

# VELAIRE

Einbaubackofen  
Built-in Oven  
Four encastrable  
Forno da incasso  
Horno empotrado

10047354 10047410



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

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



**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres 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

---

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Installation	7
Produktübersicht	9
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Heizarten	12
Garen im Backofen	14
Energie sparen	17
Reinigung und Pflege	18
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	21
Hinweise zur Entsorgung	23
Hersteller und Importeur (VK)	23
Produktdatenblatt	24

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10047354 10047410
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	W
Kapazität	74 L

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung und die Installationshinweise für den zukünftigen Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer auf.

- Dieses Gerät ist nur für den vollständigen Einbau in eine Küche bestimmt. Beachten Sie die besonderen Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Schäden. Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.
- Nur zugelassenes Fachpersonal darf den Ofen ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch nicht sachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Der Ofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Der Backofen darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Der Ofen muss während des Betriebs beaufsichtigt werden. Verwenden Sie diesen Ofen nur in Innenräumen.
- Dieser Ofen ist für den Einsatz bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Benutzung des Backofens eingewiesen wurden und die Gefahren des Backofens verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit, auf oder um den Backofen herum spielen. Kinder dürfen den Ofen nicht reinigen oder allgemeine Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind mindestens 15 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren sicher vom Ofen und vom Netzkabel fern.
- Setzen Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum ein.



### **VORSICHT: Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn der Backofen defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Hauptschalter im Sicherungskasten aus, und wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Die Kabelisolierung des Elektroofens kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Ofens berührt. Elektrische Kabel des Ofens dürfen niemals mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen.
- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, dies kann zu einem Stromschlag führen.
- Ein defekter Ofen kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals einen defekten Backofen ein. Ziehen Sie den Stecker des Backofens aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsschalter im Sicherungskasten aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Beim Auswechseln des Leuchtmittels im Garraum stehen die Kontakte der Glühbirnenfassung unter Spannung. Ziehen Sie vor dem Auswechseln des Leuchtmittels den Stecker des Backofens aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsschalter im Sicherungskasten aus.



### **VORSICHT: Verbrennungsgefahr**

Der Backofen wird während des Betriebs heiß, berühren Sie niemals die Innenflächen des Garraums oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.

- Zubehör und Ofengeschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholische Dämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie keine Speisen zu, die große Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie Getränke mit hohem Alkoholgehalt nur in kleinen Mengen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
- Die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, kann heißer Dampf entweichen. Je nach Temperatur kann der Dampf nicht sichtbar sein. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wasser in einem heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.
- Die Leuchtmittel im Garraum des Ofens werden sehr heiß. Auch nach dem Ausschalten besteht noch einige Zeit lang die Gefahr von Hautverbrennungen. Berühren Sie bei der Reinigung nicht die Glasabdeckung und vermeiden Sie den Kontakt mit Ihrer Haut.



### **VORSICHT: Verletzungsgefahr**

Kratzer auf dem Glas der Backofentür können zu einem Riss führen. Verwenden Sie keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reiniger. Die Scharniere der Backofentür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können sich daran klemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.



### **VORSICHT: Brandgefahr**

Im Garraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Bewahren Sie nie brennbare Gegenstände im Garraum auf.

- Öffnen Sie niemals die Backofentür, wenn im Garraum Rauch ist. Schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Stecker des Backofens aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsschalter im Sicherungskasten aus.
- Lose Speisereste, Fett und Fleischsäfte können sich entzünden. Entfernen Sie vor der Benutzung des Backofens die größten Speisereste aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör.
- Wenn die Backofentür geöffnet wird, entsteht ein Luftzug. Backpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie während des Vorheizens kein Backpapier lose über das Zubehör. Beschweren Sie Backpapier immer mit einer Schüssel oder einem Backblech. Decken Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier ab. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinaus stehen.

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Ofengeschirr auf dem Garraumboden: Stellen Sie kein Zubehör auf den Boden des Garraums. Decken Sie den Boden des Garraums nicht mit Folie oder Backpapier ab. Stellen Sie kein feuerfestes Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch entsteht ein Wärmestau. Die Koch- und Bratzeiten stimmen dann nicht mehr

und die Emaille kann beschädigt werden.

- Alufolie: Alufolie im Garraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen.
- Silikonformen: Verwenden Sie keine Silikonformen oder Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann beschädigt sein. Es kann jedoch silikonbeschichtetes Backpapier verwendet werden.
- Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn dieser heiß ist. Dadurch entsteht Dampf. Der plötzliche Temperaturwechsel kann zu Schäden an Emaille führen.
- Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum hinweg kann Feuchtigkeit im Hohlraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch austrocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Garraum auf.
- Fruchtsaft: Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen sollten Sie das Backblech nicht zu großzügig füllen. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Wenn möglich, verwenden Sie die tiefere Universalbackform.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten der angrenzenden Einheiten könnten beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung stets sauber.
- Backofentür: Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür, stellen Sie keine Gegenstände darauf und hängen Sie nichts daran auf. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf der Backofentür ab
- Einsetzen von Zubehör: Je nach Backofenmodell kann das Zubehör beim Schließen der Backofentür die Türverkleidung zerkratzen. Setzen Sie das Zubehör immer in den Garraum ein.
- Tragen des Backofens: Tragen oder halten Sie den Backofen nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Backofens nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen. Dies kann zu Kondenswasserbildung führen und Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Backofen verursachen sowie Ihre Küche beschädigen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus "Auftauen" verwenden.

## INSTALLATION

- Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, vergewissern Sie sich bitte, dass der Ofen gemäß der Installationsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch nicht sachgemäße Installation verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Überprüfen Sie den Backofen vor der Installation auf Schäden und schließen Sie ihn nicht an, wenn er beschädigt ist.
- Tragen Sie bei der Installation des Backofens Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.
- Bevor Sie den Ofen einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien am Ofen.
- Die Abmessungen in den beigefügten Abbildungen sind in mm (Millimeter) angegeben.
- Es ist notwendig, dass der Stecker zugänglich ist oder ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut ist, um den Backofen nach der Installation bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.
- Wenn der Backofen unter einem Elektro- oder Gaskochfeld installiert wird, muss die Trennwand eine Entlüftungsöffnung für das Gerät haben. Der Mindestabstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Oberseite der Backofenschale beträgt 5 mm. Beachten Sie die Einbauanleitung für die Kochfelder.



### VORSICHT: Überhitzungsgefahr

Der Ofen darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden.

### Austauschen des Netzkabels.



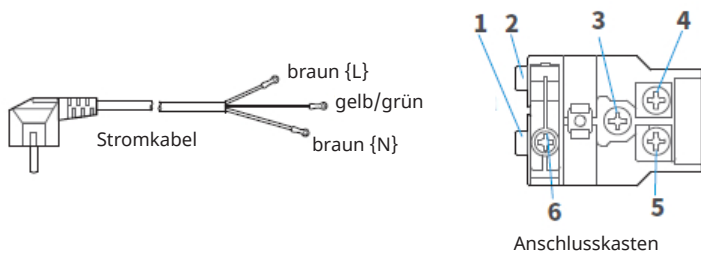
### VORSICHT: Stromschlaggefahr!

Der Anschluss des Backofens an das Stromnetz muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Die Installation des Ofens muss gemäß den Installationsrichtlinien erfolgen.

Position A zeigt die Position des Anschlusskastens auf der Rückseite des hinteren Außengehäuses, und er ist geschlossen.

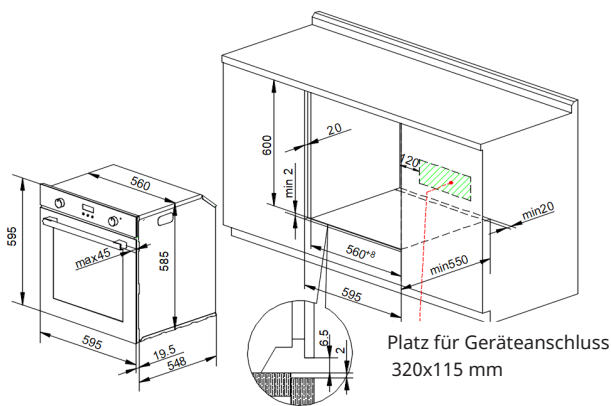
### Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Schalten Sie den Strom ab und öffnen Sie die beiden Schnapper 1 und 2 mit einem kleinen Schlitzschraubendreher.
2. Entfernen Sie die Schrauben 3, 4, 5 und 6 mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
3. Bringen Sie das neue Netzkabel an, befestigen Sie das gelb/grüne Kabel an 3, das braune Kabel an 4, das blaue Kabel an 5.
4. Drehen Sie die Schraube 6 in den Anschlusskastendeckel, um den Austausch anzuschließen.

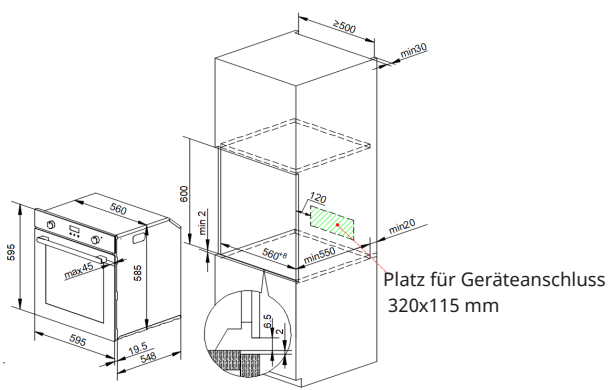


## I Installationsabmessungen

### Arbeitsplatte

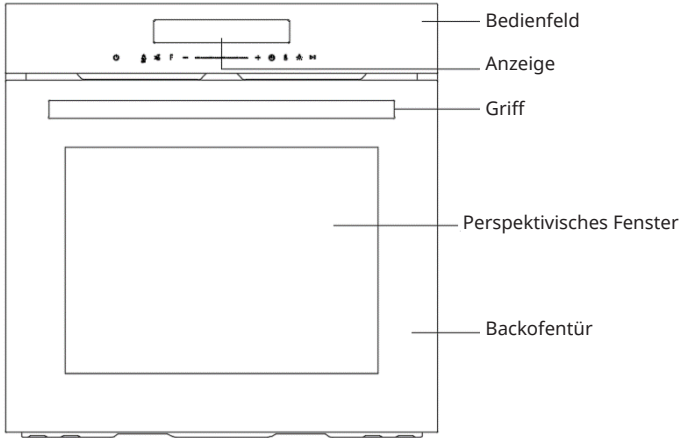


### Küchenschrank

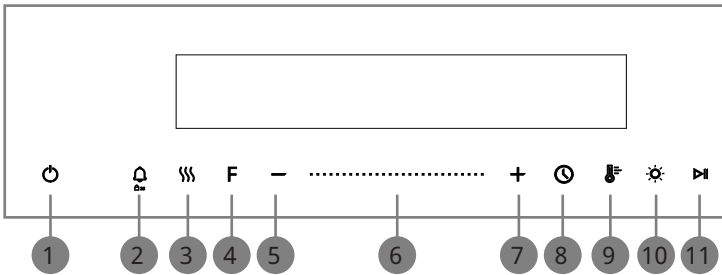


# PRODUKTÜBERSICHT






## Backofen



## Bedienfeld



## Bedienelemente

		EIN/AUS	Ofen ein- und ausschalten.
		Timer/Kindersicherung	Verwenden Sie die Timer-Funktion/die Kindersicherung, indem Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
		Schnelles Vorheizen	Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.
		Backofen - Funktion	Drücken Sie dieses Symbol, um die Funktionseinstellung zu ändern, halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es schnell zu ändern.
		Minus	Drücken Sie dieses Symbol, um die Zeit oder die Temperatur zu verringern, halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es schnell zu ändern.
		Schieberegler	Schieben, um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern.
		Plus	Drücken Sie dieses Symbol, um die Zeit oder die Temperatur zu erhöhen, halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es schnell zu ändern.
		Dauer und Zeiteinstellung	Stellen Sie eine Zeitdauer ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Uhr in den Standby-Modus. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Alarm abzuschalten.
		Temperatureinstellung	Drücken, um die Temperatur einzustellen.
		Beleuchtung EIN/AUS	Die Beleuchtung ein und ausschalten.
		Start/Pause	Garvorgang starten und pausieren.

---

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

---



- Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Seitenteile aus dem Garraum.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenteile gründlich mit Seifenwasser und einem Lappen oder einer weichen Bürste.
- Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste mehr befinden, wie z. B. Styroporkügelchen oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten
- Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Um den Neugerätegeruch zu entfernen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, während das Gerät das erste Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern und schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
- Die angegebenen Einstellungen vornehmen. Wie Sie die Heizart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

### Nach dem Abkühlen des Ofens

- Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Tuch.
- Trocknen Sie alle Oberflächen ab.
- Bringen Sie die Seitenträger an.

### Uhrzeit einstellen

Bevor der Ofen in Betrieb genommen werden kann, sollte die Zeit eingestellt werden.

- Berühren Sie nach dem elektrischen Anschluss des Backofens das Uhrensymb<sup>ol</sup>  und stellen Sie die Uhrzeit in Stunden mit dem Schieberegler oder dem Symbol "+/-" ein.
- Tippen Sie auf das Uhrensymb<sup>ol</sup> , um die Einstellung abzuschließen.

---







Hinweis: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.








---

## HEIZARTEN

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen die Bedienung Ihres Backofens erleichtern.

Damit Sie die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, werden hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche erläutert.

Heizarten		Temperaturbereich	Benutzung
	Leuchtmittel	-	So können Sie den Zustand im Garraum deutlich erkennen.
	Klassisches Backen	50-280 °C	Für die Zubereitung von Keksen, Scones, Muffins, Kuchen, Schnitten, Aufläufen, gebackenen Desserts, Braten und zarten Eierspeisen auf einer einzigen Ebene. Dies ist eine allgemeine Funktion, die für die meisten Garvorgänge verwendet werden kann.
	Umluft	50-260 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von dem Ringheizelement, das das Gebläse gleichmäßig umgibt.
	Intensives Backen	50-260 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Grillen	50-250 °C	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Bräunen von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Grill-Heizelement.
	Max Grill mit Gebläse	50-260 °C	Zum Braten von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken. Das Heizelement und das Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse zirkuliert die heiße Luft um das Essen herum.

