armadio soddisfino i requisiti.
3. Collocare il dispositivo nella posizione prevista, installarlo nel mobile verticale e collegare l'alimentazione elettrica.
4. Per individuare i fori di fissaggio, aprire lo sportello del dispositivo e osservare il telaio laterale (posizione mostrata sopra).
5. Fissare il dispositivo al mobile utilizzando i due tappi di gomma (A) e le viti (B) in dotazione.



Installazione degli accessori



Solo per alcuni modelli



UTILIZZO

Prima di procedere all'uso

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire il forno e i suoi accessori. Rimuovere tutte le parti di protezione per la spedizione dall'imballaggio del forno. Rimuovere tutti gli accessori (ad es. leccarde, griglie, guide, ecc.) dal vano.
- Pulire accuratamente gli accessori con acqua e sapone e un panno o una spazzola morbida.
- Pulire il vano e le superfici del forno con un panno morbido e umido.
- Per evitare incendi, assicurarsi che il vano sia privo di materiali o accessori di imballaggio quando lo si utilizza per la prima volta.
- Quando si utilizza il forno per la prima volta, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata (accendere la cappa e aprire le finestre). Durante questa fase, tenere bambini e animali domestici fuori dalla cucina e chiudere la porta delle stanze adiacenti.



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.

Nota: per eliminare l'odore dei prodotti nuovi, far funzionare il forno in modalità convenzionale per 30 minuti con una temperatura di 250 °C.

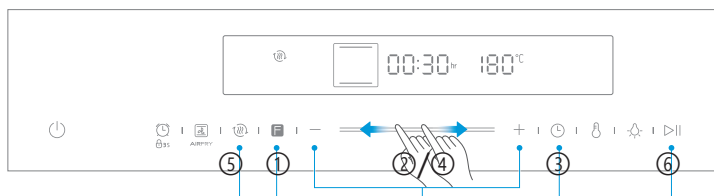
Impostazione dell'orologio

Prima di utilizzare il forno, impostare l'orologio. Se si desidera modificare nuovamente l'orologio, seguire i passaggi.

1. A dispositivo in standby, premere il tasto di impostazione.
2. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per regolare l'ora
3. Premere nuovamente il tasto di impostazione per confermare.
4. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per regolare i minuti.
5. Premere il tasto di impostazione per completare l'impostazione dell'orologio.

Funzione di cottura

1. A dispositivo in standby o in stato di promemoria, premere il tasto delle funzioni per selezionare la funzione.
2. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori o far scorrere il cursore a sinistra e a destra per regolare la temperatura.
3. Premere il tasto di impostazione per accedere all'impostazione dell'ora.
4. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori o far scorrere il cursore a sinistra e a destra per regolare la durata.
5. Premere il tasto di preriscaldamento per preriscaldare il vano (questo passaggio può essere saltato).
6. Premere il tasto Stop&Go per avviare la cottura.



Commenti

1. Premere il tasto delle funzioni per modificare la funzione durante la cottura o in stato di sospensione; la modifica verrà confermata automaticamente entro 6 secondi.
2. Durante la cottura, dopo aver premuto il tasto di impostazione o di regolazione della temperatura, è possibile regolare la durata o la temperatura premendo il tasto per aumentare/diminuire i valori.
3. Non inserire gli ingredienti nel forno per la cottura prima che sia stato completato il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, la barra di avanzamento è sempre accesa. A questo punto, mettere gli ingredienti in forno per la cottura.

Funzione di promemoria

1. In standby o durante la cottura, premere il tasto promemoria/blocco per i bambini per accedere alle impostazioni del promemoria.
2. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per regolare l'ora
3. Premere il tasto promemoria/blocco per i bambini per confermare.
4. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per regolare i minuti.
5. Premere il tasto promemoria/blocco per i bambini per completare l'impostazione del promemoria.

Nota: nello stato di promemoria, premere il tasto promemoria/blocco per i bambini per visualizzare l'ora del promemoria.

TABELLA DELLE FUNZIONI DI COTTURA

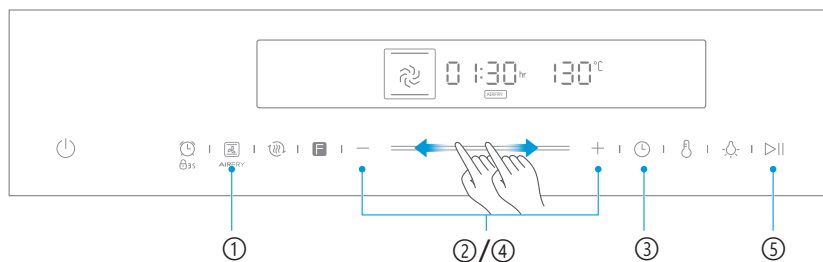
Numero	Icona	Funzione	Durata	Temperatura	Preriscaldare
1		Convenzionale	0-9 ore	30-250 °C	Opzionalmente
2		Convezione	0-9 ore	50-250 °C	Opzionalmente
3		Convenzionale + ventola	0-9 ore	50-250 °C	No
4		Griglia singola	0-9 ore	150-250 °C	Opzionalmente
5		Doppia griglia + ventola	0-9 ore	50-250 °C	Opzionalmente
6		Doppia griglia	0-9 ore	150-250 °C	Opzionalmente
7		Pizza	0-9 ore	50-250 °C	Opzionalmente
8		Calore dal basso	0-9 ore	30-220 °C	Opzionalmente
9		Risparmio energetico	0-9 ore	140-240 °C	No
10		Scongelare	0-9 ore	50 °C	No
11		Fermentazione	0-9 ore	30-45 °C	No

Funzione sonda (solo per alcuni modelli)

1. Inserire l'estremità corta della sonda nell'apposito foro nell'angolo superiore destro del vano.
2. Inserire l'estremità lunga della sonda al centro dell'alimento.
3. Premere il tasto delle funzioni per selezionare una funzione (solo le seguenti funzioni: convenzionale, convezione, doppia griglia + ventola e pizza).
4. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per regolare la temperatura.
5. Premere il tasto Stop&Go per avviare la cottura.

Funzione di frittura ad aria (airfry)

1. Nello stato di standby o di promemoria, premere il tasto airfry.
2. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori o far scorrere il cursore a sinistra e a destra per regolare la temperatura (150-250 °C).
3. Premere il tasto di impostazione per accedere all'impostazione dell'ora.
4. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori o far scorrere il cursore a sinistra e a destra per regolare la durata.
5. Premere il tasto Stop&Go per avviare la cottura.

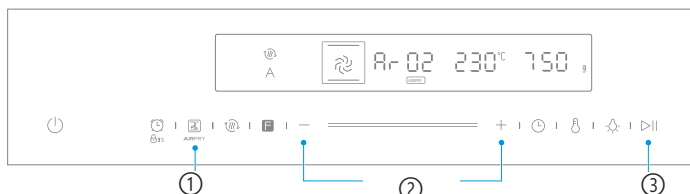


Commenti

Durante la cottura, dopo aver premuto il tasto di impostazione o di regolazione della temperatura, è possibile regolare la durata o la temperatura premendo il tasto per aumentare/diminuire i valori.

Menu automatici

1. A dispositivo in standby, tenere premuto il tasto airfry per 3 secondi per accedere all'impostazione del menu automatico.
2. Premere il tasto per aumentare/diminuire i valori per selezionare il menu.
3. Iniziare la cottura:
 - Per i menu con funzione di preriscaldamento, quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico e viene mostrata la durata. A questo punto, mettere gli ingredienti in forno per la cottura.
 - Per i menu senza funzione di preriscaldamento, inserire gli ingredienti direttamente nel forno e premere il tasto Stop&Go per iniziare la cottura.



Commenti

- Come funzione separata, la luce del forno viene utilizzata per tenere sotto controllo gli alimenti o pulire più accuratamente il vano. Dopo averla accesa, l'utente deve spegnerla prima di uscire e tornare alla modalità standby.
- Dopo la cottura in forno, la ventola di raffreddamento continuerà a dissipare il calore. Il forno si spegne solo se la temperatura interna è inferiore a 75 °C.