	Grill Boost	50-260 °C	Direkte Strahlungswärme von zwei leistungsstarken oberen Elementen auf die Speisen. Sie können es für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoasts und andere schnell zubereitete Speisen verwenden.
	Pizza	50-250 °C	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Das Bodenheizelement und das Ringheizelement sind eingeschaltet.
	Unterhitze	50-220 °C	Für eine zusätzliche Bräunung des Bodens von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Wärme kommt vom unteren Heizelement.
	Oberhitze	50-250 °C	Zum Grillen von flachen Speisen, z. B. Steak, Würstchen, Toast usw. Der gesamte Bereich unter dem Heizelement wird heiß.
	Umluft (ECO-Modus)	50-260 °C	Für energiesparendes Kochen.
	Auftauen	25-35 °C	Zum schonenden Auftauen von tiefgekühlten Speisen.
	Fermentation	30-55 °C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig, zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.
	Warmhalten	30-80 °C	Zum Warmhalten von Speisen.

## Hinweise

- Zum Auftauen können die seitlichen Einschübe entfernt und die Speisen auf den Boden des Garraums gelegt werden.
- Zum Erwärmen des Geschirrs ist es sinnvoll, die seitlichen Ablagen zu entfernen, und die Heizmodi "Heißluftgrillen" und "Gebläseheizen" mit einer Temperatureinstellung von 50 °C sind nützlich. "Heißluftgrillen" sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens vom Geschirr bedeckt ist.
- Um eine optimale Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung im Garraum während des Umluftbetriebs zu gewährleisten, arbeitet das Gebläse zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu garantieren.



### VORSICHT: Verbrennungsgefahr

Wenn Sie die Backofentür während des laufenden Betriebs öffnen, seien Sie besonders vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.



### VORSICHT: Überhitzungsgefahr

Der Ofen darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht abgedeckt werden. Damit der Backofen nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiterlaufen.

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht oberhalb der Tür.

---

## GAREN IM BACKOFEN

---


- Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens berühren Sie das Backofenfunktionssymbol **F**, um die Funktionen auszuwählen, und stellen Sie mit dem Schieberegler oder dem Symbol "+/-" die Gartemperatur ein.
- Berühren Sie das Start/Pause-Symbol **▶||**, der Ofen schaltet sich ein, wenn Sie nicht Start drücken, schaltet sich der Ofen nach 5 Minuten wieder auf die Uhr zurück.
- Während des Garvorgangs können Sie **⏸** berühren, um ihn abzubrechen.

---




HINWEIS: Nach der Temperatureinstellung können Sie das Uhrensymbol **🕒** berühren, um die Gardauer einzustellen, die Sie mit dem Schieberegler oder dem Symbol "+/-" einstellen können.

---

## Schnelles Vorheizen


Sie können die Vorheizzeit durch schnelles Vorheizen verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen, berühren Sie das Symbol für schnelles Vorheizen , die Markierung für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm leuchtet auf. Wenn bei der gewählten Funktion Schnelles Vorheizen nicht verfügbar ist, ertönt ein Piepton. Bei den Funktionen Auftauen, Fermentieren und "ECO" steht Schnelles Vorheizen nicht zur Verfügung. **Zeiteinstellungsmöglichkeiten**

Ihr Backofen verfügt über verschiedene Zeiteinstellungsmöglichkeiten.

Zeiteinstellungsmöglichkeiten		Benutzung
	Timer	Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
	Garzeit	Ein Signal ertönt, sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
	Endzeitpunkt	Stellen Sie eine Garzeit und eine Endzeit ein. Der Backofen schaltet sich automatisch ein, so dass der Vorgang zur gewünschten Zeit beendet ist.

## Während des Garens anpassen

Während des Betriebs des Backofens können Sie die Einstellungen der Heizart und der Temperatur über die Backofenfunktion oder den Schieberegler ändern. Wenn nach der Änderung 6 Sekunden lang keine weitere Aktion erfolgt, heizt der Ofen so auf, wie Sie es geändert haben.

Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie bitte  und ändern Sie sie mit dem Schieberegler oder dem Symbol "+/-". Wenn nach der Änderung innerhalb von 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, funktioniert der Ofen so, wie Sie ihn neu eingestellt haben. Während des Garvorgangs mit einer Endzeiteinstellung können Sie keine Änderungen vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte .

## Hinweise

Das Ändern von Betriebsart/Temperatur/Restgarzeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken, daher empfehlen wir Ihnen, dies nicht zu tun, wenn Sie keine große Erfahrung mit dem Kochen haben.

### **Vorsicht!**



- Nachdem der Backofen auf 0 ° geschaltet hat, wird er vor allem im Inneren des Backraums sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Ofens oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie den Ofen abkühlen.
- Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

### **Timer**

- Sie können den Wecker, die Garzeit, die Endzeit und die Uhrzeit durch Berühren von "0" auswählen. Das ausgewählte Symbol blinkt. Sie können mit der Taste "+-" oder "0" die gewünschte Zeit einstellen.
- Wenn der Wecker eingestellt ist, gibt der Backofen einen Signalton ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, der Backofen schaltet sich jedoch nicht ab. Sie können eine beliebige Taste drücken, um den Signalton abzustellen.
- Wenn die Garzeit eingestellt ist, gibt der Backofen einen Signalton ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, und der Garvorgang wird automatisch beendet. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
- Wenn die Endzeit eingestellt ist, startet der Ofen automatisch. Wenn die Endzeit eingestellt ist, gibt der Ofen einen Signalton ab und der Garvorgang wird automatisch beendet. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um den Ton abzustellen.

Beispiel: Sie stellen das Gericht um 12:00 Uhr in den Garraum. Die Garzeit beträgt 30 Minuten, und das Ende ist auf 17:30 Uhr festgelegt. Nach der Einstellung startet der Ofen automatisch um 17:00 Uhr und schaltet sich um 17:30 Uhr automatisch ab.

### **Kindersicherung**

- Ihr Backofen ist mit einer Kindersicherung versehen, damit Kinder ihn nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen verändern können.
- Wenn Sie  3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Kindersicherung aktiviert. Durch langes Drücken für 3 Sekunden wird die Kindersicherung wieder ausgeschaltet.
- Sie können die Kindersicherung aktivieren und deaktivieren, wenn der Backofen in Betrieb ist oder nicht. Durch langes Drücken für 3 Sekunden können Sie die Kindersicherung ein- und ausschalten. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, wird auf dem Bildschirm  angezeigt.

---

## ENERGIE SPAREN

---

- Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Gar- und Backvorgangs nicht benötigt werden
- Öffnen Sie die Tür während des Gar- und Backvorgangs nicht.
- Wenn Sie die Tür während des Garens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf "Beleuchtung" um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern).
- Verringern Sie die Temperatureinstellung bei nicht umluftunterstützten Betriebsarten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backzeit auf 50 °C. So können Sie den Prozess mit Hilfe der Garraumwärme abschließen.
- Verwenden Sie, wann immer möglich, die Option "Backen mit Gebläse". Sie können die Temperatur um 20 bis 30 °C senken.
- Mit dem Gebläse können Sie auf mehr als einer Ebene gleichzeitig garen und backen.
- Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen und zu backen, können Sie eines nach dem anderen garen, um den Vorheizstatus des Ofens zu nutzen.
- Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist. Falls erforderlich, geben Sie die Speisen sofort nach Erreichen der Temperatur in den Ofen
- Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z. B. Aluminiumfolie, um den Boden des Garraums abzudecken.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit den Timer und/oder einen Temperatursensor.
- Verwenden Sie dunkle, matte und leicht beschwerte Backformen und Behälter. Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen zu verwenden, wie Edelstahl oder Aluminium.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Um eine Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die Hinweise in der Tabelle unten "Reinigungsmethode". Je nach Gerätemodell sind nicht alle aufgeführten Bereiche in Ihrem Backofen vorhanden.

### Achtung! Gefahr der Oberflächenbeschädigung. Nicht verwenden

- Starke oder ätzende Reinigungsmittel.
- Reinigungsmittel mit einem hohen Alkoholgehalt.
- Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Spezialreiniger für die Reinigung des Geräts im heißen Zustand.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.

### Reinigungsmethoden

#### Backofen außen

<b>Edelstahlvorderseite</b>	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsprodukte, die für heiße Oberflächen geeignet sind, erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.</p>
<b>Kunststoff</b>	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
<b>Lackierte Oberflächen</b>	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.</p>
<b>Bedienfeld</b>	<p><b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>

<b>Türverkleidungen</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.
<b>Türgriff</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn Kalk mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab, sonst entstehen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen.

### Backofen innen

<b>Emaille-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen</b>	Bitte beachten Sie die Hinweise zu den Oberflächen des Garraums in der folgenden Tabelle.
<b>Glasabdeckung der Innenbeleuchtung</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.
<b>Türdichtung (Nicht entfernen)</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch reinigen. Nicht scheuern.
<b>Zubehör</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Einweichen und mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.
<b>Aufhänger/Grill</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Einweichen und mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen.
<b>Ausziehbares System</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, während die Ausziehschienen herausgezogen sind. Es ist am besten, sie zu reinigen, wenn sie eingeschoben sind. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
<b>Fleischthermometer</b>	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

## Hinweise

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Backofens sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.
- Schatten an den Türverkleidungen, die wie Schlieren aussehen, werden durch Spiegelungen der Innenbeleuchtung verursacht.
- Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen, die jedoch normal sind und den Betrieb nicht beeinträchtigen. Die Kanten der Backbleche sind möglicherweise nicht vollständig emailliert, so dass diese Kanten rau sein können, was jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.
- Halten Sie das Gerät stets sauber und entfernen Sie Verschmutzungen sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

## Emaille reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailleflächen mit einem Tuch und heißem Seifenwasser oder einer Essiglösung. Wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Weichen Sie angebackene Essensreste mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser auf. Verwenden Sie rostfreie Drahtwolle oder Ofenreiniger, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.

**Achtung!** Verwenden Sie niemals Backofenreiniger im noch warmen Garraum. Dadurch kann das Emaille beschädigt werden. Entfernen Sie vor dem nächsten Aufheizen alle Essensreste aus dem Garraum und von der Backofentür. Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

---

Hinweis: Lebensmittelrückstände können zu weißen Ablagerungen führen. Diese sind harmlos und haben keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Ofens. Sie können diese Rückstände bei Bedarf mit Zitronensaft entfernen.


---

## Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So wird sichergestellt, dass kein Schmutz eingebrannt werden kann.
- Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) immer sofort entfernen.
- Verwenden Sie die normale Form zum Backen von sehr feuchten Kuchen.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Ofengeschirr, z. B. eine Bratform.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

**Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER

---

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

**Importeur für Großbritannien:**

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

## PRODUKTDATENBLATT

### Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047xxx		
Art des Backofens	Elektrobackofen für den Haushalt		
Masse des Gerätes	M	x	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum	V	74	L
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,86	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum	0,69	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im Umluftmodus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieeffizienzindex pro Garraum	EEl-Garraum	80,2	

**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Technical Data	25
Safety Instructions	26
Installation	29
Product Overview	31
Before using for the first time	33
Types of heating	34
Cooking with oven	36
Saving energy	38
Cleaning and Care	40
Disposal Considerations	43
Manufacturer & Importer (UK)	43
Product Data Sheet	44

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10047354 10047410
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	W
Capacity	74 L

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the oven if it has been damaged in transport.
- Only a licensed professional may connect oven without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- This oven is intended for domestic use only. The oven must only be used for the preparation of food and drink. The oven must be supervised during operation. Only use this oven indoors.
- This oven is intended for use up to a maximum height of 4000 meters above sea level.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the oven safely and have understood the oven hazards.
- Children must not play with, on, or around the oven. Children must not clean the oven or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.
- Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the oven and power cable.
- Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.



### CAUTION: Risk of electric shock

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the oven is defective, unplug the oven from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box, and contact the after sales service.

- The cable insulation on electrical oven may melt when touching hot parts of the oven. Never bring electrical oven cables into contact with hot parts of the oven.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective oven may cause electric shock. Never switch on a defective oven. Unplug the oven from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the oven from the mains or switch off

the circuit breaker in the fuse box.



**CAUTION: Risk of burns**

The oven heats up during use, never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapour may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the oven door with care.
- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the oven door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.
- The bulbs in the oven cavity become very hot. There is still a risk of burning your skin for some time after they have been switched off. Do not touch the glass cover and avoid contact with your skin when cleaning.



**CAUTION: Risk of injury**

Scratched glass in the oven door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents. The hinges on the oven door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.



**CAUTION: Risk of fire**

Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment.

- Never open the oven door if there is smoke inside. Switch off the oven and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the oven, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the oven door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface

required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

### General safety instructions

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminum foil: aluminum foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged. However, silicon coated baking paper can be used.
- Water in a hot cavity: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature sudden change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the oven door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Oven door: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the oven door
- Inserting accessories: depending on the oven model, accessories can scratch the door panel when closing oven door. Always insert accessories into the cavity.
- Carrying the oven: do not carry or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
- If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality oven as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

## INSTALLATION

- For safe operation purpose, please ensure that the oven has been installed according to the installation instructions. Damage caused by incorrect installation is not covered by the warranty.
- Check the oven if there is any damage before installation, and do not connect the oven if there is damage.
- While installing the oven, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
- Before turning on the oven, please clean up all the packaging materials and adhesive film on the oven.
- The dimensions in the views attached are in mm.
- It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the oven from the supply after installation when necessary.
- If the oven is installed under the electric hobs and gas hobs, the partition must have a vent for ventilation of the appliance. The minimum distance from the bottom of the hob to the top of the oven shell is 5 mm. Pay attention to the installation instructions of the hobs.



### **CAUTION: Risk of overheating**

The oven must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

### **Change the power cord.**



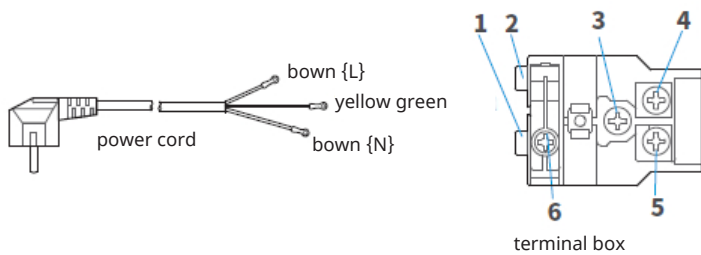
### **CAUTION: Risk of electric shock**

The power connection of the oven must be completed by a certified professional. The installation of the oven must be carried out according to the installation guidelines.

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

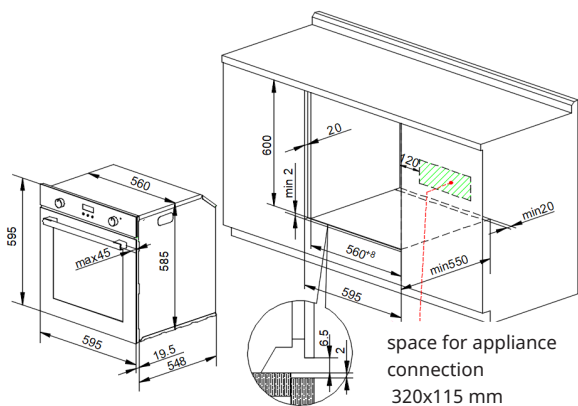
### **Steps:**

1. Cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1 and 2.
2. Use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
3. Change the new power cord , fix the yellow/green wire on 3 brown wire on 4 blue wire on 5.
4. Twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.

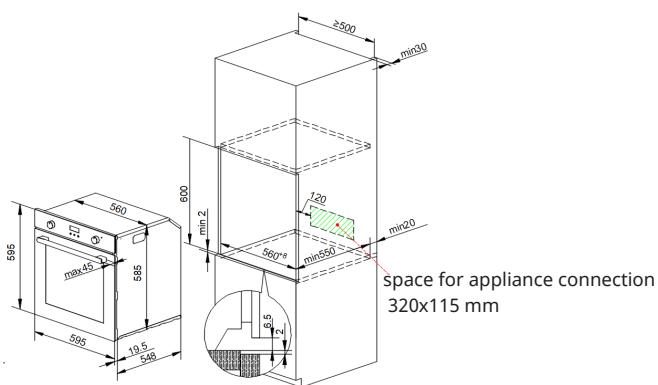


### Installation dimensions

#### Kitchen counter

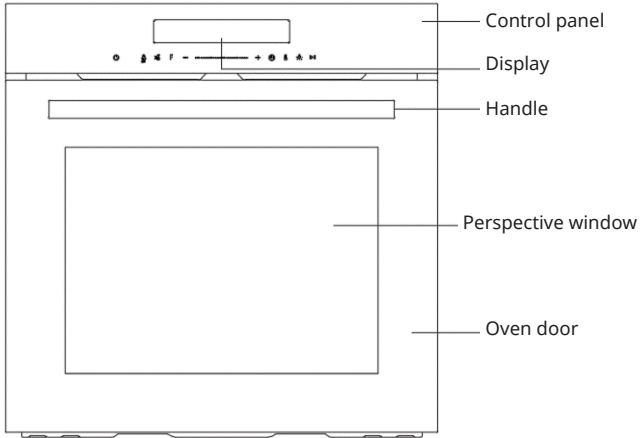


#### Kitchen cupboard

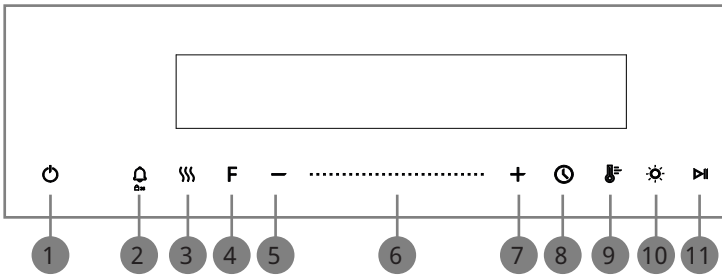


## PRODUCT OVERVIJ























### Oven



### Control panel



## Controls

		ON / OFF	Switch on and off oven.
		Timer / Child-Proof Lock	Use the timer function/use child-proof lock by keeping pressed for 3 seconds.
		Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
		Oven - Function	Press this symbol to change function setting, hold on 3s to change it quickly.
		reduce	Press this symbol to decrease time or temperature hold on 3 s to change it quickly.
		Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
		Plus	Press this symbol to add time or temperature, hold on 3 s to change it quickly.
		Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function and set the clock in standby mode. Keep the button pressed for 3 s to turn off the alarm.
		Temperature Setting	Press to set the temperature.
		Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
		Start / Pause	Start and pause the cooking process.

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

---



- Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
- Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
- Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dishcloth or soft brush.
- Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause a risk of fire
- Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
- To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
- Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time and close the door to the adjacent rooms.
- Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

### After the oven has cooled down

- Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dishcloth.
- Dry all surfaces.
- Install the side-racks.

### Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

- After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set the time of day in hours by slider or "+/-" symbol.
- Touch the clock symbol  to finish the setting.








---








Note: The clock has a 24-hour display.

---

## TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your oven easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of heating		Temperature range	Use
	Lamp	-	Thus you can clearly see the physical state in the cavity.
	Classic Bake	50-280 °C	For single shelf cooking, single trays of biscuits, scones, muffins, cakes, slices, casseroles, baked puddings, roasts and delicate egg dishes. This is a general function that can be used for most cooking.
	Hot Wind	50-260 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Intensive Bake	50-260 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Grill	50-250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the centre part under the grill heating element.
	Max Fan Grill	50-260 °C	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and the fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.
	Grill Boost	50-260 °C	Direct radiant heat from two powerful top elements onto the food. You can use for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods.

	Pizza	50-250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Base Heat	50-220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heats comes from the bottom heater.
	Top Heat	50-250 °C	Flat objects used for barbecue, such as steak, sausage, toast, etc. The entire area under the heating element becomes hot.
	Hot Wind (ECO mode)	50-260 °C	For energy-saved cooking.
	Defrost	25-35 °C	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30-55 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
	Keep warm	30-80 °C	To keep food warm.

## Notes

- To defrost the food, the side racks can be removed and food can be placed on the bottom of the cavity.
- To warm tableware, it is useful to remove the side-racks and the heating modes "Hot Air Grilling" and "Fan Heating" with temperature setting of 50°C are useful. "Hot Air Grilling" should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
- Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during "Fan Heating", the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.



### CAUTION: Risk of burns

If you open the oven door during an on-going operation, please be especially careful with the risk of burns.



### CAUTION: Risk of overheating

The oven must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. Do not cover the ventilation slots. To make the oven cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

## Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

---

## COOKING WITH OVEN

---

- After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol **F** to select functions, use the slider or "+/-"symbol to set the cooking temperature.
- Touch Start / Pause symbol **▷||**, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
- During the cooking process, you can touch **⏻** to cancel it.

---

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol **🕒** to set the cooking duration time, you can set it by slider or "+/-"symbol.




---

## Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol **⏏**, the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", thawing, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.


## Time/setting options

Your oven has different time-setting options.

Time-setting option		Use
	Timer	The timer functions like an egg timer. An audible signal sounds once the set time has elapsed.
	Cooking time	A signal sounds once a set cooking time has elapsed. The appliance switches off automatically.
	End time	Set a cooking time and an end time. The oven switches on automatically so that the operation ends at the desired time.

### Change during cooking

During the period of oven operation, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there is no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change the cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or "+/-" symbol. After the change, if there is no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with an end time setting, you can't do any change.

When you want to cancel the cooking process, please touch .

### Notes

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

### Caution!



- After the oven switched 0°, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the oven to cool down.
- Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

## Timer

- You can select the alarm clock, cooking time, end time and clock by touching "0". The icon selected to flashes. You can use the "+-" button or "0" to set the required time.
- When the alarm clock is set, the oven will emit a "beep" prompt tone when the set time is up, but the oven will not stop working, and then press any key to cancel the prompt tone.
- When the cooking time is set, the oven will emit a "beep" prompt tone when the setting time is up, and the cooking will automatically end, then press any key to cancel the prompt tone.
- When the end time is set, the oven will start automatically. When the end time is set, the oven will emit a "beep" prompt tone, and cooking will end automatically. Then press any key to cancel the prompt tone.

Example: You put the dishes in the cooking room at 12:00. Cooking takes 30 minutes, and the end time is set as 17:30 minutes. After setting, the oven will start automatically at 17:00 and stop automatically at 17:30.

## Childproof lock

- Your oven has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.
- When you give  a long press for 3 seconds, the childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.
- You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Giving a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof lock is on, there will be  in the display screen.

---

## SAVING ENERGY

---

- Remove all accessories, which are not necessary during the cooking and baking process
- Do not open the door during the cooking and baking process.
- If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting).
- Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50 °C at 5min to 10min before end of cooking and baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
- Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
- You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
- If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
- Do not preheat the empty oven, if it is not required. If necessary, put the food

into the oven immediately after reaching the temperature

- Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
- Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
- Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

## CLEANING AND CARE

To prevent the damage from the surfaces caused by the improper use of cleaning agents, please follow the information in the table below "Cleaning method" Not all areas listed are in your oven, depending on the appliance model.

### Attention: Risk of surface damage. Do not use

- Strong or corrosive cleaner.
- Cleaning agents with a high alcohol content.
- Hard scouring pads or cleaning sponges.
- High-pressure cleaners or steam cleaners.
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.

### Cleaning methods

#### Oven exterior

<b>Stainless steel front</b>	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
<b>Plastic</b>	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
<b>Painted surfaces</b>	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
<b>Control panel</b>	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
<b>Door panels</b>	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless-steel scouring pad.</p>

<b>Door handle</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descales comes into contact with the door handle, wipe it off immediately or it will create stains that cannot be removed.
--------------------	---

### Oven interior

<b>Enamel surfaces and self-cleaning surfaces</b>	Please observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
<b>Glass cover for the interior lighting</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
<b>Door seal (Do not remove)</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.
<b>Accessories</b>	<b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
<b>Hanger/grill</b>	<b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.
<b>Pull-out system</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
<b>Meat thermometer</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation, which is normal and does not affect operation. The edges of bake trays may not be completely enameled, so these edges may be rough, but this does not impact the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that

stubborn deposits of dirt do not build up.

### **Clean enamel**

Clean the smooth enamel surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry them with a soft cloth.

Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

**Attention!** Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the oven door before your next heating. Leave the oven door open to dry after cleaning it.

---

Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the oven works. You can remove these residues using lemon juice if required.

---

### **Tips**

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the regular pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

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

## PRODUCT DATA SHEET

### Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10047xxx		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	x	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	74	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.86	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.69	kWh/ cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle ( 1 )
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	80.2	

**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

---

Fiche technique	45
Consignes de sécurité	46
Installation	49
Aperçu du produit	51
Avant la première utilisation	53
Types de chauffage	54
Cuisiner au four	56
Économies d'énergie	58
Nettoyage et entretien	60
Informations sur le recyclage	63
Fabricant	63
Fiche technique du produit	64

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10047354 10047410
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Alimentation	W
Capacité	74 L

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions. À cette seule condition, vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conservez le manuel d'instructions et les instructions d'installation pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

- Cet appareil est uniquement destiné à être installé dans une cuisine. Respectez les instructions spéciales d'installation
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas le four s'il a été endommagé pendant le transport.
- Seul un professionnel agréé peut raccorder le four sans fiche. Les dommages causés par un branchement incorrect ne sont pas couverts par la garantie.
- Ce four est destiné à un usage domestique uniquement. Le four ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. Le four doit être surveillé pendant son fonctionnement. N'utilisez ce four qu'à l'intérieur.
- Ce four est destiné à être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 4000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité sur la façon d'utiliser le four en toute sécurité et ont compris les dangers du four.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec, sur ou autour du four. Les enfants ne doivent pas nettoyer le four ou effectuer des opérations d'entretien général s'ils n'ont pas au moins 15 ans et s'ils ne sont pas surveillés.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à distance du four et du câble d'alimentation.
- Veillez à toujours insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson dans le bon sens.

### ATTENTION : Risque de choc électrique

Une réparation incorrecte est dangereuse. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si le four est défectueux, débranchez-le ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles, et contactez le service après-vente.



- L'isolation du câble du four électrique peut fondre au contact des parties chaudes du four. Ne mettez jamais les câbles électriques du four en contact avec les parties chaudes du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou de nettoyeurs à vapeur, qui peuvent provoquer un choc électrique.
- Un four défectueux peut provoquer une électrocution. Ne jamais mettre en marche un four défectueux. Débranchez le four du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts de la douille de l'ampoule sont sous tension. Avant de remplacer l'ampoule, débranchez le four du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.



#### ATTENTION : Risque de brûlures

Le four chauffe pendant l'utilisation, ne touchez jamais les surfaces intérieures du compartiment de cuisson ou les éléments chauffants. Laissez toujours l'appareil refroidir. Gardez les enfants à une distance de sécurité.

- Les accessoires et les ustensiles de cuisine deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de cuisine du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ne consommez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrez la porte du four avec précaution.
- Les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les parties chaudes. Gardez les enfants à une distance de sécurité.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, de la vapeur chaude peut s'échapper. La vapeur peut ne pas être visible, en fonction de sa température. Lors de l'ouverture, ne vous tenez pas trop près de l'appareil. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Tenez les enfants à l'écart.
- De l'eau dans une cavité chaude peut créer de la vapeur chaude. Ne jamais verser d'eau dans la cavité chaude.
- Les ampoules dans la cavité du four deviennent très chaudes. Le risque de brûlure de la peau persiste pendant un certain temps après l'extinction des appareils. Ne touchez pas le couvercle en verre et évitez tout contact avec votre peau lors du nettoyage.



#### ATTENTION : Risque de blessure

Une rayure sur la porte vitrée du four peut se transformer en fissure. Ne pas utiliser de grattoir à vitre, de couteau ou de produits de nettoyage abrasifs ou de détergents. Les charnières de la porte du four bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Ne pas approcher les mains des charnières.



#### ATTENTION : Risque d'incendie

Les objets combustibles stockés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne rangez jamais d'objets combustibles dans le compartiment de cuisson.