Tabella dei menu automatici

Codice	Nome del menu	Peso	Modalità	Durata	Temperatura	Preriscaldare
Ar01	Patatine fritte	350 g		19 min.	200 °C	Sì
Ar02	Patatine fritte	750 g		23 min.	230 °C	Sì
Ar03	Cosce di pollo	500 g		20+10 min.	250 °C	No
Ar04	Cosce di pollo	1000 g		20+12 min.	250 °C	No
Ar05	Bocconcini di pollo	200 g		17 min.	250 °C	Sì
Ar06	Crocchette di verdure	180 g		11,5 min.	250 °C	Sì
Ar07	Bastoncini di mozzarella fritti	120 g		10 min.	250 °C	Sì
Ar08	Anelli di cipolla spessi	160 g		11,5 min.	220 °C	Sì
Ar09	Funghi impanati	125 g		13 min.	230 °C	Sì
Ar10	Funghi impanati	250 g		13 min.	230 °C	Sì

Modalità dimostrativa

Modalità dimostrativa, con funzione di salvataggio dati allo spegnimento.

Funzione di salvataggio allo spegnimento: per esempio, se la modalità dimostrativa è impostata su ON, dopo aver spento e riaccessi il dispositivo la funzione rimane attiva. Dopo l'attivazione della modalità dimostrativa, l'elemento riscaldante non funziona.

In modalità standby, premere a lungo il tasto di accensione/spegnimento (on/off) per accedere alla modalità dimostrativa; il display mostra "off".

Far scorrere il cursore verso destra per accedere alla modalità dimostrativa e visualizzare "off"; far scorrere il cursore verso sinistra per chiudere la modalità dimostrativa e visualizzare "on".

Nota: è possibile premere il tasto di annullamento per uscire dall'impostazione, oppure attendere 3 secondi per uscire automaticamente dallo stato di impostazione della modalità dimostrativa e tornare in standby.

Modalità Sabbath

La modalità Sabbath include la funzione di salvataggio dei dati in caso di spegnimento. Salva i dati di cottura ogni 25 minuti. Se l'alimentazione viene interrotta durante il funzionamento, dopo la riaccensione la modalità Sabbath continuerà a funzionare fino allo scadere della durata di cottura, oppure premere il tasto di accensione/spegnimento per tornare alla modalità standby.

1. In modalità standby, tenere premuto il tasto di preriscaldamento rapido per 3 secondi per accedere alla modalità Sabbath. Sullo schermo viene mostrato 5A8. L'intervallo di regolazione della durata è di 24-80 ore.
2. La durata della cottura può essere regolata facendo scorrere il cursore. Premere il tasto di avvio o avviare automaticamente la modalità Sabbath dopo 8 secondi.

Commenti

- Durante il funzionamento, solo il tasto di accensione/spegnimento è valido, mentre gli altri pulsanti non sono attivi.
- Durante il funzionamento della modalità Sabbath, lo sportello del forno è aperto o chiuso e la luce del forno non è accesa.

TABELLA DEI MENU

Nome del menu	Forma	Modalità	Durata	Temperatura	Livella
Pan di Spagna (semplice) in cassetta	Forma a cassetta		50 min.	170 °C	2
Pan di Spagna (semplice) in cassetta	Forma a cassetta		70 min.	140 °C	1
Pan di Spagna con frutta in forma rotonda	Forma rotonda		50 min.	150 °C	1
Pan di Spagna con frutta su una leccarda	Leccarda		70 min.	140 °C	1
Brioche all'uvetta (prodotto lievitato)	Forma per muffin		Preriscaldare: 19 min. Cottura: 11 min.	220 °C	2
Gugelhupf (con lievito)	Leccarda		Preriscaldare: 11 min. Cottura: 60 min.	150 °C	1
Muffin	Forma per muffin		Preriscaldare: 8,5 min. Cottura: 30 min.	160 °C	1
Muffin	Forma per muffin		Preriscaldare: 8,5 min. Cottura: 30 min.	150 °C	1
Torta di mele lievitata su leccarda	Leccarda		Preriscaldare: 10 min. Cottura: 42,5 min.	160 °C	1
Pan di Spagna leggero all'acqua (6 uova)	Forma a cerniera		Preriscaldare: 9,5 min. Cottura: 41 min.	160 °C	1
Pan di Spagna leggero all'acqua (4 uova)	Forma a cerniera		Preriscaldare: 9 min. Cottura: 26 min.	160 °C	1