- N'ouvrez jamais la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez le four et débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- Les restes d'aliments, la graisse et les jus de viande peuvent s'enflammer. Avant d'utiliser le four, retirez les restes de nourriture les plus importants du compartiment de cuisson, des éléments chauffants et des accessoires.
- Un courant d'air se crée lorsque la porte du four est ouverte. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer. Ne pas placer de papier sulfurisé sur les accessoires pendant le préchauffage. Le papier sulfurisé doit toujours être recouvert d'un plat ou d'un moule à pâtisserie. Ne recouvrir de papier sulfurisé que la surface nécessaire. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

## Consignes générales de sécurité

- Accessoires, feuilles d'aluminium, papier sulfurisé ou ustensiles de cuisine sur la sole du compartiment de cuisson : ne placez pas d'accessoires sur la sole du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur la sole du compartiment de cuisson si une température supérieure à 50 °C a été réglée. La chaleur va alors s'accumuler. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront plus corrects et l'émail risque d'être endommagé.
- Papier d'aluminium : le papier d'aluminium dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la vitre de la porte.
- Poêles en silicone : N'utilisez pas de casseroles en silicone, ni de tapis, de couvertures ou d'accessoires contenant de la silicone. La sonde du four est peut-être endommagée. Il est toutefois possible d'utiliser du papier sulfurisé.
- Eau dans une cavité chaude : ne pas verser d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela provoquera de la vapeur. Le changement brusque de température peut endommager l'émail.
- Humidité dans la cavité : Sur une période prolongée, l'humidité dans la cavité peut entraîner la corrosion. Laissez l'appareil sécher après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant de longues périodes. Ne pas conserver d'aliments dans la cavité.
- Jus de fruits : lorsque vous préparez des tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne remplissez pas trop généreusement la plaque de cuisson. Le jus de fruit qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches indélébiles. Si possible, utilisez le moule universel le plus profond.
- Joint extrêmement sale : Si le joint est très sale, la porte du four ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit toujours être propre.
- Porte du four : Ne vous asseyez pas sur la porte du four et ne placez ou ne suspendez rien dessus. Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte du four
- Insertion d'accessoires : selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de porte lors de la fermeture de la porte du four. Insérez toujours les accessoires dans la cavité.
- Transport du four : ne pas porter ou tenir le four par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids du four et risque de se casser.
- Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut apparaître à l'intérieur de la cavité. Cela peut entraîner de la condensation et causer des dommages dus à la corrosion de votre four de haute qualité et endommager votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode « Defrost. »

## INSTALLATION

- Pour un fonctionnement en toute sécurité, assurez-vous que le four a été installé conformément aux instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que le four n'est pas endommagé avant de l'installer et ne le branchez pas s'il l'est.
- Lors de l'installation du four, portez des gants de protection pour éviter de vous couper avec des arêtes tranchantes.
- Avant d'allumer le four, veuillez nettoyer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif sur le four.
- Les dimensions des vues ci-jointes sont en mm.
- Il est nécessaire d'avoir la prise accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de déconnecter le four de l'alimentation après l'installation, si nécessaire.
- Si le four est installé sous les plaques de cuisson électriques et les plaques de cuisson à gaz, la cloison doit être munie d'un évent pour la ventilation de l'appareil. La distance minimale entre le bas de la plaque de cuisson et le haut de la coquille du four est de 5 mm. Respectez les instructions d'installation des tables de cuisson.



### ATTENTION : Risque de surchauffe

Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

### Remplacer le cordon d'alimentation.



### ATTENTION : Risque de choc électrique

Le branchement électrique du four doit être effectué par un professionnel agréé. L'installation du four doit être effectuée conformément aux directives d'installation.

La position A montre la position de la boîte à bornes à l'arrière du boîtier extérieur et elle est fermée.

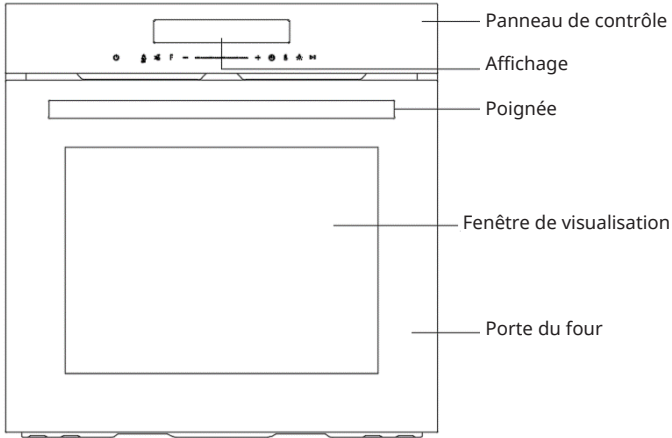
### Les étapes :

1. Couper le courant, utiliser un petit tournevis plat pour ouvrir les deux boutons-pression 1 et 2.
2. Utiliser un tournevis Phillips pour retirer les vis 3, 4, 5 et 6.
3. Changer le nouveau cordon d'alimentation, fixer le fil jaune/vert sur 3 le fil marron sur 4 le fil bleu sur 5.
4. Tourner la vis 6 pour fermer le couvercle de la boîte à bornes et terminer le changement.

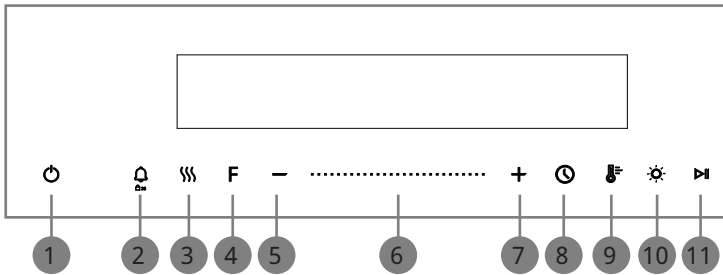


## APERÇU DU PRODUIT























### Four



### Panneau de contrôle



## Contrôles

		ON / OFF	Allumer et éteindre le four.
		Minuterie / Verrouillage parental	Utiliser la fonction minuterie/utiliser le verrouillage parental en maintenant la touche pendant 3 secondes.
		Préchauffage rapide	Utilisez-le pour obtenir un préchauffage rapide.
		Four - Fonction	Appuyez sur ce symbole pour modifier le réglage de la fonction, maintenez-le pendant 3 secondes pour le modifier rapidement.
		réduire	Appuyez sur ce symbole pour diminuer la durée ou la température, et maintenez-le pendant 3 s pour la modifier rapidement.
		Curseur	Faites-le glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
		Plus	Appuyez sur ce symbole pour diminuer la durée ou la température, et maintenez-le pendant 3 s pour la modifier rapidement.
		Durée et réglage de l'horloge	Réglez une durée, puis sélectionnez la fonction et réglez l'horloge en mode veille. Maintenez le bouton pendant 3 s pour éteindre l'alarme.
		Réglage de la température	Appuyez pour régler la température.
		Lampe allumée / éteinte	Allumer et éteindre la lampe.
		Start/ Pause	Démarrage et mise en pause de la cuisson

---

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---



- Enlever tous les autocollants, les films de protection de la surface et les pièces de protection pour le transport.
- Retirer tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité.
- Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports latéraux à l'aide d'eau savonneuse et d'un torchon ou d'une brosse douce.
- Veillez à ce que la cavité ne contienne pas de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois, qui pourraient provoquer un risque d'incendie
- Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
- Pour éliminer l'odeur de neuf, faites chauffer l'appareil lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.
- Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant cette période et fermez la porte des pièces adjacentes.
- Ajustez les paramètres indiqués. La section suivante explique comment régler le type de chauffage et la température.

### Après refroidissement du four

- Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
- Sécher toutes les surfaces.
- Installer les barres latérales.

### Réglage de la durée

Avant d'utiliser le four, vous devez régler l'heure.

- Une fois le four branché électriquement, touchez le symbole de l'horloge  . Vous pouvez alors régler l'heure en heures à l'aide du curseur ou du symbole « +/- »
- Appuyez sur le symbole de l'horloge  pour terminer le réglage.

---







Remarque : L'horloge affiche 24 heures.









---

## TYPES DE CHAUFFAGE

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent l'utilisation de votre four.

Pour vous permettre de trouver le type de chauffage adapté à votre plat, nous avons expliqué ici les différences et les champs d'application.

Types de chauffage		Plage de température	Utilisation
	Lampe	-	Vous pouvez ainsi voir clairement l'état réel de la cavité.
	Cuisson classique	50-280 °C	Pour la cuisson sur une seule grille, des plateaux individuels de biscuits, casseroles, puddings cuits au four, rôtis et plats d'œufs délicats. Il s'agit d'une fonction générale qui peut être utilisée pour la plupart des préparations culinaires.
	Air chaud ventilé	50-260 °C	Pour la cuisson et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure uniformément le ventilateur.
	Cuisson intensive	50-260 °C	Pour la cuisson et le rôtissage sur une ou plusieurs grilles. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière uniforme dans la cavité.
	Gril	50-250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale, sous l'élément chauffant du gril.
	Grill ventilé max	50-260 °C	Pour rôtir la volaille, le poisson et les morceaux de viande plus légers. L'élément chauffant et le ventilateur s'allument et s'éteignent alternativement. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.

	Gril Boost	50-260 °C	Chaleur radiante directe de deux puissants éléments supérieurs sur les aliments. Vous pouvez l'utiliser pour les morceaux de viande tendres, les steaks, les côtelettes, les saucisses, le poisson, les toasts au fromage et autres aliments à cuisson rapide.
	Pizza	50-250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur en dessous. Le chauffage de sole et l'anneau fonctionneront.
	Chaleur de sole	50-220 °C	Pour faire dorer davantage les fonds de pizzas, de tartes et de pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
	Chaleur de voûte	50-250 °C	Objets plats utilisés pour le barbecue, tels que steak, saucisse, toast, etc. Toute la zone située sous l'élément chauffant devient chaude.
	Vent chaud (mode ECO)	50-260 °C	Pour une cuisson économe en énergie.
	Décongélation	25-35 °C	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
	Fermentation	30-55 °C	Pour la préparation de pâtes à base de levure et de levain et la culture de yaourts.
	Maintien au chaud	30-80 °C	Pour garder les aliments au chaud.

### Remarques

- Pour décongeler les aliments, les grilles latérales peuvent être retirées et les aliments peuvent être placés au fond de la cavité.
- Pour réchauffer la vaisselle, il est utile de retirer les supports latéraux et les modes de chauffage « Hot Air Grilling » et « Fan Heating » avec un réglage de la température à 50°C sont utiles. le « Hot Air Grilling » doit être utilisé si plus de la moitié du fond de la cavité est couverte par la vaisselle.
- Afin d'assurer une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la cavité pendant le « chauffage ventilé, » le ventilateur fonctionne à certains moments de la cuisson pour garantir les meilleures performances possibles.



#### ATTENTION :Risque de brûlures

Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, faites particulièrement attention aux risques de brûlures.



#### ATTENTION : Risque de surchauffe

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Ne pas couvrir les fentes d'aération. Pour que le four refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction des besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

---

## CUISINER AU FOUR

---


- Une fois le four branché électriquement, touchez le symbole de fonction du four **F** pour sélectionner les fonctions, utilisez le curseur ou le symbole +/- pour régler la température de cuisson.
- Touchez le symbole Start / Pause **▶||**, le four commence à fonctionner, si ce n'est pas le cas, le four se remet à l'heure après 5 minutes.
- Pendant le processus de cuisson, vous pouvez toucher **⏏** pour l'annuler.

---




REMARQUE : Après le réglage de la température, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge **⌚** pour régler la durée de cuisson, vous pouvez la régler à l'aide du curseur ou du symbole +/-.

---

## Préchauffage rapide


Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole de préchauffage rapide , la marque de préchauffage rapide s'allume à l'écran. Si cette fonction ne peut pas être préchauffée rapidement, un bip est émis, les fonctions de décongélation, de fermentation et ECO ne peuvent pas être préchauffées rapidement. **Options de temps/réglage**


Votre four dispose de différentes options de réglage de la durée.

Options de temps/réglage		Utilisation
	Minuterie	Le minuteur fonctionne comme un minuteur à œufs. Un signal sonore retentit lorsque le temps programmé s'est écoulé.
	Temps de cuisson	Un signal sonore retentit lorsque le temps programmé s'est écoulé. L'appareil s'éteint ensuite automatiquement.
	heure de fin	Réglez une durée de cuisson et une heure de fin. Le four s'allume automatiquement pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

## Changement au cours de la cuisson

Pendant la période de fonctionnement du four, vous pouvez modifier le réglage du type de chauffage et de la température à l'aide de la fonction du four ou du curseur. Après modification, sans action après 6 secondes, le four prend en compte les changements.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez  et modifiez-la à l'aide du curseur ou du symbole +/- . Après modification, sans action après 6 secondes, le four prend en compte les changements. Pendant le processus de cuisson avec un réglage de l'heure de fin, vous ne pouvez rien changer.

Pour annuler le processus de cuisson, touchez .

## Remarques

La modification des modes, de la température et du temps de repos peut avoir des effets négatifs sur le résultat de la cuisson. Nous vous recommandons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une bonne expérience de la cuisine.

### Attention !



- Une fois que le four est passé à 0°, il devient très chaud, surtout à l'intérieur de la cavité. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ni les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de cuisine de la cavité et laissez le four refroidir.
- Maintenez les enfants à une distance sûre afin d'éviter les brûlures.

### Minuterie

- Vous pouvez sélectionner le réveil, l'heure de cuisson, l'heure de fin et l'horloge en appuyant sur 0. L'icône sélectionnée clignote. Vous pouvez utiliser la touche + - ou 0 pour régler la durée souhaitée.
- Lorsque l'alarme est programmée, le four émet un bip sonore lorsque le temps programmé est écoulé, mais le four ne s'arrête pas de fonctionner, puis appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler le signal sonore.
- Lorsque le temps de cuisson est réglé, le four émet un bip sonore lorsque le temps de réglage est écoulé et la cuisson se termine automatiquement. Appuyez ensuite sur n'importe quelle touche pour annuler le bip sonore.
- Lorsque l'heure de fin est réglée, le four démarre automatiquement. Lorsque l'heure de fin est réglée, le four émet un bip et la cuisson se termine automatiquement. Appuyez ensuite sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité d'invite.

Exemple : Vous mettez la vaisselle dans la salle de cuisson à 12h00. La cuisson dure 30 minutes et l'heure de fin est fixée à 17:30 minutes. Une fois le réglage effectué, le four démarre automatiquement à 17h00 et s'arrête automatiquement à 17h30.

### Verrouillage parental

- Votre four est équipé d'un verrouillage parental pour que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement ou modifier les réglages.
- Lorsque vous appuyez longuement sur  pendant 3 secondes, le verrouillage parental est activé. Une pression prolongée pendant 3 secondes permet à nouveau de déverrouiller le four.
- Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage parental lorsque le four fonctionne ou non. En appuyant longuement pendant 3 secondes, vous pouvez activer et désactiver le verrouillage parental. Lorsque le verrouillage parental est activé, l'écran d'affichage indique .

---

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

---

- Retirer tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la cuisson et à la cuisson au four
- N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, passez en mode « lampe » (sans modifier le réglage de la température).

- Diminuer la température dans les modes non ventilés à 50 °C 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson et du temps de cuisson. Vous pouvez donc utiliser la chaleur de la cavité pour compléter le processus.
- Utiliser le « chauffage ventilé » dans la mesure du possible. Vous pouvez réduire la température de 20°C à 30°C.
- Vous pouvez cuisiner et cuire au four en utilisant le « chauffage ventilé » sur plus d'un niveau en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuisiner et de cuire différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre pour utiliser l'état de préchauffage du four.
- Ne pas préchauffer le four vide si cela n'est pas nécessaire. Si nécessaire, enfournez les aliments immédiatement après avoir atteint la température
- N'utilisez pas de feuilles réfléchissantes, comme des feuilles d'aluminium, pour recouvrir le fond de la cavité.
- Utilisez le minuteur ou une sonde de température dans la mesure du possible.
- Utilisez des moules et des récipients de cuisson à finition mate foncée et de poids léger. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds avec des surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour éviter que les surfaces ne soient endommagées par une mauvaise utilisation des produits de nettoyage, veuillez suivre les informations du tableau ci-dessous « Méthode de nettoyage. » Toutes les zones énumérées ne se trouvent pas dans votre four, en fonction du modèle de l'appareil.

### Attention : Risque d'endommagement de la surface. Ne pas utiliser

- Nettoyant puissant ou corrosif.
- Les produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
- Tampons à récurer durs ou éponges de nettoyage.
- Nettoyeurs à haute pression ou nettoyeurs à vapeur.
- Nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Laver soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser.

### Méthodes de nettoyage

#### Extérieur du four

<b>Façade acier inoxydable</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. Enlever immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de telles taches. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, sont disponibles auprès de notre service après-vente ou de revendeurs spécialisés. Appliquer une très fine couche du produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon doux.
<b>Plastique</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de grattoir pour vitres.
<b>Surfaces peintes</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux.
<b>Panneau de contrôle</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de grattoir pour vitres.

<b>Panneaux de porte</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoir à verre ou de tampon à récurer en acier inoxydable.
<b>Poignée de porte</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. Si du tartre entre en contact avec la poignée de la porte, essuyez-le immédiatement pour qu'il ne crée pas de taches indélébiles.

### Intérieur du four

<b>Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes</b>	Veillez respecter les instructions relatives aux surfaces du compartiment de cuisson qui suivent le tableau.
<b>Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. Si le compartiment de cuisson est très sale, utilisez un nettoyeur pour four.
<b>Joint de porte (Ne pas enlever)</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle. Ne pas décaper.
<b>Accessoires</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Tremper et nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, utiliser un tampon à récurer en acier inoxydable.
<b>Crochet / grille</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Tremper et nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'une brosse.
<b>Système d'extraction</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle ou une brosse. Ne pas retirer le lubrifiant pendant que les rails extractibles sont sortis. Il est préférable de les nettoyer en place. Ne pas laver au lave-vaisselle.
<b>Thermomètre à viande</b>	<b>Eau chaude savonneuse :</b> Nettoyer avec un chiffon à vaisselle ou une brosse. Ne pas laver au lave-vaisselle.

### Remarques

- De légères différences de couleur sur la façade du four sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des traînées, sont causées par les reflets de l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très haute température. Cela peut entraîner de légères variations de couleur qui sont normales et n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil. Les bords des plaques de cuisson peuvent ne pas être complètement émaillés et donc être rugueux, mais cela n'a pas d'incidence sur la protection anti corrosion.
- Maintenez toujours l'appareil propre et éliminez immédiatement les salissures afin d'éviter l'accumulation de dépôts tenaces.

### Nettoyer l'émail

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec un torchon et de l'eau chaude savonneuse ou une solution de vinaigre. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Ramollir les restes d'aliments cuits avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Utilisez de la laine métallique en acier inoxydable ou un nettoyeur pour four pour éliminer les salissures tenaces.

**Attention !** N'utilisez jamais de nettoyeur pour four dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est encore chaud. Cela peut endommager l'émail. Retirez tous les restes d'aliments du compartiment de cuisson et de la porte du four avant la prochaine cuisson. Laissez la porte du four ouverte pour qu'elle sèche après l'avoir nettoyée.

---

Remarque : Les résidus alimentaires peuvent entraîner la formation de dépôts blancs. Ils sont inoffensifs et n'affectent pas le fonctionnement du four. Si nécessaire, vous pouvez éliminer ces résidus en utilisant du jus de citron.

---

### Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Cela permet d'éviter que la saleté ne s'incruste.
- Enlever immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf).
- Utilisez le moule normal pour cuire des gâteaux très moelleux.
- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés au rôtissage, par exemple un plat à rôti.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT

---

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10047xxx		
Type de four	Four électrique domestique		
Poids de l'appareil	M	x	kg
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V	74	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,69	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle ( 1 )
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/cycle ( 1 )
Indice d'efficacité énergétique par cavité	IEE de la cavité	80,2	

**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

---

Dati tecnici	65
Avvertenze di sicurezza	66
Installazione	69
Descrizione del prodotto	71
Operazioni preliminari	73
Tipi di riscaldamento	74
Cucinare con il forno	76
Risparmio energetico	78
Pulizia e manutenzione	80
Avviso di smaltimento	83
Produttore e importatore (Regno Unito)	83
Scheda dei dati del prodotto	84

---

## DATI TECNICI

---

Numero dell'articolo	10047354 10047410
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacità	74 L

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni. Solo così è possibile utilizzare il dispositivo in modo sicuro e corretto. Conservare il manuale e le istruzioni per l'installazione per un uso futuro o per i proprietari successivi.

- Questo dispositivo è progettato solo per l'installazione in cucina. Seguire le istruzioni di installazione speciali.
- Assicurarsi che il forno non sia danneggiato dopo averlo disimballato. Non collegare il forno se è stato danneggiato durante il trasporto.
- Solo un professionista autorizzato può effettuare l'allacciamento del forno senza spine. I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.
- Il forno è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il forno deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti e bevande. Il forno deve essere tenuto sotto controllo durante il funzionamento. Utilizzare questo forno solo in ambienti chiusi.
- Questo forno è destinato all'uso fino a un'altezza massima di 4000 metri sul livello del mare.
- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con conoscenza ed esperienza limitate solo se sono supervisionati o sono stati istruiti sulle modalità d'uso da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendono i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con il forno, sopra di esso o nelle sue vicinanze. I bambini non devono pulire il forno o effettuare interventi di manutenzione generale se non hanno almeno 15 anni e se non sono sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a distanza di sicurezza dal forno e dal cavo di alimentazione.
- Inserire sempre gli accessori nel vano di cottura nel senso giusto.



### ATTENZIONE: rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni errate possono essere pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati possono essere effettuate solo da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Se il forno è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore nella scatola dei fusibili e contattare il servizio di assistenza.

- L'isolamento dei cavi del forno elettrico può sciogliersi se entra a contatto con le parti calde del forno. Non mettere mai i cavi elettrici del forno a contatto con le parti calde.
- Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a vapore, dato che possono provocare scosse elettriche.
- Un forno difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un forno difettoso. Scollegare il forno dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza.
- Quando si sostituisce la lampadina del vano di cottura, i contatti della presa sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampadina, scollegare il forno dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.


**ATTENZIONE: rischio di ustioni!**

Il forno si riscalda durante l'uso: non toccare mai le superfici interne del vano di cottura o gli elementi riscaldanti. Lasciare sempre raffreddare il dispositivo. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura.
- I vapori alcolici possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo. Non preparare mai alimenti contenenti grandi quantità di bevande ad alto grado alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande ad alto grado alcolico. Aprire lo sportello del forno con cautela.
- Le parti accessibili si surriscaldano durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Quando si apre lo sportello del forno, il vapore caldo può fuoriuscire. Il vapore potrebbe non essere visibile, a seconda della sua temperatura. Quando si apre lo sportello, non stare troppo vicini al dispositivo. Aprire con cautela lo sportello del dispositivo. Tenere lontani i bambini.
- L'acqua nel vano caldo può creare vapore. Non versare mai acqua nel vano caldo.
- Le lampadine nel vano del forno diventano molto calde. Il rischio di ustioni permane per qualche tempo dopo lo spegnimento. Non toccare la copertura di vetro ed evitare il contatto con la pelle durante la pulizia.


**ATTENZIONE: rischio di lesioni!**

I graffi sul vetro dello sportello del forno possono trasformarsi in crepe. Non utilizzare raschietti per vetro, oggetti appuntiti, prodotti per la pulizia o detersivi abrasivi. Le cerniere dello sportello del forno si muovono durante l'apertura e la chiusura e si rischia di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.


**ATTENZIONE: rischio d'incendio**

Gli oggetti combustibili conservati nel vano di cottura possono prendere fuoco. Non conservare assolutamente oggetti combustibili nel vano di cottura.

- Non aprire mai lo sportello del forno in presenza di fumo all'interno. Spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
- I resti di alimenti, il grasso e i succhi della carne possono prendere fuoco. Prima di utilizzare il forno, rimuovere i resti di alimenti dal vano di cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- Quando si apre lo sportello del forno si crea una corrente d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento, non posizionare la carta oleata sugli accessori. Appesantire sempre la carta oleata con un piatto o una teglia. Ricoprire con carta oleata solo la superficie necessaria. La carta oleata non deve sporgere dagli accessori.

**Avvertenze di sicurezza generali**

- Accessori, carta stagnola, carta oleata o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non collocare gli accessori sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con carta stagnola

o carta oleata. Non collocare le stoviglie sul fondo del vano di cottura se è stata impostata una temperatura superiore a 50 °C. Questo provoca l'accumulo di calore. I tempi di cottura non saranno più corretti e lo smalto si danneggerà.

- Carta stagnola: la carta stagnola nel vano di cottura non deve entrare in contatto con il vetro dello sportello. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro dello sportello.
- Teglie in silicone: non utilizzare teglie in silicone, né tappetini, coperture o accessori che contengano silicone. Il sensore del forno potrebbe subire danni. Tuttavia, è possibile utilizzare carta da forno siliconata.
- Acqua in un vano di cottura caldo: non versare acqua nel vano di cottura quando è caldo. Questo provoca vapore. Lo sbalzo di temperatura può danneggiare lo smalto.
- Umidità nel vano di cottura: se permane per un periodo di tempo prolungato, l'umidità nel vano di cottura può provocare corrosione. Lasciare asciugare il dispositivo dopo l'uso. Non tenere alimenti umidi nel vano di cottura per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel vano di cottura.
- Succo di frutta: quando si preparano torte a base di frutta particolarmente succose, non riempire troppo la teglia. Il succo di frutta che cola dalla teglia lascia macchie che non possono essere rimosse. Se possibile, utilizzare una teglia universale più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, lo sportello del forno non si chiude più correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero subire danni. Tenere sempre pulita la guarnizione.
- Sportello del forno: non sedersi sullo sportello del forno e non usarlo per appoggiare o appendere oggetti. Non appoggiare pentole o accessori sullo sportello del forno.
- Inserimento di accessori: a seconda del modello del forno, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello quando lo si chiude. Inserire sempre gli accessori nel vano di cottura.
- Trasporto del forno: non trasportare o tenere il forno per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso del forno e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere caldi gli alimenti, si può verificare un elevato tasso di umidità all'interno del vano di cottura. Ciò può provocare la formazione di condensa e causare danni da corrosione a questo forno di alta qualità, oltre a danneggiare la cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo lo sportello o utilizzando la modalità "Scongelo".

## INSTALLAZIONE

- Per un funzionamento sicuro, assicurarsi che il forno sia stato installato secondo le istruzioni. I danni causati da un'installazione errata non sono coperti dalla garanzia.
- Prima dell'installazione, verificare che il forno non sia danneggiato e, in caso di danni, non collegarlo.
- Durante l'installazione del forno, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con i bordi taglienti.
- Prima di accendere il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole adesive presenti sul forno.
- Le dimensioni nelle immagini allegate sono in mm.
- È necessario che la spina sia accessibile o che sia integrato un interruttore nel cablaggio fisso, per poter scollegare il forno dall'alimentazione dopo l'installazione, se necessario.
- Se il forno è installato sotto piani cottura elettrici e a gas, la parete divisoria deve essere dotata di uno sfianto per la ventilazione del dispositivo. La distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e la parte superiore dell'alloggiamento del forno è di 5 mm. Prestare attenzione alle istruzioni di installazione dei piani cottura.



### ATTENZIONE: rischio di surriscaldamento

Per evitare il surriscaldamento, il forno non deve essere installato dietro un'anta decorativa.

### Sostituire il cavo di alimentazione.



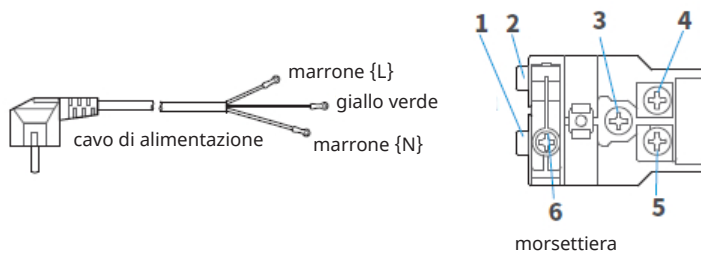
### ATTENZIONE: rischio di scosse elettriche!

Il collegamento elettrico del forno deve essere eseguito da un professionista certificato. L'installazione del forno deve essere eseguita secondo le relative linee guida.

La posizione A mostra la morsettiera sul retro dell'alloggiamento esterno posteriore ed è chiusa.