Nome del menu	Forma	Modalità	Durata	Temperatura	Livella
Pan di Spagna leggero all'acqua	Forma a cerniera		Preriscaldare: 9,5 min. Cottura: 26 min.	160 °C	1
Torta di mele lievitata su leccarda	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 42 min.	150 °C	2
Treccia lievitata (Hefezopf/ Callah)	Leccarda		40 min.	150 °C	2
Tortini 20	Leccarda		36 min.	150 °C	2
Tortini 40	Leccarda		Preriscaldare: 10 min. Cottura: 34 min.	150 °C	2+4
Torta lievitata al burro	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 30 min.	150 °C	2
Pasta frolla	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 13 min.	170 °C	2
Pasta frolla 2 leccarde	Leccarda		Preriscaldare: 8,3 min. Cottura: 12 min.	160 °C	2+4
Biscotti alla vaniglia	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 10 min.	160 °C	2
Biscotti alla vaniglia	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 14 min.	150 °C	2+4
Pane bianco (1 kg di farina) in cassetta	Forma a cassetta		Preriscaldare: 9 min. Cottura: 50 min.	170 °C	1
Pane bianco (1 kg di farina) in cassetta	Leccarda		Preriscaldare: 12 min. Cottura: 45 min.	170 °C	1
Pizza (sottile)	Leccarda		Preriscaldare: 9,5 min. Cottura: 21 min.	170 °C	2

Nome del menu	Forma	Modalità	Durata	Temperatura	Livella
Pizza (spessa)	Leccarda		Preriscaldare: 10 min. Cottura: 45 min.	170 °C	2
Pizza (spessa)	Leccarda		Preriscaldare: 8 min. Cottura: 41 min.	170 °C	2
Pane	Leccarda		Preriscaldare: 9 min. Cottura: 30 min.	190 °C	1
Lombo di manzo 1,6 kg	Leccarda		55 min.	180 °C	2
Polpettone con 1 kg di carne	Leccarda		75 min.	180 °C	1
Pollo da 1 kg	Leccarda		50 min.	180 °C	Griglia: 2 Leccarda: 1
Pesce da 2,5 kg	Leccarda		70 min.	170 °C	2
Costine tomahawk cotte B.T.	Leccarda		85 min.	120 °C	3
Arrosto di collo di maiale 1,2 kg	Leccarda		82 min.	160 °C	1
Pollo da 1,7 kg	Leccarda		78 min.	180 °C	Griglia: 2 Leccarda: 1

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della manutenzione e della pulizia, scollegare l'alimentazione. Per garantire la durata del forno, è necessario pulirlo accuratamente e frequentemente.

Le fasi di pulizia sono le seguenti:

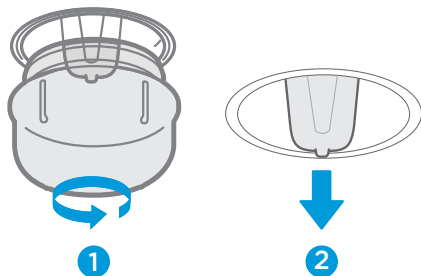
1. Dopo la cottura, attendere che il forno si raffreddi completamente.
2. Rimuovere gli accessori del forno, sciacquare con acqua calda e asciugare.
3. Pulire i residui di alimenti dal vano del forno.
4. Pulire il forno con un panno morbido e detergente, quindi asciugare con un panno morbido e asciutto.