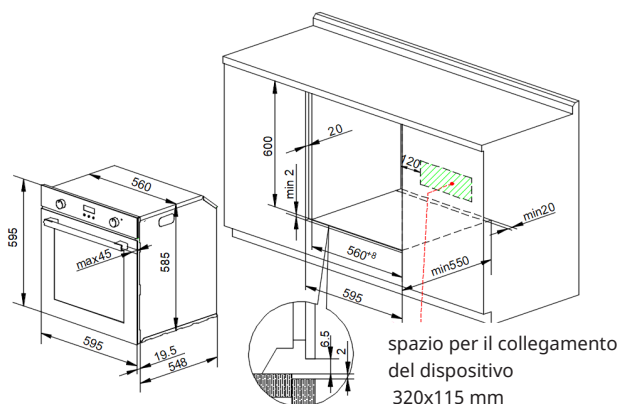
### Passaggi:

1. Scollegare l'alimentazione e usare un piccolo cacciavite piatto per aprire i due scatti 1 e 2.
2. Utilizzare un cacciavite a croce per rimuovere le viti 3, 4, 5 e 6.
3. Sostituire il nuovo cavo di alimentazione e fissare il filo giallo/verde su 3, quello marrone su 4 e quello blu su 5.
4. Avvitare la vite 6 per chiudere la copertura della morsettiera e terminare la sostituzione.

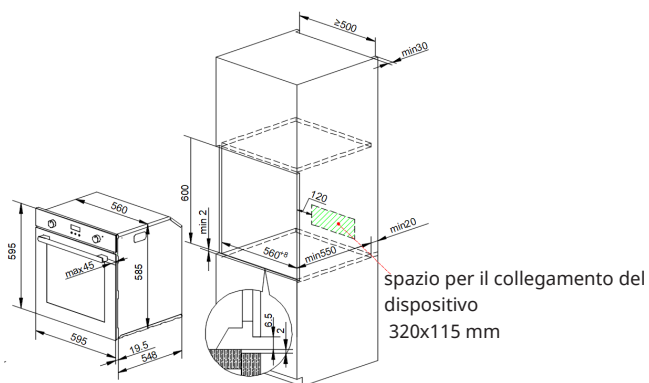


## Dimensioni di installazione

### Piano della cucina

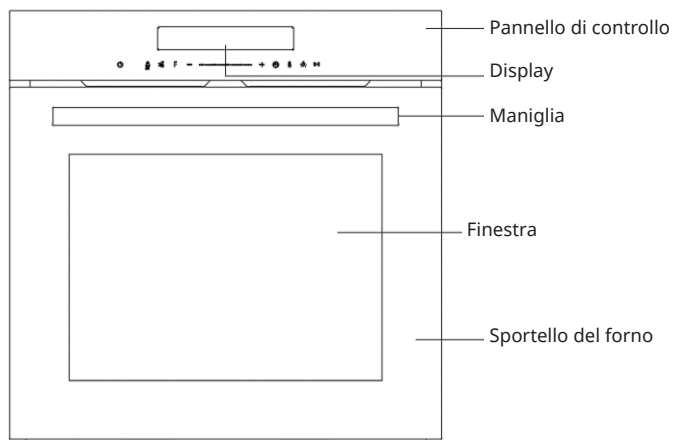


### Armadio della cucina

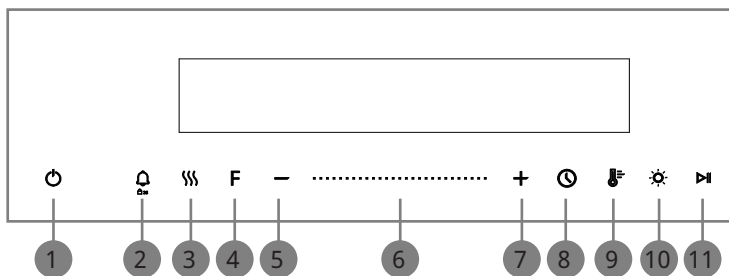


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO























### Forno



### Pannello di controllo



## Controlli

		ON/OFF	Accendere e spegnere il forno.
		Timer/Blocco di sicurezza per i bambini	Utilizzare la funzione timer/blocco di sicurezza per i bambini tenendo premuto per 3 secondi.
		Preriscaldamento rapido	Utilizzarlo per avere un preriscaldamento rapido.
		Funzione del forno	Premere questo simbolo per cambiare l'impostazione della funzione, tenere premuto per 3 secondi per cambiarla rapidamente.
		Ridurre il valore	Premere questo simbolo per diminuire la durata o la temperatura e tenerlo premuto per 3 secondi per modificare rapidamente.
		Cursore	Farlo scorrere per modificare i valori di regolazione visualizzati sul display.
		Aumentare il valore	Premere questo simbolo per aumentare la durata o la temperatura e tenerlo premuto per 3 secondi per modificare rapidamente.
		Impostazione della durata & dell'orologio	Impostare la durata, quindi selezionare la funzione e impostare l'orologio in modalità standby. Tenere premuto il tasto per 3 secondi per spegnere l'allarme.
		Impostazione della temperatura	Premere per impostare la temperatura.
		Lampada ON/OFF	Accendere e spegnere la lampada.
		Avvio/Pausa	Avvio e interruzione del processo di cottura.

---

## OPERAZIONI PRELIMINARI

---



- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e i componenti di protezione per il trasporto.
- Rimuovere tutti gli accessori e i supporti laterali dal vano di cottura.
- Pulire accuratamente gli accessori e i ripiani laterali con acqua e sapone e uno strofinaccio o una spazzola morbida.
- Assicurarsi che il vano non contenga residui di imballaggio, come pellet di polistirolo o pezzi di legno, che potrebbero causare un rischio di incendio
- Pulire le superfici lisce del vano e dello sportello con un panno morbido e umido.
- Per eliminare il tipico odore dei dispositivi nuovi, riscaldare il forno quando è vuoto e con lo sportello chiuso.
- Mantenere la cucina ben ventilata durante il primo riscaldamento del dispositivo. Tenere bambini e animali domestici fuori dalla cucina durante questo periodo e chiudere la porta delle stanze adiacenti.
- Regolare le impostazioni indicate. Per sapere come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura, consultare la sezione successiva.

### Dopo il raffreddamento del forno

- Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e uno strofinaccio.
- Asciugare tutte le superfici.
- Installare le guide laterali.

### Impostare l'ora

Prima di utilizzare il forno, è necessario impostare l'ora.

- Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica, toccare il simbolo dell'orologio  e impostare l'ora con il cursore o il simbolo "+/-".
- Toccare il simbolo dell'orologio  per terminare l'impostazione.








---








Nota: l'orologio ha un'indicazione di 24 ore.

---

## TIPI DI RISCALDAMENTO

Il dispositivo dispone di diverse modalità di funzionamento che ne facilitano l'uso. Per consentire di trovare il tipo di riscaldamento corretto per la preparazione desiderata, abbiamo spiegato qui le differenze e gli ambiti di applicazione.

Tipi di riscaldamento		Intervallo di temperatura	Utilizzo
	Luce	-	In questo modo è possibile vedere chiaramente l'interno del vano.
	Cottura classica	50-280 °C	Per cucinare su un unico ripiano, vassoi singoli di biscotti, focaccine, muffin, torte, fette, sformati, dolci al forno, arrostiti e piatti delicati a base di uova. Si tratta di una funzione generale che può essere utilizzata per la maggior parte delle cotture.
	Ventilazione calda	50-260 °C	Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli. Il calore proviene in modo uniforme dall'elemento riscaldante ad anello che circonda la ventola.
	Cottura intensa	50-260 °C	Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme nel vano.
	Grill	50-250 °C	Per grigliare piccole quantità di alimenti e per dorarli. Collocare gli alimenti nella parte centrale sotto l'elemento riscaldante del grill.
	Grill con ventola a massima velocità	50-260 °C	Per arrostitire pollame, pesce e grandi pezzi di carne. L'elemento riscaldante e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa circolare l'aria calda intorno agli alimenti.
	Grill boost	50-260 °C	Il calore radiante di due potenti elementi superiori viene diretto sugli alimenti. Si può usare per tagli teneri di carne, bistecche, braciole, salsicce, pesce, toast al formaggio e altri alimenti a cottura rapida.

	Pizza	50-250 °C	Per la pizza e i piatti che necessitano di un forte calore dal basso. Sono in funzione l'elemento riscaldante inferiore e quello ad anello.
	Calore dal basso	50-220 °C	Per aggiungere una maggiore doratura alle basi di pizze, torte e pasticcini. Il calore proviene dall'elemento riscaldante inferiore.
	Calore dall'alto	50-250 °C	Per pietanze piatte utilizzati per il barbecue, come bistecche, salsicce, toast, ecc. L'intera area sotto l'elemento riscaldante diventa calda.
	Ventilazione calda (modalità ECO)	50-260 °C	Per una cottura a risparmio energetico.
	Scongelare	25-35 °C	Per scongelare delicatamente gli alimenti surgelati.
	Fermentazione	30-55 °C	Per la preparazione di impasti lievitati e per la coltura dello yogurt.
	Mantenimento calore	30-80 °C	Per mantenere caldi gli alimenti.

## Note

- Per scongelare gli alimenti, è possibile rimuovere i ripiani laterali e posizionare gli alimenti sul fondo del vano.
- Per riscaldare le stoviglie è utile rimuovere i ripiani laterali e sono utili le modalità di riscaldamento "Grill con aria calda" e "Riscaldamento con ventola" con impostazione della temperatura a 50 °C. La funzione grill con aria calda deve essere utilizzata se più della metà del fondo del vano di cottura è coperta dalle stoviglie.
- Per ottenere una distribuzione ottimale del calore all'interno del vano durante il "riscaldamento con ventola", la ventola funzionerà in determinati momenti del processo di riscaldamento, per garantire le migliori prestazioni possibili.



### ATTENZIONE: rischio di ustioni!

Se si apre lo sportello del forno durante il funzionamento, prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.



### ATTENZIONE: rischio di surriscaldamento

Per evitare il surriscaldamento, il forno non deve essere installato dietro un'anta decorativa. Non coprire le fessure di ventilazione. Per far sì che il forno si raffreddi più rapidamente dopo l'uso, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

## Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne secondo le necessità. L'aria calda fuoriesce sopra lo sportello.

---

## CUCINARE CON IL FORNO

---

- Dopo il collegamento elettrico del forno, toccare il simbolo delle funzioni del forno **F** per selezionare le funzioni e utilizzare il cursore o il simbolo "+/-" per impostare la temperatura di cottura.
- Toccando il simbolo di avvio/pausa **▶||**, il forno inizia a funzionare; in caso contrario, il forno torna a funzionare dopo 5 minuti.
- Durante il processo di cottura, è possibile toccare **⏸** per annullarlo.


---

NOTA: dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare il simbolo dell'orologio **🕒** per impostare la durata della cottura con il cursore o il simbolo "+/-".

---




## Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. Quando si seleziona una funzione, toccare il simbolo del preriscaldamento

rapido , il simbolo corrispondente si accende sullo schermo. Se questa funzione non è in grado di preriscaldare rapidamente, viene emesso un segnale acustico; le funzioni di scongelamento, fermentazione ed "ECO" non possono essere preriscaldate rapidamente.

### Opzioni per l'impostazione della durata


Il forno ha diverse opzioni di impostazione della durata.

Opzione per l'impostazione della durata		Utilizzo
	Timer	Il timer funziona come un contaminuti. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
	Durata di cottura	Allo scadere della durata di cottura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il dispositivo si spegne automaticamente.
	Fine della cottura	Impostare una durata di cottura e un'ora per la fine. Il forno si accende automaticamente in modo da terminare l'operazione all'ora desiderata.

### Modifiche durante la cottura

Durante il funzionamento del forno, è possibile modificare l'impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura tramite le funzioni del forno o il cursore.

Dopo la modifica, se non ci sono altre azioni entro 6 secondi, il forno si riscalda in base alla modifica effettuata.

Se si desidera modificare la durata durante il processo di cottura, toccare  e modificare il valore con il cursore o il simbolo "+/-". Dopo la modifica, se non ci sono altre azioni entro 6 secondi, il forno funziona in base alla modifica effettuata. Durante il processo di cottura con un'impostazione dell'ora per il fine della preparazione, non è possibile effettuare alcuna modifica.

Quando si desidera annullare il processo di cottura, toccare .

### Note

La modifica di modalità/temperatura/durata di cottura può avere un'influenza negativa sul risultato; si raccomanda caldamente di non farlo, a meno che non si è particolarmente esperti.

### **Attenzione!**

- Dopo aver acceso il forno a, diventa molto caldo, soprattutto all'interno del vano. Non toccare mai le superfici interne del forno o gli elementi riscaldanti.

Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie dal vano e lasciare raffreddare il forno.



- Tenere i bambini a distanza di sicurezza per evitare il rischio di ustioni.

### Timer

- È possibile selezionare la sveglia, la durata di cottura, l'ora per la fine della cottura e l'orologio toccando "0". L'icona selezionata lampeggia. È possibile utilizzare il tasto "+-" o "0" per impostare il tempo desiderato.
- Quando è impostata la sveglia, il forno emette un segnale acustico quando l'ora impostata è scaduta, ma il forno non smette di funzionare. Premere un tasto qualsiasi per annullare il segnale acustico.
- Quando è impostata la durata di cottura, il forno emette un segnale acustico quando la durata impostata è scaduta, e la cottura terminerà automaticamente. Premere un tasto qualsiasi per annullare il segnale acustico.
- Una volta impostata l'ora per la fine della cottura, il forno si avvia automaticamente. Una volta impostata l'ora per la fine della cottura, il forno emette un segnale acustico e la cottura termina automaticamente. Quindi premere un tasto qualsiasi per annullare il segnale acustico.

Esempio: gli alimenti vengono messi in forno alle 12:00. La preparazione dura 30 minuti e l'ora per la fine della cottura è impostata alle 17:00. Dopo l'impostazione, il forno si avvia automaticamente alle 17:00 e si arresta automaticamente alle 17:30.

### Blocco di sicurezza per i bambini

- Il forno è dotato di un blocco di sicurezza, in modo che i bambini non possano accenderlo accidentalmente o modificare le impostazioni.
- Premendo a lungo  per 3 secondi, si attiva il blocco di sicurezza per i bambini. Premendolo nuovamente a lungo per 3 secondi, il forno viene sbloccato.
- È possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per i bambini quando il forno è in funzione o spento. Premendolo a lungo per 3 secondi è possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per i bambini. Quando il blocco di sicurezza per i bambini è attivo, sul display compare .

---

## RISPARMIO ENERGETICO

---

- Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante la cottura.
- Non aprire lo sportello durante la cottura.
- Se si apre lo sportello durante la cottura, passare alla modalità "Lampada" (senza modificare l'impostazione della temperatura).
- Nelle modalità non assistite dalla ventola, ridurre la temperatura a 50 °C da 5 a 10 minuti prima della fine della cottura. Quindi è possibile utilizzare il calore

residuo nel vano per completare il processo.

- Utilizzare il "riscaldamento con ventola", quando possibile. È possibile ridurre la temperatura di 20-30 °C.
- È possibile cuocere utilizzando il "Riscaldamento con ventola" su più livelli contemporaneamente.
- Se non è possibile cuocere contemporaneamente diverse pietanze, è possibile riscaldarle una dopo l'altra per sfruttare lo stato di preriscaldamento del forno.
- Non preriscaldare il forno vuoto, se non è necessario. Se necessario, inserire gli alimenti nel forno subito dopo aver raggiunto la temperatura desiderata.
- Non utilizzare fogli riflettenti, come quelli di alluminio, per coprire il fondo del vano di cottura.
- Se possibile, utilizzare il timer o una sonda di temperatura.
- Utilizzare stampi e contenitori scuri, opachi e leggeri. Cercare di non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come l'acciaio inox o l'alluminio.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Per evitare danni alle superfici causati dall'uso improprio di detersivi, attenersi alle informazioni contenute nella tabella sottostante "Metodo di pulizia".

### Attenzione: rischio di danni alla superficie. Non utilizzare

- Detersivi forti o corrosivi.
- Detersivi ad alto contenuto di alcol.
- Spugne dure o abrasive.
- Idropultrici ad alta pressione o pulitori a vapore.
- Detersivi speciali per la pulizia del dispositivo a caldo.
- Lavare accuratamente i nuovi panni di spugna prima dell'uso.

### Metodi di pulizia

#### Esterno del forno

<b>Frontale in acciaio inox</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad esempio l'albumina d'uovo). Sotto queste chiazze si può formare corrosione. Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox adatti alle superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio post-vendita o presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di prodotto detersivo con un panno morbido.</p>
<b>Plastica</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetri.</p>
<b>Superfici verniciate</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.</p>
<b>Pannello di controllo</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetri.</p>
<b>Pannelli dello sportello</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o una spugnetta in acciaio inox.</p>

<b>Maniglia dello sportello</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Se le incrostazioni di calcare entrano in contatto con la maniglia dello sportello, pulirle immediatamente per evitare la formazione di macchie che non possono essere rimosse.</p>
---------------------------------	---

### Interno del forno

<b>Superfici smaltate e superfici autopulenti</b>	Seguire le istruzioni per le superfici del vano di cottura che seguono la tabella.
<b>Copertura in vetro per l'illuminazione interna</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forni.</p>
<b>Guarnizione dello sportello (Non rimuovere)</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti. Non sfregare.</p>
<b>Accessori</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Mettere a mollo e pulire con un panno o una spazzola.</p> <p>In caso di forti depositi di sporco, utilizzare una spugnetta in acciaio inox.</p>
<b>Gancio/grill</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Mettere a mollo e pulire con un panno o una spazzola.</p>
<b>Sistema di estrazione</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti o una spazzola.</p> <p>Non rimuovere il lubrificante mentre si estraggono le guide. È meglio pulirle quando sono inserite.</p> <p>Non pulire in lavastoviglie.</p>
<b>Termometro per carne</b>	<p><b>Acqua calda e sapone:</b> Pulire con un panno per piatti o una spazzola. Non pulire in lavastoviglie.</p>

### Note

- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore del forno sono dovute all'utilizzo di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli dello sportello, che sembrano striature, sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
- Lo smalto viene applicato al forno a temperature molto elevate. Ciò può causare una leggera variazione del colore, che è normale e non influisce sul

funzionamento. I bordi delle teglie potrebbero non essere completamente smaltati e potrebbero essere ruvidi, ma ciò non influisce sulla protezione anticorrosione.

- Mantenere sempre pulito il dispositivo e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare che si formino depositi ostinati di sporczia.

### **Pulire lo smalto**

Pulire le superfici lisce dello smalto con un panno per piatti e acqua calda saponata o una soluzione a base di aceto. Quindi asciugare con un panno morbido.

Ammorbidire i resti di alimenti con un panno umido e acqua saponata. Per rimuovere lo sporco più ostinato, utilizzare spugnette in acciaio inox o un detergente per forni.

**Attenzione!** Non utilizzare mai il detergente per forni nel vano di cottura quando è ancora caldo. Questo può danneggiare lo smalto. Rimuovere tutti i resti di alimenti dal vano di cottura e dallo sportello del forno prima del riscaldamento successivo. Dopo la pulizia, lasciare lo sportello del forno aperto per farlo asciugare.

---

Nota: i residui di alimenti possono causare la formazione di depositi bianchi. Questi sono innocui e non influiscono sul funzionamento del forno. Se necessario, è possibile rimuovere questi residui utilizzando il succo di limone.

---

### **Suggerimenti**

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che lo sporco si depositi sulla superficie.
- Rimuovere sempre le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad esempio l'albume d'uovo) immediatamente.
- Utilizzare la teglia normale per cuocere torte molto umide.
- Usare una pirofila adatta per arrostiti, ad esempio una teglia per arrostiti.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio Paese vige una normativa sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Deve invece essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Smaltendoli secondo le regole, si tutela l'ambiente e la salute del prossimo da conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (REGNO UNITO)

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

Londra, N3 1XW

United Kingdom

Contatto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

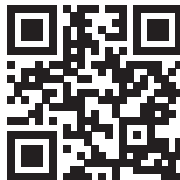
## SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

### Informazioni ai sensi di 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047xxx		
Tipo di forno	Forno elettrico domestico		
Massa del dispositivo	M	x	kg
Numero di vani	1		
Fonte di calore per vano (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume per vano	V	74	L
Consumo di energia (elettricità) necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0.86	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico	0,69	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo ( 1 )
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per vano	Vano EEI	80.2	

**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

---

Datos técnicos	85
Indicaciones de seguridad	86
Instalación	89
Visión general del producto	91
Antes de utilizarlo por primera vez	93
Tipos de calefacción	94
Cocinar al horno	96
Ahorrar energía	99
Limpieza y cuidado	100
Indicaciones sobre la retirada del aparato	103
Fabricante	103
Ficha técnica del producto	104

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10047354 10047410
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	W
Capacidad	74 L

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá utilizar el aparato eléctrico de forma segura y correcta. Guarde el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para consultarlos en el futuro o para los propietarios siguientes.

- Este aparato electrodoméstico solo está diseñado para instalarse en una cocina. Siga las instrucciones de instalación específicas.
- Compruebe si el aparato eléctrico presenta daños después de desembalarlo. No conecte el horno si ha sufrido daños durante el transporte.
- Solamente un profesional autorizado puede conectar el horno sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso en el hogar. El horno solo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El horno debe ser supervisado durante su funcionamiento. Utilice este horno únicamente en interiores.
- Este horno está diseñado para ser utilizado a una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.
- Este aparato eléctrico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad que les haya instruido previamente sobre cómo utilizar el horno de forma segura y hayan comprendido los peligros del horno.
- No permita que los niños jueguen con el horno, ni sobre él ni en sus proximidades. Los niños no deben limpiar el horno ni realizar tareas de mantenimiento general a menos que tengan al menos 15 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del horno y del cable de alimentación.
- Deslice siempre los accesorios en el compartimento de cocción en la dirección correcta.



### PRECAUCIÓN: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas y los cables de alimentación dañados reemplazados por uno de nuestros técnicos de posventa cualificados. Si el horno está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor automático de la caja de fusibles y póngase en contacto con el servicio de posventa.

- El aislamiento del cable del horno eléctrico puede derretirse al tocar las partes calientes del horno. Nunca ponga en contacto los cables eléctricos del horno con las partes calientes del mismo.
- No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
- Un horno defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un horno defectuoso. Desenchufe el horno de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.
- Al sustituir la bombilla del compartimento de cocción, los contactos del casquillo de la bombilla están bajo tensión. Antes de sustituir la bombilla, desenchufe el horno de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.



**ATENCIÓN: ¡Riesgo de quemaduras!**

El horno se calienta durante su uso, no toque nunca las superficies interiores del compartimento de cocción ni las resistencias. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

- Los accesorios y la vajilla del horno se calientan en exceso. Siempre utilice guantes de horno para retirar los accesorios o la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido en alcohol. Utilice solamente pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido en alcohol. Abra la puerta del horno con precaución.
- Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
- Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente. Es posible que el vapor no sea visible, dependiendo de su temperatura. Al abrirlo, no se coloque demasiado cerca del aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga alejados a los niños.
- El agua de una cavidad caliente puede crear vapor caliente. No vierta nunca agua en la cavidad caliente.
- Las bombillas de la cavidad del horno se calientan mucho. Sigue existiendo el riesgo de quemarse la piel durante algún tiempo después de que se hayan apagado. No toque la cubierta de cristal y evite el contacto con la piel cuando la limpie.



**PRECAUCIÓN: ¡Peligro de lesiones!**

El cristal rayado de la puerta del horno puede convertirse en una grieta. No utilice un rascador de cristal, un estilete ni productos de limpieza o detergentes abrasivos. 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.



**PRECAUCIÓN: ¡Riesgo de incendio!**

Los objetos combustibles almacenados en el compartimento de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos combustibles en el compartimento de cocción.

- No abra nunca la puerta del horno si hay humo en su interior. Apague el horno y desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
- Los restos de comida sueltos, la grasa y los jugos de la carne podrían incendiarse. Antes de utilizar el horno, elimine los peores restos de alimentos del compartimento de cocción, las resistencias y los accesorios.
- Se crea una corriente de aire cuando se abre la puerta del horno. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con el elemento calefactor e incendiarse. No coloque papel sulfurizado suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Apoye siempre el papel sulfurizado sobre un plato o un molde. Cubra sólo la superficie necesaria con papel sulfurizado. El papel sulfurizado no debe sobresalir por encima de los accesorios.

## Indicaciones generales de seguridad

- Accesorios, papel de aluminio, papel sulfurizado o vajilla en el suelo del compartimento de cocción: no coloque accesorios en el suelo del compartimento de cocción. No cubra el suelo del compartimento de cocción con ningún tipo de papel de aluminio o papel sulfurizado. No coloque utensilios de cocina en el suelo del compartimento de cocción si se ha ajustado una temperatura superior a 50 °C. Esto provocará la acumulación de calor. Los tiempos de horneado y asado dejarán de ser correctos y el esmalte se dañará.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio del compartimento de cocción no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría provocar una decoloración permanente del cristal de la puerta.
- Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni tapetes, cubiertas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría estar dañado. Sin embargo, se puede utilizar papel de horno recubierto de silicona .
- Agua en una cavidad caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto provocará vapor. El cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte.
- Humedad en la cavidad: Durante un periodo de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después de utilizarlo. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante largos periodos de tiempo. No guarde alimentos en la cavidad.
- Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no rellene la bandeja de horno con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotea de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Si es posible, utilice la sartén universal más profunda.
- Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del horno ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las fachadas de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpio el precinto.
- Puerta del horno: No se sienta en la puerta del horno ni coloque o cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios en la puerta del horno
- Colocación de accesorios: dependiendo del modelo de horno, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad.
- Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no soporta el peso del horno y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede provocar condensación y puede causar daños por corrosión de su horno de alta calidad, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo «Descongelar» .

## INSTALACIÓN

- Para un funcionamiento seguro, asegúrese de que el horno ha sido instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación. Los daños causados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Compruebe si el horno presenta daños antes de la instalación y no lo conecte si los presenta.
- Mientras instala el horno, póngase guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Antes de encender el horno, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del horno.
- Las dimensiones de las vistas adjuntas están en mm.
- Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el horno del suministro tras la instalación cuando sea necesario.
- Si el horno se instala debajo de las placas eléctricas y de gas, el tabique debe disponer de una rejilla para la ventilación del aparato. La distancia mínima entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior de la carcasa del horno es de 5 mm. Preste atención a las instrucciones de instalación de las placas de cocción.



### PRECAUCIÓN: Riesgo de sobrecalentamiento

El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

### Cambie el cable de alimentación.



### PRECAUCIÓN: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La conexión eléctrica del horno debe ser realizada por un profesional certificado. La instalación del horno debe realizarse de acuerdo con las directrices de instalación.

La posición A muestra la posición de la caja de terminales en la parte posterior de la carcasa exterior trasera y está cerrada.

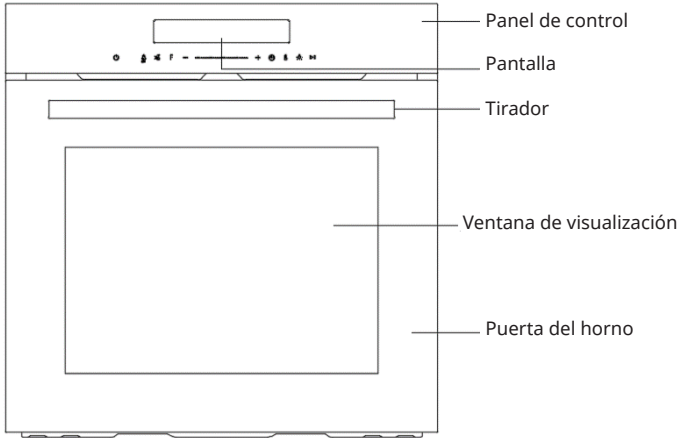
### Pasos:

1. Corte la corriente, utilice un destornillador plano pequeño para abrir los dos cierres 1 y 2.
2. Utilice un destornillador Phillips para quitar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
3. Cambie el nuevo cable de alimentación, fije el cable amarillo/verde en 3 cable marrón en 4 cable azul en 5.
4. Gire el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y terminar el cambio.