Commenti

- Non utilizzare strumenti di pulizia affilati, spazzole dure e prodotti corrosivi, in modo da non danneggiare il forno e i suoi accessori.
- Per la pulizia del vetro dello sportello non utilizzare prodotti ruvidi o spatole metalliche affilate.

Sostituzione della lampadina

1. Per evitare che la lampada si danneggi, inserire un asciugamano nel vano.
2. Ruotare in senso antiorario per rimuovere la copertura di vetro (lampada d'angolo).
3. Estrarre la lampada e sostituirla (non ruotarla).
4. Rimontare la copertura di vetro e rimuovere l'asciugamano.
5. Il prodotto contiene una lampadina con classe di efficienza energetica: G.



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche! Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che l'alimentazione elettrica del dispositivo sia spenta e che il dispositivo sia completamente freddo prima di rimuovere la lampada.

Pulizia dello sportello

Con una buona cura e pulizia, il dispositivo manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo.

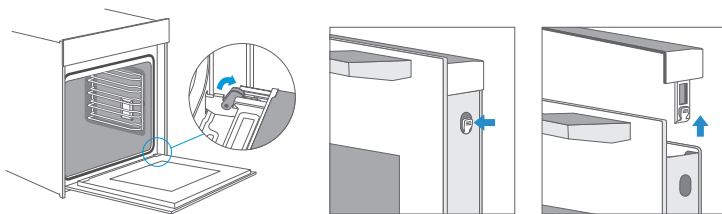
Per la pulizia e per rimuovere i pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello del dispositivo. Sulle cerniere destra e sinistra dello sportello del dispositivo è presente una leva di blocco. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello del dispositivo è fissato in posizione. Non può essere staccato. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare lo sportello del dispositivo, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudersi a scatto.

Avvertenza

1. Le cerniere dello sportello del dispositivo si muovono durante l'apertura e la chiusura e si rischia di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.
2. Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si stacca lo sportello del dispositivo, completamente aperte.

Rimozione e installazione dello sportello del forno

1. Aprire completamente lo sportello del dispositivo.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
3. Chiudere lo sportello fino al punto di arresto.
4. Con entrambe le mani, afferrare lo sportello sul lato destro e sinistro e tirarlo verso l'alto.
5. L'inserto in plastica della copertura dello sportello potrebbe scolorirsi. Per effettuare una pulizia accurata, è possibile rimuovere la copertura. Premere i blocchi della copertura a sinistra e a destra.
6. Dopo aver rimosso la copertura dello sportello, le altre parti dello sportello del dispositivo possono essere facilmente tirate fuori in modo da poter procedere con la pulizia. Una volta terminata la pulizia dello sportello del dispositivo, riposizionare la copertura e premere finché non scatta in posizione in modo percettibile.



Nota: rimontare lo sportello del dispositivo nella sequenza opposta a quella di rimozione.

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	Possibile causa	Soluzione
Impossibile avviare il dispositivo	L'alimentazione non è collegata	Collegare l'alimentazione
	L'interruttore principale non è acceso	Accendere l'interruttore di alimentazione
	Sportello del forno aperto	Chiudere lo sportello del forno
La lampada non si accende	La lampada è rotta	Contattare il servizio di assistenza
Il dispositivo emette un forte odore o fumo	Primo utilizzo del dispositivo	Questo è normale e non richiede alcun intervento
Gli alimenti non sono cotti	La temperatura impostata è troppo bassa	Utilizzare una temperatura più elevata
	La porzione di alimenti è troppo grande	Cuocere gli alimenti in pezzi più piccoli o prolungare la cottura.
Alimenti bruciati o cotti in modo non uniforme	La temperatura è troppo alta o la durata è troppo lunga	Regolare la temperatura o la durata della cottura
	Gli alimenti sono troppo vicini agli elementi riscaldanti	Regolare i livelli di posizionamento degli accessori
La ventola non si ferma dopo l'arresto del riscaldamento	La ventola resta in funzione per dissipare il calore	Non è richiesta alcuna azione

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