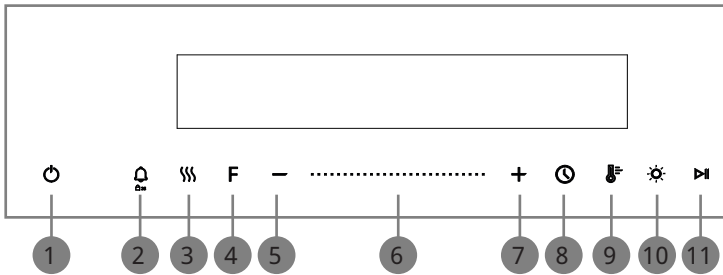


## VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO























### Horno



### Panel de control



## Controles

		ON/OFF	Encienda y apague el horno.
		Timer / Bloqueo de seguridad para niños	Utilice la función de temporizador/utilice el bloqueo de seguridad para niños manteniendo pulsado durante 3 segundos.
		Pre calentamiento rápido	Utilícelo para precalentar rápidamente.
		Horno - Función	Presione este símbolo para cambiar la configuración de la función, manténgalo presionado durante 3 segundos para cambiarla rápidamente.
		Disminuir	Presione este símbolo para disminuir el tiempo o la temperatura. Mantenga presionado durante 3 segundos para cambiarlo rápidamente.
		Deslizador	Deslícelo para cambiar los valores de ajuste que se muestran en la pantalla.
		Aumentar	Pulse este símbolo para aumentar el tiempo o la temperatura, manténgalo pulsado durante 3 segundos para cambiarlo rápidamente.
		Duración y configuración del reloj	Establezca un tiempo de duración, seleccione la función y ponga el reloj en modo de espera. Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para apagar la alarma.
		Configuración de temperatura	Presione para ajustar la temperatura.
		Lámpara ON / OFF	Encienda y apague la lámpara.
		Start / Pause	Iniciar y pausar el proceso de cocción.

---

## ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

---



- Retire todas las pegatinas, láminas protectoras de la superficie y elementos de protección para el transporte.
- Retire todos los accesorios y los estantes laterales de la cavidad.
- Limpie a fondo los accesorios y los estantes laterales utilizando agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
- Asegúrese de que la cavidad no contenga ningún resto de embalaje, como bolitas de poliestireno o trozos de madera, que puedan provocar un riesgo de incendio.
- Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
- Para eliminar el olor a nuevo del aparato, caliéntelo cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
- Mantenga la cocina bien ventilada mientras el aparato eléctrico se calienta la primera vez. Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo y cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
- Ajuste las configuraciones que se indican. Puede averiguar cómo configurar el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.

### Después de que el horno se haya enfriado

- Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
- Seque todas las superficies.
- Instale las rejillas laterales.

### Configuración de la hora

Antes de que el horno pueda utilizarse, debe ajustarse el tiempo.

- Después de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo del reloj  y podrá ajustar la hora del día en horas mediante el control deslizante o el símbolo «+/-».
- Toque el símbolo del reloj  para finalizar el ajuste.

---







Nota: El reloj tiene una visualización de 24 horas.









---

## TIPOS DE CALEFACCIÓN

Su aparato electrodoméstico tiene varios modos de funcionamiento que facilitan su uso.

Para poder encontrar el tipo de calentamiento adecuado para su plato, hemos explicado aquí las diferencias y los ámbitos de aplicación.

Tipos de calefacción		Rango de temperatura	Uso
	Lámpara	-	Así podrá ver claramente el estado físico de la cavidad.
	Horneado clásico	50-280 °C	Para hornear en un solo estante, bandejas individuales de galletas, bollos, magdalenas, tartas, rebanadas, guisos, budines horneados, asados y platos de huevos delicados. Esta es una función general que puede utilizarse para la mayoría de los platos.
	Aire caliente	50-260 °C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador de anillo que rodea el ventilador de manera uniforme.
	Horneado intensivo	50-260 °C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador de distribución distribuye el calor de los elementos calefactores de manera uniforme por toda la cavidad.
	Grill	50-250 °C	Para asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos y dorarlos. Coloque la comida a cocinar en la parte central, debajo del elemento calefactor de la parrilla.
	Grill con ventilador	50-260 °C	Para asar aves, pescado y trozos de carne magra. El elemento calefactor y el ventilador se encienden y se apagan alternativamente. El ventilador de convección distribuye el aire caliente alrededor de los alimentos.

	Grill Boost	50-260 °C	Dirija el calor radiante de dos potentes elementos superiores hacia los alimentos. Puede utilizarlo para cortes tiernos de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida.
	Pizza	50-250 °C	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. El calentador inferior y el calentador circular funcionarán.
	Calor inferior	50-220 °C	Utilícelo para dorar más la base de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del calentador inferior.
	Calor Superior	50-250 °C	Objetos planos utilizados en barbacoas, como filetes, salchichas, tostadas, etc. Toda la zona situada debajo del elemento calefactor se calienta.
	Aire caliente (modo ECO)	50-260 °C	Para cocinar ahorrando energía.
	tDescongelar	25-35 °C	Para descongelar los alimentos congelados de forma gradual.
	Fermentación	30-55 °C	Para la elaboración de masa de levadura y masa madre, así como para la fermentación y el cultivo de yogur.
	Mantener caliente	30-80 °C	Para mantener caliente la comida.

## Notas

- Para descongelar los alimentos, se pueden quitar las rejillas laterales y colocar los alimentos en el fondo de la cavidad.
- Para calentar la vajilla, es útil quitar las rejillas laterales y los modos de calentamiento «Asar con aire caliente» y «Calentar con ventilador» con un ajuste de temperatura de 50 °C son útiles. Debería utilizarse la función «grill von ventilador» si más de la mitad del fondo de la cavidad está cubierto por la vajilla.
- Debido a una distribución óptima y uniforme del calor dentro de la cavidad durante el «calentamiento por ventilador», el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.



### ATENCIÓN: ¡Riesgo de quemaduras!

Si abre la puerta del horno durante una operación en curso, tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.



### PRECAUCIÓN: Riesgo de sobrecalentamiento

El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. No cubra las ranuras de ventilación. Para que el horno se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando durante un tiempo después.

## Ventilador de enfriamiento


El ventilador de enfriamiento se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

## COCINAR AL HORNO




- Una vez conectado eléctricamente el horno, toque el símbolo de funciones del horno **F** para seleccionar las funciones, utilice el control deslizante o el símbolo «+/-» para ajustar la temperatura de cocción.
- Toque el símbolo de Inicio / Pausa **▷||**, el horno empezará a funcionar, si no, el horno volverá al reloj después de 5 minutos.
- Durante el proceso de cocción, puede tocar **⏸** para cancelarlo.

NOTA: Después de ajustar la temperatura, puede tocar el símbolo del reloj **🕒** para ajustar el tiempo de duración de la cocción, puede ajustarlo mediante el control deslizante o el símbolo «+/-».

## Pre calentamiento rápido


Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. Cuando seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido , se encenderá la marca de precalentamiento rápido en la pantalla. Si esta función no puede precalentarse rápidamente, se producirá un «pitido», las funciones de descongelación, fermentación y «ECO» no podrán precalentarse rápidamente. **Opciones de Tiempo/ configuración**

Su horno tiene diferentes opciones de ajuste del tiempo.

Opción de ajuste de la hora		Uso
	Temporizador	El temporizador funciona como un temporizador de huevo. Una vez transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica.
	Tiempo de cocción	Sonará una señal cuando haya transcurrido el tiempo de cocción establecido. El aparato se apaga automáticamente.
	Hora final	Establezca un tiempo de cocción y un tiempo de finalización. El horno se enciende automáticamente para que la operación finalice a la hora deseada.

### Cambio durante la cocción

Durante el periodo de funcionamiento del horno, puede cambiar el ajuste del tipo de calefacción y el ajuste de la temperatura mediante la función del horno o el control deslizante. Tras el cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos el horno calentará como lo haya cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de cocción, por favor toque  y cámbielo mediante el control deslizante o el símbolo «+/-». Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos el horno funcionará como lo que usted cambió. Durante el proceso de cocción con un ajuste de tiempo final, no podrá realizar ningún cambio.

Cuando desee cancelar el proceso de cocción, toque .

### Notas

Cambiar los modos/temperatura/tiempo de cocción puede tener algunas influencias negativas para el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

### ¡Atención!



- Una vez encendido, el horno se calienta mucho, sobre todo en el interior de la cavidad. No toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para retirar los accesorios o la vajilla de la cavidad y deje que el horno se enfríe.
- Mantenga al mismo tiempo a los niños a una distancia prudencial para evitar que sufran quemaduras.

### Temporizador

- Puede seleccionar el despertador, la hora de cocción, la hora de finalización y el reloj tocando «0». El icono seleccionado a parpadea. Puede utilizar el botón «+» o «-» o «0» para ajustar el tiempo deseado .
- Cuando el despertador esté ajustado, el horno emitirá un tono de aviso «bip» cuando se acabe el tiempo ajustado, pero el horno no dejará de funcionar, y después pulse cualquier tecla para cancelar el tono de aviso.
- Cuando se haya ajustado el tiempo de cocción, el horno emitirá un tono de aviso «bip» cuando el tiempo de ajuste haya terminado, y la cocción finalizará automáticamente, después pulse cualquier tecla para cancelar el tono de aviso.
- Una vez ajustada la hora de finalización, el horno se pondrá en marcha automáticamente. Una vez ajustada la hora de finalización, el horno emitirá un tono de aviso «pitido» y la cocción finalizará automáticamente. A continuación, pulse cualquier tecla para cancelar el pitido de aviso.

Ejemplo: Usted pone los platos en la cavidad de cocción a las 12:00. La cocción dura 30 minutos y la hora de finalización está fijada para las 17:30. Tras el ajuste, el horno se pondrá en marcha automáticamente a las 17:00 y se detendrá automáticamente a las 17:30.

### Bloqueo de seguridad para niños

- Su horno dispone de un bloqueo a prueba de niños para que éstos no puedan encenderlo accidentalmente ni modificar ningún ajuste.
- Cuando realice una pulsación larga del botón  durante 3 segundos, se activará el bloqueo a prueba de niños. Una pulsación larga durante 3 segundos vuelve a desbloquear el horno.
- Puede activar y desactivar el bloqueo para niños cuando el horno esté encendido o apagado. Dando una pulsación larga durante 3 segundos puede encender y apagar el seguro para niños. Cuando el bloqueo para niños esté activado, aparecerá  en la pantalla.

---

## AHORRAR ENERGÍA

---

- Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
- No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
- Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a «Lámpara» (Sin cambiar el ajuste de temperatura).
- Disminuya el ajuste de temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50 °C entre 5 min. y 10 min. antes de finalizar el tiempo de cocción y horneado . Así podrá utilizar el calor de la cavidad para completar el proceso.
- Utilice la «calefacción con ventilador», siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C.
- Puede cocinar y hornear utilizando «calefacción con ventilador» en más de un nivel al mismo tiempo.
- Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para utilizar el estado de precalentamiento del horno.
- No precaliente el horno vacío, si no es necesario. Si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura
- No utilice láminas reflectantes, como papel de aluminio, para cubrir el suelo de la cavidad.
- Utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
- Utilice moldes y recipientes para hornear de acabado mate oscuro y peso ligero . Procure no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes , como el acero inoxidable o el aluminio.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

Para evitar los daños de las superficies causados por el uso inadecuado de productos de limpieza, siga las indicaciones de la tabla siguiente « Método de limpieza » No todas las zonas enumeradas se encuentran en su horno, dependiendo del modelo del aparato.

### Atención: Riesgo de daños en la superficie. No utilizar

- Limpiador fuerte o corrosivo.
- Productos de limpieza con alto contenido en alcohol.
- Estropajos duros o esponjas de limpieza.
- Limpiadores de alta presión o limpiadores de vapor.
- Limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.
- Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

### Métodos de limpieza

#### Exterior del horno

<b>Parte delantera de acero inoxidable</b>	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). La corrosión puede formarse bajo esas motas. Puede adquirir productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes en nuestro servicio posventa o en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
<b>Plástico</b>	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de cristales.</p>
<b>Superficies pintadas</b>	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave.</p>
<b>Panel de control</b>	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de cristales.</p>

<b>Paneles de puerta</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice un rascador de vidrio ni un estropajo de acero inoxidable.
<b>Tirador de puerta</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si la cal entra en contacto con la manilla de la puerta , límpiela inmediatamente o creará manchas imposibles de eliminar.

### Interior del horno

<b>Superficies esmaltadas y autolimpiables</b>	Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la tabla.
<b>Cubierta de cristal para la iluminación interior</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.
<b>Junta de la puerta (No quitar)</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina. No fregar.
<b>Accesorios</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Remojar y limpiar con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
<b>Colgador/parrilla</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Remojar y limpiar con un paño de cocina o un cepillo.
<b>Sistema extraíble</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras se extraen los rieles de extracción. Lo mejor es limpiarlas cuando estén empujadas hacia dentro. No limpiar en el lavavajillas.
<b>Termómetro para carne</b>	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.

### Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del horno se deben al uso

- de distintos materiales, como el cristal, el plástico y el metal.
- Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos producidos por la iluminación interior.
- El esmalte se hornea a temperaturas muy elevadas. Esto puede causar alguna ligera variación de color, que es normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas de hornear pueden no estar completamente esmaltados, por lo que estos bordes pueden ser rugosos, pero esto no afecta a la protección anticorrosión.
- Mantenga siempre limpio el aparato y elimine la suciedad inmediatamente para que no se acumulen depósitos persistentes de suciedad.

### Limpiar esmalte

Limpie las superficies lisas de esmalte con un paño de cocina y agua jabonosa caliente o una solución de vinagre. A continuación, séquelos con un paño suave.

Ablande los restos de comida horneada con un paño húmedo y agua jabonosa. Utilice un estropajo de acero inoxidable o un limpiador de hornos para eliminar la suciedad más incrustada.

**¡Atención!** No utilice nunca limpiador para hornos en el compartimento de cocción cuando aún esté caliente. Esto podría dañar el esmalte. Retire todos los restos de comida del compartimento de cocción y de la puerta del horno antes del siguiente calentamiento. Deje la puerta del horno abierta para que se seque después de limpiarlo.

---

Nota: Los restos de comida pueden provocar la formación de depósitos blancos. Son inofensivos y no afectan al funcionamiento del horno. Si lo desea, puede eliminar estos residuos con zumo de limón.

---

### Consejos

- Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. Esto garantizará que la suciedad no se cuaje.
- Siempre elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).
- Utilice el molde normal para hornear pasteles muy húmedos.
- Utilice utensilios adecuados para asar, por ejemplo una fuente de horno .

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE

---

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

**Importador para Gran Bretaña:**

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

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Información de conformidad con el Reglamento nº 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047xxx		
Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico		
Masa del aparato	M	x	kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad	V	74	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad	0,86	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad	0,69	kWh/ciclo
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo ( 1 )
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo aire por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Cavidad EEI	80,2	









**KLARSTEIN**